LAPORAN PRAKTEK PEMROGRAMAN WEB



DISUSUN OLEH: EKO RACHMAT SATRIYO (2100018142) KELAS C

PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

MARET 2022

```
Praktek 2
      </title>
8 ▼ table {
    font-family: Times New Roman;
      border-collapse: collapse;
11
      width: 100%;
12
13
14 ▼ td, th {
    border: 1px solid #dddddd;
15
     text-align: center;
17
      padding: 8px;
19
20 ▼ td.satu{
     width:100px;
21
22
     height: 100px;
23
24
25 ▼ img.satu{
    width:100%;
      height:100px;
29
30 ▼ img.dua{
      width:100%;
      height:100px;
34
    }
```

Menuliskan kode

```
</style>
   </head>
   <center>
42
    >
      43
     <a
      href="home.html" target="blank">Link 1\<a href="</pre>
      berita.html" target="blank">Link 2<a href="
      about.html" target="blank">Link 3Ini
      merupakan isi artikel yang akan ditampilkan pada halaman
      pertama. Ini merupakan isi artikel yang akan ditampilkan
      pada halaman pertama. Ini merupakan isi artikel yang akan
      ditampilkan pada halaman pertama.<td class="satu" style
      ="background-color: aqua">
    <img class="dua" src="eko.jpg">
     </center>
   </body>
   </html>
```

Menamakan home.html



pada daging. Menurut WHO/FAO, dari beberapa karakter protein seperti daya cerna protein secara in vitro (in vitro protein digestibility, IVPD), daya cerna protein berdasar asam amino score (protein digestibility corrected amino acid score, PDCAAS), asam amino esensial index (essential amino acid index, EAAI) dan rasio efisiensi protein (protein efficiency ratios, PER) pada jamur pangan setara dengan yang terdapat pada ovalbumin (protein pada putih telur) dan jauh mengungguli protein pada kacang kedelai dan gandum. Penelitian juga menunjukkan, bahwa pada jamur pangan segar dan olahan menunjukkan kualitas protein yang masih terjaga. Studi yang dilakukan tentang tingkat kekenyangan antara konsumsi jamur pangan dan daging menunjukan, bahwa beberapa responden merasa lebih kenyang dan tidak ingin meneruskan mengonsumsi setelah mereka mengonsumsi jamur pangan, dibandingkan mengonsumi daging. Dibandingkan dengan sumber protein nabati lainnya jamur pangan mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi, serat, vitamin dan mineral serta rendah lemak dan sodium. Dari hasil penelitian, rata-rata jamur mengandung 19-35 persen protein lebih tinggi jika dibandingkan dengan beras (7,38 persen) dan gandum (13,2 persen). Selain itu, 72 persen lemaknya termasuk jenis lemak tidak jenuh. Jamur juga mengandung berbagai jenis vitamin, antara lain B1 (thiamine), B2 (riboflavin), niasin dan biotin. Selain elemen mikro, jamur juga mengandung berbagai jenis mineral, antara lain K, P, Ca, Na, Mg, Se dan Cu. Jumlah kandungan seratnya yang berkisar antara 7,4 -24,6 persen sangat baik untuk pencernaan.

19 20

21 </body>
22 </html>

About.html



142

Hasil kode

EKO RACHMAT



Hasil link1(home.html)



Jamur Pangan sebagai Sumber Protein Pengganti Daging, Solusi Kenaikan Harga Daging

Harga daging sapi menurut Kompas.com (02/03/2022), melonjak di pasaran hingga tembus Rp 140.000 per kilogram (kg). Padahal, harga normalnya hanya Rp 120.000 per kilogram. Masih menurut Kompas, Ketua Jaringan Pemotongan dan Pedagang Daging Indonesia (Jappdi) Asnawi mengatakan, kenaikan harga daging sapi ini terjadi karena harga daging sapi di Australia yang tinggi, serta kurangnya pasokan dari negara tersebut. Kenaikan daging sapi tersebut juga

Hasil link 2(berita.html)

lainnya jamur pangan mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi, serat, vitamin dan mineral serta rendah lemak dan sodium. Dari hasil penelitian, rata-rata jamur mengandung 19-35 persen protein lebih tinggi jika dibandingkan dengan beras (7,38 persen) dan gandum (13,2 persen). Selain itu, 72 persen lemaknya termasuk jenis lemak tidak jenuh. Jamur juga mengandung berbagai jenis vitamin, antara lain B1 (thiamine), B2 (riboflavin), niasin dan biotin. Selain elemen mikro, jamur juga mengandung berbagai jenis mineral, antara lain K, P, Ca, Na, Mg, Se dan Cu. Jumlah kandungan seratnya yang berkisar antara 7,4 -24,6 persen sangat baik untuk pencernaan.

Akhir dari berita.html



Biodata

Nama : Eko Rachmat S NIM : 2100018142 Kelas: C

Prodi: Teknik Informatika

Hasil link 3(about.html)