

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Colenak.....	12
Gambar 1. 2 Talas	14
Gambar 2. 1 Bakery	18
Gambar 2. 2 Bread.....	19
Gambar 2. 3 Cake.....	20
Gambar 2. 4 Cookies	21
Gambar 2. 5 Singkong.....	25
Gambar 2. 6 Ubi Jalar.....	26
Gambar 2. 7 Kentang	27
Gambar 2. 8 Umbi Garut.....	28
Gambar 2. 9 Umbi Ganyong	29
Gambar 2. 10 Colenak.....	36
Gambar 2. 11 Talas	38
Gambar 4. 1 Colenak.....	60
Gambar 4. 2 Tapai Singkong	66
Gambar 4. 3 Margarin.....	66
Gambar 4. 4 Santan Cair	67
Gambar 4. 5 Garam.....	67
Gambar 4. 6 Gula Merah	68
Gambar 4. 7 Daun Pandan.....	68
Gambar 4. 8 Kelapa Parut.....	68
Gambar 4. 9 Tapai Singkong Bakar	69
Gambar 4. 10 Proses Pemasukkan Gula Merah	69
Gambar 4. 11 Enten	70
Gambar 4. 12 Colenak Tapai Singkong	70
Gambar 4. 13 Ragi.....	79
Gambar 4. 14 Talas	79
Gambar 4. 15 Margarin.....	80
Gambar 4. 16 Santan Cair	80
Gambar 4. 17 Garam.....	80
Gambar 4. 18 Gula Merah	81
Gambar 4. 19 Daun Pandan.....	81
Gambar 4. 20 Kelapa Parut.....	81
Gambar 4. 21 Proses Pencucian Talas	82

Gambar 4. 22 Proses Kukus Talas	82
Gambar 4. 23 Proses Pendinginan Talas.....	83
Gambar 4. 24 Proses Pemberian Ragi Pada Talas	83
Gambar 4. 25 Proses Fermentasi Talas	84
Gambar 4. 26 Proses Bakar Tapai Talas.....	84
Gambar 4. 27 Proses Rebus Santan	85
Gambar 4. 28 Proses Pembuatan Enten.....	85
Gambar 4. 29 Colenak Tapai Talas.....	86
Gambar 4. 30 Profil Panelis Berdasarkan Usia	91
Gambar 4. 31 Profil Panelis Berdasarkan Profesi	92
Gambar 4. 32 Persentase Organoleptik Berdasarkan Rasa	93
Gambar 4. 33 Persentase Organoleptik Berdasarkan Aroma.....	94
Gambar 4. 34 Persentase Organoleptik Berdasarkan Warna.....	95
Gambar 4. 35 Persentase Organoleptik Berdasarkan Tekstur	96
Gambar 4. 36 Persentase Organoleptik Berdasarkan Penampilan Fisik	97