

LAMPIRAN



Persiapan bahan-bahan
pembuatan sereal



penyortiran dan pencucian
ubi jalar ungu



pengukusan



Pengupasan kulit ubi jalar ungu



penghancuran pasta ubi jalar ungu



penimbangan bahan-bahan



Bahan-bahan yang sudah ditimbang



pemasakan margarine



pemasakan adonan



Adonan stengah masak



campuran pasta ubi jalar ungu ke adonan



adonan yang sudah tercampu rata



Penimbangan



pencetakan



pengeringan(oven)



penggorengan

HASIL DAN UJI SENSORIK

SEBELUM DI GORENG



SESUDAH DI GORENG



