

DOKUMENTASI

Dokumentasi Pembuatan Tepung Kacang Merah

		
<p>Proses Penyortiran</p>	<p>Pencucian Kacang Merah</p>	<p>Kacang Merah Direndam Selama 24 Jam</p>
		
<p>Kacang Merah Dikukus Selama 24 Menit</p>	<p>Kacang Merah Dijemur hingga kering</p>	<p>Kacang Merah Dihaluskan Dengan Blender</p>
		
<p>Kacang Merah Yang Sudah Dihaluskan</p>	<p>Kacang Merah Yang Sudah Halus Kemudian Diayak</p>	<p>Tepung Kacang Merah</p>

Dokumentasi Pembuatan Jaje Reta





Dokumentasi Uji Organoleptik

