

FORTRAN

FORTRAN MERUPAKAN SALAH SATU BAHASA PEMROGRAMAN YANG CUKUP TUA, LAHIR PADA TAHUN 1957 DARI SEBUAH TIM YANG DIPIMPIN OLEH JOHN W. BACKUS. FORTRAN DIBUAT UNTUK MEMENUHI KEBUTUHAN DALAM HAL NUMERIK.

DIKEMBANGKAN PADA 1954 HINGGA 1956 OLEH JOHN BACKUS DAN STAFF IBM YANG LAIN. FORTRAN (FORMULA TRANSLATOR) MERUPAKAN BAHASA LEVEL TINGGI YANG PERTAMA. FORTRAN PADA MULANYA DIDESAIN UNTUK MENGEKSPRESIKAN RUMUS MATEMÁTICA DAN MAÍZ MERUPAKAN BAHASA MATEMÁTICA YANG PALING BANYAK DIGUNAKAN. BAHASA INI JUGA BERGUNA UNTUK APLIKASI BISNIS YANG KOMPLEKS, SEPERTI PERKIRAAN (FORECASTING) DAN PEMODELAN.

SAATINI PERKEMBANGAN BAHASA PEMROGRAMAN FORTRAN CUKUP PESAT, DENGAN LAHIRNYA FORTRAN 77 DAN FORTRAN 90 TELAH MEMBUAT BAHASA INI MENJADI LEADER DALAM HAL PEMROGRAMAN NUMERIK.

KELEBIHAN FORTRAN

1

FORTRAN bisa
menangani ekspresi
matemática dan logika
yang kompleks.
Pernyataanya cukup
pendek dan sederhana.

2

Program FORTRAN yang
dikembangkan pada satu
tipe komputer bisa dengan
mudah dimodifikasi agar
bisa bekerja pada tipe
yang lain.

KEKURANGAN FORTRAN

1

FORTRAN tidak menangani operasi input dan output pada peralatan penyimpanan seefisien bahasa lain yang levelnya lebih tinggi

2

Memiliki keterbatasan untuk mengekspresikan dan memproses data nonnumerik

3

Tidak bisa dibaca atau dipahami semudah bahasa level tinggi yang Untuk setiap aksi, ada reaksi yang sama dan berlawanan.

KEUNGGULAN FORTRAN DIBANDINGKAN DENGAN BAHASA PEMROGRAMAN LAIN

1

proses eksekusi / kompilasi
program yang cukup cepat.

2

metode penulisan
program sangat fleksibel,
setiap bagian blok
program dapat ditulis
secara tidak berurutan.

3

mendukung teknik kompilasi
secara menyeluruh (all
compilation)

4

memiliki kompilator
(compiler) yang cukup
banyak berkembang.

**CEMILAN
OLAHAN**

Kentang



COOKING CLASS



STIK KENTANG KEJU

BAHAN-BAHAN:

- 500 GR KENTANG KUPAS, KUKUS DAN HALUSKAN
- 150 GR MAIZENA
- 50 GR KEJU, PARUT
- 1 SDT GARAM
- 1/2 SDT LADA HALUS
- 1/2 SDT KALDU BUBUK
- 1 BATANG DAUN SELEDRI, IRIS HALUS

CARA MEMBUAT:

- CAMPUR SEMUA BAHAN, ADUK RATA DAN ULENI SAMPAI ADONAN DAPAT DI BENTU
- DI SINI AKU BENTUK STICK, AMBIL SEDIKIT ADONAN, POTONG-POTONG DSENGAN UKURAN YANG SAMA
- GORENG DENGAN API KECIL SAMPAI KUNING KEEMASAN, ANGKAT DAN TIRISKAN
- SIAP DISAJIKAN.



POTATO WEDGES

BAHAN-BAHAN:

- KENTANG, POTONG -POTONG
- SUSU CAIR
- TELUR
- TEPUNG TERIGU
- GARAM
- MERICA
- BUBUK KALDU
- BUBUK PAPRIKA
- BUBUK BAWANG PUTIH
- PARSLEY KERING BUAT
- TABURAN KALAU SUKA

CARA MEMBUAT:

- CAMPURKAN TELUR DAN SUSU, ADUK HINGGA RATA. SISIHKAN
- CAMPURKAN TEPUNG TERIGU, GARAM, MERICA, BUBUK KALDU , BUBUK PAPRIKA, BUBUK BAWANG PUTIH. SISIHKAN
- CELUPKAN BEBERAPA KENTANG KE DALAM CAMPURAN SUSU DAN TELUR. LALU MASUKKAN KE DALAM ADONAN TEPUNG
- PANASKAN MINYAK GORENG, LALU GORENG KENTANG HINGGA MATANG
- ANGKAT, TABURI PARSLEY KERING DAN SAJIKAN.



POM POM POTATO

BAHAN-BAHAN:

- 400 GR KENTANG KUKUS HALUSKAN
- 100 GR KEJU PARUT
- 1 SDM SUSU BUBUK
- SEJUMPUT GARAM DAN MERICA BUBUK

FILLING:

- KEJU POTONG KOTAK

PELAPIS:

- 2 PUTIH TELUR
- TEPUNG PANIR

CARA MEMBUAT:

- CAMPUR SEMUA BAHAN, ADUK RATA
- BENTUK BULAT ISI DENGAN KEJU
- MASUKKAN DALAM PUTIH TELUR, BALUR DENGAN TEPUNG PANIR
- GORENG SAMPAI KUNING KEEMASAN, ANGKAT.



POTATO GRATIN

BAHAN-BAHAN:

- 400 GR KENTANG (2 BUAH UKURAN BESAR), KUPAS, IRIS TIPIS
- 1/2 BUAH BAWANG BOMBAY, IRIS TIPIS
- 2 SIUNG BAWANG PUTIH, IRIS TIPIS
- 12 LEMBAR KEJU SLICE
- 75 ML COOKING CREAM
- 80 ML SUSU CAIR
- 1/2 SDT GARAM
- 1/4 SDT MERICA BUBUK
- 1/2 SDT THYME
- 1/2 SDT ROSEMARY
- 2 SDM MINYAK ZAITUN
- MARGARIN UNTUK OLES PINGGAN

CARA MEMBUAT:

- OLES PINGGAN DENGAN MARGARINE
- TUMIS BAWANG BOMBAY DAN BAWANG PUTIH. MASUKKAN KENTANG IRIS, THYME, ROSEMARY, GARAM DAN MERICA. ADUK SAMPAI RATA.
- CAMPUR SUSU DAN COOKING CREAM. ADUK RATA
- TATA DI PINGGAN TUMISAN KENTANG, CAMPURAN SUSU, DAN TUTUP DENGAN KEJU SLICE. LAKUKAN BERULANG KALI. JANGAN TERLALU PENUH, KARENA BISA MELUAP SAAT DIPANGGANG.
- PANGGANG DALAM OVEN DENGAN SUHU 190 DERAJAT CELCIUS. PANGGANG SELAMA 1-1,5 JAM
- SAJIKAN.