

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka berpikir.....	28
Gambar 4.1 Putih telur yang telah di pisahkan ke tempat yang berbeda.....	40
Gambar 4.2 Adonan Putih telur dan gula setelah di kocok.....	41
Gambar 4.3 Adonan Kuning telur dan gula setelah di kocok.....	41
Gambar 4.4 Adonan cake yang akan di panggang.....	42
Gambar 4.5 Whipped cream yang telah dikocok hingga kaku	42
Gambar 4.6 Krim tiramisu menggunakan tape ketan.....	43
Gambar 4.7 Kue yang telah di kelurkan dari loyang.....	44
Gambar 4.8 Tiramisu yang telah jadi setelah penyusunan.....	44
Gambar 4.9 Alur pembuatan tiramisu.....	45
Gambar 4.10 Diagram Karakteristik Panelis berdasarkan Usia.....	47
Gambar 4.11 Diagram Karakteristik Panelis berdasarkan jenis kelamin.....	48
Gambar 4.12 Diagram Karakteristik Panelis berdasarkan pekerjaan.....	49
Gambar 4.13 Diagram Persentase organoleptik berdasarkan rasa.....	51
Gambar 4.14 Diagram Persentase organoleptik berdasarkan aroma.....	53
Gambar 4.15 Diagram Persentase organoleptik berdasarkan warna.....	54
Gambar 4.16 Diagram Persentase organoleptik berdasarkan tekstur.....	56
Gambar 4.17 Diagram Persentase organoleptik berdasarkan penampilan fisik...57	57

