Judul

Menampilkan : Cara Membuat Indomie Goreng Telur

Tanggal : 11 September 2022

Oleh : Bima Afkanur Rifqi

Tempat : Universitas Dian Nuswantoro

Kamus

Indomie Goreng : Integer

Telur Ayam : Integer

Sawi : Integer

Cabai : Integer

Bawang Merah : Integer

Air : Float

Deskripsi

Output “Ambil Bawang Merah 3 Siung”

While (Masih Ada Bawang yang belum terkelupas){

Ambil 1 bawang dan kupas

}

Output “Ambil bawang merah 3 siung”

While (Masih ada bawang yang belum teriris){

Ambil 1 bawang terkupas dan iris

}

Output ”Posisikan wajan di atas kompor”

Output ”Tuangkan Minyak goreng 250 mili”

Output ”Nyalakan Kompor”

If (minyak goreng sudah panas){

Tuangkan Bawang merah iris ke wajan

Aduk tunggu sesaat hingga warna kecoklatan

Matikan Kompor

Angkat bawang merah dan tiriskan

}

Else

{

Tunggu sampai minyak goreng panas

}

Output “Tuang minyak goreng dari wajan ke tempat minyak goreng”

Output “Tuangkan air secukupnya ke dalam wajan”

Output”Hidupkan Kompor”

Output “tunggu sampai air mendidih”

Output “Pecahkan 1 telur dan tuang isi telur ke dalam air mendidih”

Output “Tunggu 10 menit menjadi ”

Output “Bila sudah angkat dan tiriskan”

Output “Buka indomie goreng”

Output “Tuangkan isi mie kemasan tersebut kedalam air panas di atas wajan”

While (Mie sudah melunak)

{

Angkat dan tiriskan

}

Output “ambil piring”

Output “tuangkan mie ke piring/mangkok”

Output “Buka bumbu pelengkap dan tuangkan”

Output “Aduk sampai rata”

If (rasa mie goreng belum sesuai)

{

Tambah kecap dan penyedap rasa

}

Output “Tuangkan telur rebus,bawang goreng diatas mie”

Output “Mie siap dihidangkan”