

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Patisserie	9
Gambar 4.1	Éclair Tanpa Modifikasi	50
Gambar 4.2	Buah Melon	62
Gambar 4.3	Tepung terigu, gula, garam, telur, air, margarine, maizena, <i>fresh milk</i>	62
Gambar 4.4	Kulit Melon	63
Gambar 4.5	Ampas Kulit Melon	63
Gambar 4.6	Tepung Kulit Melon.....	64
Gambar 4.7	Tepung Terigu	64
Gambar 4.8	Margarine	64
Gambar 4.9	Garam	65
Gambar 4.10	Gula	65
Gambar 4.11	Air	65
Gambar 4.12	Telur	66
Gambar 4.13	Proses pelarutkan bahan	66
Gambar 4.14	Proses pencampuran bahan	66
Gambar 4.15	Proses mixing bahan	67
Gambar 4.16	Adonan yang sudah kalis	67
Gambar 4.17	Proses pencetakan	67
Gambar 4.18	Proses mengoven	68
Gambar 4.19	<i>Fresh milk</i>	68
Gambar 4.20	Sari Melon.....	68
Gambar 4.21	Tepung maizena	69
Gambar 4.22	garam	69
Gambar 4.23	Gula	69
Gambar 4.24	Kuning telur	70
Gambar 4.25	Proses pencampuran bahan.....	70

Gambar 4.26	Proses mixing Bahan.....	70
Gambar 4.27	Pastry Cream	71
Gambar 4.28	Éclair yang sudah tidak panas	71
Gambar 4.29	Proses pengisian cream	71
Gambar 4.30	Hasil modifikasi éclair	72
Gambar 4.31	Profil panelis berdasarkan usia	74
Gambar 4.32	Profil panelis berdasarkan profesi	75
Gambar 4.33	Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Rasa	76
Gambar 4.34	Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Aroma	77
Gambar 4.35	Diagram presentase organoleptik berdasarkan Tekstur	78
Gambar 4.36	Diagram presentase organoleptik berdasarkan warna	79
Gambar 4.37	ram presentase organoleptik berdasarkan Penampilan Fisik	80