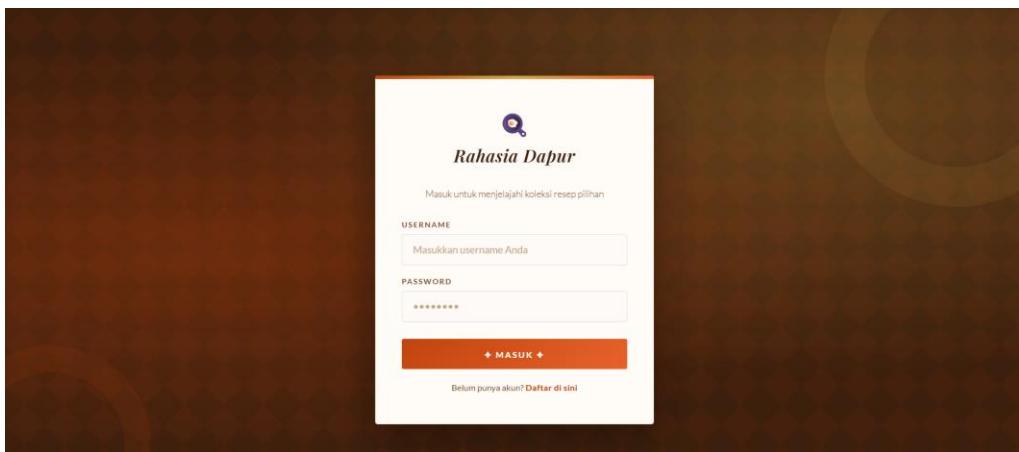


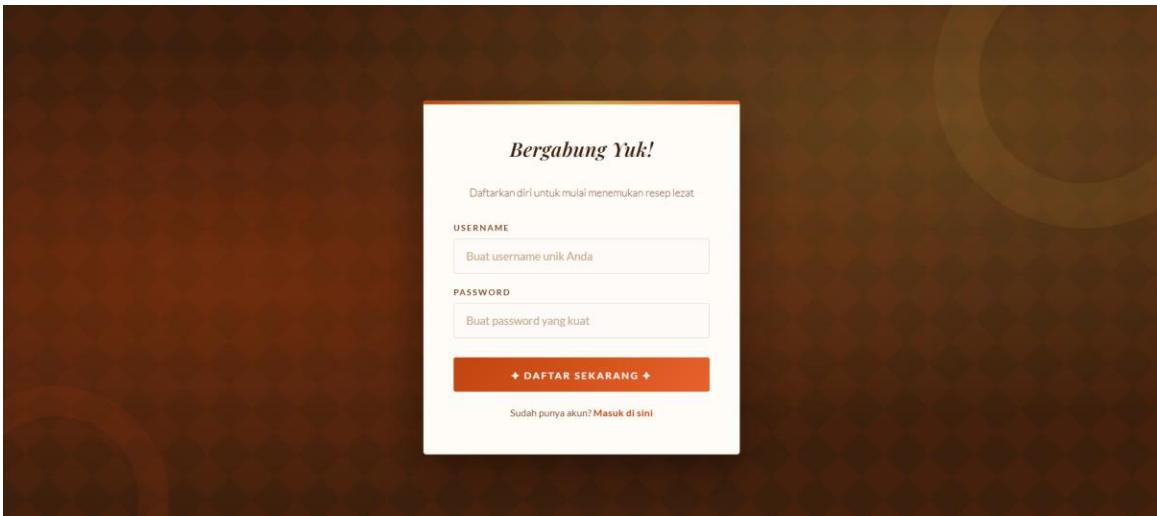
Dokumentasi Aplikasi

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:





Rahasia Dapur
KOLEKSI RESEP PKK

KELUAR

+ RESEP PILIHAN IBU-IBU PKK +

Resep Lezat & Penuh Cinta

Daftar Resep



Ayam Geprek Sambal Bawang Spesial
[ke JUALAN]
[LIHAT RESEP →](#)



Sayur Sop Bening Bu Susi
[ke RUMAHAN]
[LIHAT RESEP →](#)

BAHASIA DAPUR PKK BY RAKA SANTANG BABANI

— KEMBALI KE SERANDA —

Ayam Geprek Sambal Bawang Spesial

[ke JUALAN]



AYAM GEPREK SAMBAL BAWANG SPECIAL
super kribo ayamnya

YouTube

Bahan-bahan

- 300g Daging ayam fillet
- Tepung bumbu terigu
- 15 buah cabai rawit merah
- 5 siung bawang putih
- Garam dan kaldu jamur secukupnya
- Minyak goreng

Langkah-langkah

- Cuci bersih ayam, basuh dengan tepung bumbu batoh lalu tepong beras.
- Goreng ayam dalam minyak panas hingga kuning keemasan dan krispi. Tiriskan.
- Untuk saus cabai rawit, bawang putih, garam, dan kaldu jamur.
- Goreng sambal yang sudah dicampur dengan 3 sendok minyak panas lalu menggoreng ayam.