

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tepung beras.....	16
Gambar 2. 2 Tepung kanji	17
Gambar 2. 3 Tepung hunkwe.....	17
Gambar 2. 4 Ubi-umbian	18
Gambar 2. 5 Tepung ketan.....	18
Gambar 2. 6 Gula merah.....	19
Gambar 2. 7 Santan.....	19
Gambar 2. 8 Kue dodongkal.....	20
Gambar 2. 9 Ubi Jalar Kuning.....	22
Gambar 2. 10 Kerangka Berfikir	32
Gambar 4.1 Kue Dodongkal	39
Gambar 4.3 Pencucian ubi jalar kuning	42
Gambar 4.4 Proses pengukusan ubi jalar kuning.....	42
Gambar 4.5 Pengecekan berulang untuk memastikan kematangan pada ubi jalar kuning	43
Gambar 4.6 Ubi jalar kuning yang sudah direbus dan lembut	43
Gambar 4.7 Proses pengupasan ubi jalar kuning dari kulitnya.....	43
Gambar 4.8 Ubi jalar kuning yang telah dikupas dengan bersih	44
Gambar 4.9 Penghalusan ubi jalar kuning	44
Gambar 4.10 Pencampuran tepung ketan kedalam kelapa parut.....	45
Gambar 4.11 Pencampuran air kedalam adonan	45
Gambar 4.12 Memasukan gula kedalam adonan	46
Gambar 4.13 Masukan garam halus kedalam adonan	46
Gambar 4.14 Memasukan ubi jalar kuning yang telah halus kedalam adonan yang telah diaduk rata	47
Gambar 4.15 Warna adonan yang telah tercampur rata	47
Gambar 4.16 Proses memanaskan daun pisang	47
Gambar 4.17 Pembuatan daun pisang membentuk kerucut	48
Gambar 4.18 Pengisian adonan pada daun pisang yang telah dibentuk kerucut	48
Gambar 4.19 Proses pamarutan gula merah.....	49
Gambar 4.20 Proses membungkus kue dodongkal yang akan dikukus.....	49
Gambar 4.21 Proses pengukusan kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning.....	50
Gambar 4.22 Kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning	50
Gambar 4.23 Diagram Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia	51
Gambar 4.24 Diagram Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	51
Gambar 4.25 Diagram Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan	52
Gambar 4.26 Diagram Presentasi Organoleptik (Rasa)	53
Gambar 4.27 Diagram Presentase Organoleptik (Warna)	54
Gambar 4.28 Diagram Presentase Organoleptik (Tekstur).....	55
Gambar 4.29 Diagram Presentase Organoleptik (Aroma).....	55
Gambar 4.30 Diagram Presentase Organoleptik (Penampilan Fisik).....	56