

TUGAS AKHIR TAHAP 1



Disusun oleh :

Nama : NUR AQLIAH ILMI

Nim : A11.2022.14039

Kelas : 4102

PEMROGRAMAN BERBASIS WEB

FAKULTAS ILMU KOMPUTER

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

2022

Analisa Kebutuhan

Judul / Topik Konsep Tugas Akhir : Website korean Food

Dalam Tugas Akhir ini saya berencana untuk membuat website **Korean Food. Korean Food / Hidangan korea** merupakan website yang dapat membantu setiap orang yang ingin mengenal / memasak masakan korean ini. Website ini akan menampilkan menu masakan serta resep cara pembuatannya. **Korean Food / Hidangan korean** ini dapat dibuka gratis oleh siapa pun tanpa login dan dapat diakses oleh segala umur baik perempuan maupun laki – laki.

Deskripsi Pengguna

Website **Korean Food / Hidangan Korean** dapat diperuntukan untuk segala usia baik anak – anak maupun dewasa yang ingin mengenal / memasak hidangan korean ini.

Workflow Pengguna

- Membuka website **Korean Food / Hidangan Korean** ini dengan gratis.
- Memilih Hidangan Korean apa yang ingin dibuka / dimasak.

Rancangan Umum

Berikut ini merupakan desain umum yang rencananya akan direalisasikan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.



HIDANGAN KOREA

Hidangan Korea adalah makanan tradisional yang dibuat berdasarkan pada teknik dan cara memasak orang Korea. Masakan Korea memiliki keunikan tersendiri, mulai dari kuliner istana sampai makanan khas daerah serta perpaduan masakan modern, bahan-bahan yang digunakan serta cara penyiapannya juga sangat berbeda.






KIMCI

TTEOKBOKKI

BULGOGI

KEMBALI

RESEP KIMCI SAWI PUTIH



BAHAN - BAHAN :

500 gram sawi putih
 1 buah wortel, potong korek api
 2 batang daun bawang, iris
 1/2 butir buah pir
 5 butir bawang bombay
 25 ml kecap ikan teri korea
 2 sdm madu
 50 gram bubuk cabai korea
 1 sdm gula pasir
 1 sdm tepung beras
 1/4 sdm kaldu jamur
 100 ml air
 garam secukupnya

CARA PEMBUATAN :

1. Belah sawi putih menjadi 3 bagian, lalu cuci bersih.
2. Campur air dan garam. Rendam sawi dalam air garam selama 30 menit, buang airnya, lalu tiriskan.
3. Garami sawi dengan garam halus di seluruh permukaannya. Diamkan selama 2 jam hingga batang sawi layu. Peras lembut sawi hingga airnya hilang, cuci bersih 2 kali dengan air mengalir, lalu 1 kali dengan air, peras kembali hingga air hilang. Tiriskan.
4. Campur air dengan tepung beras hingga larut di panci. Tambahkan kaldu dan gula. Masak dengan api kecil hingga mengental. Matikan api. Biarkan adonan dingin.
5. Campur semua bahan bumbu, adonan tepung beras, sayur, dan sawi.
6. Simpan kimchi dalam wadah tertutup. Simpan 2 hari di suhu ruangan agar terfermentasi. Setelah itu, kimchi bisa disimpan di dalam kulkas.

KEMBALI

Link Figma

https://www.figma.com/file/z2NVOkgRfQ45h2iQrAHq/UTS_A11.2022.14039--NUR-AQLIAH-ILMI?node-id=0%3A1