

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Hasil Singkong yang sudah dipotong & dicuci	39
Gambar 4.2 Hasil Singkong yang sudah direbus.....	40
Gambar 4.3 Proses Penghancuran Singkong.....	40
Gambar 4.5 Telur ayam, Garam, Merica bubuk, Tepung Terigu.....	40
Gambar 4.4 Daging Sapi Cincang.....	40
Gambar 4.6 Tepung panir dan Tepung Tempura.....	41
Gambar 4.7 Proses Pencampuran bahan Beef Katsu dengan Singkong	41
Gambar 4.8 Adonan sudah dibentuk oval lalu barulkan ke tepung terigu.....	41
Gambar 4.9 Proses Pembaluran beef katsu dengan kocokan telur	42
Gambar 4.10 Proses Pembaluran beef katsu dengan tepung tempura dan tepung panir	42
Gambar 4.11 Proses Pengorengan beef katsu	42
Gambar 4.12 Hasil Beef Katsu yang sudah digoreng	42