

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Singkong	23
Gambar 2. 2 Tape Singkong	25
Gambar 2. 3 Kerangka Penelitian.....	31
Gambar 4. 1 Cheese Cake	40
Gambar 4. 2 Persiapan Alat Dan Bahan	42
Gambar 4. 3 Penghalusan <i>Butter Cookies</i>	42
Gambar 4. 4 Pengocokan <i>Whipped Cream</i>	43
Gambar 4. 5 Pengocokan <i>Butter, Icing Sugar</i> Dan <i>Cream Cheese</i>	43
Gambar 4. 6 Pencampuran <i>Whipped Cream</i> Dan <i>Cream Cheese</i>	43
Gambar 4. 7 Penambahan Lemon Dan Garam.....	44
Gambar 4. 8 Pemotongan Dan Penghalusan Tape Singkong	44
Gambar 4. 9 Pencampuran Adonan <i>Cheese Cake</i> dengan Tape Singkong	44
Gambar 4. 10 Memasukan Adonan Ke Loyang	45
Gambar 4. 11 Pemotongan <i>Cheese Cake</i> Dan Hasil <i>Cheese Cake</i>	45
Gambar 4. 12 Presentase berdasarkan jenis kelamin	46
Gambar 4. 13 Presentase berdasarkan jenis usia.....	47
Gambar 4. 14 Presentase berdasarkan jenis pekerjaan	48
Gambar 4. 15 Diagram Daya Terima Berdasarkan Rasa	49
Gambar 4. 16 Diagram Daya Terima Berdasarkan Aroma.....	50
Gambar 4. 17 Diagram Daya Terima Berdasarkan Warna.....	52
Gambar 4. 18 Diagram Daya Terima Berdasarkan Tekstur	53
Gambar 4. 19 Diagram Daya Terima Berdasarkan Penampilan Fisik.....	54