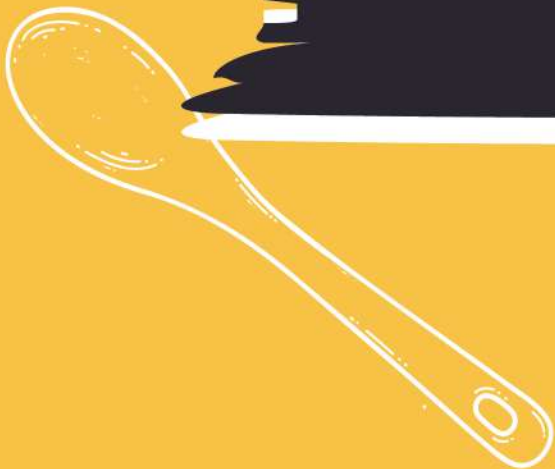




# REKOMENDASI RESEP

MAMAH DEDEH



# REKOMENDASI RESEP

MAMAH DEDEH

## TOOLS

### PYTHON VERSI 3.7

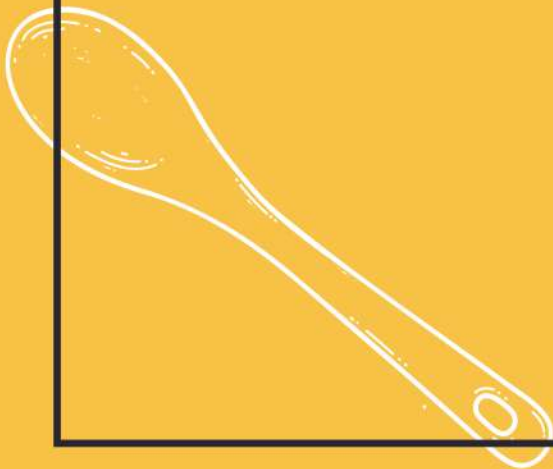
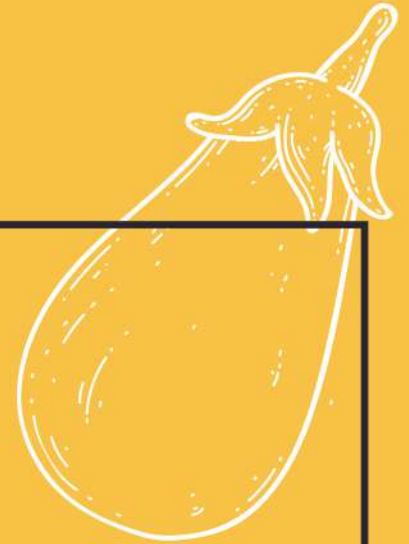
dengan package: fastapi, uvicorn , scikit-learn, pandas, dan numpy

### NODE JS

versi 10 atau lebih

### NPM

versi 6 atau lebih (biasanya sudah terinstall bersamaan dengan nodejs)



# REKOMENDASI RESEP

MAMAH DEDEH

## CARA MENJALANKAN APLIKASI

Ada 2 tools yang harus dijalankan untuk menjalankan aplikasi ini yaitu backend (python fastapi) dan frontend (nodejs react).

### BACKEND

1. Masuk ke folder fastAPI-rekomendasi-resep.
2. Jalankan conda enviroentment python di folder tersebut.
3. Pada conda enviroentment jalankan ``uvicorn main:app``
4. Untuk memastikan aplikasi jalan atau tidak pada browser buka ``http://localhost:8000/docs``.  
Jika aplikasi berjalan maka akan muncul tampilan html fast api.

### FRONTEND

1. Masuk ke folder next-rekomendasi-resep
2. Jalankan command prompt/terminal pada folder tersebut
3. Pada command prompt/terminal jalankan ``npm install``
4. Setelah itu jalankan ``npm run build``
5. Terakhir jalankan ``npm run start``. Aplikasi akan muncul pada browser di ``http://localhost:3000/``



# REKOMENDASI RESEP

MAMAH DEDEH

## HALAMAN AWAL

Dapur Rekom Resep Mamah Dedeh

Dapur Rekom Resep Mamah  
Dedeh

Masukan bahan yang anda miliki

CARI RESEP

Kolom isian  
bahan

Button Cari Resep

*Pada halaman awal ini user dapat mencari resep dengan berdasarkan bahan-bahan yang user miliki.*



# REKOMENDASI RESEP

MAMAH DEDEH



## CARA PENGGUNAAN

1. Masukan list bahan pada kolom isian bahan dengan format :  
'bahan(koma)bahan(koma)dst.'  
contoh: ayam,bawang,kentang
2. Klik Button Cari Resep
3. Kemudian akan muncul 10 resep teratas yang cocok dengan bahan



# REKOMENDASI RESEP

MAMAH DEDEH

Dapur Rekom Resep Mamah Dedeh



## Resep Perkedel Kentang

### Bahan

½ kg kentang ½ kaleng kornet 2 batang seledri, iris halus 3 sdm bawang merah goreng 1 butir telur ayam, kocok 1 butir putih telur, dikocok (untuk lapisan luar perkedel) Minyak goreng secukupnya 4 siung bawang putih ½ sdt merica ½ buah pala ½ sdt garam

### Cara Membuat

Panaskan minyak cukup banyak, goreng kentang hingga kuning kecokelatan. Haluskan kentang selagi panas. Campur kentang, bumbu halus, kornet, seledri, bawang merah goreng dan telur. Bentuk bulat pipih. Celupkan ke dalam kocokan putih telur. Goreng hingga matang kecokelatan. Angkat dan hidangkan.

### Rekomendasi



Resep Perkedel Ayam  
Istimewa



Resep Semur Ayam  
Kentang Kecap Lezat



Resep Opor Ayam  
Ala Resep Koki



Resep Bebek Bakar  
Ala Resep Koki



Resep Ayam Claypot



Resep Sate Madura

## HALAMAN RESEP

Pada halaman ini ditampilkan gambar masakan, bahan, serta cara membuat makanan yang dipilih.

Selain itu ditampilkan beberapa resep serupa dengan resep yang telah dipilih.

