



0.71% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #12592255

1. PENDAHULUAN Latar Belakang Wine merupakan minuman hasil fermentasi yang cukup populer dan banyak diminati oleh konsumen. Berdasarkan International Organisation of Vine and Wine (OIV), pada tahun 2019, konsumsi wine dunia mencapai 244 mhl (OIV, 2020). Di tahun yang sama, terjadi peningkatan pasar eksport global sebanyak 1,7% dan 0,9% untuk volume dan nilai ekspor wine (OIV, 2020). Persaingan pasar yang ketat membuat penelitian terhadap parameter kualitas wine semakin gencar dilakukan agar dapat menarik minat konsumen. Salah satu atribut wine yang banyak diteliti karena berkontribusi terhadap penerimaan konsumen adalah aroma (Ristic et al., 2019; King et al., 2010; Lee & Lee, 2008). Aroma wine merupakan gabungan dari berbagai komponen volatil yang membentuk aroma yang sangat kompleks. Secara umum, aroma wine dapat dibagi menjadi 3, yaitu aroma yang berasal dari anggur (varietal), aroma yang muncul saat fermentasi akibat metabolisme yeast (fermentatif), dan aroma yang muncul selama proses penyimpanan atau maturasi (aging). Dari ketiga aroma tersebut, aroma varietal memiliki peranan yang penting terhadap kualitas dan karakter spesifik dari sebuah wine (Ribereau-Gayon et al., 2006). Aroma varietal atau disebut juga aroma primer merupakan aroma yang terbentuk selama proses pematangan buah anggur dan