

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kue Talam.....	10
Gambar 1.2 Daun Kale (Brassica Oleracea).....	11
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	27
Gambar 4.1 Pencucian Daun Kale	37
Gambar 4.2 Penambahan Air Pada Daun Kale.....	37
Gambar 4.3 Proses Penghalusan Daun Kale	37
Gambar 4.4 Proses Penyaringan Daun Kale.....	37
Gambar 4.5 Cairan Dari Daun Kale	38
Gambar 4.6 Proses Pemasakan Ampas daun Kale.....	38
Gambar 4.7 Bahan-bahan Kue Talam	38
Gambar 4.8 Pencampuran Cairan Daun Kale ke Dalam Adonan	38
Gambar 4.9 Pencampuran Ampas Daun Kale Pada Adonan.....	39
Gambar 4.10 Proses Pemanasan Kukusan.....	39
Gambar 4.11 Pengolesan Minyak Pada Cetakan	39
Gambar 4.12 Penuangan Adonan Lapisan Bawah	39
Gambar 4.13 Proses Pengukusan Kue Talam lapisan Bawah	40
Gambar 4.14 Pengadukan Lapisan Atas Kue Talam.....	40
Gambar 4.15 Penuangan Adonan Lapisan Atas Kue Talam	40
Gambar 4. 16 Proses Pengukusan Lapisan Atas Kue Talam.....	40
Gambar 4. 17 Kue Talam Setelah Matang	41
Gambar 4.18 Berdasarkan Jenis Kelamin.....	41
Gambar 4.19 Berdasarkan Usia	42
Gambar 4.20 Berdasarkan Pekerjaan	42
Gambar 4.21 Berdasarkan Rasa	43
Gambar 4.22 Berdasarkan Tekstur	43
Gambar 4.23 Berdasarkan warna	44
Gambar 4.24 Berdasarkan Aroma.....	44
Gambar 4.25 Berdasarkan Tampilan	45