

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1.2. MIE TELUR.....	2
GAMBAR 1.1.3. TELUR KAMPUNG.....	5
GAMBAR 1.1.5.1 BIJI SELASIH.....	6
GAMBAR 1.1.5.2 <i>GUM</i> BIJI SELASIH.....	8
GAMBAR 2.4.1. PERSIAPAN BAHAN – BAHAN.....	16
GAMBAR 2.4.2. PENUANGAN BAHAN – BAHAN.....	17
GAMBAR 2.4.3. PENCAMPURAN BAHAN – BAHAN.....	17
GAMBAR 2.4.4. PEMBULATAN ADONAN.....	17
GAMBAR 2.4.5. PENIPISAN ADONAN MENGGUNAKAN MESIN MIE.....	18
GAMBAR 2.4.6. HASIL PEMOTONGAN ADONAN MIE DENGAN MESIN	18
GAMBAR 2.4.7. HASIL PEMASAKAN MIE.....	18
GAMBAR 2.4.8. HASIL PRODUK A, B, C, D, DAN E (BELUM MATANG)..	20
GAMBAR 2.4.9. HASIL PRODUK A, B, C, D, DAN E (SUDAH MATANG)..	21
GAMBAR 2.4.10. FLOWCHART PEMBUATAN MIE.....	22
GAMBAR 3.1 SKALA PENGUKURAN WARNA.....	26