

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Jajanan Tradisional Nagasari.....	2
Gambar 1. 2 Jenis Buah Naga.....	4
Gambar 2. 1 Produk Patisserie.....	8
Gambar 2. 2 Dessert Tradisional.....	15
Gambar 2. 3 Buah Naga Merah dan Putih	20
Gambar 2. 4 Kerangka Pemikiran	24
Gambar 4. 1 Nagasari Pisang	36
Gambar 4. 2 Alat dan Bahan Nagasari Tanpa Modifikasi.....	40
Gambar 4. 3 Simmering Santan dan Pandan	40
Gambar 4. 4 Steaming Pisang Tanduk	41
Gambar 4. 5 Mencampurkan Adonan Nagasari.....	41
Gambar 4. 6 Pisang Isian Nagasari	41
Gambar 4. 7 Nagasari Siap Kukus	42
Gambar 4. 8 Mengukus Nagasari.....	42
Gambar 4. 9 Nagasari Tanpa Modifikasi	42
Gambar 4. 10 Produk Modifikasi Nagasari Siklus I	44
Gambar 4. 11 Pemasakan Nagasari Siklus II	47
Gambar 4. 12 Produk Modifikasi Nagasari Siklus II	47
Gambar 4. 13 Alat dan Bahan Modifikasi Nagasari Siklus III.....	49
Gambar 4. 14 Simmering Santan dan Pandan Siklus III	49
Gambar 4. 15 Potongan Kulit dan Daging Buah Naga.....	49
Gambar 4. 16 Puree Kulit Buah Naga Merah	50
Gambar 4. 17 Slice Pisang Sebagai Isian	50
Gambar 4. 18 Adonan Nagasari Setelah Dicampur Puree Kulit Buah Naga.....	50
Gambar 4. 19 Pengukusan Nagasari Siklus III	51
Gambar 4. 20 Pengukusan Lapisan Kedua Siklus III	51

Gambar 4. 21 Garnish Daun Pandan.....	51
Gambar 4. 22 Produk Modifikasi Nagasari Siklus III	51
Gambar 4. 23 Diagram Profil Panelis Berdasarkan Usia	55
Gambar 4. 24 Pie Chart Profil Panelis Berdasarkan Pekerjaan	56
Gambar 4. 25 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Rasa.....	57
Gambar 4. 26 Diagram Persentase Berdasarkan Aroma	58
Gambar 4. 27 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Tekstur	59
Gambar 4. 28 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Warna	60
Gambar 4. 29 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Penampilan Fisik	61