

## DAFTAR TABEL

---

Gambar 2.1 Kerangka Berfikir .....	34
Gambar 4.1 Persiapan Bahan .....	42
Gambar 4.2 Sortasi Pisang.....	42
Gambar 4.3 Pencampuran Pisang Ambon, gula palem dan gula pasir	43
Gambar 4.4 Pencampuran telur, tepung terigu, tepung <i>oatmeal</i> , <i>baking soda</i> dan <i>baking powder</i> .....	43
Gambar 4.5 Pencampuran <i>salad oil</i> dan susu segar.....	44
Gambar 4.6 Meletakkan adonan di <i>cup Muffin</i> atau <i>packaging</i> .....	44
Gambar 4.7 Adonana setelah di panggang .....	45
Gambar 4.8 <i>Proses Pembuatan Banana Muffin Bersubstitusi Oatmeal</i>	46
Gambar 4 9 Diagram Jenis Kelamin .....	47
Gambar 4 10 Usia Responden .....	48
Gambar 4 11 Pekerjaan.....	49
Gambar 4 12 Diagram Parameter Rasa .....	50
Gambar 4 13 Diagram Parameter Aroma .....	51
Gambar 4 14 Diagram Parameter Tekstur .....	52
Gambar 4 15 Diagram Parameter Warna .....	53
Gambar 4 16 Diagram Parameter Fisik .....	54