

Method	Path	Payload	Response
POST (no need author)	/authentications	email-> string password -> string	code: 201 { "status": "success", "token": "eyJhbGciOiJIUzI1NiIsInR5cCI6IkpXVCJ9.eyJlbWFPbCI6InppY29AZ21haWwuY29tIiwiaWQiOiJlc2VyLUd3aldCNFJyem9TTl15ZmxrWHFTY1M2WGRNY1B5QnFuM21HRmVYRk5yQWh1RFBCRSIsImhhdCI6MTY1Mzg1NTAyMX0.0GHYn65p8Wz15Bszcq5IIbr5E6MjaKj9ZebO95gVHuM" }
POST (no need author)	/users	email -> string password -> string name-> string birthOfDate=>string(2002-03-02) sex->Boolean weight -> number height-> number timesOfExercise-> number	code: 201 { "status": "success", "data": { "id": "user-FoGlEEqNrnNGGailZIy23UjC7CN0N_DlRne1_LRr_Xwg6thY", "email": "zico@gmail.comd" } }
PUT (need author)	/users(update)	name -> string sex-> Boolean weight-> number height -> number	code: 200 { "status": "success" }
DELETE (need author)	/authentications		code: 200 { "status": "success", "message": "logout" }
/GET (need author)	/calculators?sex=true&weight=80&height=170&time sOfExercise=5&age=20		code: 200 { "status": "success", "information": { "calories": 3293.08, "fat": 54.88466666666667, "protein": 123.4905, "carbo": 493.962 } }
/GET (need author)	/meals ->self information	-	code: 200 lihat dibawah

	/meals?sex=true&weight=80&height=170&timesOfExercise=5&age=20		
/GET (need author)	/recipes/ingredient=&ingredient		code: 200 lihat dibawah
/POST(need author)	/foodImages	file-> file	If exists code: 200 <pre>{   "status": "success",   "name": "batagor",   "information": {     "serving": "100 gr",     "kalori": "290 kal",     "protein": "10.28 gr",     "karbohidrat": "29.14 gr",     "lemak": "14.92 gr"   } }</pre>
/GET (need author)	users		<pre>{   "status": "success",   "data": {     "nama": "zicos",     "tanggalahir": "2001-01-21",     "jeniskelamin": true,     "berat": 65,     "tinggi": 172,     "olahraga": 20   } }</pre>

This is the result of GET /meals

```
{
  "status": "success",
  "information": {
    "pagi": [
      {
        "Energi (Energy)": "339 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "6.3 g",
        "Lemak (Fat)": "1.7 g",
        "Nama": "Mi kering",
        "Protein (Protein)": "10.0 g"
      },
      {
        "Energi (Energy)": "244 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "1.0 g",
```

```

        "Lemak (Fat)": "9.2 g",
        "Nama": "Ayam goreng sukabumi, dada",
        "Protein (Protein)": "36.7 g"
    },
    {
        "Energi (Energy)": "277 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "10.7 g",
        "Lemak (Fat)": "25.0 g",
        "Nama": "Arwan sirsir",
        "Protein (Protein)": "2.4 g"
    },
    {
        "Energi (Energy)": "49 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "9.6 g",
        "Lemak (Fat)": "0.2 g",
        "Nama": "Jambu bol, segar (Malay Apple, fresh)",
        "Protein (Protein)": "2.3 g"
    },
    {
        "Energi (Energy)": "67 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "8.1 g",
        "Lemak (Fat)": "2.1 g",
        "Nama": "Ampas tahu, mentah",
        "Protein (Protein)": "5.0 g"
    }
],
"siang": [
    {
        "Energi (Energy)": "339 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "6.3 g",
        "Lemak (Fat)": "1.7 g",
        "Nama": "Mi kering",
        "Protein (Protein)": "10.0 g"
    },
    {
        "Energi (Energy)": "582 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "37.2 g",
        "Lemak (Fat)": "15.2 g",
        "Nama": "Ikan mujahir, dendeng, mentah",
        "Protein (Protein)": "68.3 g"
    },
    {
        "Energi (Energy)": "141 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "8.0 g",
        "Lemak (Fat)": "10.2 g",
        "Nama": "Buntil daun talas",
        "Protein (Protein)": "4.4 g"
    },
    {
        "Energi (Energy)": "29 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "3.6 g",

```

```

        "Lemak (Fat)": "0.7 g",
        "Nama": "Buah ruruhi, segar",
        "Protein (Protein)": "2.1 g"
    },
    {
        "Energi (Energy)": "521 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "22.9 g",
        "Lemak (Fat)": "37.7 g",
        "Nama": "Kacang kedelai, goreng",
        "Protein (Protein)": "32.2 g"
    }
],
"malam": [
    {
        "Energi (Energy)": "102 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "10.5 g",
        "Lemak (Fat)": "3.9 g",
        "Nama": "Mie ayam",
        "Protein (Protein)": "6.2 g"
    },
    {
        "Energi (Energy)": "295 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "1.0 g",
        "Lemak (Fat)": "13.6 g",
        "Nama": "Ayam goreng mbok berek dada",
        "Protein (Protein)": "39.2 g"
    },
    {
        "Energi (Energy)": "38 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "2.6 g",
        "Lemak (Fat)": "2.0 g",
        "Nama": "Kaparende, sayur",
        "Protein (Protein)": "2.4 g"
    },
    {
        "Energi (Energy)": "29 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "3.6 g",
        "Lemak (Fat)": "0.7 g",
        "Nama": "Buah ruruhi, segar",
        "Protein (Protein)": "2.1 g"
    },
    {
        "Energi (Energy)": "204 Kal",
        "Karbohidrat (CHO)": "17.5 g",
        "Lemak (Fat)": "8.8 g",
        "Nama": "Kacang belimbing, rebus",
        "Protein (Protein)": "16.9 g"
    }
]
}

```

## The response of GET /recipes

```
{
  "status": "success",
  "data": [
    {
      "Url": "http://localhost:5000/recipes/Ayam Goreng Bumbu Kuning.jpg",
      "Deskripsi": "Resep ayam juicy dan lezat dimasak dalam penggorengan ud
ra.",
      "Bahan": [
        "25 g bumbu racik ayam goreng",
        "800 gram ayam",
        "300 ml air"
      ],
      "Bahan2": [
        "bumbu racik ayam goreng",
        "ayam",
        "air"
      ],
      "Cara": [
        "Bilas dan potong ayam.",
        "Masukkan air ke dalam panci, tambahkan bumbu ayam goreng dan didih
kan.",
        "Masukkan potongan ayam, lalu masak dengan api kecil hingga empuk d
an air menyusut.",
        "Goreng ayam di air fryer tanpa menggunakan minyak hingga matang."
      ],
      "Nama": "Ayam Goreng Bumbu Kuning",
      "nutrisi": {
        "Energi (Energy)": "486.62 kal",
        "Lemak (Fat)": "26.98 g",
        "Protein (Protein)": "54.14 g",
        "Karbohidrat (CHO)": "2.5 g"
      }
    },
    {
      "Url": "http://localhost:5000/recipes/Telur Kukus.jpg",
      "Deskripsi": "Telur kukus rendah karbohidrat dan tinggi protein dengan
daging sapi dan kacang hijau.",
    }
  ]
}
```

```

    "Bahan": [
        "63 gram daging sapi",
        "1 1/2 besar putih telur",
        "12 gram buncis",
        "29 gram wortel",
        "11 gram daun bawang"
    ],
    "Bahan2": [
        "daging sapi",
        "telur",
        "buncis",
        "wortel",
        "daun bawang"
    ],
    "Cara": [
        "Iris cincang wortel, daun bawang, serta buncis. Sisihkan.",
        "Kocok putih telur dengan pengocok telur hingga berbusa.",
        "Masukan wortel, daun bawang, buncis yang telah diiris cincang sert
a daging sapi yang dipotong kecil-
kecil ke dalam kocokan putih telur. Tambahkan garam, merica, dan penyedap. Aduk hin
gga rata.",
        "Masukan adonan ke dalam wadah anti panas, lalu kukus selama 30 men
it.",
        "Setelah 30 menit angkat lalu tiriskan."
    ],
    "Nama": "Telur Kukus",
    "nutrisi": {
        "Energi (Energy)": "229.92 kal",
        "Lemak (Fat)": "12.5 g",
        "Protein (Protein)": "22.64 g",
        "Karbohidrat (CHO)": "5.56 g"
    }
},
{
    "Url": "http://localhost:5000/recipes/Salad Roll.jpg",
    "Deskripsi": "Gulungan salad sehat yang bisa Anda makan saat bepergian.
",
    "Bahan": [
        "1 sedang rice paper",
        "20 g cheddar cheese",
        "50 g smoked beef",
        "20 gram wortel",
        "20 gram mentimun (kupas)",
        "50 gram selada air"
    ],
    "Bahan2": [
        "kertas nasi",
        "keju",
        "daging sapi",
        "wortel",
        "mentimun",

```

```

        "selada"
    ],
    "Cara": [
        "Rendam rice paper ke dalam air hangat sebentar.",
        "Setelah rice paper lemas & mudah dibentuk, masukkan bahan2, lalu l
ipat/gulung.",
        "Makan!"
    ],
    "Nama": "Salad Roll",
    "nutrisi": {
        "Energi (Energy)": "183.08 kal",
        "Lemak (Fat)": "7.64 g",
        "Protein (Protein)": "15.18 g",
        "Karbohidrat (CHO)": "14.96 g"
    }
},
{
    "Url": "http://localhost:5000/recipes/Gulungan Salad Daging Sapi Asap.j
pg",
    "Deskripsi": "Gulungan salad rendah kalori.",
    "Bahan": [
        "1 sedang kertas nasi",
        "17 g keju slice",
        "50 g smoked beef",
        "20 gram wortel",
        "20 gram mentimun (kupas)",
        "30 gram selada air"
    ],
    "Bahan2": [
        "kertas nasi",
        "keju",
        "daging sapi",
        "wortel",
        "mentimun",
        "selada air"
    ],
    "Cara": [
        "Celupkan rice paper ke air hangat hingga lemas & mudah dibentuk.",
        "Susun semua bahan di atas rice paper lalu gulung.",
        "Salad siap disajikan."
    ],
    "Nama": "Gulungan Salad Daging Sapi Asap",
    "nutrisi": {
        "Energi (Energy)": "179.97 kal",
        "Lemak (Fat)": "6.78 g",
        "Protein (Protein)": "11.72 g",
        "Karbohidrat (CHO)": "17.04 g"
    }
},
{
    "Url": "http://localhost:5000/recipes/Sesame Toowoomba Pasta.jpg",

```

```
"Deskripsi": "Pasta Toowoomba dengan Saus Wijen.",
"Bahan": [
    "1 siung bawang putih dimasak",
    "10 g smoked beef ",
    "60 g shin ramyun",
    "200 ml susu uht full cream (250ml)",
    "3 sdm roasted sesame dressing",
    "20 gram bawang bombay dimasak"
],
"Bahan2": [
    "bawang putih",
    "daging sapi",
    "shin ramyun",
    "susu uht full cream",
    "bumbu sesame",
    "bawang bombay"
],
"Cara": [
    "Rebus Shin Ramyun atau mi instan lainnya hingga setengah matang.",
    "Tumis bawang putih yang sudah dicincang halus hingga harum.",
    "Masukkan daging lembu salai (secukup rasa) dan tumis dengan bawang
.",
    "Masukkan 200ml susu UHT ke tumisan.",
    "Jika susu mulai mendidih masukan bumbu mi instan dan 3 sdm sesame
dressing.",
    "Masukan mie dan tunggu hingga susu agak meresap.",
    "Jika susu mulai mengental, matikan api dan Sesame Toowoomba Pasta
sudah siap disajikan."
],
>Nama": "Sesame Toowoomba Pasta",
>nutrisi": {
>    Energi (Energy)": "587.95 kal",
>    Lemak (Fat)": "30.61 g",
>    Protein (Protein)": "11.83 g",
>    Karbohidrat (CHO)": "57.91 g"
>
>    }
>
>    }
>
>    }
```