

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Danish Pastry .....	4
Gambar 2. 1 Buah Pisang Kepok.....	34
Gambar 2. 2 Tepung Kulit Pisang Kepok.....	35
Gambar 2. 3 Kerangka Berfikir .....	40
Gambar 4. 1 Danish Pastry .....	51
Gambar 4. 2 Bahan Yang Telah Di Mix .....	57
Gambar 4. 3 Proses Pelipatan Tunggal.....	57
Gambar 4. 4 Proses Pelipatan Ganda .....	58
Gambar 4. 5 Adona Dimasukkan Kedalam Freezer .....	58
Gambar 4. 6 Adonan Yang Sudah Dipotong .....	59
Gambar 4. 7 Adonan Yang Sudah Dibentuk .....	59
Gambar 4. 8 Danish Sebelum Dan Sesudah Dioven .....	60
Gambar 4. 9 Proses pelipatan tunggal .....	64
Gambar 4. 10 pelipatan ganda dan laminasi.....	65
Gambar 4. 11 Pelipatan Tunggal .....	65
Gambar 4. 12 Adonan Yang Sudah Dipotong .....	66
Gambar 4. 13 adonan yang sudah dibentuk diletakkan dibaking loyang.....	66
Gambar 4. 14 Adonan Yang Sudah Dioven.....	67
Gambar 4. 15 Profil Panelis Berdasarkan Usia .....	70
Gambar 4. 16 Profil Panelis Berdasarkan Profil Pekerjaan.....	71
Gambar 4. 17 Diagram persentase Organoleptik Berdasarkan Rasa .....	72
Gambar 4. 18 Diagram persentase Organoleptik Berdasarkan Aroma .....	73
Gambar 4. 19 Diagram persentase Organoleptik Berdasarkan Penampilan Warna Fisik 74	
Gambar 4. 20 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Tekstur .....	75