

4.2. Sensori *Wine Pairing* dengan Makanan Nusantara

Wine pairing dengan makanan melibatkan banyak aspek sehingga membutuhkan keahlian profesional kuliner atau ahli anggur dan bisa memberikan pendapat yang bagus. Meskipun para ahli atau konsumen tidak sepenuhnya setuju dengan tingkat kecocokan. Prinsip yang sering disitasi tertuju pada *flavor*, rasa, *body*, dan *aftertaste*; asosiasi makanan berlemak dengan tanin atau asam *wine*. Para ahli juga mengatakan bahwa intensitas *flavor* yang seimbang itu tidak boleh ada yang mendominasi antara makanannya maupun minumannya. Hubungan positif yang ditemukan untuk mengetahui intensitas tanin dalam *wine* dan tingkat kecocokan dengan makanan. Contohnya kerang dengan *white wine* cocok dipasangkan, karena kedua produk mengandung yodium. *Red wine* dipasangkan dengan daging merah cocok dipasangkan karena memiliki aroma yang sama (Eschevins *et al.*, 2018).

Makanan yang asin atau pahit biasanya dikategorikan sebagai “wine killers” seiring dengan sensasi pedas atau rasa asam. Makanan yang berasa asin ketika dikombinasikan *wine*, rasa asin dapat memperbesar aspek negatif yang melekat dengan *wine* (Harrington & Hammond, 2009). Beberapa *white wine* dan *red wine* memiliki komposisi rempah-rempah manis seperti; jahe, kayu manis, dan cengkeh. *Red wine* dan *white wine* memberikan rasa rempah-rempah dan pedas seperti *mustard seed*, lada hitam, dan sedikit lobak. Flavor ini dapat dikombinasikan dengan makanan yang sejenis selama makanan tidak terlalu *overpower* (rasa asam atau sensasi panas). *White wine* yang rendah alkohol dan jumlah asam yang baik dapat berdampingan dengan makanan yang pedas dan panas sehingga *white wine* cocok dipasangkan dengan makanan sensasi pedas dan panas. *Red wine* dapat cocok dengan makanan yang pedas dan panas, maka dipilihlah tanin dan alkohol yang rendah serta memiliki karakter *fruity*. Rempah-rempah dalam makanan sangat sulit untuk *dipairing* dengan *wine*. Tergantung dari tingkat rempah-rempah di dalam makanan, semakin banyak rempah-rempah yang bentrokan dengan tanin dan oak dalam *wine* maka tidak cocok dipasangkan. Dalam menentukan *wine pairing* dengan rempah-rempah di makanan, hal ini sangat berguna untuk melihat apa yang diminum orang dengan makanan di bagian belahan dunia (Harrington, 2008).

Setiap jenis rempah–rempah mempunyai tingkat perbedaan dalam *wine pairing* dengan makanan. Makanan yang memiliki rempah-rempah berdominan manis lebih dapat diterima oleh *wine* yang bervariasi macamnya. Makanan yang rempah-rempahnya memberikan sensasi panas dan enak, lebih susah untuk dipasangkan dengan *wine* sehingga menimbulkan ketidakcocokan. Bahan rempah-rempah yang berpotensi menjadi *wine killer* dengan tingkat kemanisan, keasinan, kepahitan, keasaman, atau panas yang tinggi dari rempah-rempah. Makanan yang memiliki banyak rempah–rempah harus seimbang dengan *wine* yang banyak menggunakan bahan rempah-rempah. Makanan yang berempah–rempah harus dengan *white wine* yang asam dan *off-dry*. Beberapa ahli *pairing* memberikan saran jika rempah-rempah lebih baik dipasangkan dengan *white wine*. Ada juga yang mengatakan bahwa makanan yang berempah-rempah harus dipasangkan dengan tanin yang rendah dalam *red wine* atau *white wine* dengan alkohol yang medium, manis dan asam yang rendah. Makanan dan *wine pairing* yang cocok serta sinergis yaitu tergantung dari jenis dan tingkat rempah–rempah dengan faktor penting manis, asam dan tekstur (Harrington, 2008).

Makanan nusantara Indonesia yang populer yakni rendang, ayam betutu, bakso, gudeg, rawon, pempek, sate ayam dan soto Betawi. Makanan nusantara Indonesia berpotensi untuk dipasangkan dengan *wine*, komponen rempah-rempah dalam makanan nusantara Indonesia sangat berperan penting dalam memberikan *flavor* makanan. Berdasarkan Gambar 1. terdapat penjelasan tentang *wine* yang dapat dipasangkan dengan bahan makanan. Komponen utama pada makanan nusantara Indonesia berupa daging dan rempah-rempah, daging yang digunakan yaitu daging merah (sapi dan kambing) dan daging putih (ayam dan ikan), sehingga makanan nusantara Indonesia dapat dipasangkan dengan *red wine* dan *white wine*. Makanan nusantara Indonesia cocok dengan *wine*. Hal ini tergantung komponen dari makanan nusantara tersebut yang harus diulas dengan *red wine* atau *white wine*. Hatten Wine yang berlokasi di Bali sedang melakukan *wine pairing* dengan makanan Indonesia bersama *chef* Indonesia yang bersumber dari instagram TV (Instagram: [hattenwines](#)). Peraturan yang paling penting yaitu para ahli meminum terlebih dahulu *white wine* dan *red wine* sebelum melakukan *wine pairing* dengan makanan. Tujuan meminum *wine* terlebih dahulu yaitu *wine* beradaptasi di dalam mulut para ahli dan *wine* memiliki sifat *refreshing* di dalam mulut.

Konsep *wine pairing* dengan menggunakan intensitas rasa antara *wine* dan makanan. Intensitas rasa *wine* dan makanan ada empat yaitu rasa asin, manis, asam dan pahit. Makanan yang berasa asin dipasangkan dengan *wine*, maka intensitas rasa asin makanan harus setara atau kurang dari *wine*. Makanan dengan intensitas rasa asin yang tinggi jika dipasangkan dengan *wine* menimbulkan rasa pahit dan *mouthfeel* sepet. Makanan yang berasa manis dipasangkan dengan *wine*, maka intensitas rasa manis makanan harus setara atau kurang dari *wine*. Makanan yang memiliki intensitas rasa manis yang tinggi jika dipasangkan dengan *wine* menimbulkan rasa asin dan pahit. Makanan yang berasa asam dipasangkan dengan *wine*, maka intensitas rasa asam makanan harus setara atau kurang dari *wine*. *Wine* dengan intensitas rasa asam yang tinggi jika dipasangkan dengan makanan memberikan rasa asam yang lebih tinggi, sehingga menimbulkan rasa asam yang lebih tinggi. Makanan yang berasa pahit dipasangkan dengan *wine*, maka intensitas rasa pahit makanan harus kurang dari *wine*. Makanan dengan intensitas pahit yang tinggi jika dipasangkan dengan *wine* menimbulkan rasa pahit yang tinggi. Rangkuman konsep *wine pairing* dengan intensitas rasa dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Konsep *wine pairing* dengan intensitas rasa

Konsep <i>Wine Pairing</i>	Intensitas Rasa <i>Wine</i> dengan Makanan
Makanan manis dengan <i>wine</i>	Setara atau kurang dari
Makanan asin dengan <i>wine</i>	Setara atau kurang dari
Makanan asam dengan <i>wine</i>	Setara atau kurang dari
Makanan pahit dengan <i>wine</i>	Kurang dari

Sumber : (Harrington, 2008)

Konsep *wine pairing* dengan intensitas rasa pada makanan dapat menjadi panduan dalam menganalisis sensori makanan nusantara Indonesia dengan *wine*. Makanan nusantara Indonesia dipasangkan dengan *wine* dapat juga dianalisis dari jenis daging yang digunakan pada makanan nusantara Indonesia dengan *wine* yang digunakan berupa *red wine* atau *white wine*. Hubungan antara *red wine* atau *white wine* dengan makanan nusantara Indonesia yang menggunakan 2 jenis daging yaitu daging merah dan daging putih.

Wine dapat meningkatkan *flavor* dalam makanan. Kandungan tanin di dalam *red wine* dengan daging merah yang memiliki protein dapat berikatan. Interaksi yang terjadi antara tanin dengan protein melalui ikatan ionik atau kovalen, interaksi hidrofobik atau ikatan hidrogen. Hasil sensori antara tanin dengan protein yaitu berupa sensasi sepet. Peran tanin memberikan efek kesehatan manusia seperti mencegah kanker, penyakit kardiovaskular, dan gangguan yang lainnya (Lamy *et al*, 2016). Kandungan asam hidrokisinat di dalam *white wine* dipasangkan dengan makanan memberikan rasa pahit (Jiang & Devin, 2010).

Hubungan antara atribut sensori dengan makanan nusantara Indonesia dengan *wine* dapat dijelaskan seperti berikut. Rendang yang terbuat dari beberapa komponen berupa daging sapi, santan dan rempah-rempah. Jika dilihat dari komponen rendang, rendang cocok dipairing dengan *red wine*. *Red wine* memiliki komponen tanin, karakteristik tanin cenderung mengikat protein. Hasil agregasi tanin dengan protein dapat meningkatkan *mouthfeel* astringen (Mcrae & Kennedy, 2011). Rendang dengan *red wine* berasa seimbang antara komponen rendang dengan komponen *red wine*, tanin dari *red wine* mengakibatkan *mouthfeel greasy* berkurang dan rasa rempah-rempah rendang lebih meningkat. Sedangkan, rendang dipasangkan dengan *white wine* mengakibatkan tingkat kemanisan dan keasaman *white wine* berkurang serta sensasi pedasnya menurun.

Sate yang dibahas yaitu sate ayam dengan bumbu kacang. Komponen yang ada pada sate ayam yaitu daging putih dengan bumbu kacang yang terbuat dari kacang dan kecap. Berdasarkan dari komponen sate ayam, *wine* yang cocok yaitu *white wine*. *White wine* cocok dengan daging putih, sehingga memberikan rasa manis dari *wine* meningkat dan asam dari *wine* memberikan *refreshing* dalam mulut. Sedangkan, sate dengan *red wine* tidak cocok karena rasa sepet yang dihasilkan dari tanin tertinggal di dalam mulut dan tidak memberikan efek *refreshing*.

Makanan ayam betutu yang terkenal dan khas di Bali ternyata juga dapat dipasangkan dengan *wine*. Komponen ayam betutu yaitu daging putih (ayam) dan rempah-rempah. Berdasarkan komponen dari *wine* yang cocok untuk dipasangkan adalah *white wine*. Rasa

yang ditimbulkan dari *white wine* dengan ayam betutu yaitu rasa asam yang meningkat dari *wine*, sehingga rempah-rempah ayam betutu terasa seimbang dengan *wine*. *Wine* yang *full bodied* cocok dipasangkan dengan makanan ayam betutu, karena rasa pedas menurun dan rasa gurih dari ayam betutu dengan *wine* seimbang. Sedangkan, ayam betutu dengan *red wine* tidak cocok karena bumbu dari ayam betutu tertutup dengan komponen *red wine* berupa tanin dan tanin memberikan sensasi *astringency* yang tertinggal di dalam mulut.

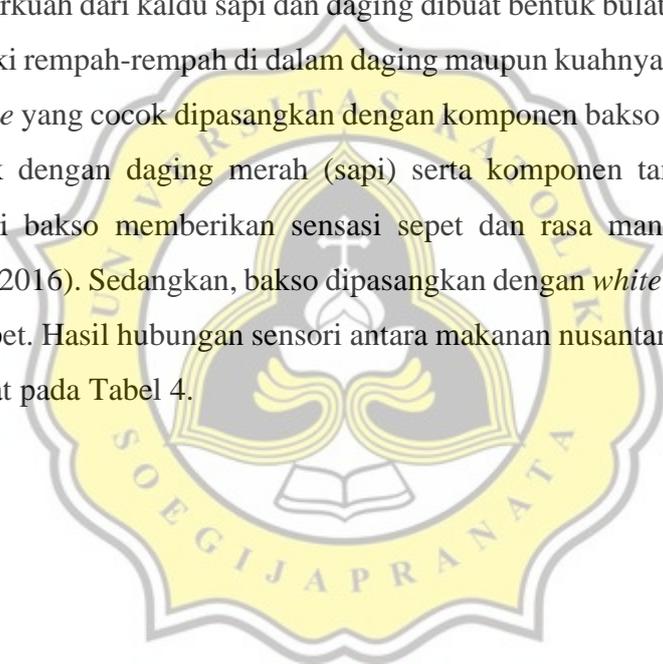
Makanan nusantara selanjutnya ada makanan soto betawi. *Wine* dipasangkan dengan soto betawi dengan kuah kental, daging merah (sapi) serta kaya rempah-rempah, sehingga cocok dipasangkan dengan *red wine* karena tanin berperan dalam mengikat daging dan *wine* memberikan rasa manis. Jika komponen soto betawi ditambah dengan jeruk nipis kemudian dipasangkan dengan *wine* dapat memberikan rasa asam lebih tinggi di dalam mulut. Sedangkan, soto betawi dipasangkan dengan *white wine* mengakibatkan rasa asam yang meningkat. Soto betawi ditambah jeruk nipis dipasangkan dengan *red wine* dapat menghasilkan rasa asam yang terlalu tinggi dan muncul rasa pahit di dalam mulut.

Pempek yang terbuat dari ikan (daging putih) dengan tepung tapioka memberikan rasa kenyal. Pempek terasa lebih nikmat dengan menggunakan saus cuko yang terbuat dari asam jawa atau arak Belanda. *Wine* yang cocok dipasangkan dengan pempek yaitu *white wine* karena daging putih dengan saus cuko memberikan keseimbangan yang tepat dan rasa manis dari *white wine* lebih meningkat. Sedangkan, pempek dipasangkan dengan *red wine* menimbulkan asam yang terlalu tinggi dan memberikan sensasi sepet yang tinggi di dalam mulut.

Rawon memiliki kuah berwarna hitam yang dihasilkan dari kluwak. Komponen rawon yang berasal dari daging merah (sapi) dengan rempah-rempah. Dilihat dari komponen rawon cocok dengan *red wine* karena rawon yang terbuat dari daging merah sehingga tanin berikatan dengan protein memberikan sensasi sepet dan ada sedikit rasa pahit yang dihasilkan dari kluwak. *Red wine* memiliki rasa pahit dan sepet sehingga cocok dengan rawon. Sedangkan, rawon dipasangkan dengan *white wine* dapat memberikan rasa asam yang meningkat dan lebih terasa pahit di dalam mulut.

Gudeg yang terbuat dari buah nangka dengan rempah-rempah serta ditambah kuah opor atau kuah pedas (sambal jipang). Komponen dalam gudeg banyak menghasilkan *flavor* yang beragam. *Wine* yang cocok dengan makanan gudeg yaitu *white wine*. *White wine* cocok dengan rempah-rempah dan daging putih (Harrington, 2008). Komponen gudeg yang cocok dengan *white wine* dapat memberikan rasa yang seimbang dan rasa manis bertambah, karena rasa dominan gudeg yaitu manis. Sedangkan, *red wine* dipasangkan dengan gudeg memberikan sensasi lebih pedas, tanin dari *red wine* yang menghasilkan rasa sepet lebih tinggi sehingga tertinggal di dalam mulut.

Makanan yang berkuah dari kaldu sapi dan daging dibuat bentuk bulat yaitu bakso. Bakso sapi yang memiliki rempah-rempah di dalam daging maupun kuahnya memberikan *flavor* yang nikmat. *Wine* yang cocok dipasangkan dengan komponen bakso yaitu *red wine*. *Red wine* yang cocok dengan daging merah (sapi) serta komponen tanin yang mengikat protein daging di bakso memberikan sensasi sepet dan rasa manis yang meningkat (Snježana Gagić, 2016). Sedangkan, bakso dipasangkan dengan *white wine* menghasilkan rasa asam dan sepet. Hasil hubungan sensori antara makanan nusantara Indonesia dengan *wine* dalam dilihat pada Tabel 4.



Tabel 4. Hasil hubungan sensori antara makanan nusantara Indonesia dengan 2 jenis *wine*

No	Makanan Nusantara Indonesia	<i>Wine</i>	Hasil Sensori	Cocok atau Tidak Cocok
1	Rendang	<i>Red wine</i>	<i>Mouthfeel greasy</i> berkurang dan rasa rempah-rempah rendang lebih meningkat.	Cocok
		<i>White wine</i>	Tingkat kemanisan dan keasaman <i>white wine</i> berkurang serta sensasi pedasnya menurun.	Tidak cocok
2	Sate ayam	<i>Red wine</i>	Tanin tertinggal di dalam mulut, sehingga di dalam mulut terasa sepet dan tidak memberikan efek <i>refreshing</i> .	Tidak cocok
		<i>White wine</i>	<i>Wine</i> memberikan rasa manis meningkat dan asam dari <i>wine</i> memberikan <i>refreshing</i> dalam mulut.	Cocok
3	Ayam Betutu	<i>Red wine</i>	Tanin memberikan sensasi <i>astringency</i> yang tertinggal di dalam mulut.	Tidak cocok
		<i>White wine</i>	Rasa asam yang meningkat dari <i>wine</i> , sehingga rempah-rempah di makanan terasa seimbang dengan <i>wine</i> .	Cocok
4	Soto Betawi	<i>Red wine</i>	Tanin berperan dalam mengikat daging, <i>wine</i> memberikan rasa manis.	Cocok
		<i>White wine</i>	Rasa asam yang meningkat dan muncul rasa pahit.	Tidak cocok
5	Pempek	<i>Red wine</i>	Menimbulkan asam yang terlalu tinggi dan memberikan sensasi sepet di dalam mulut.	Tidak cocok
		<i>White wine</i>	Rasa manis dari <i>white wine</i> meningkat.	Cocok
6	Rawon	<i>Red wine</i>	Memberikan sensasi sepet dan ada sedikit rasa pahit yang dihasilkan dari kluwak.	Cocok
		<i>White wine</i>	Memberikan rasa asam yang meningkat dan lebih terasa pahit.	Tidak cocok
7	Gudeg	<i>Red wine</i>	Menghasilkan rasa sepet lebih tinggi sehingga tertinggal di dalam mulut.	Tidak cocok
		<i>White wine</i>	Memberikan rasa yang seimbang dan rasa manis bertambah.	Cocok
8	Bakso	<i>Red wine</i>	Memberikan sensasi sepet dan rasa manis yang meningkat.	Cocok
		<i>White wine</i>	Menghasilkan rasa asam dan sepet.	Tidak cocok

Wine pairing dengan makanan nusantara Indonesia juga dapat dipengaruhi oleh faktor dari komponen makanan, *preference* panelis saat memasangkan makanan dengan *wine* dan adanya komponen tambahan dalam makanan. Makanan dapat ditambahkan beberapa komponen (bawang merah, sambal, dan jeruk nipis) tetapi *wine* tidak dapat ditambahkan komponennya saat proses *wine pairing* berlangsung. Contohnya makanan yang ditambahkan sambal atau tidak ditambahkan sambal saat dipasangkan dengan *wine* menghasilkan perbedaan atribut sensori. Contoh lainnya, makanan ditambahkan dengan komponen seperti beberapa orang saat memakan soto harus menggunakan jeruk nipis. Jika ada komponen tambahan, maka hasil *wine pairing* akan berbeda dengan soto yang tanpa menggunakan jeruk nipis. Panelis memiliki *Preference* saat melakukan proses *wine pairing* dan hasil *pairing* dapat terpengaruhi karena langit-langit dalam mulut setiap manusia berbeda-beda (Markoski *et al.*, 2016). *Wine pairing* terhadap 8 makanan nusantara Indonesia berupa gambaran umum untuk menjadi panduan dalam memasangkan makanan Indonesia lainnya.

