**NAMA: ARIELLA RISQY MAULANA**

**NIM : A11.2022.14035**

**KELOMPOK : 4102**

**MATKUL : DASAR PEMPROGRAMAN**

**JUDUL**

NASI GORENG TELUR

**KAMUS**

1 Piring Nasi Putih

2 Butir Telur Ayam

BUMBU HALUS:

3 Siung Bawang Merah

2 Siung Bawang Putih

2 Butir Telur Ayam

Garam, secukupnya

Gula , secukupnya

Kecap manis, secukupnya

**DESKRIPSI**

AMBIL 3 SIUNG BAWANG MERAH DAN 2 SIUNG BAWANG PUTIH

WHILE (MASIH ADA BAWANG YANG BELUM DI KUPAS) DO

AMBIL 1 BAWANG

KUPAS BAWANG MERAH/PUTIH

AMBIL 3 SIUNG BAWANG MERAH DAN 2 SIUNG BAWANG PUTIH

AMBIL BAWANG TERKUPAS

POTONG TIPIS BAWANG MERAH/PUTIH YANG SUDAH DI KUPAS

AMBIL 2 BUTIR TELUR

WHILE (TELUR BELUM DI PECAH) DO

AMBIL 1 TELUR

PECAHKAN TELUR DAN MASUKAN KE GELAS/WADAH

POSISIKAN WAJAN DIATAS KOMPOR

MASUKKAN MARGARIN

NYALAKAN KOMPOR

IF MARGARIN SUDAH MELELEH THEN

{

TUANGKAN TELUR

ADUK / ORAK-ARIK HINGGA MATANG

MATIKAN KOMPOR

ANGKAT TELUR ORAK-ARIK & TIRISKAN

}

ELSE

{

TUANGKAN MINYAK GORENG

PANASKAN MINYAK GORENG

MASUKKAN BUMBU KE DALAM WAJAN

TUMIS BUMBU HINGGA TERCIUM AROMA HARUM

TAMBAHKAN NASI DAN TELUR YANG SUDAH MATANG KE DALAM TUMISAN

TUANGKAN KECAP SECUKUPNYA

ADUK TUNGGU SESAAT HINGGA WARNA BERUBAH MENJADI KECOKLATAN

MATIKAN KOMPOR

}

WHILE (NASI GORENG SUDAH MATANG) DO

{

ANGKAT

TIRISKAN

}

AMBIL PIRING

TARUH NASI GORENG DIATAS PIRING

END IF