

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Tomat.....	9
Gambar 2.2 Koro Benguk.....	16
Gambar 2.3 Bentuk Molekul Likopen.....	28
Gambar 2.4 Kerangka Berpikir Krim Probiotik.....	36
Gambar 2.5 Kerangka Konsep Krim Probiotik.....	37
Gambar 3.1 Skema Pembuatan Pure Buah Tomat.....	40
Gambar 3.2 Skema Pembuatan Konsentrat Koro Benguk.....	41
Gambar 3.3 Skema Pembuatan Skim Biomassa Probiotik.....	42
Gambar 3.4 Skema Pembuatan Krim Probiotik.....	43
Gambar 3.5 Uji Pendahuluan Pure Tomat.....	44
Gambar 3.6 Uji Pendahuluan Konsentrat Koro Benguk.....	45
Gambar 3.7 Uji Pendahuluan Krim Probiotik.....	45
Gambar 4.1 Nilai rata-rata uji hedonik parameter rasa.....	69
Gambar 4.2 Nilai rata-rata uji hedonik parameter warna.....	71
Gambar 4.3 Nilai rata-rata uji hedonik parameter aroma.....	73
Gambar 4.4 Nilai rata-rata uji hedonik parameter tekstur.....	75
Gambar 4.5 Nilai rata-rata uji hedonik parameter tingkat kesukaan.....	77