

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Produksi Buah Pala	1
Gambar 1.2 Konsumsi per kapita kelompok bumbu - bumbu	2
Gambar 2.1 Kerangka Penelitian	18
Gambar 4.1 Bahan puree pala	30
Gambar 4.2 Pala, gula, dan air	30
Gambar 4.3 Menghaluskan pala	31
Gambar 4.4 Menimbang bahan	31
Gambar 4.5 Telur, gula dan sp	32
Gambar 4.6 Proses pengocokan	32
Gambar 4.7 Masukan bahan kering	33
Gambar 4.8 Masukan margarin cair	33
Gambar 4.9 Menuangkan adonan	34
Gambar 4.10 Masukan oven	34
Gambar 4.11 Menyiapkan bahan	35
Gambar 4.12 Pengocokan Fresh cream	35
Gambar 4.13 Masak coklat, gula dan susu	36
Gambar 4. 14 Masak gelatin	36
Gambar 4. 15 Mencampurkan adonan	37
Gambar 4. 16 Masukan pure	37
Gambar 4. 17 Menambahkan pewarna makanan	38
Gambar 4. 18 Menuangkan adonan	38
Gambar 4. 19 Masukan freezer	39
Gambar 4. 20 Diagram Rasa Produk	46
Gambar 4. 21 Diagram Warna Produk	47
Gambar 4. 22 Diagram Aroma Produk	48
Gambar 4. 23 Diagram Tekstur Produk	49
Gambar 4. 24 Diagram Tampilan Produk	50
Gambar 4. 25 Diagram Kesukaan Terhadap Produk	51