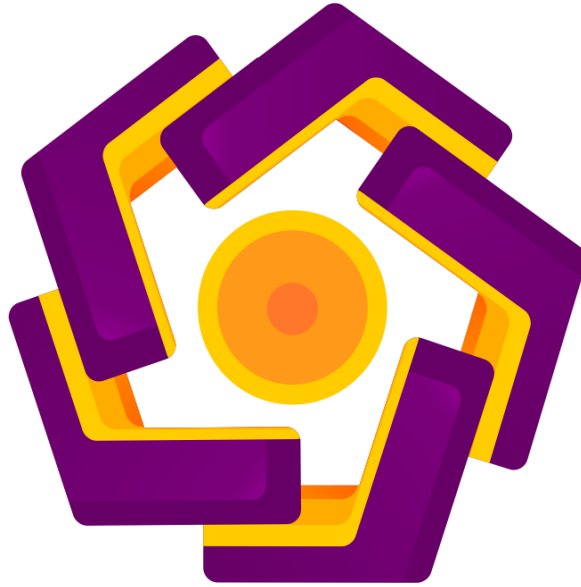


FINAL PROJECT PEMROGRAMAN WEB
RESEP MASAKAN NUSANTARA



Kelompok 5 :

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. Edy Hardianto Rifeni | NIM : 16.11.0091 |
| 2. Muhammad Ridlo Arifandi | NIM : 16.11.0090 |
| 3. Pamela Hapsari Putri | NIM : 16.11.0127 |

Dosen Pengampu : Anna Baita, M.Kom

Universitas Amikom Yogyakarta

2018

Abstrak

Pembuatan website Resep Masakan Nusantara bertujuan untuk memudahkan orang-orang yang ingin mengetahui resep masakan, tanpa perlu membeli buku resep masakan terlebih dahulu. Di era teknologi seperti sekarang ini, kebanyakan orang lebih memilih untuk *browsing* di internet dari pada membaca sebuah buku.

Pengguna juga bisa mengirim resep-resep masakan pada form yang telah di sediakan. Yang kemudian akan di kelola oleh administrator untuk di review terlebih dahulu, apakah konten layak atau tidak.

Kata kunci : Resep masakan, Memudahkan, Browsing, form, review, konten

LATAR BELAKANG

Di era teknologi seperti sekarang ini, kebanyakan orang lebih memilih untuk *browsing* di internet dari pada pergi ke perpustakaan atau membeli buku untuk mengetahui sebuah informasi. Buku-buku resep masakan kebanyakan tidak terlalu lengkap dan terpisah-pisah berdasarkan kategori setiap masakan. Tentu saja hal tersebut sedikit menyulitkan orang yang ingin mengetahui resep sebuah masakan.

Karena hal itulah kami membuat website Resep Masakan Nusantara. Yang nantinya di harapkan dapat mempermudah dalam mencari resep masakan. Pengguna tidak perlu lagi membeli buku resep masakan. Dan orang yang ingin membagi informasi tentang resep suatu masakan pun tidak perlu repot menerbitkan sebuah buku resep masakan. Pengguna hanya perlu mengirim resep-resep masakan pada form yang telah di sediakan. Yang kemudian akan di kelola oleh administrator untuk di review terlebih dahulu, apakah konten layak atau tidak untuk di publikasikan.

FITUR

Di dalam website ini terdapat halaman Home, about, kontak, kategori, term and services, dan privacy policy.

Home : Halaman depan dari website, fitur yang terdapat dalam halaman home adalah, slider, top article, dan form langganan email

About : Informasi tentang website Resep Masakan Nusantara

Kontak : Informasi tentang *contact person* yang dapat di hubungi

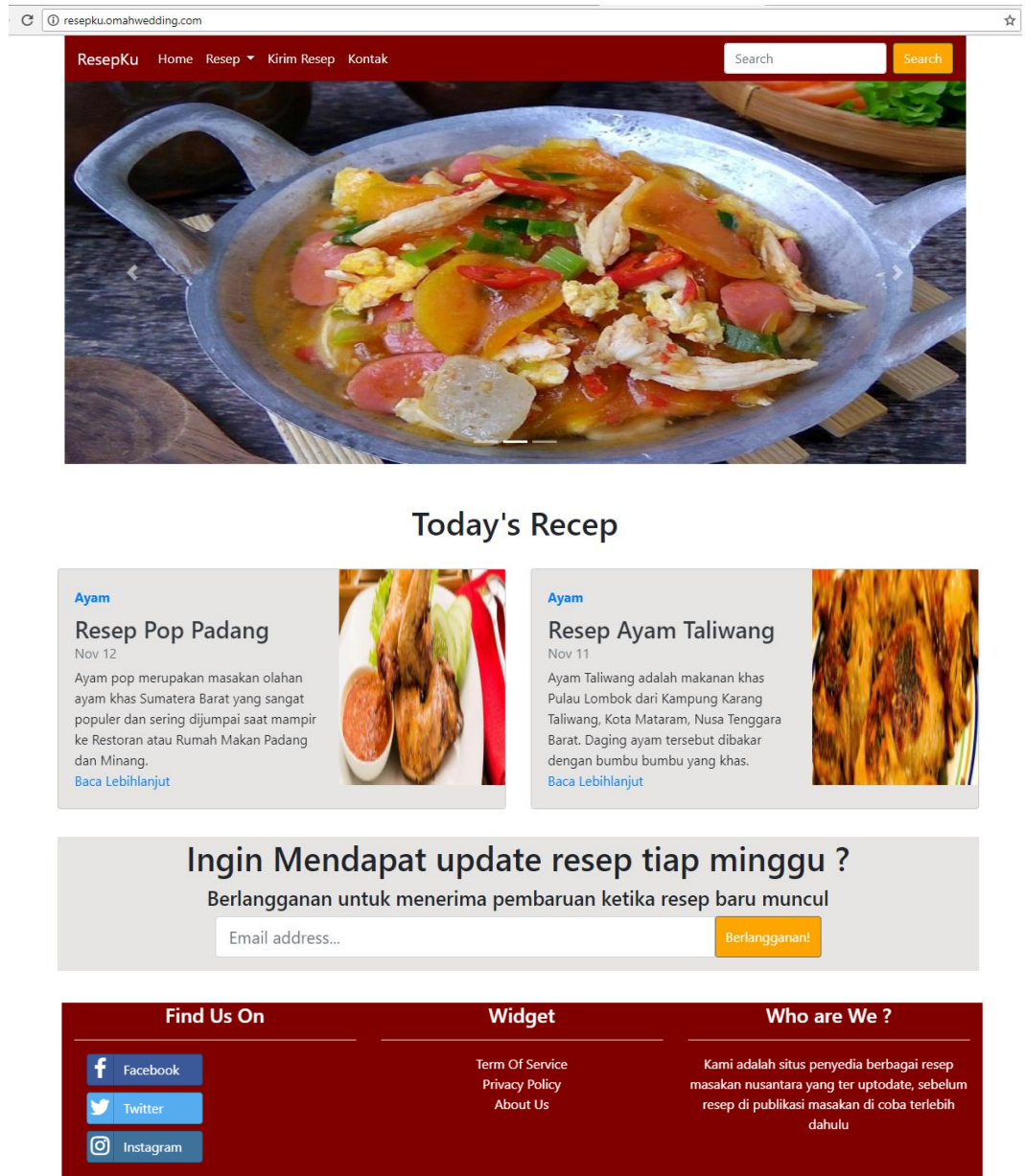
Kategori : Berisi kategori dari resep makanan

Term and Services : Aturan-aturan yang telah di sediakan untuk bisa menggunakan website Resep Masakan Nusantara

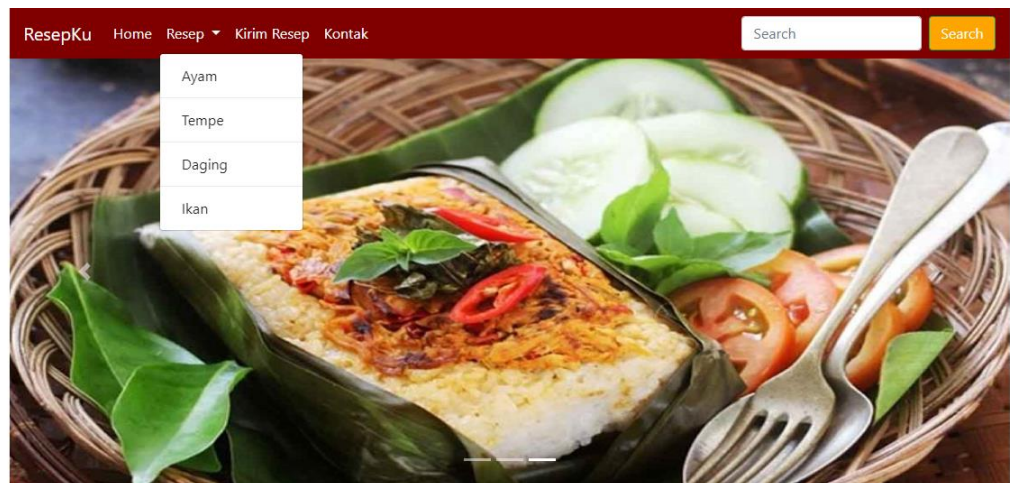
Privacy Policy : Kebijakan yang diberlakukan dalam website Resep Masakan Nusantara

SCREENSHOT TIAP HALAMAN

1. Halaman awal (Home)

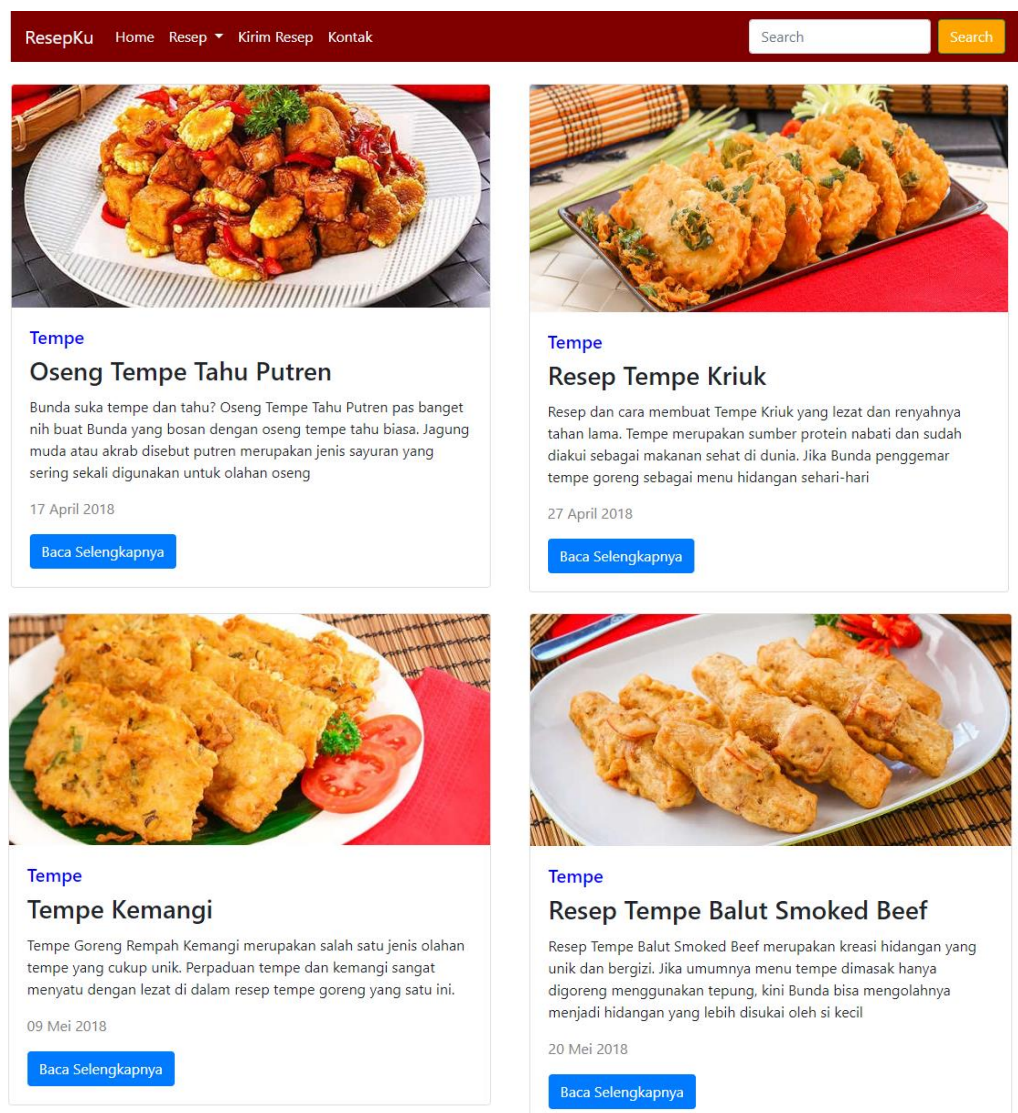


2. Drop down menu ketika di klik tombol menu Resep



Today's Recep

3. Tampilan kategori resep Tempe



4. Tampilan Kategori resep Ayam

ResepKu

Home


Resep ▾

Kirim Resep

Kontak

Search

Search




Ayam

Ayam Taliwang

Ayam Taliwang adalah makanan khas Pulau Lombok dari Kampung Karang Taliwang, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat. Daging ayam tersebut dibakar dengan bumbu bumbu yang khas.

17 April 2018

[Baca Selengkapnya](#)




Ayam

Ayam Pop Padang

Ayam pop merupakan masakan olahan ayam khas Sumatera Barat yang sangat populer dan sering dijumpai saat mampir ke Restoran atau Rumah Makan Padang dan Minang.

27 April 2018

[Baca Selengkapnya](#)




Ayam

Ayam Betutu

Ayam Betutu adalah lauk yang terbuat dari ayam utuh yang berisi bumbu, kemudian dipanggang dalam api sekam. Betutu ini telah dikenal di seluruh kabupaten di Bali.

09 Mei 2018

[Baca Selengkapnya](#)



Ayam

Ayam Opor

Opor ayam merupakan masakan yang sangat dikenal di Indonesia. Opor ayam diklaim berasal dari daerah berbudaya Jawa, khususnya Jawa Tengah dan Jawa Timur sebelah barat.

20 Mei 2018

[Baca Selengkapnya](#)

5. Tampilan kategori resep Ikan

ResepKu

Home


Resep

Kirim Resep

Kontak

Search

Search




Ikan

Dadar Gulung Ikan Tuna

Dadar Gulung Ikan Tuna, camilan enak yang cocok banget buat penggemar ikan. Ikan tuna mengandung omega 3 yang tinggi, baik untuk kesehatan. Tidak hanya sehat, tanpa dibumbui apapun, rasa ikan tuna memang sudah lezat.

17 April 2018

[Baca Selengkapnya](#)




Ikan

Perkedel Ikan Crispy

Membuat perkedel tidak melulu hanya berbahan kentang. Resep Perkedel Ikan Crispy merupakan salah satu kreasi perkedel yang unik. Menggunakan ikan tenggiri yang enak dan gurih sebagai bahan utama, kreasi perkedel ini dijamin bikin tambah selera makan.

27 April 2018

[Baca Selengkapnya](#)




Ikan

Ikan Goreng Kering

Garing dan renyahnya ikan goreng pasti disukai oleh keluarga. Kunci utama memasak ikan goreng yang enak yaitu harus renyah. Resep Ikan Goreng Kering adalah resep lauk ikan goreng yang tepat untuk keluarga.

09 Mei 2018

[Baca Selengkapnya](#)



Ikan

Sup Ikan Asam Pedas

Sup Ikan Asam Pedas, resep sup ikan patin yang lezat dan juga sehat! Ikan patin dikenal memiliki kandungan lemak tak jenuh, sehingga mampu mengurangi kadar kolesterol dalam tubuh.


20 Mei 2018

[Baca Selengkapnya](#)

6.

6. Halaman resep Daging

ResepKu [Home](#) [Resep](#) [Kirim Resep](#) [Kontak](#)



Resep Daging Rendang

25 April 2018

Rendang atau randang adalah masakan daging bercita rasa pedas yang menggunakan campuran dari berbagai bumbu dan rempah-rempah. Masakan ini dihasilkan dari proses memasak yang dipanaskan berulang-ulang dengan santan kelapa.

Bahan-Bahan :

- daging sapi lulur 500 gram, potong melebar kurang lebih 12 bagian
- daun kunyit 2 lembar
- daun jeruk 2 lembar
- serai 2 batang, memarkan
- peka 1 buah
- kelapa parut sangrai 2 sendok makan
- santan 1000-1500 ml dari 2 butir kelapa
- minyak goreng 2 sendok makan

Bumbu Halus :


- bawang merah 10 butir
- bawang putih 6 siung
- cabai merah 150 gram
- cabai rawit sesuai selera
- kemiri 5 butir
- jinten 1/2 sendok teh
- ketumbar 1 sendok teh
- kunyit 1/2 cm
- jahe 1 cm
- garam secukupnya

Cara Membuat :

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun kunyit, daun jeruk, serai dan peka hingga harum.
2. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna.
3. Tuang santan dan tambahkan kelapa parut sangrai, masak di atas api sedang sambil diaduk perlahan hingga mendidih.
4. Kecilkan api, masak hingga daging matang, berminyak dan keccoklatan.
5. Angkat dan sajikan.

7. Halaman resep ayam (contoh 1 dari 4 resep)

[ResepKu](#) [Home](#) [Resep](#) [Kirim Resep](#) [Kontak](#)



Resep Ayam Taliwang

17 April 2018

Ayam Taliwang adalah makanan khas Pulau Lombok dari Kampung Karang Taliwang, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat. Daging ayam tersebut dibakar dengan bumbu bumbu yang khas.

Bahan-Bahan :

- 1 ekor ayam kampung (cuci bersih, sisihkan jeroannya)
- 2 buah jeruk limau (ambil airnya)
- Minyak goreng (secukupnya)
- Garam (secukupnya)

Bumbu Halus :

- 6 buah cabai merah besar (buang isi)
- 10 buah cabai rawit
- 14 siung bawang merah
- 7 siung bawang putih
- 2 buah tomat
- 1 sdt terasi
- 5 cm kencur
- 2 sdt gula merah
- Kaldu ayam bubuk (secukupnya)

Cara Membuat :


1. Cuci bersih daging ayam lalu lumuri dengan air jeruk dan garam secukupnya. Diamkan kira-kira selama 20 menit.
2. Tumis bumbu yang telah dihaluskan sampai harum. Untuk menghaluskan bumbu, usahakan agar menghaluskan dengan cobek agar rasanya makin sedap dan tekstur bumbu semakin menggugah selera.
3. Oleskan bumbu yang telah ditumis ke daging ayam secara merata. Oleskan hingga bagian dalam ayam.
4. Oleskan bumbu yang telah ditumis ke daging ayam secara merata. Oleskan hingga bagian dalam ayam.
5. Ayam taliwang khas Lombok pun matang dan siap disajikan.

Agar rasa ayam taliwang ini semakin lezat, kamu bisa menambahkan taburan bawang goreng di atasnya. Sajikan bersama nasi putih hangat dan lalapan mentimun. Gimana, resep yang sangat mudah bukan? Selamat mencoba dan semoga keluarga di rumah suka.

 [Share Cuy](#)

8. Halaman resep tempe (contoh 1 dari 4 resep)

[ResepKu](#) [Home](#) [Resep](#) [Kirim Resep](#) [Kontak](#)



Resep Tempe Kriuk

18 April 2018


Resep dan cara membuat Tempe Kriuk yang lezat dan renyahnya tahan lama. Tempe merupakan sumber protein nabati dan sudah diakui sebagai makanan sehat di dunia. Jika Bunda penggemar tempe goreng sebagai menu hidangan sehari-hari, wajib mencoba kreasi tempe tepung berikut ini. Masak tempe pakai KOBE Tepung Tempe Goreng Kriuk menghasilkan cita rasa tempe yang gurihnya pas dan berbumbu. Karena KOBE Tepung Tempe Goreng Kriuk terbuat dari bumbu alami berkualitas. Campuran ketumbar, bawang putih, garam dan bahan lainnya menciptakan adonan yang pas untuk membuat Tempe Kriuk yang nikmat. Jika Bunda ingin mendapatkan hasil yang super kriuk, jangan lupa mengiris tempe tipis agar mendapatkan hasil tempe goreng yang kriuknya sempurna. Ingin rasa lebih mantap? Bunda bisa menambahkan daun bawang atau daun kucai sesuai selera. Yuk coba resep Tempe Kriuk yang rasanya lezat dan kriuknya juara!

Bahan-Bahan :


- 1 papan tempe
- 1 bungkus KOBE Tepung Tempe Goreng Kriuk (70gr)
- 125ml air
- minyak goreng secukupnya


Cara membuat Tempe Kriuk


1. Iris tipis 1 papan tempe.
2. Larutkan 1 bungkus KOBE Tepung Tempe Goreng Kriuk dengan 125ml air. Aduk hingga rata.
3. Celupkan tempe ke dalam adonan hingga tertutup rata. Goreng hingga kuning kecoklatan.
4. Siap disajikan.

 [Share Cuy](#)

Find Us On

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)

 [Instagram](#)

Widget

[Term Of Service](#)

[Privacy Policy](#)

[About Us](#)

Who are We ?

Kami adalah situs penyedia berbagai resep masakan nusantara yang ter update, sebelum resep di publikasi masakan di coba terlebih dahulu

9. Halaman resep ikan (contoh 1 dari 4 resep)

[ResepKu](#) [Home](#) [Resep](#) [Kirim Resep](#) [Kontak](#)



Resep Dadar Gulung Ikan Tuna

18 April 2018

Dadar Gulung Ikan Tuna, camilan enak yang cocok banget buat penggemar ikan. Ikan tuna mengandung omega 3 yang tinggi, baik untuk kesehatan. Tidak hanya sehat, tanpa dibumbui apapun, rasa ikan tuna memang sudah lezat. Dicampur dengan BonCabe level 15 dan mayonaise, rasanya jadi lebih nikmat. Apalagi dibalut dengan kulit yang lembut, yang terbuat dari KOBE Tepung Bakwan Perkedel, kebayang kan Bun kelezatannya? Resep dadar gulung ini sederhana, cocok disantap sebagai camilan. Nggak cukup makan satu, makan Dadar Gulung Ikan Tuna pasti bikin ketagihan dan bikin perut kenyang.

Bahan-Bahan :

- 125gr tuna kalengan
- 1 bungkus BonCabe level 15, rasa Original (7gr)
- 3 sendok makan mayonaise
- 2 bungkus KOBE Tepung Bakwan Perkedel (75gr)
- 250 ml air
- 1 butir telur
- 1 sendok makan margarin (dilelehkan)
- 50 ml santan kental
- 1 sendok makan minyak goreng

Cara membuat Dadar Gulung Ikan Tuna

1. Campurkan tuna, 1 sendok makan BonCabe level 15 dan mayonaise. Aduk rata. Sisihkan.
2. Campurkan KOBE Tepung Bakwan Perkedel, air, telur dan santan.
3. Panaskan teflon yang sudah diolesi sedikit minyak goreng. Tuang adonan, buat dadaran. Sisihkan.
4. Ambil 1 lembar kulit, isi dengan isian dadar gulung. Lipat kedua sisi kulit dan gulung.
5. Dadar Gulung Ikan Tuna siap disajikan selagi hangat.

 [Share Cuy](#)

Find Us On

 [Facebook](#)

Widget

[Term Of Service](#)
[Privacy Policy](#)

Who are We ?

Kami adalah situs penyedia berbagai resep masakan nusantara yang ter update, sebelum

10. Halaman form kirim resep

[ResepKu](#) [Home](#) [Resep](#) [Kirim Resep](#) [Kontak](#)

Kirim Resep kamu

Tulis resep kamu pada formulir di bawah ini

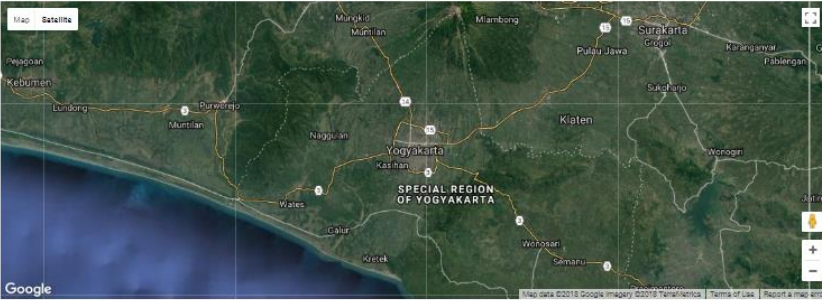
11. Halaman Kontak

[ResepKu](#) [Home](#) [Resep](#) [Kirim Resep](#) [Kontak](#)

Kontak Kami

Map

Satellite



Kirim Pesan Kamu

Kamu dapat menghubungi Kami melalui kontak yang tersedia atau dapat langsung datang ke workshop kami di alamat yang tersedia

Hunting Alamat

Jl. Tiuki 02 No. 123 RT 07 RW 02
Condong Catur Sleman, Yogyakarta
55165

Telephone

(0291)588000


12. Halaman About us

[ResepKu](#) [Home](#) [Resep](#) [Kirim Resep](#) [Kontak](#) [Search](#)

About Us


Orang bilang Tak kenal Maka tak sayang, Kenalan yuk

kami adalah tiga orang mahasiswa yang mencoba untuk menyelesaikan tugas final projek pemrograman web, dengan membuat situs web ini, yaitu situs web tentang resep masakan dengan berbagai macam bahan masakan khas Indonesia, dan disediakan pula resep dari bahan masakan tersebut menjadi macam macam masakan khas yang berada di Indonesia, dengan bahan dan bumbu yang tentunya mudah untuk dicari di sekitar kita.




Rife
Bukan siapa siapa
apalagi pacar kamu :D

[Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#)



Pamela
Beauty Athusiast
Tapi gak bisa make up

[Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#)



Ridlo
Seniman
Fotographer Tante - Tante

[Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#)

Find Us On

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Instagram](#)

Widget

[Term Of Service](#)
[Privacy Policy](#)
[About Us](#)

Who are We ?

Kami adalah situs penyedia berbagai resep masakan nusantara yang ter update, sebelum resep di publikasi masakan di coba terlebih dahulu

13. Halaman Privacy policy

ResepKu

Home

Resep

Kirim Resep

Kontak

Search

Search

Privacy Policy

Apa yang termasuk di dalam Kebijakan Privasi ini?

Kami memproses informasi tertentu tentang Anda ketika Anda menggunakan layanan kami yang disediakan oleh Situs kami ("ResepKu"). Beberapa informasi tersebut dapat membuat Anda bisa diidentifikasi ("Informasi Pribadi").

Kebijakan Privasi ini menjelaskan cara kami mengumpulkan, menyimpan dan menggunakan Informasi Pribadi Anda ketika Anda mengunjungi atau menggunakan Situs kami. Kebijakan Privasi ini juga menjelaskan jenis Informasi Pribadi yang kami kumpulkan, cara kami menggunakan Informasi Pribadi ini untuk menjamin bahwa kami memberikan layanan yang sesuai dan tepat waktu kepada Anda, dan meningkatkan pengalaman Anda dalam layanan ResepKu.

Informasi Pribadi apa yang kami kumpulkan dari Anda?

1. Informasi yang Anda serahkan kepada kami

Jenis Informasi Pribadi yang mungkin kami kumpulkan dari Anda tergantung pada aktivitas yang Anda pilih untuk lakukan pada kami.

Jika Anda menghubungi kami:

Kami akan mengumpulkan nama, nomor telepon, alamat surat elektronik, dan Informasi Pribadi lain yang Anda berikan kepada kami selama proses komunikasi bersama kami.

*Harap dicatat bahwa jika, ketika diminta, Anda tidak memberikan kepada kami data yang ditandai sebagai wajib, kami tidak mungkin dapat memberikan Layanan ResepKu atau tunduk atas permintaan Anda di bawah ketentuan yang disepakati.

2. Informasi yang dikumpulkan secara otomatis

Informasi Teknis dan Statistik:

- Kami dan para mitra pihak ketiga, seperti jaringan periklanan, media sosial dan penyedia analitik juga mengumpulkan beberapa informasi teknis dan statistik ("Informasi Teknis dan Statistik") dari Anda, tentang penggunaan Situs atau Aplikasi kami oleh Anda, termasuk: Alamat Internet protocol (IP) yang digunakan untuk menghubungkan komputer atau perangkat Anda ke Internet;
- Dalam kasus Situs kami, informasi tentang kunjungan Anda, jalur yang Anda ambil lewat dan dari Situs kami (termasuk tanggal dan waktu); halaman yang Anda lihat atau cari; waktu tanggap halaman, kesalahan unduhan, lama kunjungan pada halaman tertentu, informasi interaksi halaman (seperti guliran, klik, dan mouse-over), dan metode yang digunakan untuk menjelajah keluar dari halaman; dan

Informasi Teknis dan Statistik ini biasanya bersifat anonim tetapi dapat mengidentifikasi Anda pada situasi tertentu.

Dengan siapa kami membagi Informasi Pribadi Anda?

Kami dapat berbagi Informasi Pribadi Anda dengan mitra terpercaya dan agen berikut ini hanya jika mereka membutuhkan informasi tersebut untuk melakukan kewajibannya, dan kami meminta mereka melakukannya berdasarkan instruksi kami dan sesuai dengan Kebijakan Privasi dan langkah kerahasiaan dan keamanan lain yang sesuai.

Di mana Informasi Pribadi Anda disimpan dan diproses?

Kami akan memproses dan menyimpan Informasi Pribadi Anda di lokasi tempat operasi Grup Kami, dan lokasi server kami.

Berapa lama kami menyimpan Informasi Pribadi Anda?

Kami tidak akan menyimpan Informasi Pribadi Anda lebih lama dari yang dianggap wajar untuk memenuhi tujuan yang dijelaskan di dalam Kebijakan Privasi ini dan Syarat Penggunaan atau sesuai dengan aturan undang-undang.

Bagaimana kami melindungi Informasi Pribadi Anda?

Kami mengambil langkah-langkah dalam upaya melindungi Informasi Anda dan sesuai dengan dengan Kebijakan Privasi ini. Namun, internet tidak dapat dijamin 100% aman, dan kami tidak dapat memastikan atau menjamin keamanan informasi yang Anda berikan kepada kami. Kami tidak bertanggung jawab atas pengungkapan yang tidak disengaja.

Find Us On

Facebook

Twitter

Instagram

Widget

Term Of Service

Privacy Policy

About Us

Who are We ?

Kami adalah situs penyedia berbagai resep masakan nusantara yang ter uptodate, sebelum resep di publikasi masakan di coba terlebih dahulu

14. Halaman Term of service

ResepKuHomeResep ▾Kirim ResepKontak

SearchSearch

Term OF Service

HARAP BACA SYARAT DAN KETENTUAN INI DENGAN CERMAT SEBELUM MENGGUNAKAN SITUS INI

Syarat penggunaan ("Syarat Penggunaan") ini (bersama dengan dokumen yang dirujuk) memberitahukan kepada Anda syarat yang harus Anda ketahui dalam menggunakan situs resmi ("Situs") ResepKu. Penggunaan Situs termasuk mengakses, menjelajah, atau mendaftar untuk menggunakan Situs.

Situs dan dioperasikan oleh ResepKu Limited dan afiliasinya (yaitu entitas yang mengendalikan, dikendalikan oleh atau di bawah kendali umum ResepKu Limited). Ketika kami menggunakan istilah "kami (subyek)", "kami (obyek)", "milik kami" atau "ResepKu", kami merujuk pada ResepKu Limited dan afiliasinya.

Dengan menggunakan Situs kami, Anda menyatakan menerima dan setuju untuk mematuhi Syarat Penggunaan yang ditetapkan berikut ini. Jika Anda tidak menyetujui Syarat Penggunaan tersebut, Anda tidak boleh menggunakan Situs kami.

1. PEMBERITAHUAN YANG BERLAKU

Pemberitahuan tambahan berikut ini ("Pemberitahuan yang Berlaku") juga berlaku pada penggunaan Anda atas Situs atau Aplikasi:

- Kebijakan Privasi Kami, yang menetapkan syarat-syarat dalam pemrosesan data pribadi yang kami kumpulkan dari Anda, atau yang Anda berikan kepada kami.
- Kebijakan Kuki Kami, yang menetapkan informasi tentang kuki pada Situs dan kami.
- Panduan Komunitas Kami, yang menetapkan penggunaan yang diizinkan dan penggunaan yang dilarang atas Situs atau kami.

2. INFORMASI TENTANG SITUS DAN APLIKASI KAMI


Situs kami memberikan kepada Anda kemampuan untuk berbagi resep dengan pengguna lain di Situs kami, dan menjelajah resep pengguna lain ("Layanan ResepKu"). Kecuali untuk Layanan Premium opsional yang kami tawarkan, Layanan ResepKu diberikan secara gratis.


Situs kami dirancang untuk berfungsi pada browser web modern seperti Internet Explorer, Safari, Google Chrome dan Firefox, pada sebagian besar sistem operasi. Fitur dan kompatibilitasnya mungkin berbeda-beda antar browser web, sistem operasi dan platform. Situs dan Aplikasi kami mungkin tidak sesuai dengan perangkat keras komputer atau sistem operasi lainnya.

Kami dapat menggunakan penyedia layanan pihak ketiga dalam penyediaan Layanan atau dalam memenuhi kewajiban kami di bawah Syarat Penggunaan ini dari waktu ke waktu.

Kami tidak menjamin bahwa Situs kami, konten yang ada padanya, atau layanan yang mungkin diberikan oleh penyedia layanan pihak ketiga tersebut akan bebas dari kesalahan atau kelalaian.

Find Us On

 Facebook

 Twitter

Widget

[Term Of Service](#)[Privacy Policy](#)[About Us](#)

Who are We ?

Kami adalah situs penyedia berbagai resep masakan nusantara yang ter update, sebelum resep di publikasi masakan di coba terlebih dahulu

Pembagian Tugas

Pembagian tugas pada project pembuatan website Resep Masakan Nusantara ini adalah, setiap anggota kelompok minimal mengerjakan 3 dari 9 halaman.