

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bolu kemojo	14
Gambar 2. 2 Bubuk kopi	21
Gambar 2. 3 Daun Bayam	22
Gambar 2. 4 Kerangka Berpikir Pemanfaatan Bayam dan Ampas Kopi Dalam Pembuatan Bolu Kemojo	30
Gambar 4. 1 Bolu Kemojo.....	44
Gambar 4. 2 Penjelasan zat nitrit pada bayam	47
Gambar 4. 3 Penambahan telur	49
Gambar 4. 4 Penambahan gula	49
Gambar 4. 5 Pengadukan telur dan gula	50
Gambar 4. 6 Pencampuran butter yang telah dicairkan	50
Gambar 4. 7 Pencampuran Tepung Terigu	51
Gambar 4. 8 Penambahan vanili pada adonan	51
Gambar 4. 9 Santan dicampurkan kedalam adonan	51
Gambar 4. 10 Daun bayam yang telah disaring	52
Gambar 4. 11 Ampas kopi	52
Gambar 4. 12 Adonan dimasukkan kedalam oven	52
Gambar 4. 13 Pencampuran telur dan gula	54
Gambar 4. 14 Pengadukan butter yang telah dicairkan	54
Gambar 4. 15 Penambahan tepung kedalam adonan	55
Gambar 4. 16 Penambahan vanili	55
Gambar 4. 17 sari bayam yang telah dicampurkan kedalam adonan	55
Gambar 4. 18 Penambahan ampas kopi	56
Gambar 4. 19 Pencampuran gula dan telur	58
Gambar 4. 20 Penambahan butter yang telah dicairkan	58
Gambar 4. 21 Tepung terigu ditambahkan kedalam adonan	58
Gambar 4. 22 Penambahan bubuk vanili	59

Gambar 4. 23 Pencampuran santan	59
Gambar 4. 24 Bayam dimasukkan kedalam adonan	59
Gambar 4. 25 Ampas kopi telah tercampur kedalam adonan	60