

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tepung Terigu Protein Tinggi	14
Gambar 2. Tepung Terigu Protein Sedang	15
Gambar 3. Tepung Terigu Protein Rendah	15
Gambar 4. Tepung Maizena	15
Gambar 5. Tepung Almond	16
Gambar 6. Coklat Bubuk	16
Gambar 7. Soda Kue	17
Gambar 8. Baking Powder	17
Gambar 9. Bread Improver	17
Gambar 10. Cream Of Tar-Tar	18
Gambar 11. Ragi Segar	28
Gambar 12. Ragi Instant	19
Gambar 13. Ragi Koral	19
Gambar 14. Emulsifier	20
Gambar 15. Margarine	21
Gambar 16. Butter	21
Gambar 17. Mentega Putih	22
Gambar 18. Margarine Pastry	22
Gambar 19: Puff Patsry Shortening	23
Gambar 20. Sukrosa	24
Gambar 21. Brown Sugar	24
Gambar 22. Laktosa	24
Gambar 23. Glukosa	25
Gambar 24. Maltosa	25
Gambar 25. Inverter Sugar	25
Gambar 26. Madu.....	26
Gambar 27. Garam	26
Gambar 28. Emulsi Buah-Buahan	26
Gambar 29. Essens	27

Gambar 30. Pasta	27
Gambar 31. Air	28
Gambar 32. Susu Full Cream.....	28
Gambar 33. Susu Pasteurisasi	29
Gambar 34. Susu Kental Manis	29
Gambar 35. Susu Evaporasi	29
Gambar 36. Susu Skim	29
Gambar 37. Jus	30
Gambar 38. Telur	30
Gambar 39. Kayu Manis	31
Gambar 40. Pala	31
Gambar 41. Kapulaga	31
Gambar 42. Jahe	31
Gambar 43. Bunga Pala	32
Gambar 44. Kunyit	32
Gambar 45. Bunga Telang	32
Gambar 46. Daun Suji	32
Gambar 47. Buah Naga	33
Gambar 48. Ubi Ungu	33
Gambar 49: Pewarna	33
Gambar 50. Coklat Converture	33
Gambar 51. Dark Cooking Chocolate	34
Gambar 52. Milk Cooking Chocolate	34
Gambar 53. White Cooking Chocolate	34
Gambar 54. Choco Chips	34
Gambar 55. Meses	35
Gambar 56. Cheddar	35
Gambar 57. Natural Cheese	35
Gambar 58. Emmental	35
Gambar 59. Feta	36
Gambar 60. Mozzarella	36

Gambar 61. Ricotta	36
Gambar 62. Krim Keju	37
Gambar 63. Masacarpone	37
Gambar 64. Parmesan	37
Gambar 65. Fondant.....	37
Gambar 66. Kismis	38
Gambar 67. Sukade	38
Gambar 68. Kurma	38
Gambar 69. Buah Ara	38
Gambar 70. Prium	38
Gambar 71. Glaze	39
Gambar 72. Gula Halus	39
Gambar 73. Butter Cream	39
Gambar 74. Sprinkle	40
Gambar 75: Kenari	40
Gambar 76. Kacang Tanah	40
Gambar 77. Kacang Mete	40
Gambar 78. Pecan	41
Gambar 79. Mecedemia	41
Gambar 80. Pistachio	41
Gambar 81. Almond	41
Gambar 82. Whipped Cream Bubuk	42
Gambar 83. Whipped Cream Cair	42
Gambar 84. Pasta Coklat	42
Gambar 85. Selai	42
Gambar 86. Vla	43
Gambar 87. Model Pengembangan ADDIE	46
Gambar 88. Diagram Alir Penelitian	48
Gambar 89. Aplikasi Microsoft Word	59
Gambar 90. Aplikasi Photoshoot	59
Gambar 91. Hasil Angket Analisis Kebutuhan Guru	64

Gambar 92. Hasil Angket Analisis Kebutuhan Siswa	65
Gambar 93. Cover Depan Dan Belakang Pocket Book	67
Gambar 94. Kata Pengantar	67
Gambar 95. Daftar Isi	68
Gambar 96. Kompetensi Dasar, Tujuan Pembelajaran	68
Gambar 97. Pengertian Pastry Dan Bakery	68
Gambar 98. Tampilan Isi Materi	70
Gambar 99. Pertanyaan Evaluasi	70
Gambar 100. Daftar Pustaka	70



THE
Character Building
 UNIVERSITY