

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 <i>Spaghetti Pasta</i>	13
Gambar 2. 2 <i>Penne Pasta</i>	13
Gambar 2. 3 <i>Conchigliette/Sea shell Pasta</i>	14
Gambar 2. 4 <i>Fusilli/Tortiglioni Pasta</i>	14
Gambar 2. 5 <i>Ravioli Pasta</i>	15
Gambar 2. 6 <i>Macaroni Pasta</i>	15
Gambar 2. 7 <i>Tagliatelle Pasta</i>	16
Gambar 2. 8 <i>Fettucine Pasta</i>	16
Gambar 2. 9 Tepung Terigu	18
Gambar 2. 10 Telur Ayam	18
Gambar 2. 11 <i>Olive Oil</i>	19
Gambar 2. 12 Garam.....	19
Gambar 4. 1 Bahan – bahan untuk membuat Pasta Tepung Biji Durian	52
Gambar 4. 2 Proses pencampuran tepung terigu dan tepung biji durian	53
Gambar 4. 3 Proses pengadukkan tepung terigu dan tepung biji durian	53
Gambar 4. 4 Proses Peletakkan tepung di meja kerja	53
Gambar 4. 5 Proses pembentukan tepung menyerupai gunung.....	54
Gambar 4. 6 Proses pembuatan lubang di tengah tepung	54
Gambar 4. 7 Proses peletakkan telur di tengah adonan	54
Gambar 4. 8 Proses Penambahan Minyak Zaitun	55
Gambar 4. 9 Proses Penambahan sejumlah garam	55
Gambar 4. 10 Proses pencampuran adonan dengan tangan	55
Gambar 4. 11 Proses menguleni adonan.....	56
Gambar 4. 12 Adonan yang sedang diistirahatkan	56
Gambar 4. 13 Proses pembagian adonan menjadi 4 bagian	56
Gambar 4. 14 Proses penggilingan adonan menggunakan <i>Pasta Maker</i>	57
Gambar 4. 15 Adonan yang sedang diistirahatkan	57
Gambar 4. 16 Proses pemasangan cetakan	57
Gambar 4. 17 Proses pencetakan adonan	58
Gambar 4. 18 Proses perebusan pasta	58
Gambar 4. 19 Proses penambahan minyak zaitun	58
Gambar 4. 20 Proses penambahan bawang bombay	59
Gambar 4. 21 Proses penambahan beef bacon.....	59
Gambar 4. 22 Proses penambahan cooking cream	59
Gambar 4. 23 Proses penambahan merica.....	60
Gambar 4. 24 Proses penambahan garam.....	60

Gambar 4. 25 Proses pengangkatan dan penirisan pasta yang telah matang..... 60
Gambar 4. 26 Proses peletakkan pasta di piring saji 61
Gambar 4. 27 Proses penambahan saus carbonara 61