

**Nama: Rino ibnu ruslan madqr Iadoangin**

**NIM: 25241081**

## **JUDDUL: ALGORITMA MEMBUAT PUDING**

### **1. Mempersiapkan bahan dan peralatan.**

- Siapkan bahan-bahan: bubuk agar-agar, gula, air, dan bahan tambahan lain seperti susu atau perasa.
- Siapkan peralatan: panci, pengaduk, dan cetakan puding.

### **2. Mencampur bahan kering.**

- Masukkan bubuk agar-agar, gula, dan sedikit garam ke dalam panci.
- Aduk bahan-bahan kering tersebut hingga tercampur rata untuk menghindari gumpalan.

### **3. Memasak adonan.**

- Tambahkan air (atau santan/susu) ke dalam campuran bahan kering.
- Aduk kembali hingga semua bahan larut.
- Nyalakan api kompor dengan suhu sedang dan masak adonan sambil terus diaduk. Mengaduk secara konstan sangat penting untuk mencegah adonan mengendap di dasar panci dan gosong.
- Masak hingga adonan mendidih. Pastikan adonan benar-benar mendidih agar puding dapat mengeras dengan sempurna dan tidak lembek.

### **4. Menuang ke cetakan.**

- Matikan api setelah adonan mendidih.
- Tuang adonan puding ke dalam cetakan.

- Jika membuat puding berlapis, tunggu hingga lapisan pertama membentuk kulit atau bagian atasnya mengeras sebelum menuang lapisan berikutnya.

#### **5. Mendinginkan dan mengeras.**

- Biarkan puding mendingin di suhu ruang hingga mengeras dan padat.
- Setelah agak dingin, pindahkan puding ke dalam kulkas agar lebih set dan nikmat saat disajikan.

#### **6. Penyelesaian.**

- Setelah puding benar-benar dingin dan mengeras, puding siap disajikan.