

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Contoh Cheesecake	3
Gambar 2. 1 Patisserie	5
Gambar 2. 2 Keju Dangke	8
Gambar 4. 1 Tampilan Keju Dangke	21
Gambar 4. 2 Susu Sapi	22
Gambar 4. 3 Getah Pepaya	22
Gambar 4. 4 Garam	23
Gambar 4. 5 Bahan Pembuatan Keju Dangke	24
Gambar 4. 6 Susu Sapi	24
Gambar 4. 7 Menambahkan Getah Pepaya	25
Gambar 4. 8 Susu terlihat mengental	25
Gambar 4. 9 Menyaring campuran susu	26
Gambar 4. 10 Hasil pembuatan	26
Gambar 4. 11 Keju Dangke.....	27
Gambar 4. 12 Gula Halus.....	27
Gambar 4. 13 Telur Ayam	28
Gambar 4. 14 Maizena	28
Gambar 4. 15 Non- Dairy Whipp Cream	28
Gambar 4. 16 Bahan Pembuatan Cheesecake	30
Gambar 4. 17 Mencampurkan Bahan	30
Gambar 4. 18 Mencampurkan Bahan	31
Gambar 4. 19 Menuangkan Adonan	31
Gambar 4. 20 Proses Pemanggang	32
Gambar 4. 21 Siap disajikan	32
Gambar 4. 22 Jenis Kelamin Responden	33
Gambar 4. 23 Usia Responden.....	34
Gambar 4. 24 Pendidikan Terakhir Responden.....	35
Gambar 4. 25 Pekerjaan Responden.....	36
Gambar 4. 26 Bar Berdasarkan Rasa Produk.....	37
Gambar 4. 27 Bar Berdasarkan Kesesuain Rasa	38

Gambar 4. 28 Bar Berdasarkan Warna Produk	39
Gambar 4. 29 Bar Berdasarkan Kesesuaian Warna.....	40
Gambar 4. 30 Bar Berdasarkan Aroma Produk	41
Gambar 4. 31 Bar Berdasarkan Kesesuaian Aroma	42
Gambar 4. 32 Bar Berdasarkan Tekstur Produk	43
Gambar 4. 33 Bar Berdasarkan Penampilan Produk	44
Gambar 4. 34 Bar Berdasarkan Tingkat Kesukaan	45