

## DAFTAR GAMBAR

---

Gambar 2. 1 Bolu kemojo .....	14
Gambar 2. 2 Bubuk kopi .....	21
Gambar 2. 3 Daun Bayam .....	22
Gambar 2. 4 Kerangka Berpikir Pemanfaatan Bayam dan Ampas Kopi Dalam Pembuatan Bolu Kemojo .....	30
Gambar 4. 1 Bolu Kemojo.....	44
Gambar 4. 2 Penjelasan zat nitrit pada bayam .....	47
Gambar 4. 3 Penambahan telur .....	49
Gambar 4. 4 Penambahan gula .....	49
Gambar 4. 5 Pengadukan telur dan gula .....	50
Gambar 4. 6 Pencampuran butter yang telah dicairkan .....	50
Gambar 4. 7 Pencampuran Tepung Terigu .....	51
Gambar 4. 8 Penambahan vanili pada adonan .....	51
Gambar 4. 9 Santan dicampurkan kedalam adonan .....	51
Gambar 4. 10 Daun bayam yang telah disaring .....	52
Gambar 4. 11 Ampas kopi .....	52
Gambar 4. 12 Adonan dimasukkan kedalam oven .....	52
Gambar 4. 13 Pencampuran telur dan gula .....	54
Gambar 4. 14 Pengadukan butter yang telah dicairkan .....	54
Gambar 4. 15 Penambahan tepung kedalam adonan .....	55
Gambar 4. 16 Penambahan vanili .....	55
Gambar 4. 17 sari bayam yang telah dicampurkan kedalam adonan .....	55
Gambar 4. 18 Penambahan ampas kopi .....	56
Gambar 4. 19 Pencampuran gula dan telur .....	58
Gambar 4. 20 Penambahan butter yang telah dicairkan .....	58
Gambar 4. 21 Tepung terigu ditambahkan kedalam adonan .....	58
Gambar 4. 22 Penambahan bubuk vanili .....	59

Gambar 4. 23 Pencampuran santan .....	59
Gambar 4. 24 Bayam dimasukkan kedalam adonan .....	59
Gambar 4. 25 Ampas kopi telah tercampur kedalam adonan .....	60