

1. Buat halaman web seperti gambar berikut ini:



ketentuan:

- a. Ketika di klik "Masuk dengan Facebook" maka akan membuka halaman facebook.com (gunakan button bukan submit)

2. Buat halaman web seperti gambar berikut ini:

## Ayam Kecap



### Bahan:

- 1/2 ekor ayam, potong 6 bagian, tambahkan 1/2 sendok teh garam dan 2 sendok makan air jeruk nipis, aduk rata
- 4 siung bawang putih, memarkan
- 1/2 ruas jari jahe, memarkan
- 1/2 butir bawang bombai, potong panjang
- 2 tangkai daun bawang, potong serong
- 5 sendok makan Kecap Bango Manis Pedas Gurih
- 1/2 sendok teh lada putih bubuk
- 1/4 sendok teh garam
- 1 buah tomat, potong panjang
- 100 ml air
- Minyak goreng secukupnya untuk menggoreng
- 1 sendok makan margarin, untuk menumis

### Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, goreng ayam dalam minyak panas hingga matang tapi tidak kering, angkat, sisihkan.
2. Panaskan margarin, tumis jahe dan bawang putih hingga harum, lalu masukkan bawang bombai, tumis hingga layu.
3. Masukkan ayam, aduk sebentar.
4. Tambahkan Kecap Bango Manis Pedas Gurih, air, garam, lada, tumis hingga matang. Masukkan tomat dan daun bawang, aduk sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat.