

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Tampilan Tiramisu Berbasis Singkong	22
Gambar 4.2 biskuit <i>Ladyfinger</i>,	23
Gambar 4.3 <i>Sponge Cake</i> Singkong	23
Gambar 4.4 Mascarpone	24
Gambar 4.5 Mascarpone	24
Gambar 4.6 Telur.....	24
Gambar 4.7 Telur.....	24
Gambar 4.8 Gula Pasir	25
Gambar 4.9 Gula Pasir	25
Gambar 4.10 Ekstrak Vanila	25
Gambar 4.11 Ekstrak Vanila	25
Gambar 4.12 SP (<i>Emulsifier</i>)	25
Gambar 4.13 Tepung.....	25
Gambar 4.14 Kopi <i>Espresso</i> / Kopi Hitam	25
Gambar 4.15 Kopi <i>Espresso</i> / Kopi Hitam	25
Gambar 4.16 Bubuk Kakao.....	26
Gambar 4.17 Bubuk Kakao.....	26
Gambar 4.18 Bahan Pembuatan <i>Sponge Cake</i> Singkong	27
Gambar 4.19 Proses Pengocokan Telur, Gula, dan SP.....	27
Gambar 4.20 Proses Penambahan Singkong Kukus.....	27
Gambar 4.21 Proses Penambahan Bahan Kering dan Basah.....	27
Gambar 4.22 Proses Pemanggangan <i>Sponge Cake</i> Singkong.....	27
Gambar 4.23 Hasil <i>Sponge Cake</i> Singkong Setelah Dipanggang.....	27
Gambar 4.24 Penyajian Tiramisu Menggunakan <i>Sponge Cake</i> Singkong.....	28
Gambar 4.31 Diagram Penilaian Partisipan Terhadap Rasa Produk.....	33
Gambar 4.32 Diagram Penilaian Partisipan Terhadap Warna Produk.....	34
Gambar 4.33 Diagram Penilaian Partisipan Terhadap Aroma Produk	35
Gambar 4.34 Diagram Penilaian Partisipan Terhadap Tekstur Produk	36
Gambar 4.35 Diagram Penilaian Partisipan Terhadap Tampilan Produk.....	37
Gambar 4.36 Diagram Tingkat Kesukaan Partisipan Terhadap Produk	38