

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Lapek Bugih.	3
Gambar 1.2 Rincian Kalori Buah Sukun	5
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	20
Gambar 4.1 Lapek Bugih.	35
Gambar 4.2 Penjual Kue Bugis di Pasar Tradisional	37
Gambar 4.3 Buah Sukun	41
Gambar 4.4 Pengupasan Buah Sukun	42
Gambar 4.5 Daging Buah Sukun	42
Gambar 4.6 Proses Blender	42
Gambar 4.7 Puree Buah Sukun	42
Gambar 4.8 Hasil Adonan Resep Formulasi I	43
Gambar 4.9 Hasil Adonan Resep Formulasi II	44
Gambar 4.10 Hasil Adonan Resep Formulasi III	45
Gambar 4.11 Bahan-Bahan Pembuatan	46
Gambar 4.12 Proses Pengadonan	46
Gambar 4.13 Pemanasan Daun Pisang	46
Gambar 4.14 Pemasakan Kacang Kedelai	47
Gambar 4.15 Isian Lapek Bugih	47
Gambar 4.16 Proses Pembuatan Lapek Bugih.	47
Gambar 4.17 Proses Pembungkusan	47
Gambar 4.18 Proses Pengukusan	49
Gambar 4.19 Kue Bugis Sukun	49
Gambar 4.20 Data Panelis Berdasarkan Usia	49
Gambar 4.21 Data Panelis Berdasarkan Pekerjaan	50
Gambar 4.22 Diagram Organoleptik Berdasarkan Rasa	51
Gambar 4.23 Diagram Organoleptik Berdasarkan Aroma	52
Gambar 4.24 Diagram Organoleptik Berdasarkan Warna	53
Gambar 4.25 Diagram Organoleptik Berdasarkan Tekstur	54

Gambar 4.26 Diagram Organoleptik Berdasarkan Penampilan Fisik 55