

Judul: Algoritma Menentukan Kualitas Beras

Nama: Jeldah Talia Salsabilah

Nim : 23241079

1. Mulai.

2. Siapkan sampel beras yang akan diperiksa.

3. Amati warna beras.

Jika berwarna putih bersih, lanjut ke langkah berikutnya.

Jika kusam atau kekuningan, maka kualitasnya kurang baik.

4. Raba tekstur beras dengan tangan.

Jika terasa keras dan tidak mudah hancur, maka kualitasnya baik.

Jika mudah hancur, maka kualitasnya rendah.

5. Cium aroma beras.

Jika beraroma segar dan tidak apek, maka kualitasnya bagus.

Jika berbau apek atau jamur, kualitasnya jelek.

6. Catat hasil penilaian dari warna, tekstur, dan aroma.

7. Tentukan kualitas akhir:

Jika sebagian besar cirinya baik → beras berkualitas tinggi.

Jika sebagian besar cirinya buruk → beras berkualitas rendah.

8. Selesai.