

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1 TEPUNG BERAS KETAN PUTIH.....	23
2.2 TEPUNG HUNKWE .....	28
2.3 BUAH NAGA MERAH .....	31
2.4 MOCHI .....	33
3.1 KERANGKA KONSEP PENELITIAN .....	44
4.1 SKEMA UJI HEDONIK .....	51
4.2 DENAH SATUAN PERCOBAAN ORGANOLEPTIK .....	52
4.3 DIAGRAM ALIR PEMBUATAN MOCHI RESEP STANDAR.....	54
4.4 DIAGRAM ALIR PEMBUATAN MOCHI RESEP MODIFIKASI....	56
5.1 MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS KETAN PUTIH DAN TEPUNG HUNKWE DENGAN ISIAN BUAH NAGA MERAH ....	62
5.2 BAHAN-BAHAN PRODUK MOCHI .....	63
5.3 HASIL AKHIR PRODUK MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS KETAN PUTIH DAN TEPUNG HUNKWE DENGAN ISIAN BUAH NAGA MERAH.....	66
5.4 SKOR RATA-RATA KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA MOCHI .....	69
5.5 SKOR RATA-RATA KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA MOCHI .....	72
5.6 SKOR RATA-RATA KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA MOCHI .....	75
5.7 SKOR RATA-RATA KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR MOCHI .....	78
5.8 SKOR RATA-RATA KESUKAAN PANELIS TERHADAP OVERALL MOCHI .....	81