

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1	GANYONG	9
2.2	PROSES PEMBUATAN TEPUNG GANYONG	10
2.3	DAUN KELOR	11
2.4	PROSES PEMBUATAN TEPUNG DAUN KELOR	12
2.5	BIJI KELOR	13
2.6	PROSES PEMBUATAN TEPUNG BIJI KELOR	14
2.7	PEMBUATAN TEPUNG UBI JALAR MERAH DAN TEPUNG KACANG MERAH	16
3.1	KERANGKA TEORITIS	23
3.2	KERANGKA KONSEP	24
4.1	SKEMA UJI ORGANOLEPTIK	30
5.1	TEPUNG GANYONG	36
5.2	TEPUNG DAUN KELOR	37
5.3	TEPUNG BIJI KELOR	38
5.4	COOKIES TEPUNG GANYONG, TEPUNG DAUN DAN BIJI KELOR	41
5.5	TINGKAT KESUKAAN WARNA	42
5.6	TINGKAT KESUKAAN AROMA	44

5.7	TINGKAT KESUKAAN RASA	46
5.8	TINGKAT KESUKAAN TEKSTUR	48
5.9	TINGKAT KESUKAAN KESELURUHAN ATRIBUT ORGANOLEPTIK	50