



0.41% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #13228717

PENDAHULUAN Latar Belakang Fermentasi adalah teknik yang dapat digunakan untuk memodifikasi karakteristik fisikokimia dan sensori suatu produk. Salah satu produk fermentasi yang berasal dari buah adalah wine yang merupakan minuman beralkohol dengan kadar 8-10% (Swami et al., 2014). Kandungan nutrisi pada wine secara umum adalah etil alkohol, ester, asam amino, gula, polifenol, vitamin, dan mineral. Nilai nutrisi ini meningkat karena selama fermentasi berlangsung terjadi pelepasan asam amino dan nutrisi dari yeast (Swami et al., 2014). Jenis wine yang paling terkenal adalah red wine dan white wine. Kandungan polifenol dalam wine memiliki kontribusi terhadap warna, flavour, dan dapat berperan sebagai pengawet alami sehingga dapat tahan lama jika disimpan dalam jangka waktu panjang. Polifenol yang terdapat di wine umumnya didapatkan selama proses pembuatan wine yang diawali dengan penghancuran buah anggur dan meningkat selama proses maserasi (Markoski et al., 2016). Polifenol yang terdapat dalam wine terbagi