

Nim: A11.2022.14382

Noor Adekiah Apriyana

Judul

Nasi Goreng

komus

1 Piring Nasi Putih

Telur Ayam 1 Biji

Bawang Putih 2 Siung

Bawang Merah 3 Siung

Pengeclap Rasa 1 Bungkus

Diseripsi

Ambil Bawang Putih 2 Siung dan Bawang Merah 3 Siung
While (Masih Ada Bawang yang Belum tercupas)

do Ambil 1 Bawang kupas Bawang
putih dan merah

Ambil Bawang Putih 2 Siung dan Bawang merah 3 Siung

While (Masih ada yang belum teriris) Do

ambil 1 Bawang tercupas

Potong tipis Bawang putih dan merah

Persiapkan wajan diatas kompor

Tuangkan minyak goreng 250 ml

Nyalakan kompor

{ Tunggu Sampai Minyak Goreng Panas }

IF (Minyak Goreng Panas) Then

Tuangkan Bawang Putih dan Merah iris

ke wajan tersebut

Aduke tunggu sesaat hingga berbau harum

Pecahkan 1 telur dan tuang isi telur

ke dalam tumisan bawang putih dan

merah di wajan

Orak telur sampai hancur

masukan nasi putih dan pengeclap rasa

Aduke hingga merata

IF (Rasa Nasi goreng belum sesuai) Then

{

Tambah kecap

}

While (bumbu sudah tercampur merata) Do

{

Angkat

}

Tuangkan Nasi Goreng keatas Piring dan
Sajikan.