

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Macam - Macam Pattiserie	6
Gambar 2. 2 <i>Scone</i>	10
Gambar 2. 3 Umbi - umbian	11
Gambar 2. 4 Singkong.....	12
Gambar 2. 5 Kerangka Penelitian	17
Gambar 4. 1 <i>Scone</i>	42
Gambar 4. 2 Tepung Terigu.....	43
Gambar 4. 3 Garam	43
Gambar 4. 4 <i>Baking powder</i>	43
Gambar 4. 5 Gula.....	44
Gambar 4. 6 Mentega	44
Gambar 4. 7 Yogurt	44
Gambar 4. 8 Telur.....	44
Gambar 4. 9 Tepung Singkong Modifikasi	45
Gambar 4. 10 Gula	45
Gambar 4. 11 Garam.....	45
Gambar 4. 12 <i>Baking powder</i>	46
Gambar 4. 13 Susu Bubuk	46
Gambar 4. 14 Mentega.....	46
Gambar 4. 15 Keju Parmesan.....	46
Gambar 4. 16 Telur	46
Gambar 4. 17 Yogurt.....	47
Gambar 4. 18 Perisa Vanila	47
Gambar 4. 19 Keju	47
Gambar 4. 20 Cara Pembuatan <i>Scone</i>	48
Gambar 4. 21 <i>Scone</i> asli dan Inovasi.....	48
Gambar 4. 22 Frekuensi Jenis Kelamin.....	49
Gambar 4. 23 Frekuensi Usia	50
Gambar 4. 24 Frekuensi Pendidikan	50
Gambar 4. 25 Frekuensi Pekerjaan	51
Gambar 4. 26 Frekuensi Rasa	52
Gambar 4. 27 Frekuensi Warna.....	52
Gambar 4. 28 Frekuensi Aroma.....	53
Gambar 4. 29 Frekuensi Tekstur	54
Gambar 4. 30 Frekuensi Tampilan	54