

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Egg Tart	16
Gambar 2.2 Ubi Ungu	19
Gambar 2.4 Kerangka Penulisan	25
Gambar 4.1 Pie Khas Bali	34
Gambar 4.3 Pengocokan Telur dan Icing Sugar	37
Gambar 4.4 Proses Pengocokan Telur	37
Gambar 4.5 Proses Pencampuran Tepung	38
Gambar 4.6 Proses Pencetakan Adonan Pie	38
Gambar 4.7 Proses Pemanggangan Pie	38
Gambar 4.8 Proses Pendinginan di Colling Rack	39
Gambar 4.9 Proses Pengupasan Ubi Ungu	39
Gambar 4.10 Proses Perebusan Ubi Ungu	39
Gambar 4.11 Proses Persiapan Puree Ubi Ungu	40
Gambar 4.12 Proses Pemanasan Puree Ubi Ungu	40
Gambar 4.13 Proses Pencampuran dan Plating Pie Ubi Ungu	41
Gambar 4.14 Diagram Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia	41
Gambar 4.15 Diagram Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	42
Gambar 4.16 Diagram Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan	43
Gambar 4.17 Presentase Percobaan Produk Pie	43
Gambar 4.18 Diagram Presentase Organoleptik Berdasarkan Rasa	44
Gambar 4.19 Diagram Presentase Organoleptik Berdasarkan Aroma	45
Gambar 4.20 Diagram Presentase Organoleptik Berdasarkan Warna	46
Gambar 4.21 Diagram Presentase Organoleptik Berdasarkan Tekstur	46
Gambar 4.22 Diagram Presentase Organoleptik Berdasarkan Penampilan Fisik	47