

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mekanisme pembentukan buih	19
2. Struktur dekstrin.....	21
3. Pembuatan Tepung kulit manggis.....	31
4. Diagram alir proses pembuatan sari kulit manggis	32
5. Diagram alir pembuatan bubuk instan kulit manggis	34
6. Tingkat kelarutan bubuk instan kulit manggis akibat pemberian putih telur dengan metode <i>foam mat drying</i>	44
7. Kecepatan larut bubuk instan kulit manggis akibat pemberian putih telur dengan metode <i>foam mat drying</i>	46
8. Kadar antosianin bubuk instan kulit manggis akibat pemberian putih telur dengan metode <i>foam mat drying</i>	49
9. Proses pembuatan tepung instan kulit manggis	82