

## DAFTAR GAMBAR

---

Gambar 1.1 Cheesecake.....	11
Gambar 2.1 Patisserie.....	16
Gambar 4.1 Cheesecake tanpa modifikasi.....	50
Gambar 4.2 Creamcheese.....	54
Gambar 4.3 Telur.....	55
Gambar 4.4 Whipped Cream.....	55
Gambar 4.5 CreamCheese.....	62
Gambar 4.6 Buah Nanas Madu.....	63
Gambar 4.7 Telur.....	63
Gambar 4.8 Tepung Maizena.....	63
Gambar 4.9 Whipped Cream.....	64
Gambar 4.10 Buah Nanas Madu.....	64
Gambar 4.11 Buah Nanas Madu setelah di potong slice.....	65
Gambar 4.12 Buah Nanas Madu setelah dijemur.....	65
Gambar 4.13 Buah Nanas Madu setelah di blender.....	66
Gambar 4.14 Memasukkan gula ke dalam creamcheese.....	67
Gambar 4.15 Memasukkan tepung Nanas Madu ke dalam creamcheese.....	67
Gambar 4.16 Mixer creamcheese, gula & tepung nanas madu.....	67
Gambar 4.17 Masukkan Telur.....	68
Gambar 4.18 Proses pemasukkan whipped cream.....	68
Gambar 4.19 Adonan Cheesecake modifikasi telah jadi.....	68
Gambar 4.20 Proses penakaran cheesecake.....	69
Gambar 4.21 Proses oven cheesecake.....	69
Gambar 4.22 Produk Cheesecake.....	70
Gambar 4.23 Profil panelis berdasarkan usia.....	74
Gambar 4.24 Profil panelis berdasarkan profesi.....	75
Gambar 4.25 Diagram presentase organoleptik berdasarkan rasa.....	77
Gambar 4.26 Diagram presentase organoleptik berdasarkan aroma.....	78
Gambar 4.27 Diagram presentase organoleptik berdasarkan tekstur.....	79

Gambar 4.28 Diagram presentase organoleptik berdasarkan warna fisik.....80