

# **Tugas Task\_Html**

## **Pemrograman Web**

**Oleh :**

Nama : Romaita Maria Simaibang

NIM : 119140039

**Kelas**

RC



**INSTITUT TEKNOLOGI SUMATRA**

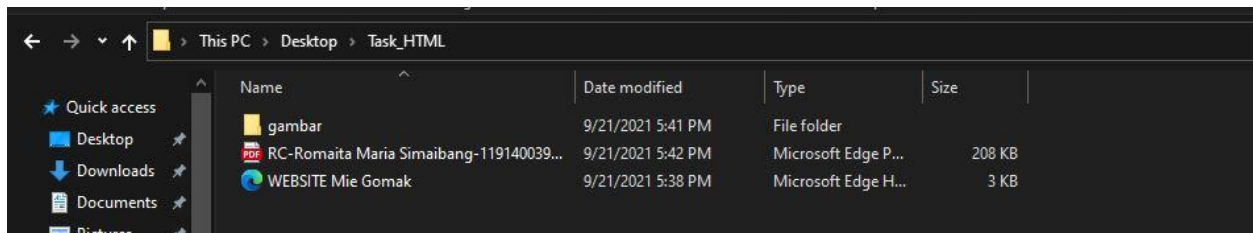
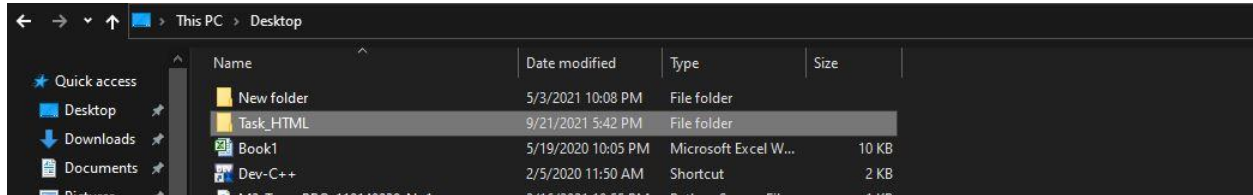
**JURUSAN TEKNIK ELEKTRO,INFORMATIKA,DAN SISTEM FISIKA**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA**

**TAHUN 2021**

## Hasil Dan Pembahasan

1. Folder Task\_HTML beserta aset didalamnya seperti gambar yang digunakan untuk website, laporan tugas, dan source code



## 2. Source code untuk membuat website dengan menggunakan aplikasi vscode.

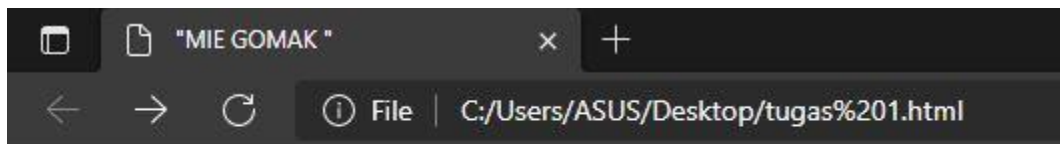
```
tugas 1.html X
tugas 1.html > html > body > img
1 <!-- Nama : Romaita Maria Simaibang -->
2 <!-- NIM : 119140039 -->
3 <!-- Kelas : Pemrograman web RC -->
4
5 <!DOCTYPE html>
6 <html>
7 <header>
8 <title>"MIE GOMAK "</title>
9 <h1>"MIE GOMAK KHAS BATAK"</h1>
10 <br>
11 </header>
12
13 <body>
14 <br>
15 <br>
16 
18 <br>
19 <p><strong>MIE GOMAK</strong> Mie Gomak merupakan makanan yang terkenal di daerah Batak Toba.
20 <br> Asal usul sebutan ini, banyak orang menyebutnya karena cara penyediannya digomak-gomak atau digemgam pakai tangan. <br>
21 </p>
22 <hr>
23 <br>
24 <h4>Sajian Mie Gomak </strong> :</h4>
25 <div>
26 <p> Adapun bentuk sjian dari mie gomak: <br>
27 <ul>
28 <li> - Mie Gomak Goreng <br>
29 <li> - Mie Gomak Kuah<br>
30 </ul>
31 <br>
32 <footer>
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
tugas 1.html
tugas 1.html > html > body > div > p > footer > P > p > p
29 <hr>
30 <br>
31 <br>
32 <footer>
33 <h4>Resep Mie Gomak Kuah</h4>
34 <p>
35 <br>1. Rebus mi lidi selama lebih kurang 10 menit. Angkat dan tiriskan.
36 <br>2. Tumis bumbu halus, serai, daun salam, dan daun jeruk. Tuang santan sambil aduk bumbu. Masukkan labu siam, aduk rata.
37 <br>3. Beri garam dan merica. Koreksi rasa. Sesaat sebelum diangkat, masukkan daun bawang. <br>4. Letakkan mi lidi di atas piring, siram
38 <mark><a href="https://cookpad.com/id/resep/4234762-mie-gomak-kuah-pr_anekamiekuah">Resep Mie Gomak kuah</a></mark> <br>
39 </p>
40 <h4>Resep Mie Gomak Goreng</h4>
41 <p>
42 <br>1. Rebus mie lidi dalam air mendidih yang banyak karna mie lidi menyerap banyak air dan merebusnya agak lebih lama dari
43 merebus mie telur biasa. Setelah matang, saring dan sisihkan.
44 <br>2. Tumis bumbu halus hingga wangi, sisihkan dipinggir wajan lalu masukkan telur sambil diorak arik. Setelah telur matang
45 masukkan sawi aduk hingga layu.
46 <br>3. Masukkan mie lidi yg sudah direbus kedalam wajan, lalu tambahkan garam, kaldu bubuk, kecap manis dan kecap asin.
47 Aduk hingga rata.
48 <br>4. Apabila agak kering boleh ditambahkan sedikit air. Setelah rata, tes rasa hingga pas dilidah.
49 Matikan api lalu mie gomak siap dihidangkan dengan pelengkap yang ada.
50
51 <mark><a href="https://cookpad.com/id/resep/8608140-mie-gomak-medan-mie-lidi-goreng">Resep Mie Gomak Goreng</a></mark> <br>
52 </p>
53 </footer>
54 <p>
55 Ditulis oleh : Romaita Maria Simaibang (119140039)
56 </p>
57 </body>
58
59 </html>
```

Berikut beberapa syntax beserta fungsinya yang digunakan dalam pembuatan source code :

<!-- -->	= untuk membuat commentar
Doctype	= Document type declaration,yang berupa Html
Header	= Menyatakan header
Title	= Menyatakan keyword pada website
h1-h5	= Menyatakan ukuran kata,biasanya untuk judul ataupun point penting
br	= Untuk Enter agar tulisan kebawah
body	= Menyatakan body ataupun isi dalam website
img src	= Untuk memasukkan link gambar dan menampilkannya di website
height weight	= Untuk ukuran gambar
p	= Menyatakan suatu paragraf
strong	= Agar terkesan tebal pada penulisan
hr	= Menghasilkan garis lurus horizontal di website
div	= Menyatakan pengelompokkan informasi
mark<a href	= Untuk memberi efek warna pada navigasi ke link lain
footer	= Menyatakan bagian akhir

### 3. Tampak website yang telah dibuat

#### 3.1 Merupakan Bagian Header



**"MIE GOMAK KHAS BATAK"**

### 3.2 [Resep Mie Gomak Goreng](#)

#### [Resep Mie Gomak Kuah](#)

Merupakan Navigasi yang akan melanjutkan ke website lainnya

#### **Resep Mie Gomak Kuah**

1. Rebus mi lidi selama lebih kurang 10 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Tumis bumbu halus, serai, daun salam, dan daun jeruk. Tuang santan sambil aduk bumbu. Masukkan labu siam, aduk rata.
3. Beri garam dan merica. Koreksi rasa. Sesaat sebelum diangkat, masukkan daun bawang.
4. Letakkan mi lidi di atas piring, siram dengan kuah secukupnya. Sajikan bersama telur rebus. [Resep Mie Gomak kuah](#)

#### **Resep Mie Gomak Goreng**

1. Rebus mie lidi dalam air mendidih yang banyak karna mie lidi menyerap banyak air dan merebusnya agak lebih lama dari merebus mie telur biasa. Setelah matang, saring dan sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga wangi, sisihkan dipinggir wajan lalu masukkan telur sambil diorak arik. Setelah telur matang masukkan sawi aduk hingga layu.
3. Masukkan mie lidi yg sudah direbus kedalam wajan, lalu tambahkan garam, kaldu bubuk, kecap manis dan kecap asin. Aduk hingga rata.
4. Apabila agak kering boleh ditambahkan sedikit air. Setelah rata, tes rasa hingga pas dilidah. Matikan api lalu mie gomak siap dihidangkan dengan pelengkap yang ada. [Resep Mie Gomak Goreng](#)

Ditulis oleh : Romaita Maria Simaibang (119140039)

---

### 3.3 Merupakan Body

#### "MIE GOMAK KHAS BATAK"



**MIE GOMAK** Mie Gomak merupakan makanan yang terkenal di daerah Batak Toba. Asal usul sebutan ini, banyak orang menyebutnya karena cara penyediannya digomak-gomak atau digemgam pakai tangan.

---

##### Sajian Mie Gomak :

Adapun bentuk sajian dari mie gomak:

- Mie Gomak Goreng
  - Mie Gomak Kuah
- 

##### Resep Mie Gomak Kuah

1. Rebus mi lidi selama lebih kurang 10 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Tumis bumbu halus, serai, daun salam, dan daun jeruk. Tuang santan sambil aduk bumbu. Masukkan labu siam, aduk rata.
3. Beri garam dan merica. Koreksi rasa. Sesaat sebelum diangkat, masukkan daun bawang.
4. Letakkan mi lidi di atas piring, siram dengan kuah secukupnya. Sajikan bersama telur rebus. [Resep Mie Gomak kuah](#)

##### Resep Mie Gomak Goreng

1. Rebus mie lidi dalam air mendidih yang banyak karena mie lidi menyerap banyak air dan merebusnya agak lebih lama dari merebus mie telur biasa. Setelah matang, saring dan sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga wangi, sisihkan dipinggir wajan lalu masukkan telur sambil diorak arik. Setelah telur matang masukkan sawi aduk hingga layu.
3. Masukkan mie lidi yg sudah direbus kedalam wajan, lalu tambahkan garam, kaldu bubuk, kecap manis dan kecap asin. Aduk hingga rata.
4. Apabila agak kering boleh ditambahkan sedikit air. Setelah rata, tes rasa hingga pas dilidah. Matikan api lalu mie gomak siap dihidangkan dengan pelengkap yang ada. [Resep Mie Gomak Goreng](#)

Ditulis oleh : Romaita Maria Simaibang (119140039)

### 3.4 Merupakan Footer

##### Resep Mie Gomak Kuah

1. Rebus mi lidi selama lebih kurang 10 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Tumis bumbu halus, serai, daun salam, dan daun jeruk. Tuang santan sambil aduk bumbu. Masukkan labu siam, aduk rata.
3. Beri garam dan merica. Koreksi rasa. Sesaat sebelum diangkat, masukkan daun bawang.
4. Letakkan mi lidi di atas piring, siram dengan kuah secukupnya. Sajikan bersama telur rebus. [Resep Mie Gomak kuah](#)

##### Resep Mie Gomak Goreng

1. Rebus mie lidi dalam air mendidih yang banyak karena mie lidi menyerap banyak air dan merebusnya agak lebih lama dari merebus mie telur biasa. Setelah matang, saring dan sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga wangi, sisihkan dipinggir wajan lalu masukkan telur sambil diorak arik. Setelah telur matang masukkan sawi aduk hingga layu.
3. Masukkan mie lidi yg sudah direbus kedalam wajan, lalu tambahkan garam, kaldu bubuk, kecap manis dan kecap asin. Aduk hingga rata.
4. Apabila agak kering boleh ditambahkan sedikit air. Setelah rata, tes rasa hingga pas dilidah. Matikan api lalu mie gomak siap dihidangkan dengan pelengkap yang ada. [Resep Mie Gomak Goreng](#)

Ditulis oleh : Romaita Maria Simaibang (119140039)

#### 4. Tampilan pada github

