

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Wine* adalah minuman beralkohol yang dihasilkan dari fermentasi sari buah anggur atau buah-buahan lain yang mengandung gula (Ovihapsany *et al.*, 2018). *Wine* sudah lama dikenal dan diterima masyarakat karena mengandung komponen bermanfaat seperti antosianin, flavonols, flavonoid, kuersetin, dan resveratrol yang berperan sebagai antioksidan dalam tubuh dan berpotensi mengurangi resiko penyakit kardiovaskular, penyakit *neurodegenerative*, kanker serta memiliki sensori yang baik (Russo *et al.*, 2019; Nge *et al.*, 2019; López-Fernández-Sobrino *et al.*, 2021), namun kandungan alkohol yang tinggi pada *standard wine* dapat menghilangkan potensi kesehatan jika dikonsumsi berlebihan dan memengaruhi persepsi masyarakat tentang efek positif *wine* bagi kesehatan.

*Wine* rendah alkohol adalah *wine* dengan kadar alkohol <10,5% (v/v) atau lebih rendah daripada *standard wines*. Konsumsi minuman rendah alkohol di seluruh dunia diprediksi akan meningkat sebanyak 31% pada tahun 2024, tak terkecuali untuk *wine* rendah alkohol. Berdasarkan penelitian, sebanyak 58% konsumen memilih untuk mengganti minuman *full-strength alcohol* menjadi minuman *low/ no alcohol* (IWSR, 2021). Keunggulan dari *wine* rendah alkohol adalah dapat mengurangi konsumsi alkohol, mengurangi kalori, dan berpotensi menurunkan resiko berbagai penyakit berbahaya jika dikonsumsi sebanyak 3 gelas atau setara dengan 300 ml *wine* per hari (Russo *et al.*, 2019; García *et al.*, 2020).

Selain itu, *wine* rendah alkohol juga dianggap memiliki sensori yang lebih tinggi, lebih sehat, dan lebih menarik daripada *standard wines* oleh masyarakat (Masson dan Aurier, 2017).

Produksi *wine* rendah alkohol menjadi potensi besar bagi industri *wine*. *Wine* rendah alkohol dibuat dengan teknik dealkoholisasi. Dealkoholisasi adalah proses penjernihan atau penghilangan alkohol yang dilakukan untuk meningkatkan nilai produk *wine* (Fitrianto *et al.*, 2020; Rahmawan dan Supriyadi, 2016). Beberapa teknik yang sudah dikembangkan adalah penggunaan *High Power Ultrasound* (HPU), *membrane process*, *non-Saccharomyces strain*, dan *kefir grains* (Martínez-Pérez *et al.*, 2020; Russo *et al.*, 2019; Quirós *et al.*, 2014; Kazakos *et al.*, 2016). Pengaturan kondisi fermentasi seperti pencampuran berbagai bahan baku dan faktor-faktor fermentasi juga telah dilakukan untuk menghasilkan *wine* dengan kadar alkohol yang rendah (Nge *et al.*, 2019; Nikolaou dan Kourkoutas, 2021). Setiap teknik memberikan dampak yang berbeda, baik penurunan maupun peningkatan, terhadap kualitas dan karakteristik akhir *wine*. Hingga saat ini, teknik dealkoholisasi yang tepat masih dicari dan menjadi tantangan bagi industri *wine* (Russo *et al.*, 2019). Oleh karena itu, berbagai cara penurunan kadar alkohol *wine* dan *fruitwine* perlu dikaji serta dianalisis pengaruhnya terhadap kualitas dan karakteristik produk akhir.

## 1.2 Rumusan Masalah

*Wine* adalah minuman beralkohol yang dihasilkan dari fermentasi sari buah dan sudah lama dikenal oleh masyarakat. *Wine* memiliki sensori yang baik dan

berpotensi mengurangi resiko penyakit berbahaya, namun kandungan alkohol yang tinggi pada *standard wines* dapat menghilangkan potensi kesehatan dan memberikan persepsi yang buruk bagi masyarakat. Konsumsi dan popularitas *wine* rendah alkohol yang terus meningkat, keunggulan, dan dampak positif dari mengonsumsi *wine* rendah alkohol menjadi tantangan sekaligus potensi bagi industri *wine*. Sampai saat ini, industri *wine* masih mencari teknik dealkoholisasi yang dapat menghasilkan produk *wine* rendah alkohol dengan kualitas dan karakteristik yang diinginkan konsumen. Kajian pustaka ini diharapkan dapat membantu dalam menganalisis, membandingkan, dan menentukan cara penurunan kadar alkohol yang menghasilkan *wine/ fruitwine* dengan karakteristik terbaik.

### **1.3 Tujuan Kajian Pustaka**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kajian pustaka ini adalah mengkaji, menganalisis, dan membandingkan berbagai cara penurunan kadar alkohol pada *wine* dan *fruitwine* serta pengaruhnya terhadap karakteristik produk akhir.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari kajian pustaka ini adalah menentukan metode atau cara penurunan kadar alkohol yang menghasilkan *wine/ fruitwine* dengan karakteristik terbaik.