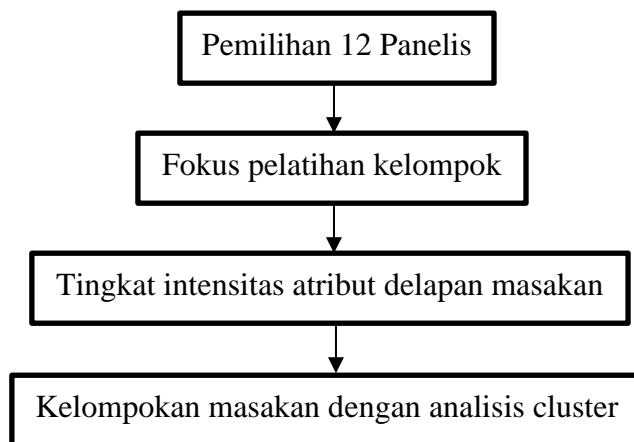
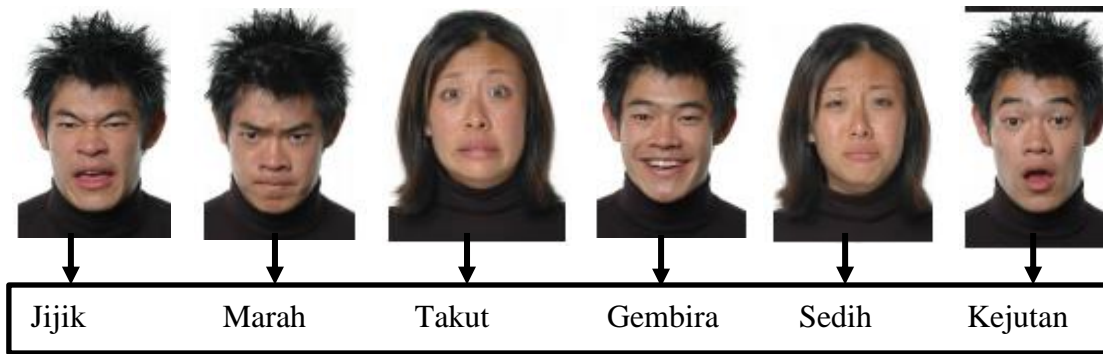


7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Evaluasi Sensori



Lampiran 2. Six Facial Expression Universal





2.54% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #13240395

1. PENDAHULUAN 1.1. Latar Belakang Wine merupakan minuman berbasis alkohol yang pembuatannya melalui proses fermentasi. Hasil fermentasi dari senyawa kimia yang paling dominan yaitu etanol dan metabolit volatil utama (asam lemak dan etil ester). Etanol dan komponen utama dapat meningkatkan kelarutan, tetapi menurunkan uap air (Ferreira et al., 2008). Senyawa wine yang paling utama yaitu senyawa fenolik. White wine memiliki senyawa fenolik yang paling utama yaitu asam hidrokisisinat dan flavan-3-ol monomer yang akan mempengaruhi kualitas visual white wine. Tanin dan antosianin adalah senyawa fenolik yang paling penting di dalam red wine. Tanin sangat berkontribusi dalam mouthfeel wine dan membentuk polimer pigmen dengan antosianin untuk menstabilkan pigmen yang dibutuhkan red wine (Kennedy, 2008). Wine dapat dipasangkan dengan makanan yang dikenal dengan istilah wine pairing. Wine pairing biasanya digunakan untuk mengidentifikasi elemen dalam makanan dan wine secara bersamaan. Makanan dan wine pairing