

Tugas Daspro

**Masayoshi Suryavanditya
A11.2022.14005**

CAMBRIDGE MY CAMPUS

No.: TUGAS DASPRO NASI GORENG

Date:

☐ // JUDUL

☐ // Membuat Nasi Goreng tuna

☐ // Masayoshi Suryavanditya

☐ // A11.2022.14005

☐ // KAMUS

☐ Input 2 centong nasi putih

☐ Input 2 sdm minyak goreng

☐ Input 2 siung bawang putih

☐ Input 5 siung bawang merah

☐ Input 1 kaleng tuna air garam

☐ Input sedikit onclang

☐ Input secukupnya garam

☐ Input secukupnya merica bubuk

☐ Input 1 sdm kecap ikan

☐ Output Nasi goreng tuna

☐ // DESKRIPSI

☐ Ambil 2 siung bawang putih

☐ while (masih belum terkupas) do

☐ { Ambil bawang putih satu-persatu

☐ kupas bawang putih }

☐ Ambil 2 siung bawang putih

☐ while (masih belum teriris) do

☐ { Ambil bawang putih satu-persatu

☐ iris tipis bawang putih }

☐ Ambil 5 siung bawang merah

☐ while (masih belum terkupas) do



OXFORD MY CAMPUS

No.:

Date:

{ Ambil bawang merah satu-persatu

kupas bawang merah }

Ambil 5 siung bawang merah

White (masih kolum teriris) Do

{ Ambil bawang merah satu-persatu

iris tipis bawang merah }

Angkat wajan keatas kompor

Tuangkan 2 sdm minyak goreng

Nyalakan kompor

If (minyak goreng sudah panas) then

{

Masukkan bawang putih iris ke wajan

Aduk tunggu hingga kecoklatan

Masukkan bawang merah iris ke wajan

Aduk tunggu bau harum

Masukkan onclang

Masukkan tuna

Aduk tunggu setengah matang

Masukkan nasi 2 centong

Masukkan merica secukupnya

Masukkan garam secukupnya

Aduk hingga matang sempurna

Matikan kompor

}

while (sudah matang) Do

{ Angkat nasi goreng menggunakan sutil }

Ambil piring

Sajikan nasi goreng di atas piring selagi hangat

