

## DAFTAR GAMBAR

| Nomor                                                                                                   | Halaman |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 2.1 KACANG HIJAU.....                                                                                   | 16      |
| 2.2 JAMBU BIJI.....                                                                                     | 19      |
| 3.1 KERANGKA KONSEP.....                                                                                | 25      |
| 4.1 UJI HEDONIK VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI.....                                                  | 32      |
| 4.2 PEMBUATAN PUREE KACANG HIJAU.....                                                                   | 33      |
| 4.2 PEMBUATAN PUREE KACANG HIJAU.....                                                                   | 33      |
| 4.3 PEMBUATAN PUREE JAMBU BIJI.....                                                                     | 34      |
| 4.3 PEMBUATAN PUREE JAMBU BIJI.....                                                                     | 34      |
| 4.4 DIAGRAM ALIR PEMBUATAN VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU<br>BIJI.....                                    | 35      |
| 5.1 VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI.....                                                              | 40      |
| 5.2 TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA VELVA<br>KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI.....                   | 43      |
| 5.3 GAMBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA.....                                                | 45      |
| 5.4 GAMBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA<br>VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI.....          | 46      |
| 5.5 GAMBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR VELVA<br>KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI.....        | 48      |
| 5.6 GAMBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP <i>OVERALL</i> VELVA<br>KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI..... | 49      |