

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Produksi bunga mawar dipulau jawa 2023.....	1
Gambar 1. 2 Cheesecake	6
Gambar 2. 1 Cheesecake	12
Gambar 2. 2 Italian dan NewYork Cheesecake.....	13
Gambar 2. 3 Japanese Cheesecake	14
Gambar 2. 4 Kerangka Pemikiran Cheesecake Kelopak Bunga Mawar dan Tahu Sutra .	20
Gambar 4. 1 Jenis kelamin panelis	32
Gambar 4. 2 Umur panelis	32
Gambar 4. 3 Pendidikan	33
Gambar 4. 4 Pekerjaan	33
Gambar 4. 5 Gula	34
Gambar 4. 6 Creamcheese	34
Gambar 4. 7 Apricot jam	34
Gambar 4. 8 Tahu sutra	34
Gambar 4. 9 Kelopak bunga mawar.....	35
Gambar 4. 10 Whipcream	35
Gambar 4. 11 Lemon	35
Gambar 4. 12 Gula halus	35
Gambar 4. 13 Gelatine.....	35
Gambar 4. 14 Crumble.....	36
Gambar 4. 15 Butter	36
Gambar 4. 16 Bahan bahan selai mawar	39
Gambar 4. 17 Menghaluskan bunga mawar	39
Gambar 4. 18 Proses memasak selai.....	39
Gambar 4. 19 Bahan bahan cheesecake	40
Gambar 4. 20 Campuran creamcheese dan tahu sutra	40
Gambar 4. 21 Bahan untuk campuran cheesecake	40
Gambar 4. 22 Hasil setelah dikocok	40
Gambar 4. 23 Campuran bahan 4 dan 6.....	40
Gambar 4. 24 Bloom dan au bain marie gelatine	41
Gambar 4. 25 Crumble dan butter	41
Gambar 4. 26 Campuran bahan 11	41

Gambar 4. 27 Cetakan yang berisi crumble	41
Gambar 4. 28 Hasil pembuatan cheesecake.....	41
Gambar 4. 29 Hasil pemanfaatan Cheesecake kelopak bunga mawar dan tahu sutra .	42
Gambar 4. 30 Daya terima terhadap rasa	43
Gambar 4. 31 Daya terima terhadap warna	43
Gambar 4. 32 Daya terima terhadap aroma	44
Gambar 4. 33 Daya terima terhadap tekstur.....	45
Gambar 4. 34 Daya terima terhadap tampilan.....	45