

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Gambar Umbi Ganyong Putih	12
Gambar 3.1	Bentuk Model Pengembangan Berdasarkan Ernawati	24
Gambar 3.2	Model Pengembangan Penelitian	25
Gambar 3.3	Prosedur Pembuatan Tape Ketan Hitam.....	26
Gambar 3.4	Prosedur Pembuatan Sari Kedelai	27
Gambar 3.5	Prosedur Kreasi Dodol Umbi Ganyong, Tape Ketan Hitam, Sari Kedelai	28
Gambar 4.1	Proses Pembuatan Tape Ketan Hitam	41
Gambar 4.2	Proses Pembuatan Sari Kedelai	42
Gambar 4.3	Proses Pembuatan Dodol.....	42
Gambar 4.4	Hasil Uji Coba Dodol Pertama.....	43
Gambar 4.5	Hasil Uji Coba Dodol Kedua.....	44
Gambar 4.6	Hasil Uji Coba Dodol Ketiga	45
Gambar 4.7	Hasil Uji Coba Dodol Keempat.....	46
Gambar 4.8	Hasil Uji Coba Dodol Umbi Ganyong 0 Gram	47
Gambar 4.9	Hasil Uji Coba Dodol Umbi Ganyong 100 Gram	48
Gambar 4.10	Hasil Uji Coba Dodol Umbi Ganyong 200 Gram	49
Gambar 4.11	Hasil Uji Coba Dodol Umbi Ganyong 300 Gram	50
Gambar 4.12	Desain Logo, <i>Booklet</i> , dan Kemasan Dodol Skripsi	64
Gambar 4.13	Persentase Jenis Kelamin Konsumen Uji Minat Pasar.....	65

Gambar 4.14	Persentase Usia Konsumen Uji Minat Pasar	65
Gambar 4.15	Persentase Kesesuaian Harga Menurut Konsumen	66
Gambar 4.16	Persentase Kesukaan Konsumen Terhadap Produk	67
Gambar 4.17	Persentase Kelayakan Produk Menurut Konsumen	67
Gambar 4.18	Persentase Konsumen yang Tertarik <i>Repeat Order</i>	68
Gambar 4.19	Persentase Metode Pemasaran Terbaik Menurut Konsumen ...	68

