

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- *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.
- Sensori yang dihasilkan pasangan antara *red wine* dengan rendang, soto Betawi, rawon, dan bakso yaitu keasaman seimbang, *mouthfeel greasy* berkurang dikarenakan tanin, rasa pahit (dari tanin) meningkat, *flavor* lebih keluar, rempah-rempah lebih terasa, dan ada sedikit rasa manis.
- Sensori yang dihasilkan pasangan *white wine* dengan sate ayam, ayam betutu, gudeg, dan pempek yaitu asam dari *wine* dapat menyegarkan mulut, rasa makanan dengan rasa *wine* seimbang, dan rasa manis bertambah.

5.2. SARAN

- *Review* lanjutan diperlukan untuk mengetahui lebih detail atribut rasa dari *wine pairing* terhadap 8 makanan nusantara Indonesia dan faktor yang mempengaruhi dalam *wine pairing* serta varian *wine* yang cocok terhadap 8 makanan nusantara Indonesia.