

## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| Gambar 1.1 Data Penyimpangan Rempah-Rempah .....                   | 3  |
| Gambar 2.1 Bahan baku rempah-rempah .....                          | 11 |
| Gambar 2.2 Alat <i>Moisture Content</i> .....                      | 13 |
| Gambar 2.3 Pengemasan Bahan Baku .....                             | 16 |
| Gambar 2.4 Kerangka Pemikiran Penelitian .....                     | 25 |
| Gambar 3.1 Flowchart Penelitian .....                              | 29 |
| Gambar 4.2 Proses Penambahan Material .....                        | 37 |
| Gambar 4.3 Gambar setelah proses pembuatan dan pengemasan .....    | 39 |
| Gambar 4.4 Keadaan Kritis Produk Seasoning Rempah-Rempah .....     | 39 |
| Gambar 4.5 Seasoning Rempah-Rempah dalam penentuan kadar air ..... | 39 |
| Gambar 4.6 Sampel Bahan Baku Sebelum dan Sesudah .....             | 32 |
| Gambar 5.1 Hasil penambahan Bahan Baku <i>Chili</i> ASLT .....     | 57 |
| Gambar 5.2 Hasil penambahan Bahan Baku <i>Cumin</i> ASLT .....     | 37 |
| Gambar 5.3 Hasil penambahan Bahan Baku <i>Ginger</i> ASLT .....    | 39 |

UNIVERSITAS  
MERCU BUANA