

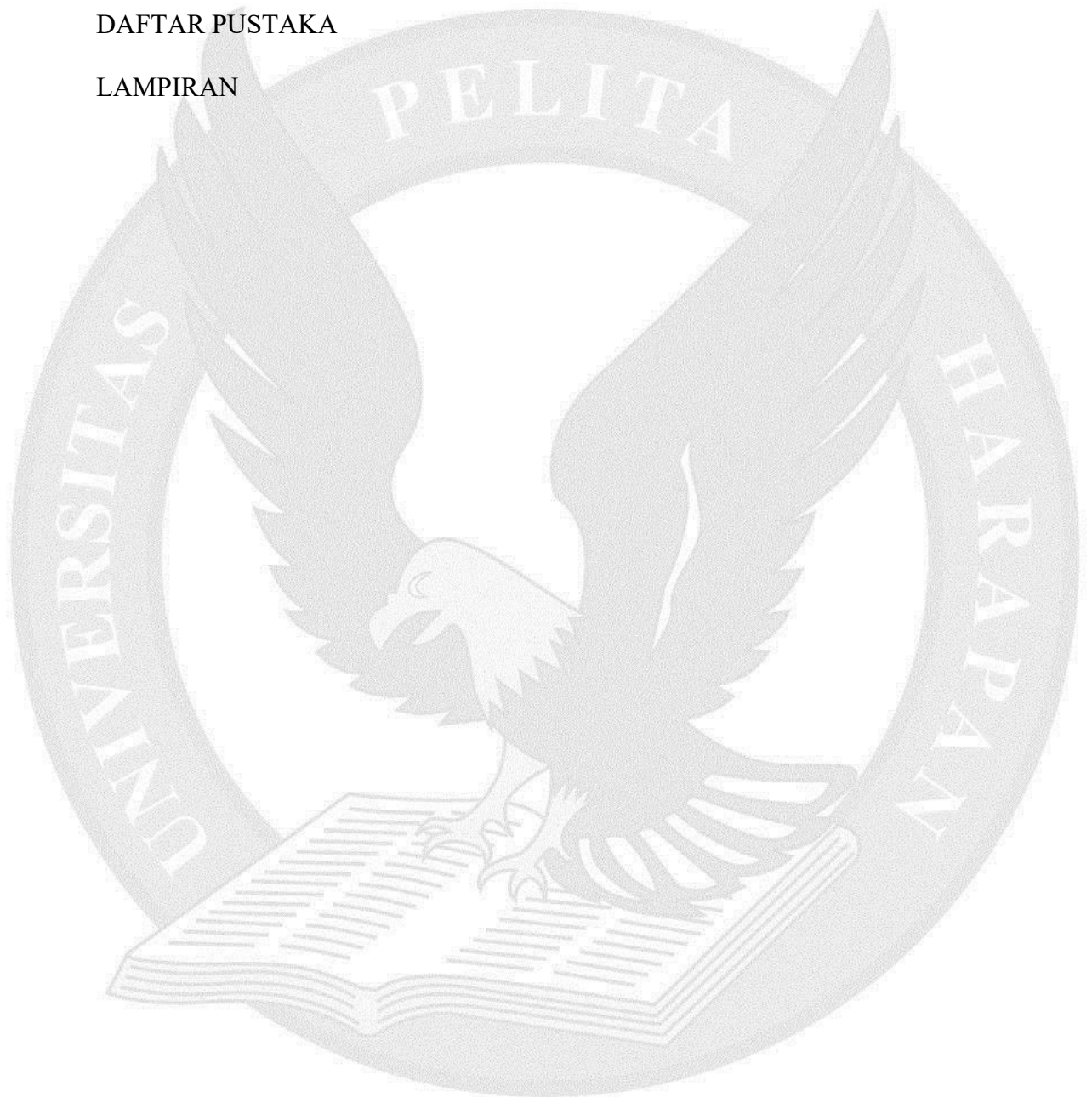
DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Kajian Pustaka	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
BAB II PEMBAHASAN	4
2.1 Tinjauan Pustaka	4
2.1.1 <i>Wine</i>	4
2.1.2 Proses Pembuatan <i>Wine</i>	6
2.1.3 Fermentasi <i>Wine</i>	10
2.1.4 <i>Wine</i> Rendah Alkohol	13
2.2 Pembahasan	15
2.2.1 Pengaruh Metode terhadap Kadar Alkohol <i>Wine</i>	15
2.2.1.1 Pengaruh Perlakuan <i>Membrane Process</i>	
terhadap Kadar Alkohol <i>Wine</i>	15
2.2.1.2 Pengaruh Perlakuan <i>High Power Ultrasound</i>	
terhadap Kadar Alkohol <i>Wine</i>	17
2.2.2 Pengaruh Penggunaan Kultur terhadap Kadar Alkohol	
<i>Wine</i>	20
2.2.2.1 Pengaruh Penggunaan <i>Non-Saccharomyces</i>	
<i>Strain</i> terhadap Kadar Alkohol <i>Wine</i>	20
2.2.2.2 Pengaruh Penggunaan Kultur Kefir terhadap	
Kadar Alkohol <i>Wine</i>	30
2.2.3 Pengaruh Kondisi Fermentasi terhadap Kadar Alkohol	
<i>Wine</i>	35
2.2.3.1 Pengaruh Pencampuran Bahan Baku terhadap	
Kadar Alkohol <i>Wine</i>	35
2.2.3.2 Pengaruh Faktor Fermentasi terhadap Kadar	
Alkohol <i>Wine</i>	39

2.2.4	Perbandingan	44
BAB III	KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
3.1	Kesimpulan.....	50
3.2	Saran.....	51

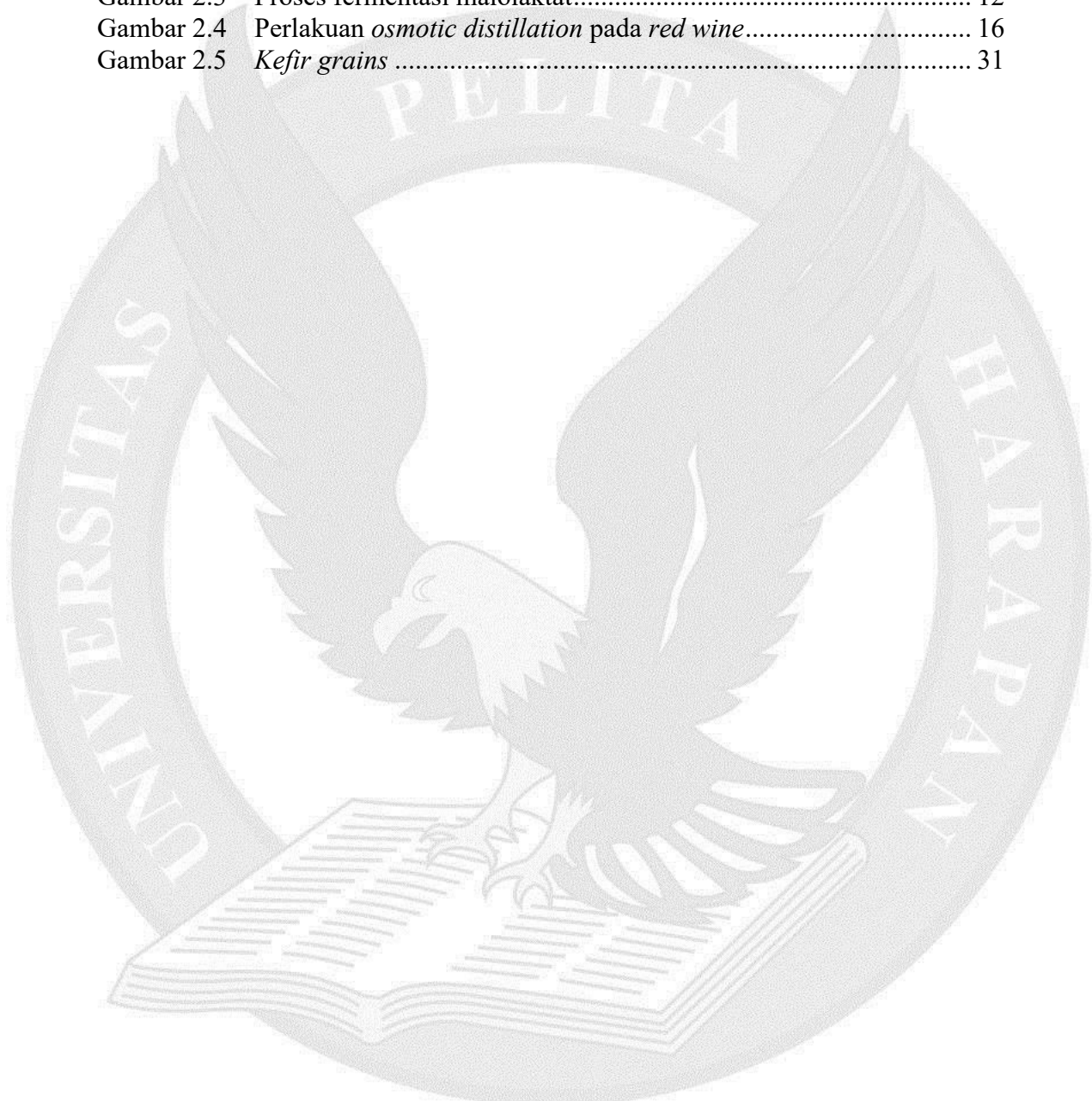
DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



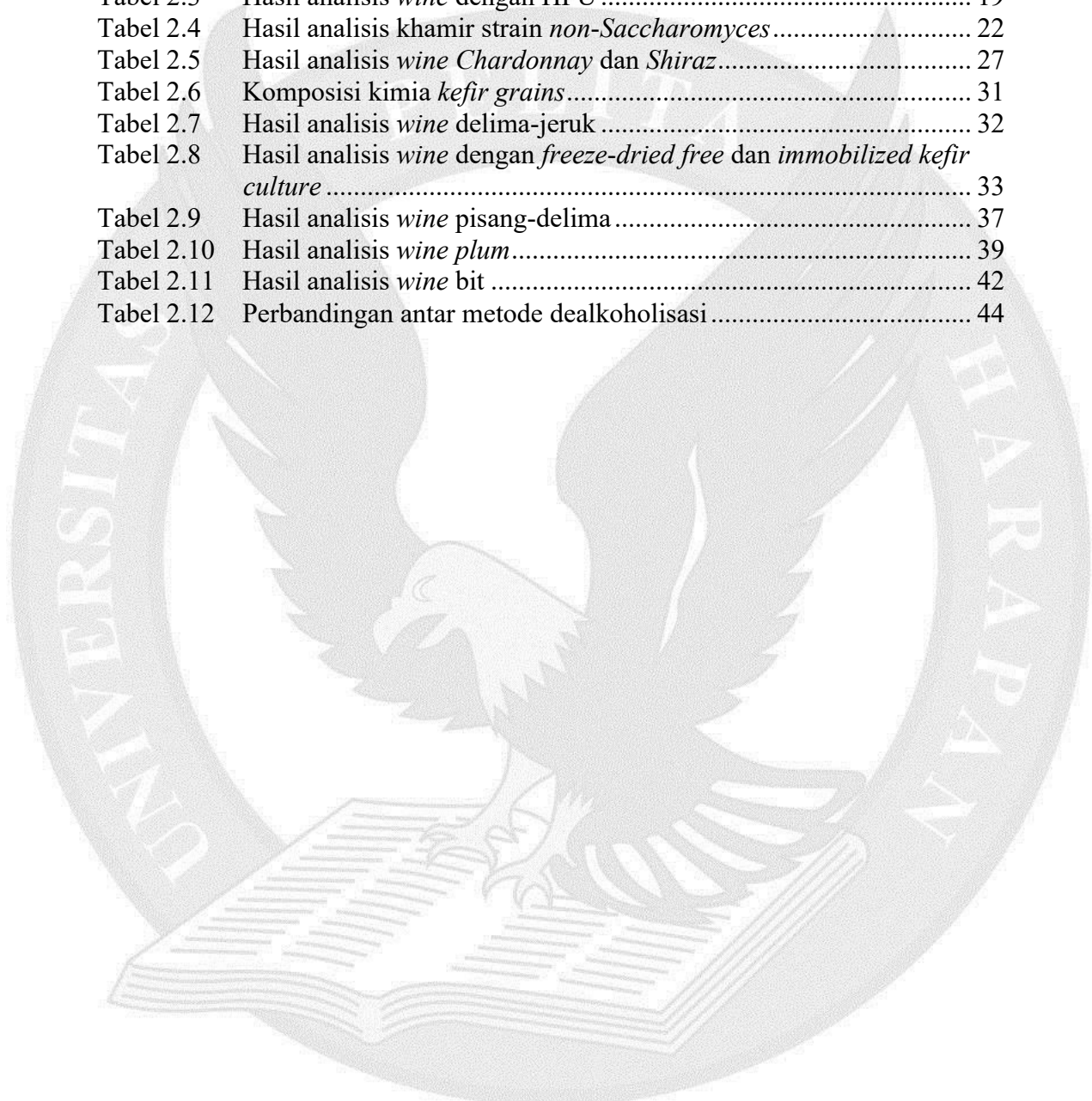
DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Reaksi pembentukan alkohol oleh khamir	11
Gambar 2.2 Proses fermentasi alkohol.....	11
Gambar 2.3 Proses fermentasi malolaktat.....	12
Gambar 2.4 Perlakuan <i>osmotic distillation</i> pada <i>red wine</i>	16
Gambar 2.5 <i>Kefir grains</i>	31



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Komposisi <i>wine</i>	5
Tabel 2.2 Hasil analisis <i>red wine</i> dengan <i>membrane process</i>	17
Tabel 2.3 Hasil analisis <i>wine</i> dengan HPU	19
Tabel 2.4 Hasil analisis khamir strain <i>non-Saccharomyces</i>	22
Tabel 2.5 Hasil analisis <i>wine Chardonnay</i> dan <i>Shiraz</i>	27
Tabel 2.6 Komposisi kimia <i>kefir grains</i>	31
Tabel 2.7 Hasil analisis <i>wine</i> delima-jeruk	32
Tabel 2.8 Hasil analisis <i>wine</i> dengan <i>freeze-dried free</i> dan <i>immobilized kefir culture</i>	33
Tabel 2.9 Hasil analisis <i>wine</i> pisang-delima	37
Tabel 2.10 Hasil analisis <i>wine plum</i>	39
Tabel 2.11 Hasil analisis <i>wine</i> bit	42
Tabel 2.12 Perbandingan antar metode dealkoholisasi	44



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A. Rekap Persyaratan Kajian Pustaka	A-1

