

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Patiserie	4
Gambar 2.2 Daun Jeruk Purut	14
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran	23
Gambar 4.1 Alur Pemotongan Daun Jeruk Purut	41
Gambar 4.2 Hasil Resep Formulasi I	42
Gambar 4.3 Hasil Resep Formulasi II	43
Gambar 4.4 Hasil Resep Formulasi III	44
Gambar 4.5 Bahan-Bahan	45
Gambar 4.6 Masukan Bahan	45
Gambar 4.7 Masukan Bahan	45
Gambar 4.8 Proses Pengadukan	46
Gambar 4.9 Masukkan Daun Jeruk Purut	46
Gambar 4.10 Pengadukan Tepung.....	46
Gambar 4.11 Mengoles <i>Butter</i>	46
Gambar 4.12 Masukkan Adonan	46
Gambar 4.13 Membentuk Seperti Bunga	46
Gambar 4.14 Memanggang <i>Butter Cookies</i>	47
Gambar 4.15 Mengangkat <i>Butter Cookies</i>	47
Gambar 4.16 Data Panelis Berdasarkan Rasa	54
Gambar 4.17 Data Panelis Berdasarkan Aroma	55
Gambar 4.18 Data Panelis Berdasarkan Warna	56
Gambar 4.19 Data Panelis Berdasarkan Tekstur	57
Gambar 4.20 Data Panelis Berdasarkan Penampilan Fisik	58