

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Data Produksi Nangka	1
Gambar 1. 2 Jenis Sampah	2
Gambar 1. 3 Peminat Pastry di Prancis	4
Gambar 2. 1 Croissant	10
Gambar 2. 2 Brioche	11
Gambar 2. 3 Sablé	12
Gambar 2. 4 Mousse	12
Gambar 2. 5 Praline	13
Gambar 2. 6 Shortcrust	15
Gambar 2. 7 Palmier	16
Gambar 2. 8 Cream Puff.....	17
Gambar 2. 9 Baklava	17
Gambar 2. 10 Cream Puff.....	19
Gambar 2. 11 Éclair	19
Gambar 2. 12 Choux Au Craquelin.....	20
Gambar 2. 13 Paris-Brest	20
Gambar 2. 14 Choquette.....	21
Gambar 2. 15 Religiuse	21
Gambar 2. 16 Saint-Honoré.....	22
Gambar 2. 17 Profiterole	23
Gambar 2. 18 Croquembouche	23
Gambar 2. 19 Gougères	24
Gambar 2. 20 Churros.....	25
Gambar 2. 21 Beignet.....	25
Gambar 2. 22 Zeppole.....	26
Gambar 2. 23 Paris-Brest	26
Gambar 2. 24 Nangka	30
Gambar 2. 25 Biji Nangka	30
Gambar 2. 26 Pohon Nangka	31
Gambar 4. 1 Rebus Biji Nangka.....	50
Gambar 4. 2 Hasil Rebus Biji Nangka	51

Gambar 4. 3 Mengupas Biji Nangka	51
Gambar 4. 4 Pemanggang Biji Nangka	51
Gambar 4. 5 Penggilingan Biji Nangka	52
Gambar 4. 6 Ayak Tepung Biji Nangka	52
Gambar 4. 7 Membuat Choux Paste	53
Gambar 4. 8 Memasukkan Tepung.....	54
Gambar 4. 9 Adonan Paris-Brest.....	54
Gambar 4. 10 Memasukkan Telur	54
Gambar 4. 11 Shapping Choux Paste	55
Gambar 4. 12 Panggang adonan	55
Gambar 4. 13 Hasil Adonan Inovasi	56
Gambar 4. 14 Memasukkan Praline Cream	56
Gambar 4. 15 Memasukkan Mousseline Cream	56
Gambar 4. 16 Hasil Inovasi.....	57
Gambar 4. 17 Biji Nangka Untuk Praline Cream	58
Gambar 4. 18 Kupas Biji Nangka	58
Gambar 4. 19 Iris Biji Nangka.....	58
Gambar 4. 20 Membuat Praline Cream	59
Gambar 4. 21 Masukkan Baking Soda	59
Gambar 4. 22 Hasil Karamel.....	60
Gambar 4. 23 Praline Cream	60
Gambar 4. 24 Membuat Pastry Cream	61
Gambar 4. 25 Campuran Untuk Pastry Cream.....	61
Gambar 4. 26 Campuran Susu dan Adonan Telur	61
Gambar 4. 27 Pastry Cream	62
Gambar 4. 28 Membuat Mousseline Cream	62
Gambar 4. 29 Mencampurkan Pastry Cream.....	62
Gambar 4. 30 Mousseline Cream	63
<i>Gambar 4. 31 Frekuensi Jenis Kelamin</i>	<i>64</i>
Gambar 4. 32 Frekuensi Usia.....	64
Gambar 4. 33 Frekuensi Pendidikan Terakhir	65
Gambar 4. 34 Frekuensi Pekerjaan	65
Gambar 4. 35 Frekuensi Asal	66

Gambar 4. 36 Frekuensi Rasa Inovasi	66
Gambar 4. 37 Frekuensi Rasa Original	67
Gambar 4. 38 Frekuensi Warna Inovasi	68
Gambar 4. 39 Frekuensi Warna Original.....	68
Gambar 4. 40 Frekuensi Aroma Inovasi	69
Gambar 4. 41 Frekuensi Aroma Original.....	70
Gambar 4. 42 Frekuensi Tekstur Inovasi.....	70
Gambar 4. 43 Frekuensi Tekstur Original.....	71
Gambar 4. 44 Frekuensi Tampilan Inovasi.....	72
Gambar 4. 45 Frekuensi Tampilan Original.....	72
Gambar 4. 46 Frekuensi Kesukaan Inovasi	73
Gambar 4. 47 Frekuensi Kesukaan Original	74