

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Kerangka Penelitian.....	24
Gambar 4. 1. Sawi hijau sudah dicuci bersih	34
Gambar 4. 2. Sawi hijau setelah diproses menjadi pewarna alami	34
Gambar 4. 3. Cetakan Kue Putu Ayu yang sudah diberikan kelapa parut	35
Gambar 4. 4 Adonan kue putu ayu yang sudah mengembang	35
Gambar 4. 5 Proses penambahan santan ke dalam adonan.....	36
Gambar 4. 6 Proses memasukkan terigu ke dalam adonan	36
Gambar 4. 7 Proses memasukkan terigu ke dalam adonan	37
Gambar 4. 8 Adonan yang sudah dicetak dan siap kukus	37
Gambar 4. 9 Kue putu ayu dengan menggunakan sawi hijau	38
Gambar 4. 10 Grafik karakteristik partisipan berdasarkan usia.....	39
Gambar 4. 11 Grafik pengelompokan responden berdasarkan pekerjaan.....	40
Gambar 4. 12 karakteristik pengelompokan responden atas jenis kelamin.....	41
Gambar 4. 13 Grafik penilaian partisipan terhadap rasa kue putu ayu dengan sawi hijau sebagai pewarna alami	42
Gambar 4. 14 Grafik penilaian partisipan terhadap tekstur kue putu ayu.....	43
Gambar 4. 15 Grafik penilaian partisipan terhadap aroma kue putu ayu	44
Gambar 4. 16 Grafik penilaian partisipan terhadap warna kue putu ayu.....	45
Gambar 4. 17 Grafik penilaian partisipan terhadap penampilan fisik kue putu ayu.....	46