

Berbagai macam jajanan tradisional di setiap daerah pasti mempunyai cita rasa dan bahan dasar yang berbeda-beda. Dengan rasa yang khas tentu akan memanjakan lidah para pecinta kuliner. Begitu juga dengan salah satu jajanan dari Desa Panggang Kecamatan Kembangharjo Kabupaten Karangasem. Dengan rasa yang khas tentu akan memanjakan lidah para pecinta kuliner. Yang menarik disini adalah bahan tambahan untuk membuatnya.





... dan ditambah sedikit bawang putih yang sudah digoreng. Untuk penyajiannya, produk olahan lele ini  
... dan ditambah sedikit bawang putih yang sudah digoreng. Untuk penyajiannya, produk olahan lele ini  
... dan ditambah sedikit bawang putih yang sudah digoreng. Untuk penyajiannya, produk olahan lele ini





# RUKUN TANI

Desa Pranggang, Kec. Plosoklaten, Kab. Kediri

**Sekretariat :**

**Dsn. Mangunrejo, Ds. Pranggang,  
Kec. Plosoklaten, Kab. Kediri**

**Kode Pos (64175) HP. : 085645229747**



**Kelompok  
Budidaya Ikan  
dan Olahan**

**Produk Unggulan Rukun Tani :**

Sate Lele

“Harap kami dawet lele ini bisa dikenal seluruh nusantara dan semoga kami terus didukung, semoga para petani dapat kepentingan kami semua”