

JUDUL

MEMBUAT NASI GORENG

10 SEPTEMBER 2022

VINANDRA FITRIANSYAH

KAMUS

Minyak 3 Sendok
1 Butir Telur
1 Siung Bawang Merah
1 Siung Bawang Putih
1 Sendok Makan Kecap
1 Ruas Daun Bawang
1 Sendok Makan Saus
1 Piring Nasi
¼ Saset Bumbu Nasi Goreng

ALGORITMA

Ambil 1 bawang merah dan 1 bawang putih
While (masih ada bawang yang belum terkelupas) **do**
 Ambil 1 bawang merah
 Ambil 1 bawang putih
 Kupas bawang
While (bawang belum di potong kecil kecil) **do**
 Ambil bawang yang terkupas
 Potong kecil kecil bawang
While (daun bawang belum di potong kecil kecil) **do**
 Ambil bawang yang terkupas
 Potong kecil kecil bawang
Letakan penggorengan di atas kompor dan nyalakan kompor.
Tuangkan minyak ke penggorengan
Nyalakan kompor dengan api sedang
Masukan 1 butir telur ke penggorengan
Masukan 1 piring nasi ke penggorengan
Masukan ¼ bumbu nasi goreng cepat saji
Apakah nasi gorengnya ingin pedas
If ingin pedas **then**
 {
 Masukan 1 sendok makan saus

```
Else {  
    Aduk  
}
```

Aduk bahan dan bumbu menjadi satu.

Tuangkan nasi ke piring

Nasi goreng siap disajikan