

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bolu kemojo.....	8
Gambar 4. 1 Tampilan bolu kemojo dengan bahan dasar sawi hijau.....	24
Gambar 4. 2 Bahan dan alat pembuatan bolu kemojo	29
Gambar 4. 3 Proses pengocokan telur dan gula	30
Gambar 4. 4 Proses memasukkan air sawi dan tepung terigu	30
Gambar 4. 5 Menambahkan santan di adonan bolu kemojo	31
Gambar 4. 6 Menambahkan aram dan margarin.....	31
Gambar 4. 7 Proses pemanggangan bolu kemojo	32
Gambar 4. 8 Hasil bolu kemojo setelah dipanggang	32
Gambar 4. 9 Diagram kesesuaian terhadap rasa produk	34
Gambar 4. 10 Diagram kesesuaian terhadap warna produk	35
Gambar 4. 11 Diagram kesesuaian terhadap aroma produk	36
Gambar 4. 12 Diagram kesesuaian terhadap tekstur produk	37
Gambar 4. 13 Diagram kesesuaian terhadap tampilan produk	38
Gambar 4. 14 Diagram kesesuaian terhadap kesukaan pada produk	39