

## Tugas

### Judul

membuat nasi goreng  
Galih Putra Pratama

### Bahan

Nasi putih 1 piring ← input  
2 sdm minyak goreng ← input  
1 sdm mentega ← input  
1 siung bawang merah ← input  
1 siung bawang putih ← input  
4 sdm kecap manis ← input  
5 cabai merah setan ← input  
3 butir bawang ← input  
2 butir sosis ← input  
1 butir telur ← input  
1/2 sdm garam ← input  
Nasi goreng ← output

### Prosedur

1. Kupas 1 siung bawang merah dan bawang putih
2. Siapkan blender
3. Haluskan bahan-bahan dengan menggunakan blender sampai halus (bawang merah, bawang putih, dan cabai merah setan)
4. Siapkan wajan, lalu letakkan wajan diatas kompor
5. Nyalakan kompor, lalu tuangkan mentega dan tunggu hingga mentega cair
6. Jika mentega sudah mencair sepenuhnya, lalu tuang bumbu yang sudah dihaluskan menggunakan blender ke wajan



7. tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga berwarna harum dan berwarna kecoklatan
8. masukkan nasi ke wajan dan tambahkan garam secukupnya.
9. lalu tuangkan kecap manis
10. Aduk hingga merata
11. potong kecil-kecil 2 butir bakso dan 1 butir sosis
12. lalu masukkan ke dalam masakan
13. Aduk lagi hingga matang
14. siapkan piring
15. Angkat lalu tuangkan nasi goreng yang sudah matang ke piring
16. IF ingin menambahkan telur mata sapi Then  
{  
    Tuangkan minyak secukupnya ke wajan  
    lalu nyalakan kompor dan tunggu hingga minyak panas  
    pecahkan 1 butir telur dan tuang isi telur ke dalam wajan  
    Tunggu hingga telur matang  
    matikan kompor  
    Angkat telur dan tiriskan  
    sajikan diatas nasi goreng  
}
17. IF ingin kerupuk Then  
{  
    ambil kerupuk secukupnya ditoples  
}
18. nasi goreng siap disajikan