

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Sup rogan	2
Gambar 1. 2 Grafik rata-rata konsumsi perkapita kelapa	4
Gambar 1. 3 Grafik rata-rata konsumsi perkapita roti tawar	5
Gambar 1. 4 Panna cotta.....	7
Gambar 4. 1 Dekonstruksi sup rogan menjadi panna cotta	20
Gambar 4. 2 Whipped cream	22
Gambar 4. 3 Santan	22
Gambar 4. 4 Susu cair	22
Gambar 4. 5 Gula pasir	22
Gambar 4. 6 Vanilla ekstrak	23
Gambar 4. 7 Daun pandan	23
Gambar 4. 8 Gelatin	23
Gambar 4. 9 Bahan dekonstruksi sup rogan ke panna cotta.....	25
Gambar 4. 10 Memotong dan membagi roti	26
Gambar 4. 11 Memasukan bahan yang akan dihaluskan	26
Gambar 4. 12 Proses bloom gelatin.....	27
Gambar 4. 13 Memasukan bahan-bahan kuah	27
Gambar 4. 14 Memasukan gula pasir, garam dan daun pandan	28
Gambar 4. 15 Memasukan gelatin yang telah bloom dan mengaduk rata kuah	28
Gambar 4. 16 Menuangkan kuah kedalam cetakan	29
Gambar 4. 17 Pendinginan panna cotta dekonstruksi dari sup rogan.....	29
Gambar 4. 18 Hasil dekonstruksi sup rogan menjadi panna cotta.....	30
Gambar 4. 19 Diagram Batang Penilaian Rasa	32
Gambar 4. 20 Diagram Batang Penilaian Aroma	33
Gambar 4. 21 Diagram Batang Penilaian Tampilan.....	34
Gambar 4. 22 Diagram Batang Penilaian Warna	34
Gambar 4. 23 Diagram Batang Penilaian Tekstur	35