

Algoritma Cara Membuat PEANUT BUTTER AND JELLY SANDWICH yang Benar

- Referensi = <https://www.youtube.com/watch?v=Ct-10OUqmyY&t=79s>

1. Siapkan sebuah alas yang bersih berukuran minimal 50 cm, sebuah pisau selai, sebuah toples yang berisi selai kacang, sebuah botol yang berisi jelly, dan dua buah roti tawar.
2. Karena roti tawar berjumlah dua, maka kita namakan kedua roti tawar tersebut. Satu roti tawar bernama Roti A, dan satu roti tawar lainnya bernama Roti B.
3. (***Tahap Pengolesan Selai Kacang Dimulai***) Letakkan Roti A, toples yang berisi selai kacang, dan pisau selai secara berjajar di tengah alas bersih yang tadi sudah disiapkan.
4. Buka toples yang berisi selai kacang.
5. Pegang bagian gagang pisau selai, dan kemudian masukkan bagian logam pisau selai ke dalam toples selai kacang yang tadi sudah dibuka.
6. Ketika bagian logam pisau selai berada di dalam toples tadi, maka pastikan bagian logam pisau selai sudah diselimuti oleh selai kacang.
7. (*Masih dalam keadaan memegang bagian gagang pisau selai*) Keluarkan bagian logam pisau selai dari toples yang berisi selai kacang tadi.
8. (*Masih dalam keadaan memegang bagian gagang pisau selai*) Oleskan bagian logam pisau selai yang sudah diselimuti oleh selai kacang tadi ke salah satu sisi Roti A. Oleskan hingga tampak selai kacang sudah menyebar secara merata di salah satu sisi Roti A.
9. Letakkan Roti A di tempat lain yang bersih nan berjarak sekitar 5-15 cm dari tempat pengolesan selai kacang pada Roti A. Sisi Roti A yang sudah diolesi selai kacang berada di atas, sedangkan sisi Roti A yang tidak diolesi selai kacang berada di bawah.
10. Tutuplah toples nan berisi selai kacang yang tadi sudah dibuka, dan kemudian letakkan toples itu di tempat lain yang bersih nan berjarak sekitar 5-15 cm dari tempat pengolesan selai kacang pada Roti A.
11. Letakkan pisau selai yang sudah digunakan untuk mengolesi selai kacang pada Roti A tadi di tengah alas bersih yang tadi sudah disiapkan. (***Tahap Pengolesan Selai Kacang Selesai***)
12. (***Tahap Pengolesan Jelly Dimulai***) Letakkan Roti B dan botol yang berisi jelly secara berjajar di tengah alas bersih yang tadi sudah disiapkan.
13. Buka botol yang berisi jelly tadi, dan kemudian tuangkan jelly ke salah satu sisi Roti B.
14. Pegang bagian gagang pisau selai, dan kemudian oleskan jelly yang sudah dituang ke Roti B menggunakan bagian logam pisau selai secara merata.
15. Letakkan pisau selai yang sudah digunakan untuk mengolesi jelly tadi di tempat lain yang bersih nan berjarak sekitar 5-15 cm dari tempat pengolesan jelly pada Roti B.
16. Tutuplah botol nan berisi jelly yang tadi sudah dibuka, dan kemudian letakkan botol itu di tempat lain yang bersih nan berjarak sekitar 5-15 cm dari tempat pengolesan jelly pada Roti B.

17. Letakkan Roti B yang tadi sudah diolesi jelly di tengah alas bersih yang tadi sudah disiapkan. Sisi Roti B yang sudah diolesi jelly berada di atas, sedangkan sisi Roti B yang tidak diolesi jelly berada di bawah. (***Tahap Pengolesan Jelly Selesai***)
18. Ambil Roti A, dan kemudian letakkan Roti A di atas Roti B. Sisi Roti A yang sudah diolesi selai kacang berada di bawah (bertemu langsung dengan sisi Roti B yang sudah diolesi jelly), sedangkan sisi Roti A yang tidak diolesi selai kacang berada di atas.
19. PEANUT BUTTER AND JELLY SANDWICH siap disantap.