

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Danish Pastry	4
Gambar 2. 1 Buah Pisang Kepok.....	34
Gambar 2. 2 Tepung Kulit Pisang Kepok.....	35
Gambar 2. 3 Kerangka Berfikir	40
Gambar 4. 1 Danish Pastry	51
Gambar 4. 2 Bahan Yang Telah Di Mix	57
Gambar 4. 3 Proses Pelipatan Tunggal.....	57
Gambar 4. 4 Proses Pelipatan Ganda	58
Gambar 4. 5 Adona Dimasukkan Kedalam Freezer	58
Gambar 4. 6 Adonan Yang Sudah Dipotong	59
Gambar 4. 7 Adonan Yang Sudah Dibentuk	59
Gambar 4. 8 Danish Sebelum Dan Sesudah Dioven	60
Gambar 4. 9 Proses pelipatan tunggal	64
Gambar 4. 10 pelipatan ganda dan laminasi.....	65
Gambar 4. 11 Pelipatan Tunggal	65
Gambar 4. 12 Adonan Yang Sudah Dipotong	66
Gambar 4. 13 adonan yang sudah dibentuk diletakkan dibaking loyang.....	66
Gambar 4. 14 Adonan Yang Sudah Dioven.....	67
Gambar 4. 15 Profil Panelis Berdasarkan Usia	70
Gambar 4. 16 Profil Panelis Berdasarkan Profil Pekerjaan.....	71
Gambar 4. 17 Diagram persentase Organoleptik Berdasarkan Rasa	72
Gambar 4. 18 Diagram persentase Organoleptik Berdasarkan Aroma	73
Gambar 4. 19 Diagram persentase Organoleptik Berdasarkan Penampilan Warna Fisik 74	74
Gambar 4. 20 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Tekstur	75