

## DAFTAR GAMBAR

---

|  |    |
|--|----|
| Gambar 2.1 <i>Rice Pudding</i> .....                 | 20 |
| Gambar 2.2 <i>Alpukat</i> .....                      | 21 |
| Gambar 2.3 Kerangka Penelitian .....                 | 32 |
| Gambar 4.1 Bahan-Bahan .....                         | 50 |
| Gambar 4.2 Pencampuran Bahan .....                   | 51 |
| Gambar 4.3 Blender ketan .....                       | 51 |
| Gambar 4.4 Blender Alpukat.....                      | 51 |
| Gambar 4.5 Masak Susu.....                           | 52 |
| Gambar 4.6 Penambahan Gula .....                     | 52 |
| Gambar 4.7 Penambahan Estrak Vanila .....            | 52 |
| Gambar 4.8 Pencampuran Gelatin.....                  | 53 |
| Gambar 4.9 Penambahan Pasta Alpukat .....            | 53 |
| Gambar 4.10 Pencampuran Adonan.....                  | 53 |
| Gambar 4.11 Pencampuran Alpukat.....                 | 54 |
| Gambar 4.12 Penambahan Garam .....                   | 54 |
| Gambar 4.13 <i>Rice Pudding</i> Siap Saji.....       | 54 |
| Gambar 4.14 Data Usia Panelis.....                   | 55 |
| Gambar 4.15 Diagram Jenis kelamin panelis .....      | 56 |
| Gambar 4.16 Data Pendidikan Terakhir Panelis.....    | 57 |
| Gambar 4.17 Data Berdasarkan Pengalaman Magang ..... | 58 |
| Gambar 4.18 Berdasarkan Rasa .....                   | 59 |
| Gambar 4.19 Berdasarkan Warna.....                   | 60 |
| Gambar 4.20 Berdasarkan Aroma.....                   | 61 |
| Gambar 4.21 Berdasarkan Tekstur .....                | 62 |
| Gambar 4.22 Berdasarkan Penampilan Fisik .....       | 62 |