

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Spaghetti.....	9
Gambar 2. 2 Penne.....	10
Gambar 2. 3 Macaroni	10
Gambar 2. 4 Fusili.....	11
Gambar 2. 5 Lasagna	11
Gambar 2. 6 Ravioli	12
Gambar 2. 7 Fettuccine	13
Gambar 2. 8 Oncom.....	14
Gambar 2. 9 Bayam	16
Gambar 2. 10 Kerangka Pemikiran Pemanfaatan Bayam Dan Oncom Dalam Produk Pasta Modern Untuk Meningkatkan Cita Rasa Lokal	19
Gambar 4. 1 Pasta Oncom Dan Bayam	26
Gambar 4. 2 Bahan Pasta Original	28
Gambar 4. 3 Bahan Pasta Inovasi	28
Gambar 4. 4 Jenis Responden	29
Gambar 4. 5 Jenis Kelamin Responden.....	30
Gambar 4. 6 Usia Responden	31
Gambar 4. 7 Pendidikan Terakhir Responden	32
Gambar 4. 8 Pekerjaan Responden	32
Gambar 4. 9 Hasil Penilaian Rasa Produk.....	33
Gambar 4. 10 Hasil Penilaian Warna Produk	34
Gambar 4. 11 Hasil Penilaian Penampilan Produk	35
Gambar 4. 12 Hasil Penilaian Aroma produk	36
Gambar 4. 13 Hasil Penilaian Tekstur Produk.....	37
Gambar 4. 14 Hasil Penelitian Kesukaan Produk.....	38