

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 sate lilit.....	44
Gambar 4.2 Dan Gambar 4.3 Proses Pengolah Nangka muda.....	51
Gambar 4.4 Bumbu sate lilit.....	52
Gambar 4.5 Proses pencampuran semua bahan	52
Gambar 4.6 proses pelilitan sate.	53
Gambar 4.7 Sate lilit dari Nangka	53
Gambar 4.8 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia	55
Gambar 4.9 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan	57
Gambar 4.10 Organoleptik Berdasarkan Rasa.....	58
Gambar 4.11 Penilaian Organoleptik Berdasarkan Aroma	59
Gambar 4.12 Penilaian Organoleptik Berdasarkan Warna	59
Gambar 4.13 Penilaian Organoleptik Berdasarkan Tekstur	60
Gambar 4.14 Penilaian Organoleptik Berdasarkan Penampilan Fisik.....	61