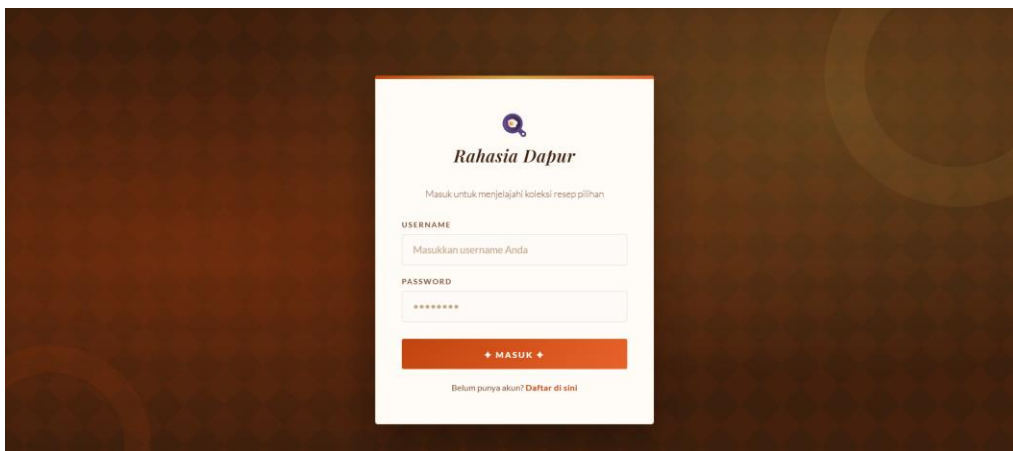


Dokumentasi Aplikasi

Rahasia Dapur PKK

Cara menjalankan aplikasi:

1. Web:
 - a. Masuk ke folder *backend* dengan: *cd backend*
 - b. Ketik *npm install*
 - c. Setelah itu, ketik *node server.js*
 - d. Masuk ke folder *frontend* dengan: *cd frontend* atau *cd ../frontend*
 - e. Ketik *npm install*
 - f. Setelah itu, ketik *npm start*
2. Mobile:
 - a. Jika server belum running, masuk ke folder *backend* dengan: *cd backend*
 - b. Ketik *npm install*
 - c. Setelah itu, ketik *node server.js*
 - d. Setelah server running, masuk ke folder app dengan: *cd app*
 - e. Ketik *npm install*
 - f. Untuk run aplikasi mobile, ketik *npx expo start*
3. Masuk ke aplikasi dengan username: raka dan password: raka atau buat/daftarkan akun baru.
4. Tampilan Aplikasi:



Bergabung Yuk!

Daftarkan diri untuk mulai menemukan resep lezat

USERNAME

Buat username unik Anda

PASSWORD

Buat password yang kuat

➤ DAFTAR SEKARANG ➤

Sudah punya akun? [Masuk di sini](#)

➤ RESEP PILIHAN IBU-IBU PKK ➤

Resep *Lezat &* *Penuh Cinta*

🍴 Daftar Resep



Ayam Geprek Sambal Bawang
Spesial

40 JUMLAH

LIHAT RESEP ➤



Sayur Sop Bening Bu Susi

40 RUMAHAN

LIHAT RESEP ➤

RAHASIA DAPUR PKK BY DARA SANTANG RABAHU

← KEMBALI KE BERANDA

Ayam Geprek Sambal Bawang Spesial

40 JUMLAH



📋 Bahan-bahan

- 500g daging ayam fillet
- Tepung bumbu serbaguna
- 1,5 buah cabai rawit merah
- 5 siung bawang putih
- Garam dan kaldu ayam secukupnya
- Minyak panas

📋 Langkah-langkah

1. Cuci bersih ayam, baluri dengan tepung bumbu basah lalu tepung kering.
2. Goreng ayam dalam minyak panas hingga kuning kecoklatan dan krispi. Tiriskan.
3. Ulek kasar cabai rawit, bawang putih, garam, dan kaldu ayam.
4. Ekan sambal yang sudah diulek dengan 3 sendok makan minyak panas sisa menggoreng ayam.