

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Anggur merupakan tanaman buah perdu yang merambat. Salah satu jenis anggur yang banyak dikembangkan di Indonesia adalah anggur Bali. Anggur Bali termasuk dalam varietas anggur spesies *Vitis vinifera* dan mempunyai nama lain yaitu *Alphonso Lavalle*. Anggur Bali yang sudah matang akan berwarna ungu kehitaman. Anggur Bali banyak dijumpai di pasar tradisional dan dijual dengan harga yang murah. Anggur Bali mempunyai sifat mudah rusak dan tidak tahan simpan dalam kondisi segar, sehingga lebih banyak diolah menjadi produk dibandingkan dikonsumsi seperti buah lainnya. Salah satu hasil olahan anggur Bali adalah *wine*.

Wine merupakan minuman hasil fermentasi buah-buahan yang memiliki kadar alkohol antara 8-15% dan cukup banyak disukai oleh masyarakat. Pada beberapa negara, definisi *wine* ditetapkan secara ketat, yaitu minuman hasil fermentasi sari buah anggur, sedangkan minuman yang terbuat dari buah selain anggur disebut dengan *fruit wine* (Handoyo, 2007). *Wine* difermentasi menggunakan khamir *Saccharomyces cerevisiae*, dengan hasil metabolit primer yaitu etanol. Saat ini, *wine* yang berasal dari anggur Bali sudah cukup terkenal oleh masyarakat baik dalam negeri maupun luar negeri (Anonymous, 2011).

Pada proses pemeraman terjadi pembentukan alkohol dari metabolit khamir dan perubahan flavor (Amerine, 1972). Waktu pemeraman yang semakin lama akan mengakibatkan perubahan flavor, aroma dan warna (Amerine, 1972). Waktu pemeraman tergantung jenis *wine* (Reed, 1982). Oleh karena adanya perubahan kualitas selama pemeraman *wine*, maka

perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh lama pemeraman terhadap sifat sensoris *wine* yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama pemeraman terhadap sifat organoleptik dari *wine* anggur Bali.

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh lama pemeraman terhadap sifat organoleptik dari *wine* anggur Bali.