

## DAFTAR GAMBAR

---

|   |    |
|---|----|
| Gambar 1.1 produksi mangga pertahun di indonesia .....      | 12 |
| Gambar 2 1 .....  | 23 |
| Gambar 2 2 .....  | 24 |
| Gambar 2 3 Angle Food Cake .....                            | 24 |
| Gambar 2 4 .....  | 25 |
| Gambar 2 5 Swiss Roll .....                                 | 26 |
| Gambar 2 6 Mamon cake .....                                 | 26 |
| Gambar 2 7 Mangga Arumanis.....                             | 29 |
| Gambar 2 8 Mangga Gadung .....                              | 30 |
| Gambar 2 9 Mangga Golek.....                                | 30 |
| Gambar 2 10 .....   | 31 |
| Gambar 2 11 Mangga Manalagi .....                           | 32 |
| Gambar 2 12 Mangga Apel.....                                | 32 |
| Gambar 2 13 Mangga Kweni .....                              | 33 |
| Gambar 2 14 Kerangka Pikiran .....                          | 40 |
| Gambar 4 1 Puree mangga gedong gincu.....                   | 66 |
| Gambar 4 2 Bahan Motif adonan batik .....                   | 66 |
| Gambar 4 3 mixer adonan sampai mengembang.....              | 67 |
| Gambar 4 4 Bahan adonan cake buah mangga gedong gincu ..... | 67 |
| Gambar 4 5 masukan tepung protein rendah dan maizena .....  | 68 |
| Gambar 4 6 masukkan puree mangga gedong gincu.....          | 68 |
| Gambar 4 7 kukus adonan sampai 10 menit .....               | 69 |
| gambar 4 8 karakteristik usia .....                         | 70 |
| gambar 4 9 hasil uji organoleptik aspek rasa.....           | 71 |
| gambar 4 10 hasil uji organoleptik aspek aroma .....        | 72 |
| gambar 4 11 hasil uji organoleptik aspek warna .....        | 72 |
| gambar 4 12 hasil uji organoleptik aspek tesktur .....      | 73 |
| gambar 4 13 hasil uji organoleptik aspek penampilan .....   | 74 |