

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 2.1. Bubuk Matcha..... | 10 |
| Gambar 2.2. Kerangka Penelitian..... | 15 |
| Gambar 4.1. <i>Sponge Cake</i> | 22 |
| Gambar 4.2. <i>Flourless Sponge Cake</i> | 23 |
| Gambar 4.3. Melelehkan mentega dan <i>white chocolate couverture</i> | 25 |
| Gambar 4.4. Pencampuran bubuk matcha pada mentega dan <i>white chocolate couverture</i> | 25 |
| Gambar 4.5. Penyaringan adonan mentega dan <i>white chocolate couverture</i> yang sudah ditambahkan bubuk matcha. | 26 |
| Gambar 4.6. Pencampuran kuning telur kedalam adonan..... | 26 |
| Gambar 4.7. Pengocokan telur dan gula hingga kaku..... | 27 |
| Gambar 4.8. Pencampuran adonan <i>flourless sponge cake</i> | 27 |
| Gambar 4.9. Penuangan adonan ke loyang..... | 28 |
| Gambar 4.10. Pemanggangan adonan <i>flourless sponge cake</i> | 28 |
| Gambar 4.11. <i>Cooling down flourless sponge cake</i> dari oven..... | 29 |
| Gambar 4.12. Menghias <i>flourless sponge cake</i> | 29 |
| Gambar 4.13. Diagram Karakteristik Panelis berdasarkan Usia..... | 30 |
| Gambar 4.14. Diagram Presentase Organoleptik berdasarkan Jenis Kelamin..... | 31 |
| Gambar 4.15. Presentase Karakteristik Panelis berdasarkan Pekerjaan..... | 32 |
| Gambar 4.16. Diagram Presentase Organoleptik berdasarkan Rasa. | 33 |
| Gambar 4.17. Diagram Presentase Organoleptik berdasarkan Warna..... | 34 |
| Gambar 4.18. Diagram Presentase Organoleptik berdasarkan Tekstur..... | 35 |
| Gambar 4.19. Diagram Presentase Organoleptik berdasarkan Aroma..... | 36 |
| Gambar 4.20. Diagram Presentase Organoleptik berdasarkan Penampilan Fisik..... | 37 |