

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2 1 Diagram alir pembuatan eclair	19
Gambar 2 2 Diagram alir pembuatan vla eclair	20
Gambar 2 3 Diagram alir pembuatan tepung mocaf	28
Gambar 4 1 Hasil eclair presentase 70% tepung mocaf.....	55
Gambar 4 2 Hasil eclair presentase 60% tepung mocaf.....	58
Gambar 4 3 Hasil eclair presentase 50% tepung mocaf.....	61
Gambar 4 4 Persiapan bahan-bahan.....	63
Gambar 4 5 Proses pencampuran 1	63
Gambar 4 6 Proses pendidihan.....	64
Gambar 4 7 Proses pecampuran 2	64
Gambar 4 8 Proses pencampuran 3.....	65
Gambar 4 9 Proses pemetukan.....	65
Gambar 4 10 Adonan sebelum proses pembakaran.....	65
Gambar 4 11 Hasil inovasi vla kacang hijau.....	66
Gambar 4 12 Persiapan bahan-bahan yang akan digunakan	67
Gambar 4 13 Proses perebusan kacang hijau.....	68
Gambar 4 14 Proses penghalusan menggunakan blender	68
Gambar 4 15 Campuran kacang hijau, susu cair dan gula yang dipanaskan	68
Gambar 4 16 Campuran telur, susu cair, dan maizenna yang dilarutkan	69
Gambar 4 17 Penambahan maizena dan telur sebagai pengental	69
Gambar 4 18 Proses penambahan rum essence	69
Gambar 4 19 Diagram karakteristik berdasarkan Usia.....	71
Gambar 4 20 Diagram panelis berdasarkan Jenis Kelamin	72
Gambar 4 21 Diagram karakteristik panelis berdasarkan Pekerjaan	73
Gambar 4 22 Diagram presentase tingkat kesukaan Warna	74
Gambar 4 23 Diagram presentase tingkat kesukaan Rasa	76
Gambar 4 24 Diagram presentase tingkat kesukaan Aroma	77
Gambar 4 25 Diagram presentase tingkat kesukaan Tekstur.....	79
Gambar 4 26 Diagram presentase tingkat kesukaan tampilan Fisik	80