

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2. 1 IKAN PATIN ( <i>Pangasius sp.</i> ) .....	17
2. 2 KACANG MERAH ( <i>Phaseolus vulgaris L.</i> ).....	19
2. 3 <i>FISH ROLL</i> .....	22
3. 1 KERANGKA KONSEP PENELITIAN .....	35
4. 1 SATUAN PERCOBAAN .....	45
4. 2 SKEMA UJI ORGANOLEPTIK <i>FISH ROLL</i> IKAN PATIN DAN KACANG MERAH .....	46
4. 3 DIAGRAM ALIR PEMBUATAN <i>FISH ROLL</i> .....	48
5. 1 <i>FISH ROLL</i> DENGAN FORMULASI IKAN PATIN DAN KACANG MERAH .....	54
5. 2 RATA-RATA KESUKAAN TERHADAP WARNA <i>FISH ROLL</i> IKAN PATIN DAN KACANG MERAH.....	57
5. 3 RATA-RATA KESUKAAN TERHADAP RASA <i>FISH ROLL</i> IKAN PATIN DAN KACANG MERAH .....	59
5. 4 RATA-RATA KESUKAAN TERHADAP AROMA <i>FISH ROLL</i> IKAN PATIN DAN KACANG MERAH.....	62
5. 5 RATA-RATA KESUKAAN TERHADAP TEKSTUR <i>FISH ROLL</i> IKAN PATIN DAN KACANG MERAH.....	65
5. 6 RATA-RATA KESUKAAN TERHADAP <i>OVERALL FISH ROLL</i> IKAN PATIN DAN KACANG MERAH.....	68