

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH	
TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 <i>Wine</i>	6
2.1.1 Proses Pembuatan <i>Wine</i>	9
2.1.2 <i>Wine</i> Rendah Alkohol	11
2.2 Fermentasi	13
2.3 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	15
2.4 Destilasi.....	16
2.5 Evaporasi.....	18
2.6 Anggur	20
 BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat.....	24
3.2 Tahap Penelitian.....	24
3.2.1 Penelitian Tahap Satu.....	25
3.2.1.1 Fermentasi <i>Wine</i>	25
3.2.2 Penelitian Tahap Dua	27
3.2.2.1 Dealkoholisasi <i>Wine</i>	27
3.2.2.2 Uji Sensori.....	27
3.3 Prosedur Analisis	28
3.3.1 Rendemen (Nuraini, 2007).....	28
3.3.2 Kadar Alkohol (FSSAI, 2015)	29

3.3.3	Total Padatan Terlarut (AOAC 932.12).....	29
3.3.4	pH (Santosa <i>et al.</i> , 2019).....	30
3.3.5	Uji Sensori.....	30
3.3.5.1	Uji Skoring (O’Sullivan, 2016).....	30
3.3.5.2	Uji Hedonik (O’Sullivan, 2016).....	31
3.4	Rancangan Percobaan	31
3.4.1	Rancangan Percobaan Penelitian Tahap Satu	32
3.4.2	Rancangan Percobaan Penelitian Tahap Dua.....	33
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1	Identifikasi Anggur	37
4.2	Pengaruh Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik <i>Wine</i>	37
4.2.1	Kadar Alkohol.....	37
4.2.2	Rendemen.....	39
4.2.3	Total Padatan Terlarut.....	41
4.2.4	pH.....	42
4.3	Penentuan <i>Wine</i> dengan Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula Terbaik	44
4.4	Pengaruh Metode dan Waktu Dealkoholisasi Terhadap Karakteristik <i>Wine</i> Rendah Alkohol	44
4.4.1	Kadar Alkohol.....	44
4.4.2	Rendemen Dealkoholisasi.....	46
4.4.3	Total Padatan Terlarut.....	48
4.4.4	pH.....	49
4.5	Penentuan <i>Wine</i> Rendah Alkohol dengan Metode dan Waktu Dealkoholisasi Terbaik	51
4.6	Perbandingan <i>Wine</i> Kontrol dengan <i>Wine</i> Rendah Alkohol Terpilih.....	51
4.6.1	Karakteristik Fisikokimia.....	51
4.6.2	Karakteristik Sensori.....	52
4.6.2.1	Uji Skoring.....	52
4.6.2.2	Uji Hedonik.....	53
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		
5.1	Kesimpulan	55
5.2	Saran.....	56

DAFTAR PUSTAKA

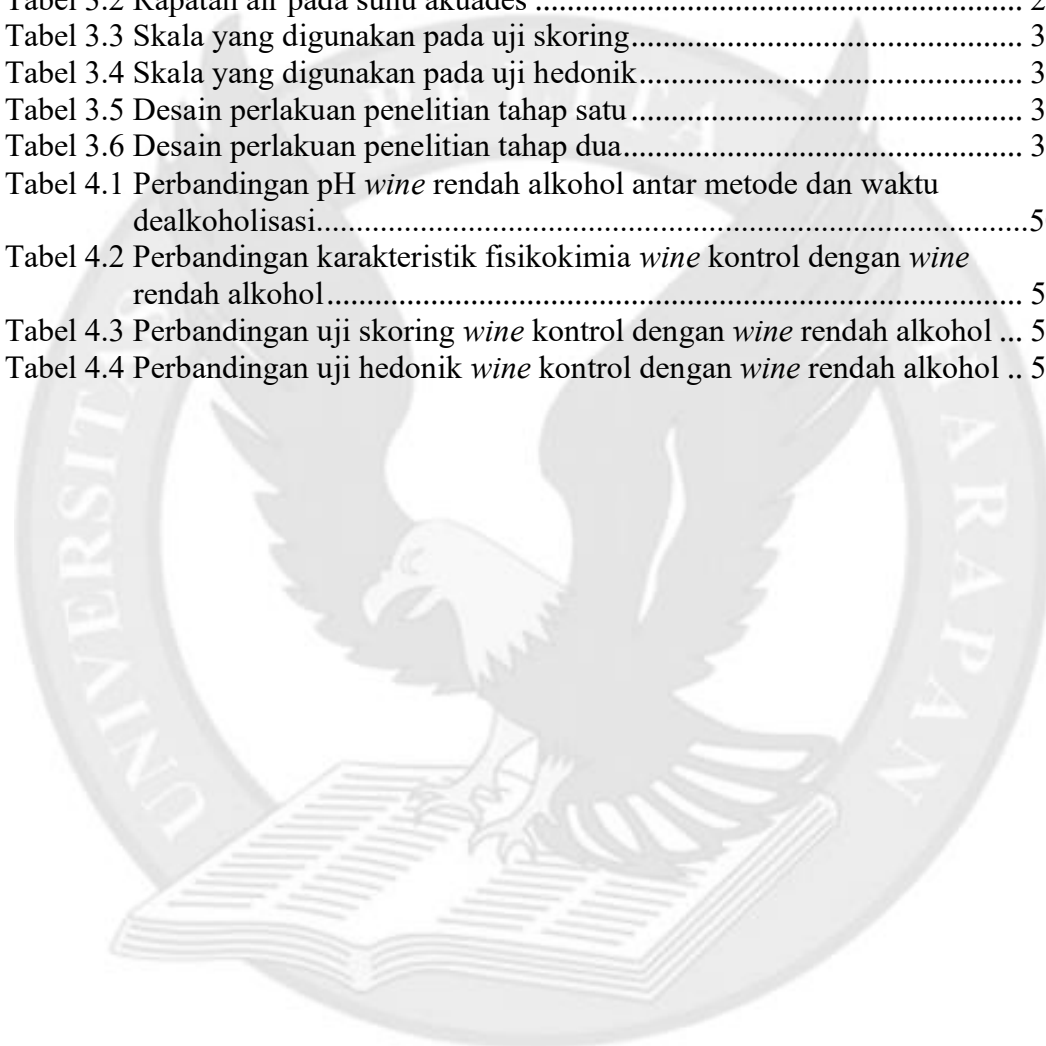
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Diagram alir pembuatan <i>wine</i>	11
Gambar 2.2 Metabolisme fermentasi ragi	14
Gambar 2.3 Alat destilasi biasa.....	18
Gambar 2.4 Buah anggur merah	21
Gambar 2.5 Buah anggur hitam	22
Gambar 2.6 Buah anggur hijau	22
Gambar 3.1 Diagram alir prosedur pembuatan <i>wine</i>	26
Gambar 3.2 Diagram alir prosedur destilasi <i>wine</i>	27
Gambar 3.3 Diagram alir prosedur evaporasi <i>wine</i>	28
Gambar 4.1 Pengaruh jenis anggur dan konsentrasi gula terhadap kadar alkohol <i>wine</i>	38
Gambar 4.2 Pengaruh jenis anggur dan konsentrasi gula terhadap rendemen <i>wine</i>	40
Gambar 4.3 Pengaruh jenis anggur dan konsentrasi gula terhadap total padatan terlarut <i>wine</i>	41
Gambar 4.5 Pengaruh jenis anggur dan konsentrasi gula terhadap pH <i>wine</i>	43
Gambar 4.6 Pengaruh metode dan waktu dealkoholisasi terhadap kadar alkohol <i>wine</i> rendah	45
Gambar 4.7 Pengaruh metode dan waktu dealkoholisasi terhadap rendemen <i>wine</i> rendah alkohol.....	47
Gambar 4.8 Pengaruh metode dan waktu dealkoholisasi terhadap total padatan terlarut <i>wine</i>	49

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Komposisi <i>wine</i>	7
Tabel 3.1 Formulasi tahap I.....	26
Tabel 3.2 Rapatan air pada suhu akuades	29
Tabel 3.3 Skala yang digunakan pada uji skoring.....	30
Tabel 3.4 Skala yang digunakan pada uji hedonik.....	31
Tabel 3.5 Desain perlakuan penelitian tahap satu	33
Tabel 3.6 Desain perlakuan penelitian tahap dua.....	34
Tabel 4.1 Perbandingan pH <i>wine</i> rendah alkohol antar metode dan waktu dealkoholisasi.....	50
Tabel 4.2 Perbandingan karakteristik fisikokimia <i>wine</i> kontrol dengan <i>wine</i> rendah alkohol.....	52
Tabel 4.3 Perbandingan uji skoring <i>wine</i> kontrol dengan <i>wine</i> rendah alkohol ...	53
Tabel 4.4 Perbandingan uji hedonik <i>wine</i> kontrol dengan <i>wine</i> rendah alkohol ..	54



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A Verifikasi Taksonomi Bahan Baku	
Hasil Verifikasi Buah Anggur.....	A-1
Lampiran B Analisis Kadar Alkohol <i>Wine</i> dengan Perbedaan Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula	
Hasil Kadar Alkohol <i>Wine</i> dengan Perbedaan Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula.....	B-1
Hasil Analisis Statistik Kadar Alkohol <i>Wine</i> dengan Perbedaan Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula.....	B-3
Lampiran C Analisis Rendemen <i>Wine</i> dengan Perbedaan Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula	
Hasil Rendemen <i>Wine</i> dengan Perbedaan Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula.....	C-1
Hasil Analisis Statistik Rendemen <i>Wine</i> dengan Perbedaan Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula.....	C-2
Lampiran D Analisis Total Padatan Terlarut <i>Wine</i> dengan Perbedaan Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula	
Hasil Total Padatan Terlarut <i>Wine</i> dengan Perbedaan Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula	D-1
Hasil Analisis Statistik Total Padatan Terlarut <i>Wine</i> dengan Perbedaan Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula.....	D-3
Lampiran E Analisis pH <i>Wine</i> dengan Perbedaan Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula	
Hasil pH <i>Wine</i> dengan Perbedaan Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula ..E-1	
Hasil Analisis Statistik pH <i>Wine</i> dengan Perbedaan Jenis Anggur dan Konsentrasi Gula.....	E-3
Lampiran F Analisis Kadar Alkohol <i>Wine</i> Rendah Alkohol dengan Perbedaan Metode dan Waktu Dealkoholisasi	
Hasil Kadar Alkohol <i>Wine</i> Rendah Alkohol dengan Perbedaan Metode dan Waktu Dealkoholisasi	F-1
Hasil Analisis Statistik Kadar Alkohol <i>Wine</i> Rendah Alkohol dengan Perbedaan Metode dan Waktu Dealkoholisasi.....	F-2
Lampiran G Analisis Rendemen <i>Wine</i> Rendah Alkohol dengan Perbedaan Metode dan Waktu Dealkoholisasi	
Hasil Rendemen <i>Wine</i> Rendah Alkohol dengan Perbedaan Metode dan Waktu Dealkoholisasi	G-1

Hasil Analisis Statistik Rendemen <i>Wine</i> Rendah Alkohol dengan Perbedaan Metode dan Waktu Dealkoholisasi.....	G-2
Lampiran H Analisis Total Padatan Terlarut <i>Wine</i> Rendah Alkohol dengan Perbedaan Metode dan Waktu Dealkoholisasi	
Hasil Total Padatan Terlarut <i>Wine</i> Rendah Alkohol dengan Perbedaan Metode dan Waktu Dealkoholisasi	H-1
Hasil Analisis Statistik Total Padatan Terlarut <i>Wine</i> Rendah Alkohol dengan Perbedaan Metode dan Waktu Dealkoholisasi	H-2
Lampiran I Analisis pH <i>Wine</i> Rendah Alkohol dengan Perbedaan Metode dan Waktu Dealkoholisasi	
Hasil pH <i>Wine</i> Rendah Alkohol dengan Perbedaan Metode dan Waktu Dealkoholisasi	I-1
Hasil Analisis Statistik pH <i>Wine</i> Rendah Alkohol dengan Perbedaan Metode dan Waktu Dealkoholisasi	I-2
Lampiran J Uji Skoring Perbandingan <i>Wine</i> Kontrol dengan <i>Wine</i> Rendah Alkohol	
Form Kuesioner Uji Skoring.....	J-1
Hasil Skoring pada Warna	J-2
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Warna	J-3
Hasil Skoring pada Aroma Alkohol.....	J-4
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Aroma Alkohol.....	J-5
Hasil Skoring pada Rasa Alkohol	J-6
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Rasa Alkohol.....	J-7
Hasil Skoring pada Rasa Anggur	J-8
Hasil Analisis Statistik Skoring pada Rasa Anggur.....	J-9
Lampiran K Uji Hedonik Perbandingan <i>Wine</i> Kontrol dengan <i>Wine</i> Rendah Alkohol	
Form Kuesioner Uji Hedonik	K-1
Hasil Hedonik pada Warna	K-2
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Warna	K-3
Hasil Hedonik pada Aroma Alkohol.....	K-4
Hasil Analisis Hedonik pada Aroma Alkohol.....	K-5
Hasil Hedonik pada Rasa Alkohol	K-6
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Rasa Alkohol.....	K-7
Hasil Hedonik pada Rasa Anggur	K-8
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Rasa Anggur.....	K-9
Hasil Hedonik pada Penerimaan Keseluruhan.....	K-10
Hasil Analisis Statistik Hedonik pada Penerimaan Keseluruhan.....	K-11
Lampiran L Dokumentasi Penelitian.....	L-1