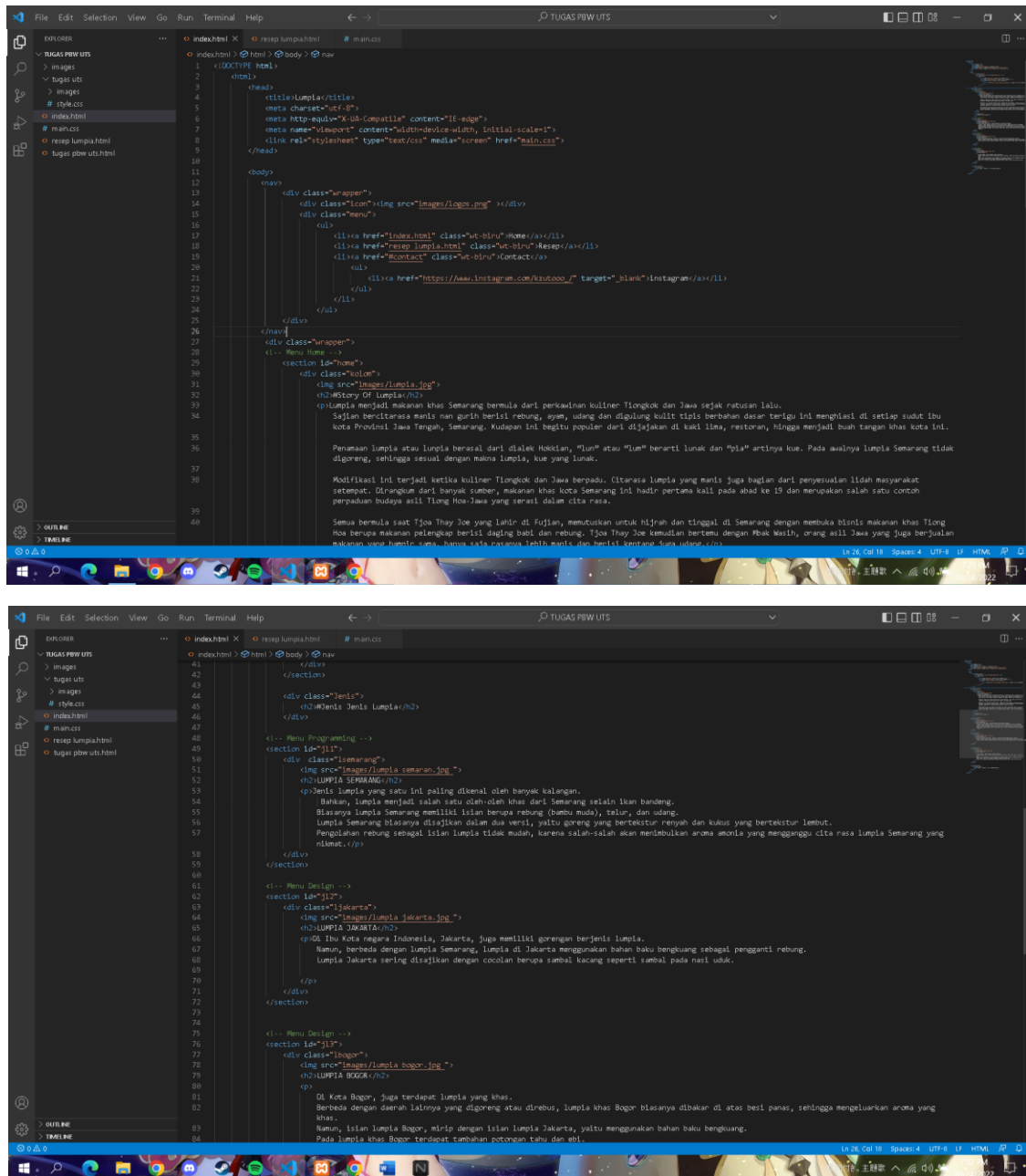


KELAS:4117

Tampilan Source Code

Lumpia



```
File Edit Selection View Go Run Terminal Help
TUGAS PSW UTS

index.html X resep lumpia.html # main.css
68
69 Lumpia Jakarta sering disajikan dengan adonan berupa sambal kacang seperti sambal pada nasi uduk.
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98

<!-- Menu Design -->
<section id="j13">
  <div class="lbogor">
    
    <h2>LUMPIA BOGOR</h2>
    <p>
      Di Kota Bogor, juga terdapat lumpia yang khas.
      Berbeda dengan daerah lainnya yang digoreng atau direbus, lumpia khas Bogor biasanya dibakar di atas besi panas, sehingga mengeluarkan aroma yang khas.
      Namun, isian lumpia Bogor, mirip dengan isian lumpia Jakarta, yaitu menggunakan bahan baku bengkung.
      Pada lumpia khas Bogor terdapat tambahan potongan tahu dan ebi.
      Selain itu, biasanya lumpia Bogor berbentuk kotak seperti bantal dan berukuran besar.
    </p>
  </div>
</section>

<div id="copyright">
  <div class="anlme">
    &copy; 2022. <b>Kaute.</b> All Right Reserved.
  </div>
</div>
</body>
</html>
```

```
File Edit Selection View Go Run Terminal Help
TUGAS PSW UTS

index.html X resep lumpia.html # main.css
68
69 Lumpia Jakarta sering disajikan dengan adonan berupa sambal kacang seperti sambal pada nasi uduk.
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98

<!-- Menu Design -->
<section id="j13">
  <div class="lbogor">
    
    <h2>LUMPIA BOGOR</h2>
    <p>
      Di Kota Bogor, juga terdapat lumpia yang khas.
      Berbeda dengan daerah lainnya yang digoreng atau direbus, lumpia khas Bogor biasanya dibakar di atas besi panas, sehingga mengeluarkan aroma yang khas.
      Namun, isian lumpia Bogor, mirip dengan isian lumpia Jakarta, yaitu menggunakan bahan baku bengkung.
      Pada lumpia khas Bogor terdapat tambahan potongan tahu dan ebi.
      Selain itu, biasanya lumpia Bogor berbentuk kotak seperti bantal dan berukuran besar.
    </p>
  </div>
</section>

<div id="copyright">
  <div class="anlme">
    &copy; 2022. <b>Kaute.</b> All Right Reserved.
  </div>
</div>
</body>
</html>
```

```
File Edit Selection View Go Run Terminal Help
TUGAS PWU UTS

index.html
resep lumpia.html
main.css

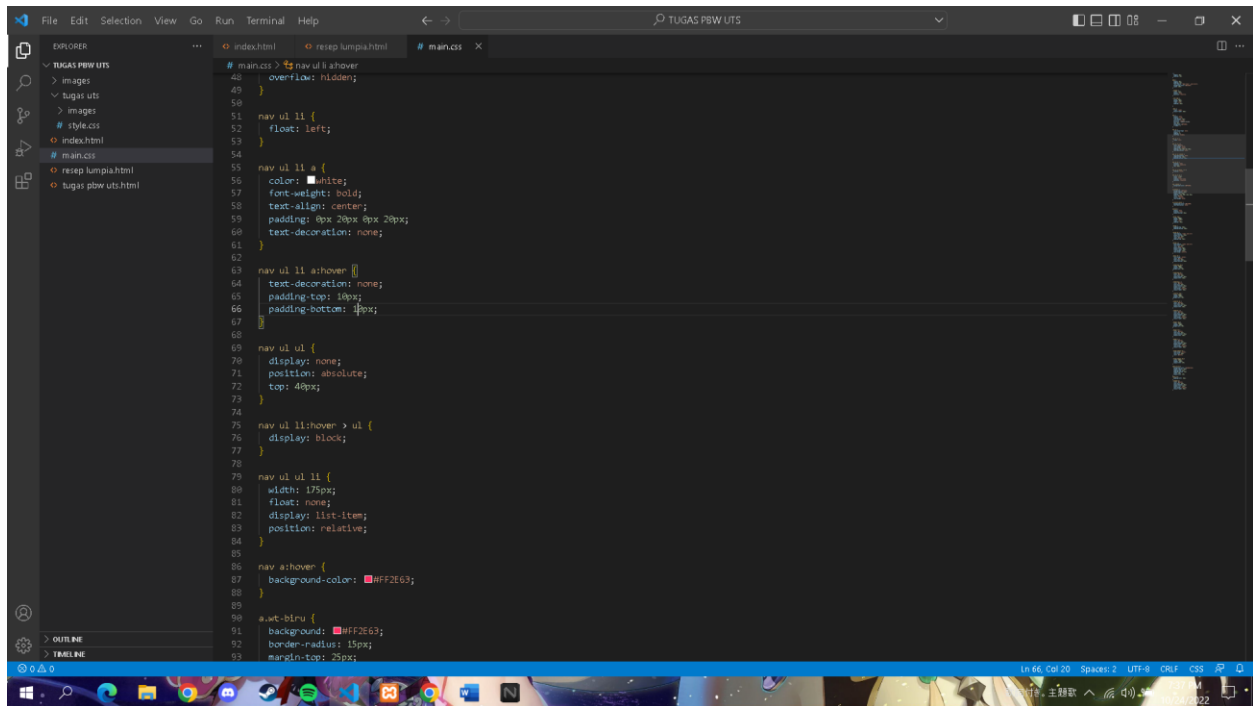
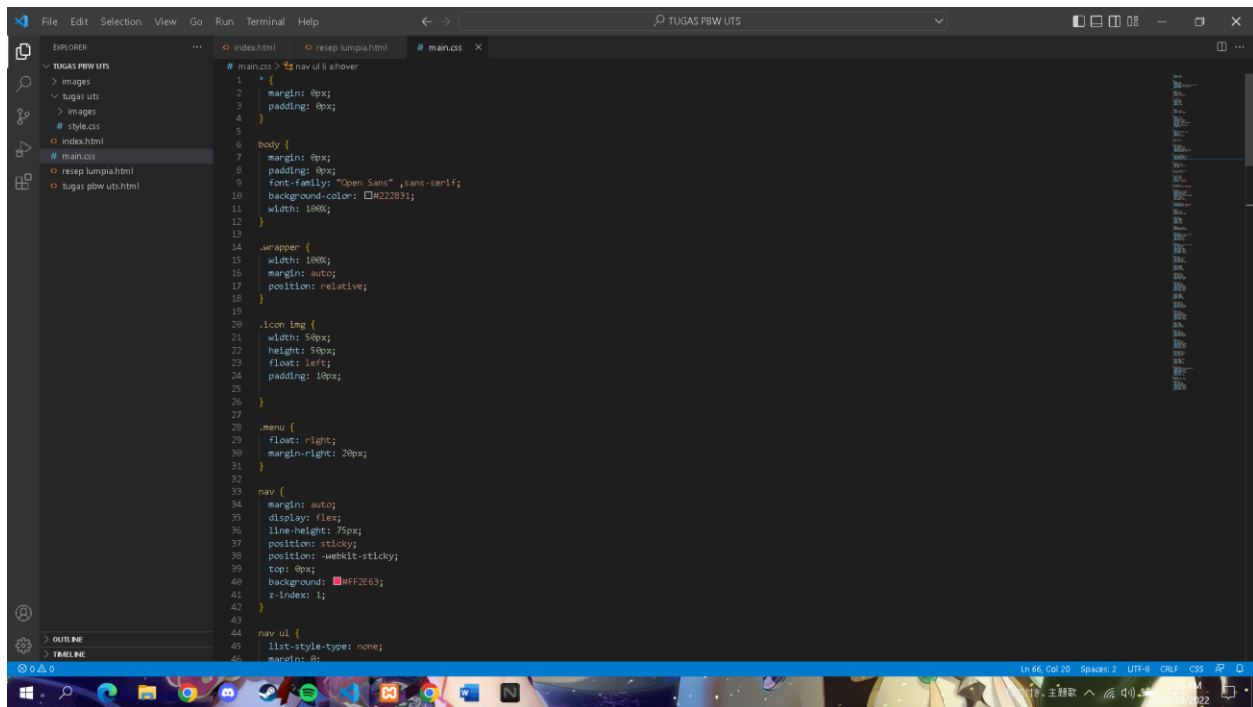
<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
<title>Lumpia</title>
<meta charset="utf-8">
<meta http-equiv="X-UA-Compatible" content="IE=edge">
<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1">
<link rel="stylesheet" type="text/css" media="screen" href="main.css">
</head>
<body>
<nav>
<div class="wrapper">
<div class="icon"></div>
<div class="menu">
<ul>
<li><a href="index.html" class="wt-blue">Home</a></li>
<li><a href="resep_lumpia.html" class="wt-blue">Resep</a></li>
<li><a href="kontak.html" class="wt-blue">Contact</a>
<ul>
<li><a href="https://www.instagram.com/kzutcoo/" target="_blank">Instagram</a></li>
</ul>
</li>
</ul>
</div>
</div>
</nav>
<div class="resep_lumpia">
<h2>RESEP MEMASAK LUMPIA</h2>

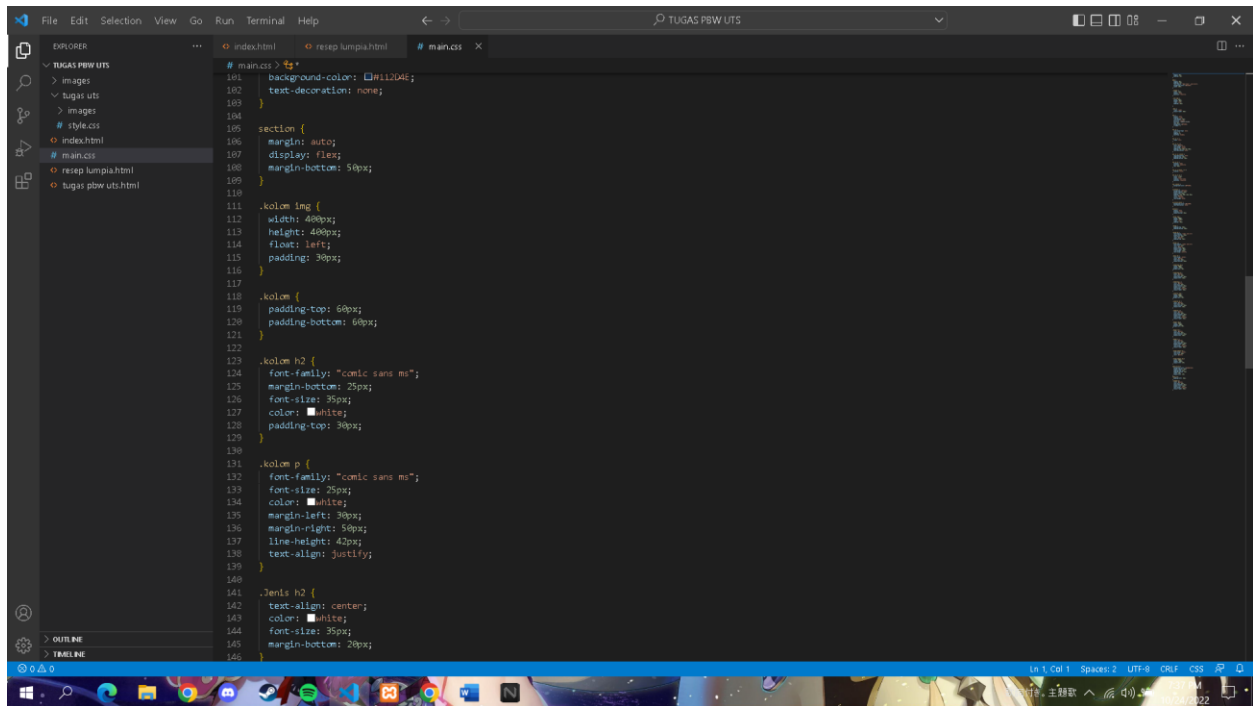
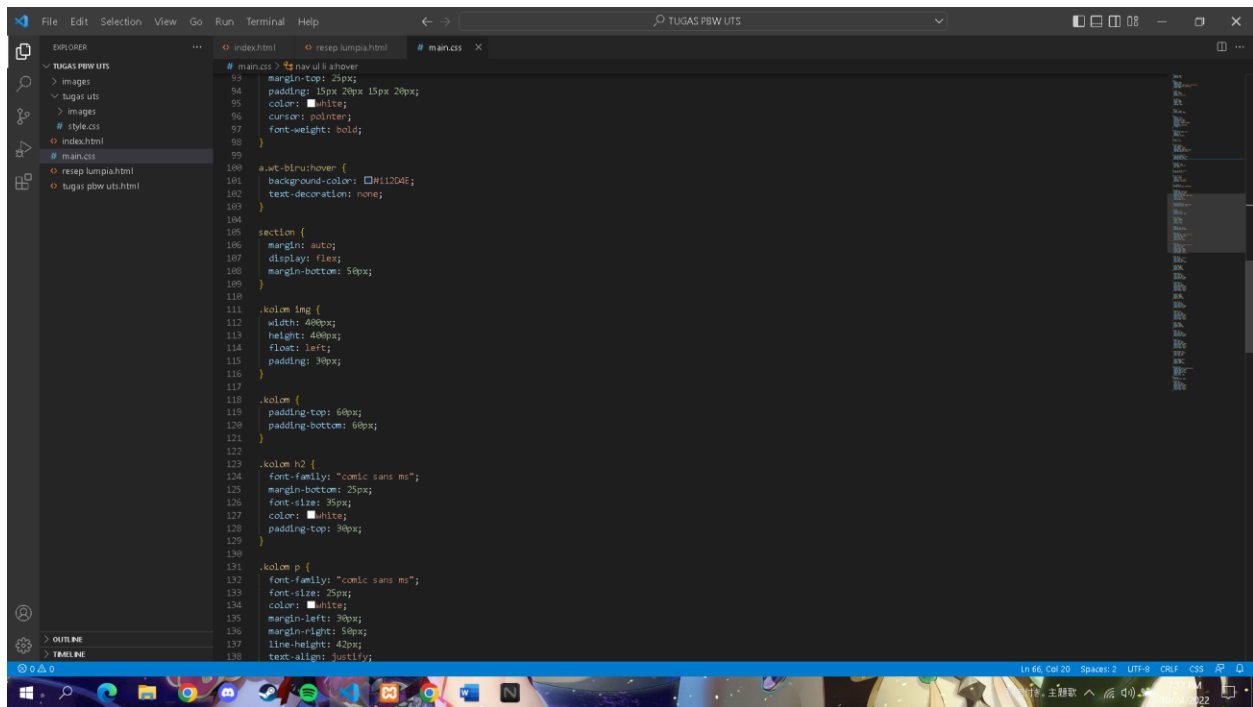
<table>
<tr>
<th>BAHAN</th>
<td>
<ul>
<li>10 buah kulit lumpia</li>
<li>250 gr daging dada ayam, cincang</li>
<li>1 buah bengkung, iris tipis</li>
<li>2 batang wortel, iris tipis</li>
<li>2 butir telur ayam</li>
<li>3 sdm ebi kering</li>
<li>1 sdm tepung maizena</li>
<li>Min dan minyak secukupnya</li>
</ul>
</td>
</tr>
</table>
```

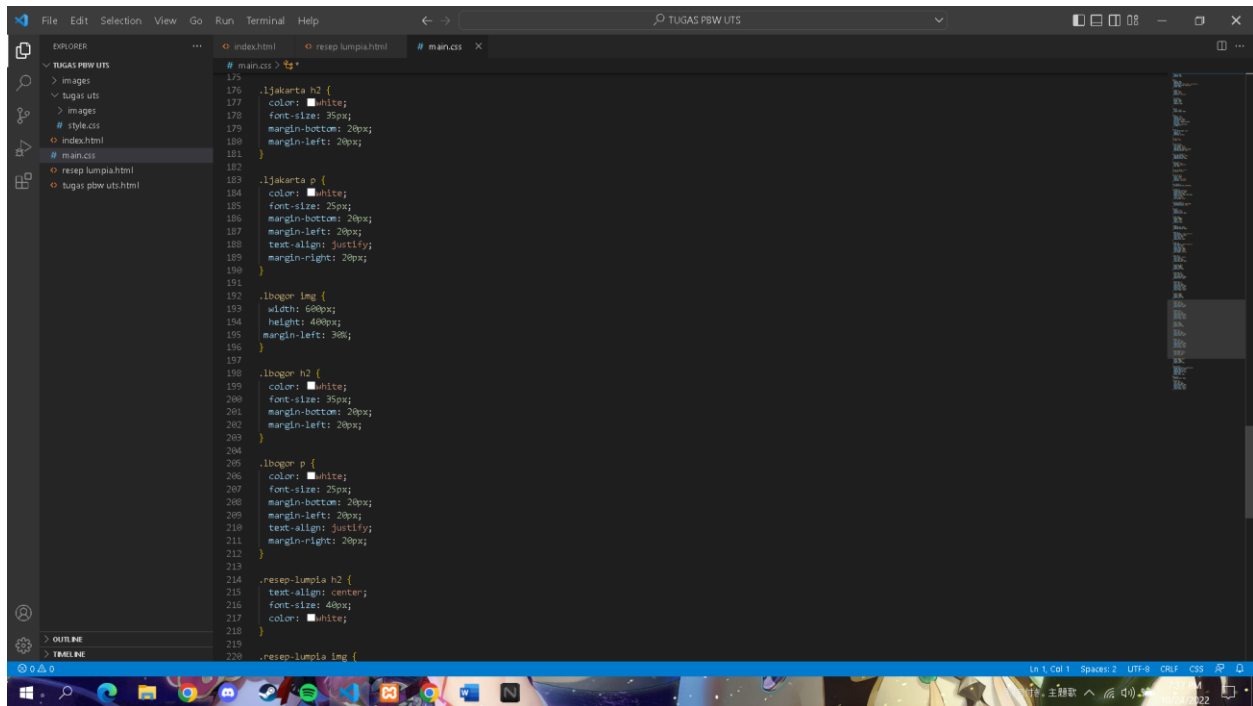
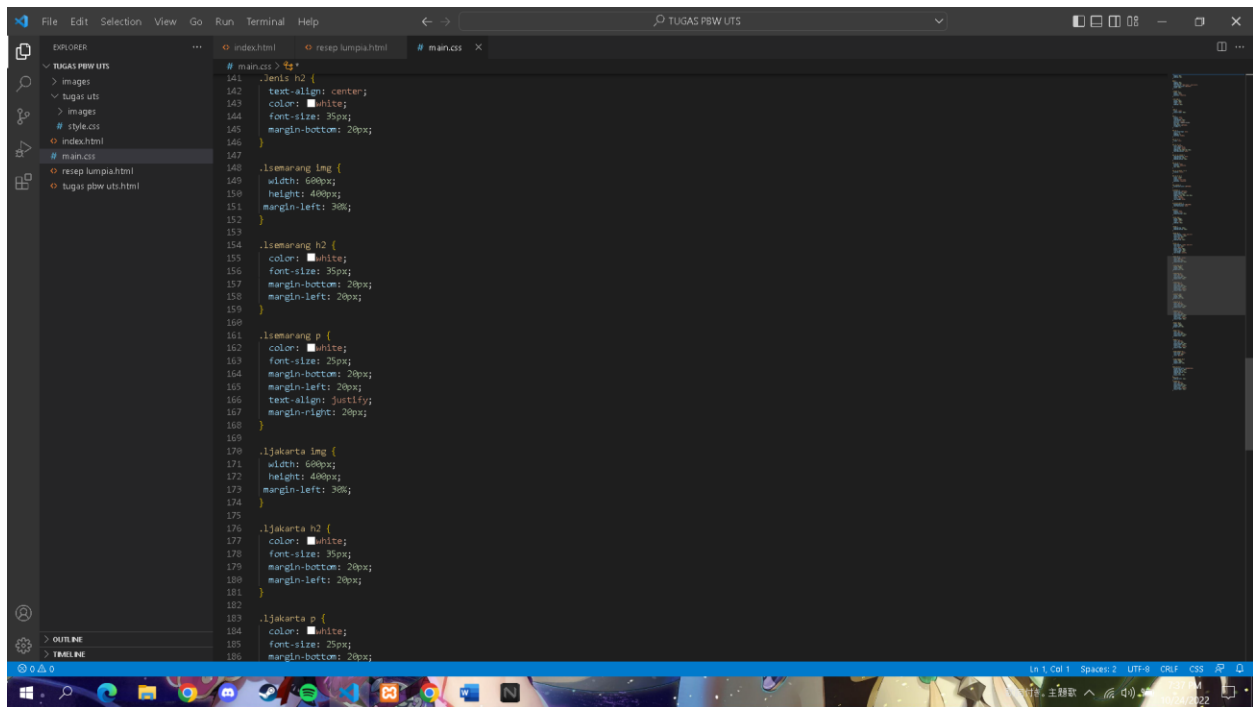
```
File Edit Selection View Go Run Terminal Help
TUGAS PWU UTS

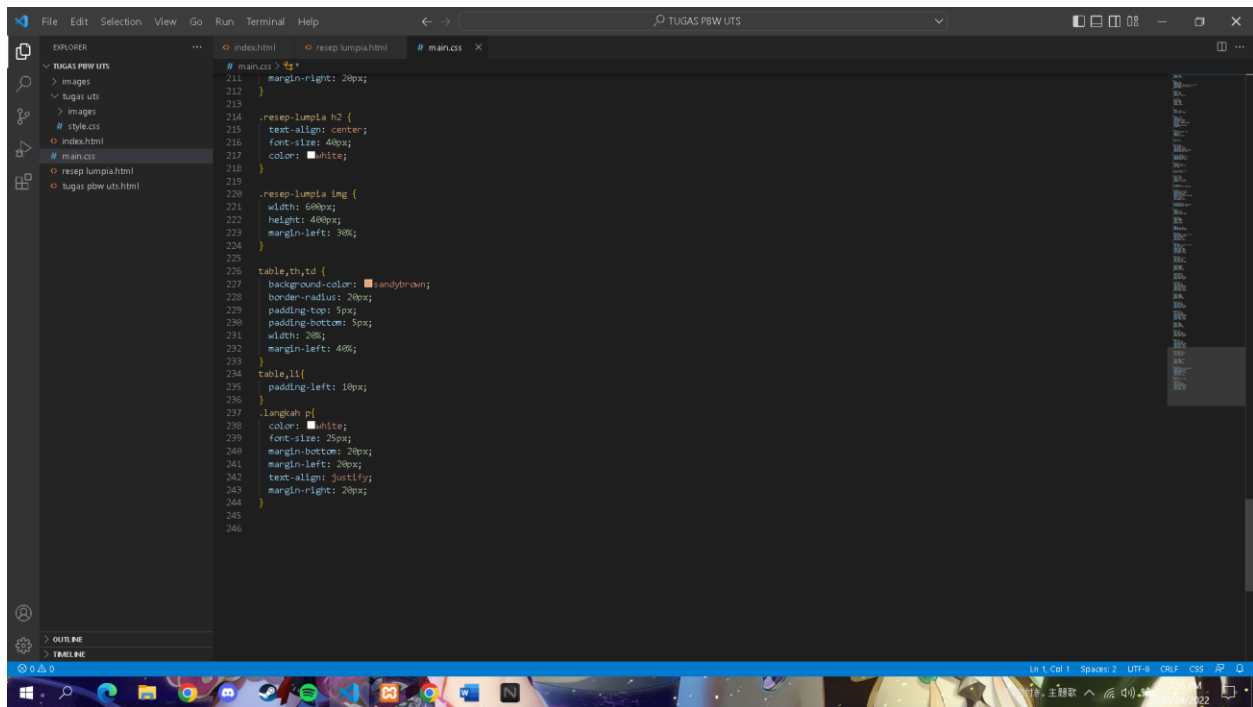
index.html
resep lumpia.html
main.css

<tr>
<th>BAHAN</th>
<td>
<ul>
<li>10 buah kulit lumpia</li>
<li>250 gr daging dada ayam, cincang</li>
<li>1 buah bengkung, iris tipis</li>
<li>2 batang wortel, iris tipis</li>
<li>2 butir telur ayam</li>
<li>3 sdm ebi kering</li>
<li>1 sdm tepung maizena</li>
<li>Min dan minyak secukupnya</li>
</ul>
</td>
</tr>
</table>
<div class="langkah">
<h2>CARA MEMASAK LUMPIA</h2>
<ol>
<li>1. Ulet bawang putih dan bawang merah hingga halus.</li>
<li>2. Beri taburan irisan bawang bombay, kecap manis, lada bubuk, saus tiram, garam, gula, dan kaldu jamur.</li>
<li>3. Masukkan bumbu tersebut ke dalam minyak, tumis hingga setengah matang.</li>
<li>4. Tambahkan irisan bengkung dan wortel, aduk merata.</li>
<li>5. Masukkan telur dan orak-arik.</li>
<li>6. Tambahkan ebi dan irisan daging ayam, aduk hingga merata kembali.</li>
<li>7. Koreksi rasa dan biarkan minyak menguap.</li>
<li>8. Ambil adonan lalu isi ke dalam kulit lumpia.</li>
<li>9. Gulung dengan larutan tepung dan goreng hingga matang.</li>
<li>10. Angkat lalu tiriskan.</li>
<li>11. Siap untuk dinikmati.</li>
</ol>
</div>
```

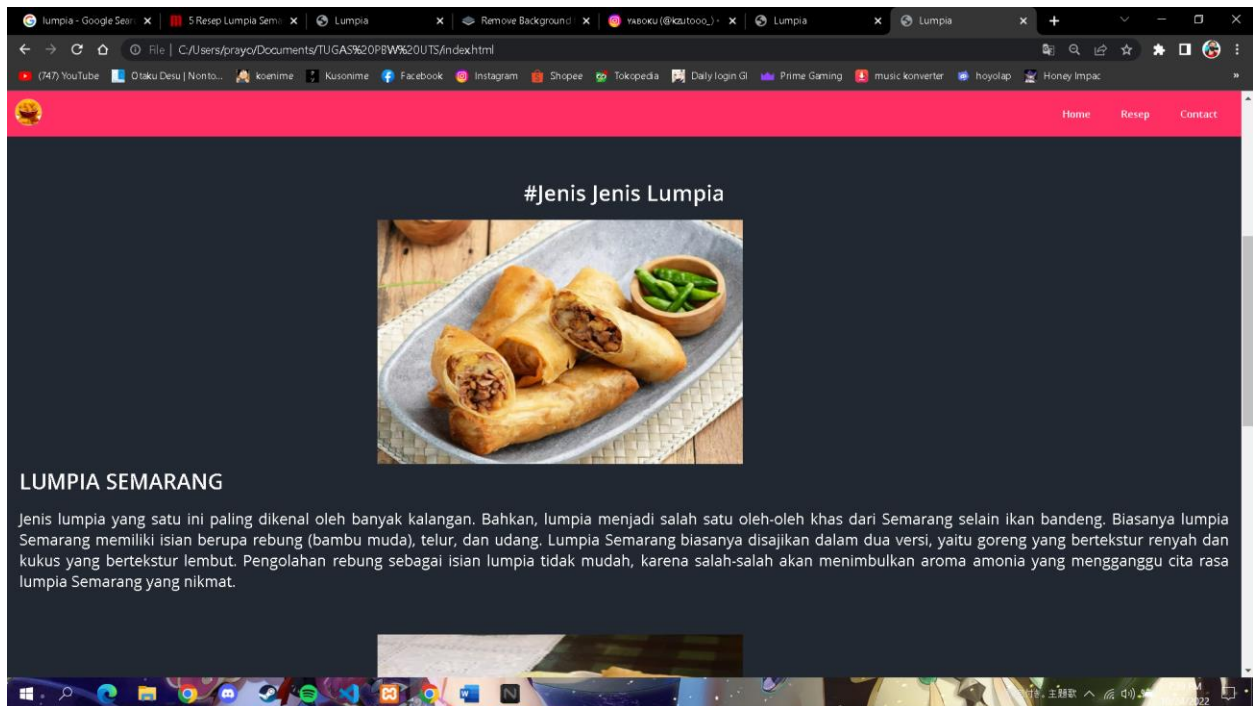
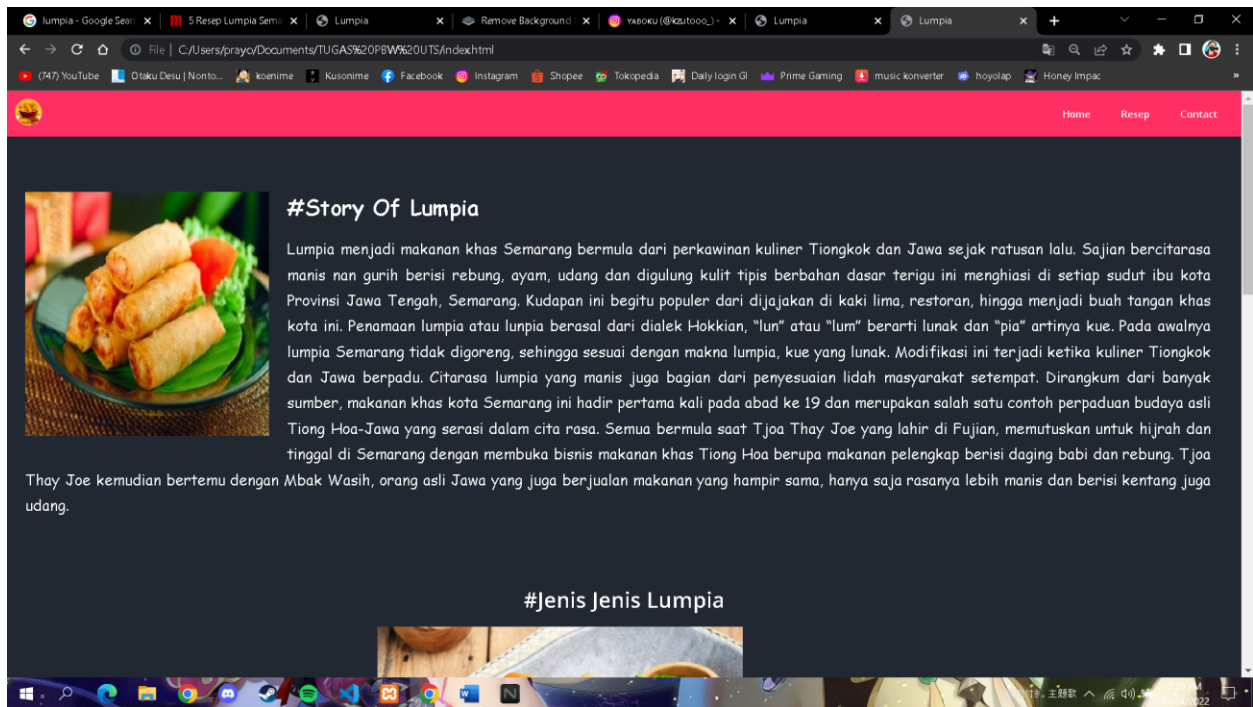








Tampilan Web



lumpia - Google Search x 5 Resep Lumpia Semarang x Lumpia x Remove Background x yaboku (@kutooo_) x Lumpia x Lumpia x +


File | C:/Users/prayo/Documents/TUGAS%20PBM%20UTS/index.html

(147) YouTube Otaku Desu | Nonto... koenime Kusonime Facebook Instagram Shopee Tokopedia Daily login Gi Prime Gaming music konverter hoyolap Honey Impac

Home Resep Contact

LUMPIA JAKARTA

Di Ibu Kota negara Indonesia, Jakarta, juga memiliki gorengan berjenis lumpia. Namun, berbeda dengan lumpia Semarang, lumpia di Jakarta menggunakan bahan baku bengkuang sebagai pengganti rebung. Lumpia Jakarta sering disajikan dengan cocolan berupa sambal kacang seperti sambal pada nasi uduk.



LUMPIA BOGOR

Di Kota Bogor, juga terdapat lumpia yang khas. Berbeda dengan daerah lainnya yang digoreng atau direbus, lumpia khas Bogor biasanya dibakar di atas besi panas, sehingga mengeluarkan aroma yang khas. Namun, isian lumpia Bogor, mirip dengan isian lumpia Jakarta, yaitu menggunakan bahan baku bengkuang. Pada lumpia khas Bogor terdapat tambahan potongan tahu dan ebi. Selain itu, biasanya lumpia Bogor berbentuk kotak seperti bantal dan berukuran besar.

© 2002 - Klien - All Rights Reserved


lumpia - Google Search x 5 Resep Lumpia Semarang x Lumpia x Remove Background x yaboku (@kutooo_) x Lumpia x Lumpia x +

File | C:/Users/prayo/Documents/TUGAS%20PBM%20UTS/resep%20lumpia.html

(147) YouTube Otaku Desu | Nonto... koenime Kusonime Facebook Instagram Shopee Tokopedia Daily login Gi Prime Gaming music konverter hoyolap Honey Impac

Home Resep Contact

RESEP MEMBUAT LUMPIA



BAHAN

- 10 buah kulit lumpia
- 250 gr daging dada ayam, cincang
- 1 buah bengkuang, iris tipis
- 2 batang wortel, iris tipis
- 2 butir telur ayam
- 3 sdm ebi kering
- 1 sdm tepung maizena

lumpia - Google Sear

5 Resep Lumpia Sem

Lumpia

Remove Background


yaboku (@kzutooo)

Lumpia


Lumpia

File | C:/Users/prayo/Documents/TUGAS%20P8W%20UITS/resep%20lumpia.html

(147) YouTube Otaku Desu | Nonto... koanime Kusonime Facebook Instagram Shopee Tokopedia Daily login Gi Prime Gaming music konverter hoyolap Honey Impac



HomeResepContact



BAHAN

- 10 buah kulit lumpia
- 250 gr daging dada ayam, cincang
- 1 buah bengkuang, iris tipis
- 2 batang wortel, iris tipis
- 2 butir telur ayam
- 3 sdm ebi kering
- 1 sdm tepung maizena
- Air dan minyak secukupnya

CARA MEMASAK LUMPIA

1.Ulek bawang putih dan bawang merah hingga halus.

2.Beri tambahan irisan bawang bombay, kecap manis, lada bubuk, saos tiram, garam, gula, dan kaldu jamur.

3.Masukkan bumbu tersebut ke dalam minyak, tumis hingga setengah matang.

4.Tambahkan irisan bengkuang dan wortel, aduk merata.

