

**LAPORAN PENELITIAN**

**KARAKTERISTIK WINE BELIMBING YANG DIPERAM  
DENGAN REMPAH (KAYU MANIS, SERAI, JAHE,  
CENGKEH)**



**Ketua:**

[5812012281] Dr., Dra. LAKSMI HARTAYANIE, , M.P.

**Anggota:**

[5811994153] Dr. Ir. LINDAYANI, M.P.

**UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

# PENGESAHAN LAPORAN PENELITIAN

1. Judul : KARAKTERISTIK WINE BELIMBING  
YANG DIPERAM DENGAN REMPAH  
(KAYU MANIS, SERAI, JAHE, CENGKEH)
2. Ketua Tim
  - a. Nama : Dr., Dra. LAKSMI HARTAYANIE, , M.P.
  - b. NPP : 5812012281
  - c. Program Studi : Teknologi Pangan
  - d. Perguruan Tinggi : Unika Soegijapranata
  - e. Alamat Kantor/Telp/Faks/surel : laksmi@unika.ac.id
3. Anggota Tim
  - a. Jumlah Anggota : Dosen 1 orang  
Mahasiswa 3 orang
4. Biaya Total : Rp. 2.000.000,00

Mengetahui,  
Dekan Tek. Pertanian,

Semarang, Januari 2021  
Ketua Tim Pengusul

Dr. ROBERTUS PROBO YULIANTO  
NUGRAHEDI, S.TP., M.Sc.  
NPP : 5812001244

Dr., Dra. LAKSMI HARTAYANIE, , M.P.  
NPP : 5812012281

Menyetujui,  
Kepala LPPM

Dr. BERTA BEKTI RETNAWATI, S.E., M.Si.

**Anggota Dosen:**  
[5811994153]Dr. Ir. LINDAYANI, M.P.,



Catatan:

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 :  
'Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah'
- Dokumen ini telah diberi tanda tangan digital, tidak memerlukan tanda tangan dan cap basah
- Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan qr code yang telah tersedia

# BERITA ACARA REVIEW

Program Studi Teknologi Pangan - Tek. Pertanian  
Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

Pada hari ini, 01 Juli 2021 telah diadakan review kegiatan penelitian/pengabdian dengan judul:

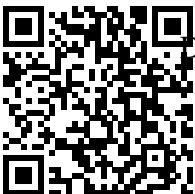
## **KARAKTERISTIK WINE BELIMBING YANG DIPERAM DENGAN REMPAH (KAYU MANIS, SERAI, JAHE, CENGKEH)**

Dengan catatan review sebagai berikut:

- Penelitian telah dilakukan sesuai rancangan kegiatan yang ada di dalam proposal. Di dalam laporan akhir sebaiknya dilampirkan dokumentasi bahan baku dan produk-produk yang dihasilkan. Kadar ethanol merupakan salah satu karakteristik kimia yang penting dalam produk wine, namun pengukurannya tidak dilakukan pada tiap perlakuan dan belum ada pembahasan dikaitkan dengan standard produk wine juga.
- Ide dasar penelitian ini cukup menarik. Perlu diperjelas apakah rempah yang ditambahkan adalah 4 jenis sekaligus atau tunggal, dan apa dasar penggunaan 4 jenis bahan tersebut. Akan lebih baik jika tinjauan pustaka juga mencakup ke-4 jenis rempah yang dimaksud. Bagaimana penentuan dosisnya? Nilai fungsional produk ini lebih pada kandungan polyfenol atau taninnya, mohon dapat dipertegas dan disesuaikan dengan parameter yang akan diukur. Mengapa dalam uji sensoris produk ini justru dipilih panelis yang tidak terlatih, sedangkan konsumsi minuman fermentasi (mengandung alkohol dan atau asam) tidak terlalu umu di Indonsia (konflik of interest dengan aturan dalam agama Islam).
- Mengapa penambahan rempah dipakai menjadi cara mengatasi kekurangan karakteristik wine yang baru saja selesai difermentasi? Penelitian serupa yang ditampilkan di latar belakang sudah lebih dari 20 tahun yang lalu; bagaimana perkembangan penelitian penggunaan rempah pada wine yang terbaru? Jumlah kelompok penelitian belum jelas. Mengapa jumlah panelis hanya 23 orang? Mengapa panelis tidak terlatih; sebaiknya panelis terlatih karena wine bukan produk yang umum dikonsumsi di wilayah sekitar.
- 1. Sebaiknya ditampilkan foto dokumentasi penelitian, apalagi kalau mau dilakukan komersialisasi dari hasil penelitian ini. 2. Belum ada penjelasan analisis mengenai formulasi terbaik berdasarkan analisis sensori di penelitian ini. Selain itu, apakah formulasi terbaik hanya berdasarkan analisis sensori dan tidak mempertimbangkan faktor lain? 3. Bila akan dipresentasikan dalam seminar ilmiah, sebaiknya daftar pustaka diperkaya karena dua referensi adalah jumlah yang sangat minimal.

Reviewer 1

Reviewer 2



Catatan:  
Dr. Ir. BERNADETA SOEDARINI, M.P.

MEILIANA, S.Gz., MS

'Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah'

- Dokumen ini telah diberi tanda tangan digital, tidak memerlukan tanda tangan dan cap basah

- Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan qr code yang telah tersedia