

## DAFTAR GAMBAR

---

Gambar 2.1 Patiserie .....	4
Gambar 2.2 Daun Jeruk Purut .....	14
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran .....	23
Gambar 4.1 Alur Pemotongan Daun Jeruk Purut .....	41
Gambar 4.2 Hasil Resep Formulasi I .....	42
Gambar 4.3 Hasil Resep Formulasi II .....	43
Gambar 4.4 Hasil Resep Formulasi III .....	44
Gambar 4.5 Bahan-Bahan .....	45
Gambar 4.6 Masukan Bahan .....	45
Gambar 4.7 Masukan Bahan .....	45
Gambar 4.8 Proses Pengadukan .....	46
Gambar 4.9 Masukkan Daun Jeruk Purut .....	46
Gambar 4.10 Pengadukan Tepung.....	46
Gambar 4.11 Mengoles <i>Butter</i> .....	46
Gambar 4.12 Masukkan Adonan .....	46
Gambar 4.13 Membentuk Seperti Bunga .....	46
Gambar 4.14 Memanggang <i>Butter Cookies</i> .....	47
Gambar 4.15 Mengangkat <i>Butter Cookies</i> .....	47
Gambar 4.16 Data Panelis Berdasarkan Rasa .....	54
Gambar 4.17 Data Panelis Berdasarkan Aroma .....	55
Gambar 4.18 Data Panelis Berdasarkan Warna .....	56
Gambar 4.19 Data Panelis Berdasarkan Tekstur .....	57
Gambar 4.20 Data Panelis Berdasarkan Penampilan Fisik .....	58