

## DAFTAR GAMBAR

---

Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir Inovasi Dimsum Vegan berbasis Kulit Pisang.....	40
Gambar 4. 1 Dimsum Vegan Berbasis Kulit Pisang .....	56
Gambar 4. 2 Dimsum Hakau / Hargow .....	57
Gambar 4. 3 Kulit Pisang Dicuci.....	71
Gambar 4. 4 Kulit Pisang Ditiriskan .....	71
Gambar 4. 5 Bawang Putih Dicincang .....	71
Gambar 4. 6 Jahe Dicincang .....	71
Gambar 4. 7 Rebusan Kulit Pisang .....	72
Gambar 4. 8 Bawang Putih Ditumis .....	72
Gambar 4. 9 Jamur Dicincang .....	73
Gambar 4. 10 Campuran Kulit Pisang dan Tumisan Bawang Putih.....	73
Gambar 4. 11 Kulit Pisang di blender.....	73
Gambar 4. 12 Campuran Kulit Pisang .....	73
Gambar 4. 13 Campuran Isian Dimsum Vegan Berbasis Kulit Pisang .....	74
Gambar 4. 14 Proses Pengisian Dimsum.....	74
Gambar 4. 15 Proses Pengukusan.....	74
Gambar 4. 16 Dimsum yang Sudah Matang .....	74
Gambar 4. 17 Dimsum Siap Disajikan .....	75
Gambar 4. 18 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia .....	75
Gambar 4. 19 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin .....	76
Gambar 4. 20 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan .....	77
Gambar 4. 21 Karakteristik Panelis Berdasarkan Gaya Hidup Vegan.....	78
Gambar 4. 22 Hasil Uji Organoleptik Berdasarkan Rasa .....	79
Gambar 4. 23 Hasil Uji Organoleptik Berdasarkan Warna.....	80
Gambar 4. 24 Hasil Uji Organoleptik Berdasarkan Aroma.....	81
Gambar 4. 25 Hasil Uji Organoleptik Berdasarkan Tekstur.....	82
Gambar 4. 26 Hasil Uji Organoleptik Berdasarkan Penampilan Fisik.....	83