

## DAFTAR GAMBAR

---

Gambar 2.1	Tape Ketan Hitam .....	14
Gambar 2.2	Buah Apel Green Smith .....	17
Gambar 2.3	Kerangka Berfikir Inovasi Tape Ketan Hitam Berbasis Buah Apel sebagai Ragi Alami .....	22
Gambar 3.1	Kuesioner yang Digunakan dalam Penelitian .....	28
Gambar 4.1	Buah Apel Green Smith .....	36
Gambar 4.2	Beras Ketan Hitam .....	37
Gambar 4.3	Gula Pasir .....	37
Gambar 4.4	Air .....	38
Gambar 4.5	Buah Apel dengan Berat 100 g.....	43
Gambar 4.6	Pengupasan Kulit Buah Apel.....	43
Gambar 4.7	Apel yang Sudah Dikupas .....	43
Gambar 4.8	Potongan Buah Apel .....	43
Gambar 4.9	Menyiapkan Air Gula .....	44
Gambar 4.10	Buah Apel dan Air Gula .....	44
Gambar 4.11	Hasil Fermentasi Buah Apel .....	45
Gambar 4.12	Pencucian Beras Ketan Hitam .....	45
Gambar 4.13	Memasak Beras Ketan Hitam .....	45
Gambar 4.14	Proses Pendinginan Ketan Hitam .....	46
Gambar 4.15	Pemberian Ragi Alami pada Ketan Hitam .....	46
Gambar 4.16	Pengadukan Ketan Hitam Agar Ragi Tercampur Rata .....	46
Gambar 4.17	Wadah yang Dialasi Daun Talas, Cengkeh dan Daun Kayu Manis.	47
Gambar 4.18	Pemindahan Ketan Hitam Kedalam Wadah .....	47
Gambar 4.19	Ketan Hitam Ditutup dengan Daun Talas .....	47
Gambar 4.20	Ketan Hitam Dibalut Kain .....	47
Gambar 4.21	Tape Ketan Hitam yang Telah Dipindahkan Ke Wadah Lain .....	48
Gambar 4.22	Tape Ketan Hitam Berbasis Buah Apel .....	48
Gambar 4.23	Diagram Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia .....	49

Gambar 4.24 Diagram Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin .....	50
Gambar 4.25 Diagram Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan .....	51
Gambar 4.26 Diagram Hasil Penilaian Berdasarkan Penampilan Fisik .....	52
Gambar 4.27 Diagram Hasil Penilaian Berdasarkan Tingkat Kesukaan	
Warna .....	54
Gambar 4.28 Diagram Hasil Penilaian Berdasarkan Tingkat Kesukaan	
Aroma .....	55
Gambar 4.29 Diagram Hasil Penilaian Berdasarkan Tingkat Kesukaan Rasa..	56
Gambar 4.30 Diagram Hasil Penilaian Berdasarkan Tingkat Kesukaan	
Tekstur .....	57