



CREATIVE

xxx

REPORT

UTS WEB
DASAR



KELOMPOK 7

BUDI SANTOSO - 2072026
DAVE SAMMY - 2072039
PUJI MEI SIHOMBING - 2072050

TEMA

KULINER
MAKANAN

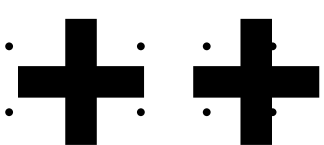
PEMBAGIAN TUGAS

BUDI SANTOSO - Laporan + Page 3
DAVE SAMMY - Page 1
PUJI MEI SIHOMBING - Page 2

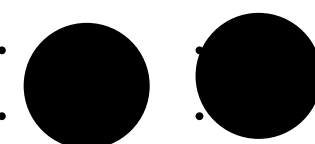
UNIVERSITAS KRISTEN
MARANATHA

TEKNIK INFORMATIKA





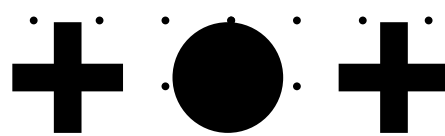
3 PAGES "EXPLANATION"

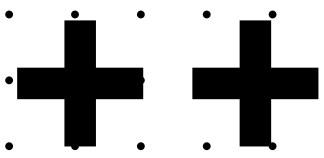


Dalam *small project* ini, kami membuat desain *simple webpage* yang bertemakan kuliner dimana kami mengambil sebuah konsep ala *blogger* yang mana isinya adalah sebuah resep-resep tanah air yang terkenal dari Sabang sampai Merauke yang lengkap, dan *Foodies!* sebuah istilah sebagai pencinta kuliner dapat memasak melalui resep yang ada di dalam *web* tersebut.

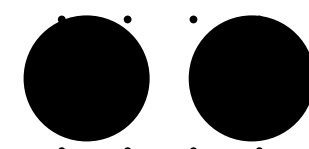


Nasi Gudeg





PAGE 1 "HOMEPAGE"



Dalam *Front Page* ini, terdapat *nav bar*, *header*, *content*, dan *footer*. Bagian *header* seperti *greeting* atau sambutan ketika mengunjungi situs. Pada *nav bar* ini, jika kita *click* masing-masing akan membawa ke tujuan yang diestimasikan. Sedangkan *content*, sebuah informasi yang disajikan secara menarik dan *eye catching* dan *footer*, sebuah akhir dari *exploring* sampai kebawah membentuk sebuah *Homepage* yang sederhana namun *simple*.

FONT USED

Dengan perpaduan yang dramatis antara *cursived* dengan *sans-serif*, menciptakan sebuah harmoni yang selaras, nyaman, dan mudah dibaca.

Kaushan Script

CURSIVE

REGULER

Poppins

SANS-SERIF

MEDIUM + BOLD

COLOR USED

Terinspirasi dari syair ciptaan Robert Frost, *Fire and Ice*. Terciptalah sebuah warna berani, hangat akan api namun pada waktunya akan mendingin bagai es.

HEX : #FF8C03

HEX : #FFEBEB

Dengan perpaduan gambar-gambar menarik dari gabungan antara unsur seni *graphic design* & *visual* beserta gambar makanan yang mengunggah selera membuat *Homepage* ini sangat menarik untuk di *explore*. Sumber-sumber gambar ini dapat dicari di *Unsplash* dan *Rawpixel*.

Tak hanya itu, dengan bumbu-bumbu animasi sederhana dari *CSS3* yang ditanamkan pada *nav bar* dan *buttons* akan membuat *webpage* ini terkesan seperti mengunjungi *blog* profesional dan dengan *scrolling-behavior: smooth*; menyempurnakan animasi sederhana ini.



*Resep
masakan*

CLICK ME

HUBUNGI KAMI



Dalam *Content Page* ini, terletak berbagai jenis resep-resep makanan asli Indonesia yang sangat mengunggah selera yang tentunya dilengkapi dengan *nav bar* dan *footer*. Penggunaan *font-text* dan *background color* sama seperti *webpage* sebelumnya

(More)

Kami menginput (More) dengan `` yang akan membawa kita menuju ke *page* selanjutnya untuk melihat secara lengkap mulai dari penjelasan makanan apa itu dan resep beserta cara pembuatannya.

HOME RESEP BLOG TENTANG KAMI HUBUNGI KAMI

Ini dia!

SEBUAH RESEP TERBAIK YANG
KALIAN TUNGGU-TUNGGU !

Nasi Gudeg

Sebuah hidangan khas Provinsi Yogyakarta dan Jawa Tengah yang terbuat dari nangka muda.
(More)



Nasi Goreng

Hidangan yang populer dari masakan Asia Timur, Tenggara dan Selatan pada wilayah tertentu.
(More)



Nasi Liwet

Hidangan khas yang dimasak dengan menggunakan santan.



Nasi Goreng

Hidangan yang populer dari masakan Asia Timur, Tenggara dan Selatan pada wilayah tertentu.
(More)

Nasi Liwet

Hidangan khas yang dimasak dengan menggunakan santan, kaldu ayam, rempah-rempah, dari Solo.
(More)



Angik

Salah Satu masakan khas Tapanuli, Sumatera Utara yang populer. Masakan ini dikenal pula sebagai Ikan Mas bumbu kuning.
(More)



HUBUNGI KAMI



4 gambar makanan disajikan dengan menarik menunjukkan seperti apa makanan itu dan etimologi beserta sejarah singkat tentang asal makanan tersebut.

Sumber dari 4 gambar tersebut didapat melalui Google



Nasi Gudeg



Hidangan khas Provinsi Yogyakarta dan Jawa Tengah yang terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan. Gudeg sangat populer di Jawa, hidangan ini merupakan hidangan populer baik sebagai masakan rumahan maupun hidangan jalanan. Jika anda tertarik untuk memasak makanan ini, berikut resep lengkap dengan bahan-bahan dan cara memasaknya.

Bahan :

- 1 kg nangka rebus
- 5 butir telur rebus
- 2 bks santan kara
- 1 porsi nasi putih

Bumbu :

- 6 bh bawang merah
- 15 bawang putih
- 2.5 sdm ketumbar
- 4 bh Gula merah
- 6 lembar daun salam

Bumbu kuning ayam areh :

- 1 ekor ayam utuh
- 6 btr bawang merah
- 5 bh bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- 1 ruas kunyit
- 1/2 sdm merica
- 1 ruas jahe
- 4 lembar Daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- Sereh (boleh skip)

- 6 bh bawang merah
- 15 bawang putih
- 2.5 sdm ketumbar
- 4 bh Gula merah
- 6 lembar daun salam
- 1 bongkah lengkuas geprek
- Garam dan kaldu bubuk secukupnya

- 1 ruas kunyit
- 1/2 sdm merica
- 1 ruas jahe
- 4 lembar Daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- Sereh (boleh skip)
- Gula, garam, dan kaldu bubuk secukupnya

Sambal goreng cecek :

- 4 bks tempe
- 250 gr kulit sapi (cecek)
- 3 luncar petai
- Cabe rawit

Sambal goreng :

- 5 butir bawang merah
- 3 butir bawang putih
- 3 bj kemiri
- 4 bj cabe merah keriting
- 2 lembar daun salam
- 1 bongkah lengkuas geprek
- 2 butir gula merah
- Garam dan kaldu bubuk secukupnya

Cara pembuatan :

1. Rebus nangka sampai matang, kemudian masukkan ke panci beserta bumbu halus dan pelengkap. Masukkan air dan rebus selama 1 jam.
2. Cuci dan masak ayam arehnya beserta bumbu yang sudah dihaluskan. Kemudian tumis bumbunya sampai harum lalu masukkan ayam beserta bumbu pelengkap.
3. Kemudian ungkep ayam tersebut dan bolak-balik posisi ayam sampai matang merata.
4. Tumis sambal goreng cecek dengan tempe atau selera lain, tambahkan sedikit air. Tunggu sampai sambal tersebut menyusut kuahnya dan tes rasa agar pas sesuai selera.
5. Setelah matang, angkat dan hidangkan.

Gambar ini memiliki animasi yang apabila mouse cursor diarahkan ke gambar tersebut maka dia akan membesar atau seperti efek zoom smoothly dengan transition 0,5s ease-in-out sedikit cepat dan responsive dan menggunakan background: hover img { transform: scale(1.5); }. Agar gambar tersebut pas dengan ukuran web, kita dapat memasukkan background: cover; dan overflow: hidden; dan width: 100%;

Pada bagian bahan-bahan dan cara pembuatannya menggunakan sebuah table yang masing-masingnya table data atau <td> adalah dalam 1 table row atau <tr> dengan menggunakan dan

Previously in page 2. " Content page ." ada sebuah (more) yang akan membawa kita ke tab baru dimana ia akan melakukan sebuah perintah untuk membawa user ke destinasi yang ditujukan yang artinya jika user mengklik (more) pada bagian nasi goreng maka akan lompat ke page 3 bagian nasi goreng. Karena di dalam page 3 terdapat 4 resep dengan memasukkan kode dengan memasukkan # setelah a href.