

**WINE PAIRING TERHADAP DELAPAN MAKANAN NUSANTARA
INDONESIA (RENDANG, SOTO BETAWI, GUDEG, RAWON,
BAKSO, SATE AYAM, PEMPEK, AYAM BETUTU)**

**WINE PAIRING WITH EIGHT LOCAL INDONESIAN FOOD (SPICY
COCONUT BEEF, SOTO BETAWI, GUDEG, RAWON, MEATBALL,
CHICKEN SATAY, FISHCAKE, BETUTU CHICKEN)**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

FELIX YUWONO WIREDJO

17.II.0041



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2021

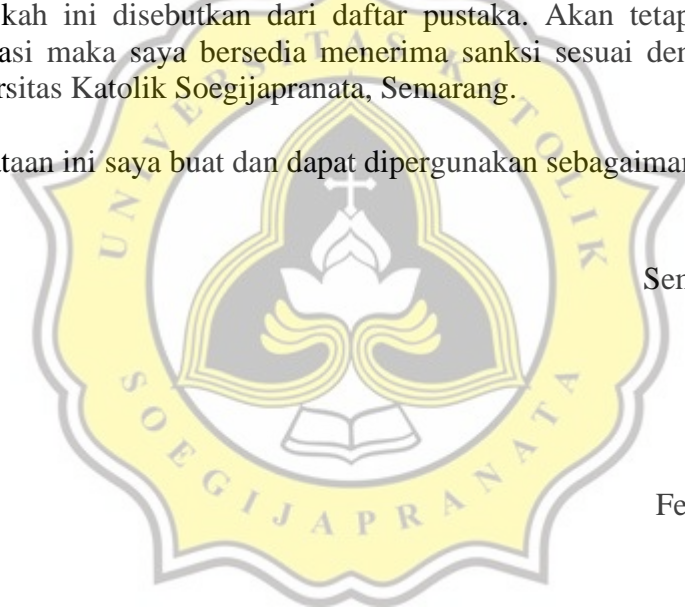
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Felix Yuwono Wiredjo
NIM : 17.II.0041
Fakultas : Teknologi Pertanian
Program Studi : Teknologi Pangan

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir dengan judul "**WINE PAIRING TERHADAP DELAPAN MAKANAN NUSANTARA INDONESIA (RENDANG, SOTO BETAWI, GUDEG, RAWON, BAKSO, SATE AYAM, PEMPEK, AYAM BETUTU)**" merupakan karya saya dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana di suatu perguruan tinggi. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini disebutkan dari daftar pustaka. Akan tetapi bila saya terbukti melakukan plagiasi maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Demikian pernyataan ini saya buat dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.



Semarang, 23 Juni 2021
Yang Menyatakan



Felix Yuwono Wiredjo
17.II.0041

**WINE PAIRING TERHADAP DELAPAN MAKANAN NUSANTARA
INDONESIA (RENDANG, SOTO BETAWI, GUDEG, RAWON,
BAKSO, SATE AYAM, PEMPEK, AYAM BETUTU)**

**WINE PAIRING WITH EIGHT LOCAL INDONESIAN FOOD (SPICY
COCONUT BEEF, SOTO BETAWI, GUDEG, RAWON, MEATBALL,
CHICKEN SATAY, FISHCAKE, BETUTU CHICKEN)**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:
FELIX YUWONO WIREDJO
NIM : 17.11.0041
Program Studi : Teknologi Pangan

Skrripsi ini telah disetujui dan dipertahankan
di hadapan sidang penguji pada tanggal : 23 Juni 2021

Semarang, 23 Juni 2021
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I,



Dr. Ir. Lindayani, MP.

Dekan,



Dr. R. Probo Y. Nugrahedi, S.TP, M.Sc.

Pembimbing II,



Dr. Dra. Laksmi Hartajantie, MP.

**HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIS**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Felix Yuwono Wiredjo
NIM : 17.I1.0041
Progdi / Konsentrasi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Pertanian
Jenis Karya : *Review Journal*

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneklusif atas karya ilmiah yang berjudul “WINE PAIRING TERHADAP DELAPAN MAKANAN NUSANTARA INDONESIA (RENDANG, SOTO BETAWI, GUDEG, RAWON, BAKSO, SATE AYAM, PEMPEK, AYAM BETUTU)” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media / formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Dengan demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 12 Juli 2021

Yang menyatakan,



Felix Yuwono Wiredjo

ABSTRAK

Wine identik dipasangkan dengan makanan *western*. Bahan utama makanan *western* yaitu daging merah dan daging putih. *Wine* berpotensi dipasangkan dengan makanan nusantara Indonesia karena makanan nusantara juga menggunakan bahan utama yang sama dengan makanan *western* yaitu daging merah dan daging putih. *Wine pairing* dengan makanan memiliki 3 perspektif yaitu *refreshment*, netral, dan sinergis. Penelitian *Wine pairing* difokuskan terhadap delapan makanan nusantara Indonesia. Makanan nusantara Indonesia yang paling disukai dan diminati yaitu rendang, soto Betawi, gudeg, sate ayam, rawon, pempek, bakso, dan ayam betutu. *Wine* yang digunakan untuk *pairing* adalah *red wine* dan *white wine*. *Red wine* dipasangkan dengan daging merah, sedangkan *white wine* dipasangkan dengan daging putih. Komponen makanan sangat berperan penting dalam menciptakan sensori dengan *wine*. Daging merah cocok dipasangkan dengan *red wine*, karena daging memiliki protein dan protein diikat oleh senyawa tanin dari *wine*. Atribut sensori yang dihasilkan antara *red wine* dengan daging merah yaitu menyeimbangkan rasa asam dari *wine* dan *flavor* lebih kuat. Sedangkan, daging putih dan makanan berempah cocok dipasangkan dengan *white wine*. Atribut sensori yang dihasilkan antara *white wine* dengan daging putih yaitu meningkatkan rasa manis dari *wine*, keasaman *wine* memberikan sensasi *refreshing* dalam mulut dan *flavor* rempah-rempah meningkat. Tujuan dari penelitian *review* ini yaitu untuk mengetahui tingkat kecocokan *wine* terhadap delapan makanan nusantara Indonesia dan mengetahui atribut sensori yang dihasilkan dari *wine pairing* dengan makanan nusantara Indonesia. Metode yang dilakukan dalam penelitian *review* yaitu analisa kesenjangan, perumusan kata kunci, pengumpulan literatur, penyaringan literatur, analisis & tabulasi data. Hasil *review* ini adalah *Red wine* cocok dipasangkan dengan makanan rendang, soto Betawi, rawon, dan bakso sedangkan *white wine* cocok dipasangkan dengan sate ayam, ayam betutu, gudeg, dan pempek. Faktor yang mempengaruhi *wine pairing* yaitu komponen makanan, komponen tambahan dalam makanan dan *preference* panelis dalam memasangkan *wine*.

Kata Kunci: *Wine*, *wine pairing*, makanan nusantara, evaluasi sensori, *facial expression*

ABSTRACT

Wine is identically paired with western food. The main ingredients of western food are red meat and white meat. The potential of wine pairing with local Indonesian food is due to its similarity in the main ingredient. Three perspectives of wine pairing with food are refreshment, neutral, and synergic. The observation of wine pairing in this review is focused on eight local Indonesian foods. The most delightful local Indonesian foods are spicy coconut beef, Soto Betawi (Betawi yellow beef soup), Gudeg (young jackfruit cooked in coconut milk and spices), chicken satay, Rawon (beef black soup), fishcake, meatball, and betutu chicken. Red wine and white wine are wine used for wine pairing. Red wine is paired with red meat, while white wine is paired with white meat. The components of food play an important role to create sensory attributes with wine. Red wine is well paired with red meat due to its protein is bind with tannin in wine. The sensory attributes of red meat and red wine are to balance the sourness of wine and to elevate the flavor of both red wine and red meat. Meanwhile, white meat and food rich in spices is well paired with white wine. The sensory attributes of white wine and white meat are to elevate the sweetness of wine, to give a refreshing sensation inside the mouth because of the sourness of white wine, and to elevate the flavor of spices. The goal of this review is to know wine's match rate eight local Indonesian food and to know the sensory attributes that are generated from wine pairing with local Indonesian food. The methodology of this review is gap analysis, keywords formulating, reviewing literature, filtering literature, analyzing and data tabulation. The result of this review is red wine match with spicy coconut beef, Soto Betawi (Betawi yellow beef soup), Rawon (beef black soup), meatball. While white wine match with chicken satay, betutu chicken, Gudeg (young jackfruit cooked in coconut milk and spices), fishcake. Some factors that influence the wine pairing are the components of food, added components in food, and panelist preference while doing wine pairing.

Keywords: *Wine, wine pairing, local Indonesian foods, sensory evaluation, facial expression*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kasih karuniaNya yang diberikan kepada Penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**WINE PAIRING TERHADAP 8 MAKANAN NUSANTARA INDONESIA (RENDANG, SOTO BETAWI, GUDEG, RAWON, BAKSO, SATE AYAM, PEMPEK, AYAM BETUTU)**”. Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Penyelesaian skripsi tentu saja tidak mampu diperoleh tanpa peran dari berbagai pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan selama penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, Penulis ingin mengucapkan terima kasih atas bantuan yang didapatkan penulis kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang sudah memberikan kasih dan karunia-Nya kepada Penulis selama pengerjaan skripsi.
2. Dr. R. Probo Y. Nugrahedi, S.TP, M.Sc. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
3. Dr. Ir. Lindayani, MP. selaku dosen pembimbing I dan Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan waktunya untuk membimbing Penulis dari awal hingga akhir pengerjaan skripsi ini.
4. Seluruh dosen Fakultas Teknologi Pertanian yang telah membimbing dan memberikan ilmu pengetahuan yang berguna bagi Penulis.
5. Seluruh staf administrasi yang telah membantu dan memberi informasi selama aktivitas belajar.
6. Bapak Santoso Wiredjo, Ibu Linda Santoso, Bryant Hadisurya Prabowo Wiredjo yang senantiasa membantu dalam doa dan semangat serta membantu Penulis dalam menyelesaikan skripsi.
7. Seluruh teman penulis, terutama Lily Gunawan, Alfredo Oktavianto, Tarcisius Risang, Aulia Felicia Harjito, Vanessa Michelle yang sudah banyak membantu dalam pengerjaan skripsi dengan doa dan semangat serta, teman-teman yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu.

Dalam penyusunan skripsi ini, Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, Penulis meminta maaf apabila ada kesalahan, kekurangan, atau hal-hal yang kurang berkenan bagi pembaca. Penulis juga menerima kritik dan saran atas skripsi ini. Akhir kata, Penulis berharap supaya skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan semua pihak yang membutuhkan.

Semarang, 23 Juni 2021

Penulis,



Felix Yuwono Wiredjo

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tinjauan Pustaka	3
1.2.1. <i>Wine</i>	3
1.2.2. Makanan Nusantara	4
1.2.3. <i>Wine Pairing</i>	7
1.3. Identifikasi Masalah	9
1.4. Tujuan.....	9
2. METODE PENELITIAN	10
2.1. Tahapan Penelitian	10
2.2. Analisa Kesenjangan	11
2.3. Perumusan Kata Kunci	11
2.4. Pengumpulan Literatur	12
2.5. Penyaringan Literatur	13
2.6. Analisis dan Tabulasi Data	14
3. <i>WINE, WINE PAIRING</i> DAN MAKANAN NUSANTARA	15
3.1. <i>Wine</i>	15
3.2. <i>Wine Pairing</i>	17
3.3. Makanan Nusantara	22
4. METODE <i>WINE PAIRING</i> DAN SENSORI <i>WINE PAIRING</i> DENGAN MAKANAN NUSANTARA	26
4.1. Metode <i>Wine Pairing</i>	26
4.2. Sensori <i>Wine Pairing</i> dengan Makanan Nusantara	30
5. KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1. Kesimpulan.....	38
5.2. Saran	38
6. DAFTAR PUSTAKA.....	39
7. LAMPIRAN	46

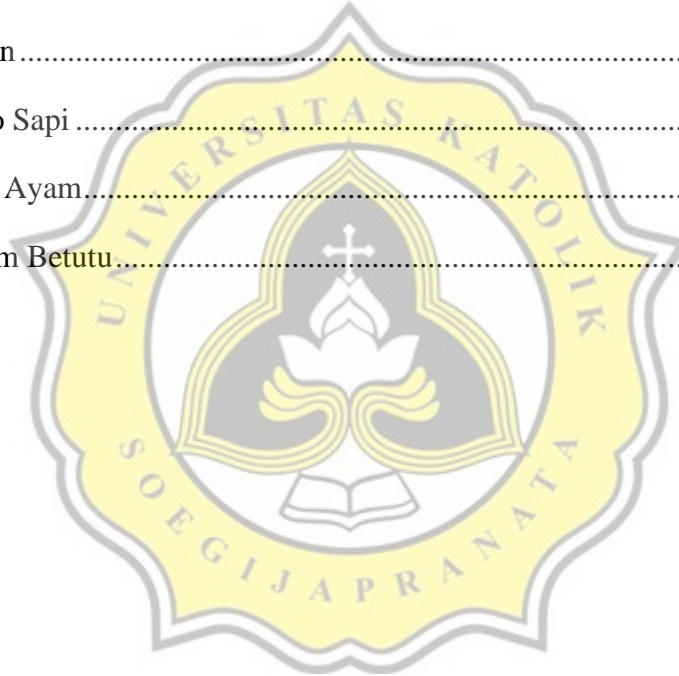
DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penjelasan karakteristik sensori pada 8 makanan nusantara Indonesia	6
Tabel 2. Pengumpulan literatur dan penyaringan literatur.....	13
Tabel 3. Konsep <i>wine pairing</i> dengan intensitas rasa	32
Tabel 4. Hasil sensori antara makanan nusantara Indonesia dengan 2 jenis <i>wine</i>	36



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Basic Wine & Food Pairing	8
Gambar 2. Diagram Alir Tahapan Penelitian	10
Gambar 3. Desain Konseptual Wine Pairing terhadap 8 Makanan Nusantara Indonesia.	12
Gambar 4. Rendang	22
Gambar 5. Gudeg Basah.....	22
Gambar 6. Soto Betawi.....	23
Gambar 7. Pempek	23
Gambar 8. Rawon	23
Gambar 9. Bakso Sapi	24
Gambar 10. Sate Ayam.....	24
Gambar 11. Ayam Betutu.....	25



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Evaluasi Sensori.....	46
Lampiran 2. Six Facial Expression Universal	47

