**Lampiran 6.** Bagan Alir Pembuatan Ekstrak

1. Perkolasi

|  |
| --- |
| Serbuk biji kopi arabika |

* Ditimbang 100 gram
* Dimasukkan kedalam labu Erlenmayer
* Ditambahkan 200 ml etanol 96%
* Direndam ± 3 jam

|  |
| --- |
| Perendaman Biji Kopi Arabika |

* Dipindahkan kedalam alat perkolator yang dilapisi glasswool
* Diperkolasi dengan pelarut etanol 96%
* Diatur tetesan ekstrak sebanyak 20 tetes/menit

|  |
| --- |
| Perkolat |

|  |
| --- |
| Ampas |

- Dipindahkan kedalam bejana

* Dibiarkan selama 2 hari kemudian disaring
* Pelarut diuapkan dengan *Rotary Evaporator* hingga diperoleh ekstrak kental

|  |
| --- |
| Ekstrak Kental Biji Kopi Arabika |