

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 1 Quick Bread	9
Gambar 2.1.3.1 Madeleine.....	11
Gambar 2.1.3 2 Biji Nangka	12
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran.....	18
Gambar 4.1 Madeleine Biji Nangka	25
Gambar 4.2 Proses pemanggangan Madeleine	24
Gambar 4.2 1 Proses Perebusan dan Pengupasan Biji Nangka	24
Gambar 4.2.2 Proses Menghaluskan Biji Nangka	26
Gambar 4.2. 3 Bahan Bahan Adonan Madeleine	26
Gambar 4.2. 4 Adonan Madeleine	27
Gambar 4.2. 5 Madeleine yang sudah menggunakan Puree biji Nangka.....	27
Gambar 4.2. 6 Mencetak Adonan Madeleine Biji Nangka	28
Gambar 4.2.7 Proses pemanggangan Madeleine biji Nangka.....	28
Gambar 4.2.8 Hasil Akhir Inovasi Madeleine Biji Nangka	28
Gambar 4.2.1. 1 Karakteristik Jenis Kelamin	29
Gambar 4.2.1. 2 Karakteristik Usia	30
Gambar 4.2.1. 3 Karakteristik Pendidikan	31
Gambar 4.2.1. 4 Karakteristik Pekerjaan	32
Gambar 4.2.1.5 Aspek Rasa.....	33
Gambar 4.2.1. 6 Aspek Warna.....	34
Gambar 4.2.1. 7 Aspek Aroma	35
Gambar 4.2.1. 8 Aspek Tekstur	36
Gambar 4.2.1. 9 Aspek Tampilan	37