

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bunga Telang.....	26
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran	36
Gambar 4. 1 Persiapan Bahan.....	51
Gambar 4. 2 Pencampuran Gula dan Telur.....	52
Gambar 4. 3 Pencampuran Ovalet.....	52
Gambar 4. 4 Pengadukkan Adonan <i>Cake</i>	53
Gambar 4. 5 Pencampuran Bahan Kering.....	53
Gambar 4. 6 Pencampuran Margarin	54
Gambar 4. 7 Proses Pencetakan Adonan.....	54
Gambar 4. 8 Proses Pemanggangn	55
Gambar 4. 9 Hasil <i>Sponge Cake</i>	55
Gambar 4. 10 Usia Panelis	57
Gambar 4. 11 Jenis Kelamin Panelis.....	58
Gambar 4. 12 Pekerjaan Panelis	59
Gambar 4. 13 Penilaian Rasa	60
Gambar 4. 14 Penilaian Aroma	61
Gambar 4. 15 Penilaian Warna	62
Gambar 4. 16 Penilaian Tekstur.....	63
Gambar 4. 17 Penampilan Fisik.....	64