

Mini Project Recook!

Rafy Hidayat

Resto
Food



Latar Belakang

- Menyelesaikan mini project
- Malas mencari resep di web
- Eksplorasi penggunaan OpenAI



MVP Produk

- Search resep (API)
- Bookmark resep (API)
- AI chat request



Tools & Package

- Visual Studio Code
- Flutter
- Github
- OpenAI
- cached_net
- work_image
- provider
- dio
- SQFLITE



OUR
ABOUT
STORY

Folderisasi

```
RECOOK
└── lib
    ├── models
    │   └── recipe.dart
    ├── services
    │   ├── ai_request_provider.dart
    │   ├── ai_services.dart
    │   ├── chat_controller_provider.dart
    │   ├── refresh_provider.dart
    │   ├── saved_message_provider.dart
    │   └── textfield_validator_provider.dart
    ├── view
    │   ├── ai_page.dart
    │   ├── home_page.dart
    │   ├── recipe_page.dart
    │   ├── search_page.dart
    │   └── splash_screen.dart
    ├── viewmodels
    │   ├── recipe_db.dart
    │   ├── recipe_viewmodel.dart
    │   └── search_viewmodel.dart
    └── widgets
        ├── message_tile.dart
        ├── navbar.dart
        ├── recipe_widget.dart
        ├── rounded_card.dart
        ├── save_recipe_button.dart
        └── search_bar.dart
    └── main.dart
    └── theme.dart
```



Fitur Menantang

Fitur yang saya rasa cukup sulit selama penggerjaan mini projek ini adalah bookmark resep penggunaan sqlite sebagai local storage dan menampilkan datanya pada beranda

The screenshot displays a mobile application interface for a cooking app. At the top, there's a navigation bar with the title "Recook!" and tabs for "Resep" and "AI". Below the navigation bar are three recipe cards, each featuring a thumbnail image and a title.

- Resep Botok Ayam Sederhana yang Enak dan Mudah Dibuat**: Shows a dish wrapped in banana leaves.
- Resep Bakso Ayam Kenyal, Gurih, dan Sedap Kuahnya**: Shows a bowl of chicken meatball soup.
- Resep Omelet Mie Super Gampang Untuk Bekal Anak Sekolah**: Shows a plate of omelet mie.

At the bottom of the screen are three navigation icons: a house icon for "Beranda" (Home), a magnifying glass icon for "Pencarian" (Search), and a speech bubble icon for "AI". On the right side of the screen, there's a detailed view of the third recipe card, titled "Detail Resep". It shows a close-up image of fried kroket (potato croquettes) in a basket, with some parsley garnish. The text "Resep Kroket Singkong Isi Ayam Sayuran, Empuk dan Gurih" is displayed, along with preparation time ("Waktu: 2jam") and difficulty level ("Kesulitan: Sedang"). A descriptive paragraph follows, encouraging users to try the recipe for a snack alternative. A green footer bar at the bottom of the detail view contains the text "resep-kroket-singkong-empuk-dan-gurih disimpan!".

Implementasi AI

App ini menggunakan AI untuk yang optimal untuk ditanyai seputar resep makanan & minuman, rekomendasi resep hingga tips mengolah bahan makanan

The image displays two screenshots of a mobile application interface. Both screens have a dark green header bar. The left screen's header says "Chat dengan AI" and the right screen's header says "Recook!". Below the header, both screens show a list of ingredients and steps for a recipe. The left screen has a "Resep" tab at the top, while the right screen has an "AI" tab. At the bottom of each screen are three navigation icons: a house icon for "Beranda", a magnifying glass icon for "Pencarian", and a document icon for "AI".

Chat dengan AI

Masakan yang dapat kamu coba adalah Ayam dan Keju Bakar. Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah:

- 4 potong ayam
- 4 lembar keju cheddar
- 2 sdm margarin
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica
- 1 sdt oregano
- 1 sdt bawang putih bubuk

Langkah-langkah membuatnya adalah:

1. Panaskan oven hingga suhu 200 derajat Celcius.
2. Lumuri ayam dengan margarin dan bumbu-bumbu.
3. Letakkan ayam di loyang yang telah diolesi margarin.
4. Tambahkan keju cheddar di atas ayam.
5. Panggang ayam dan keju selama 25-30 menit hingga keju meleleh dan ayam matang.

Waktu yang dibutuhkan adalah sekitar 45 menit. Tingkat kesulitannya adalah mudah.

Link Youtube sebagai referensi:
https://www.youtube.com/watch?v=d_R_3vwU-8Q

Recook!

Resep

ayam bakar madu

Masakan yang dapat kamu coba adalah Ayam dan Keju Bakar. Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah:

- 4 potong ayam
- 4 lembar keju cheddar
- 2 sdm margarin
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica
- 1 sdt oregano
- 1 sdt bawang putih bubuk

Langkah-langkah membuatnya adalah:

1. Panaskan oven hingga suhu 200 derajat Celcius.
2. Lumuri ayam dengan margarin dan bumbu-bumbu.
3. Letakkan ayam di loyang yang telah diolesi margarin.
4. Tambahkan keju cheddar di atas ayam.
5. Panggang ayam dan keju selama 25-30 menit hingga keju meleleh dan ayam matang.

Waktu yang dibutuhkan adalah sekitar 45 menit. Tingkat kesulitannya adalah mudah.

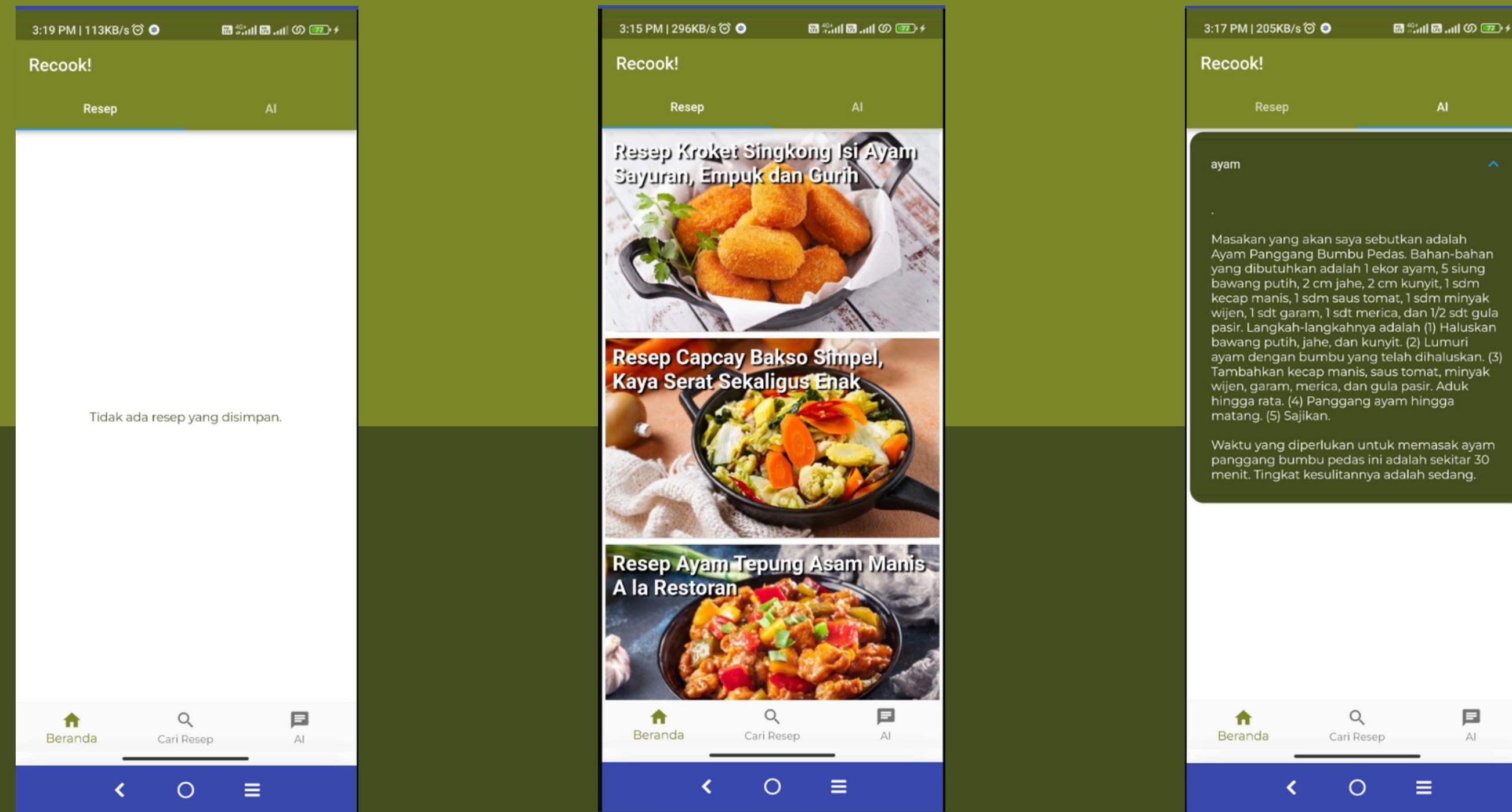
Link Youtube sebagai referensi:
https://www.youtube.com/watch?v=d_R_3vwU-8Q

Beranda

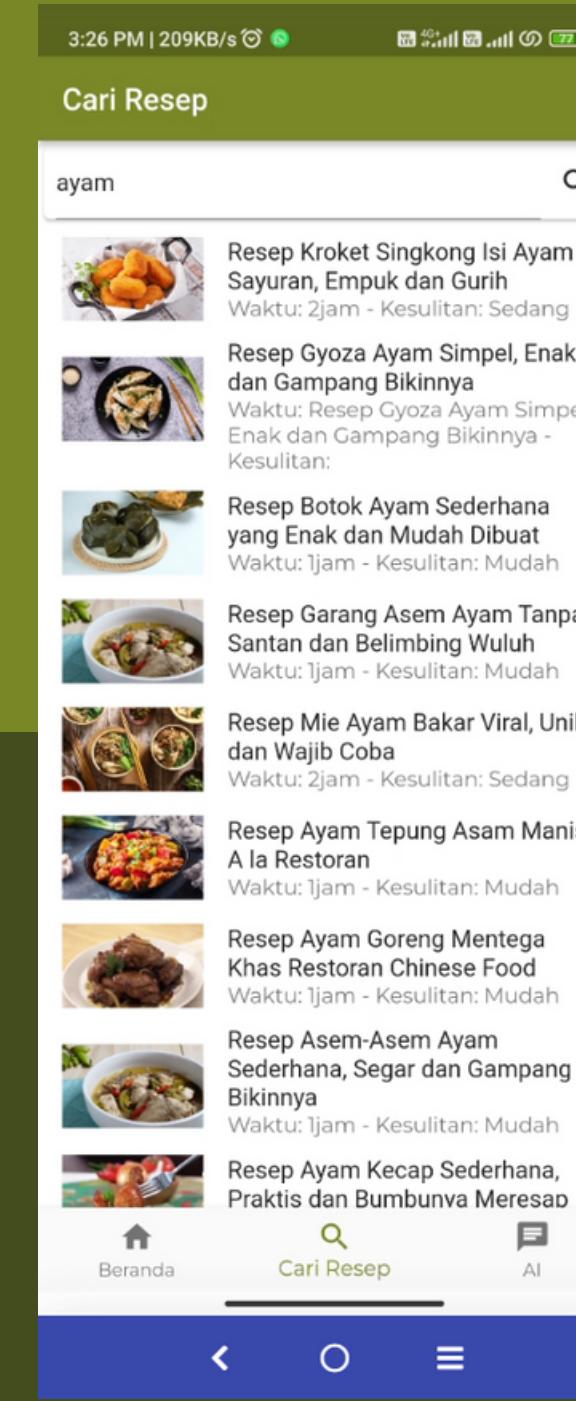
Pencarian

AI

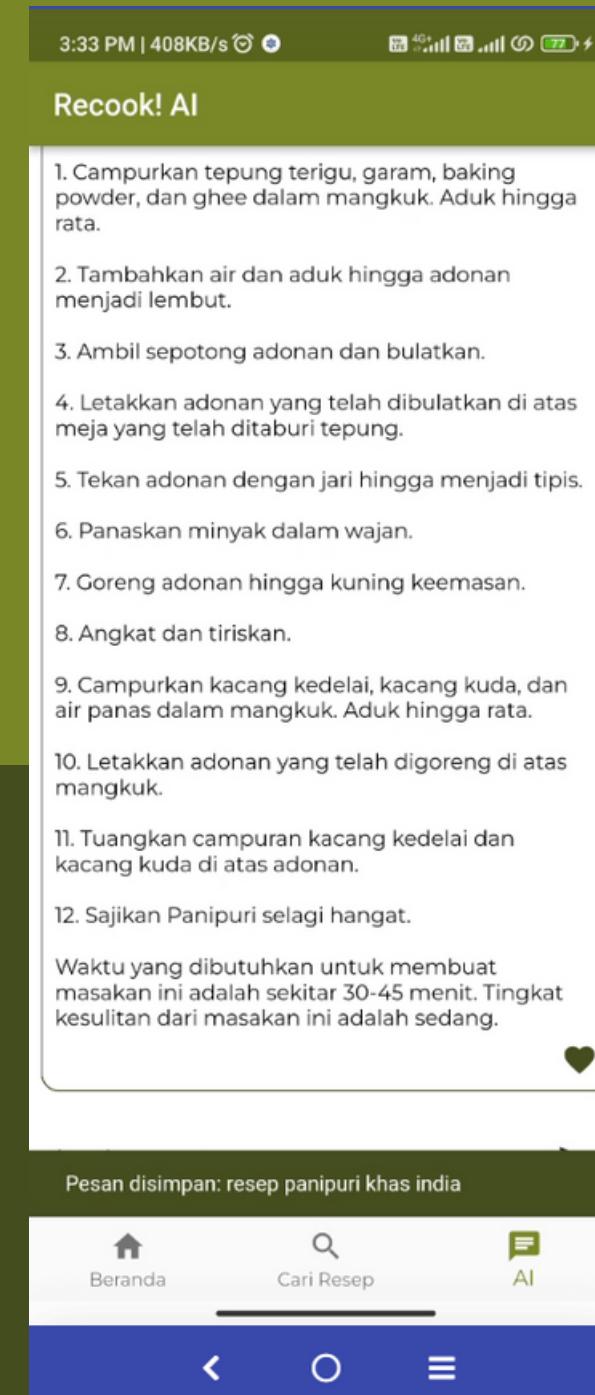
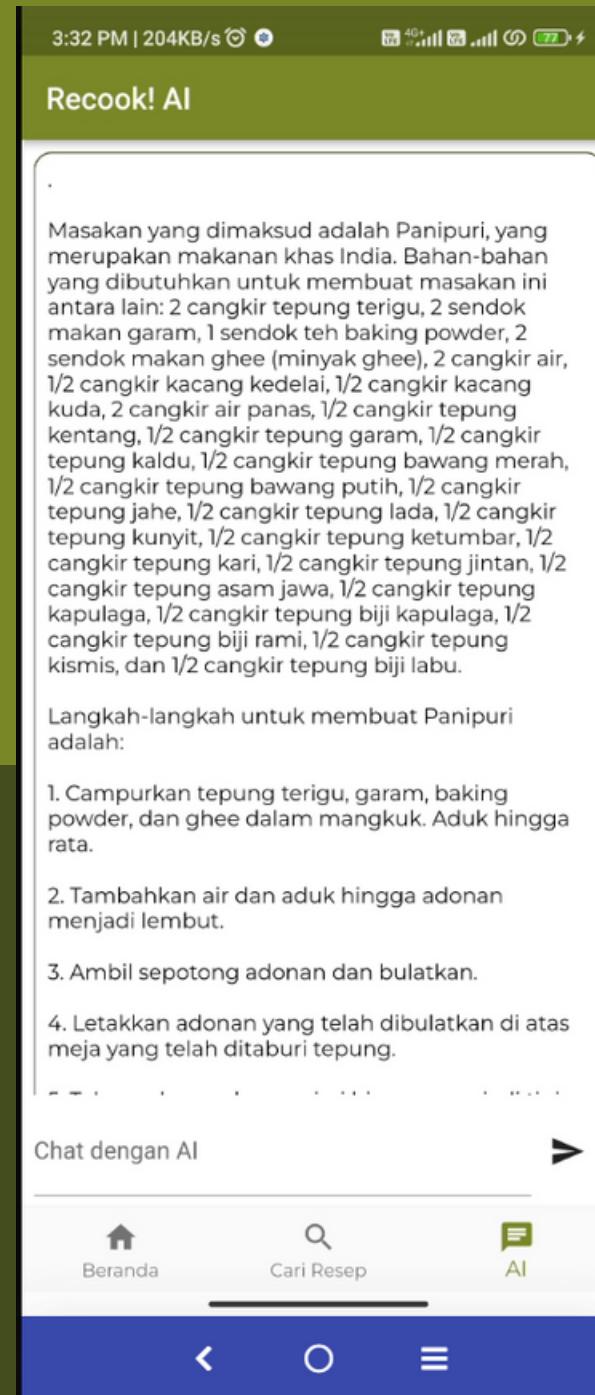
Beranda



Cari Resep



AI



Demo App

Terimakasih
Atas
Perhatian
Anda

Rafy Maulana

