

PROSES PEMBUATAN TEH DATUK JAMER

HARI KE 1 : MEMILIH, MENGAMBIL DAN MENGOLAH DAUN KATUK

DAN JAHE MERAH

HARI KE 2: MENJEMUR KEDUA BAHAN DIATAS 1 HARI PENUH DALAM

CUACA PANAS

HARI KE 3: MENGOLAH KEDUA BAHAN TERSEBUT DENGAN

MENYANGRAI SEKITAR 15 – 30 MENIT, KEMUADIAN DILANJUTKAN

DENGAN PENGEPAKAN MENJADI PRODUK TEH

HARI KE 4: TEH SIAP DIPASARKAN ATAU DI PUBLIKASIKAN