

Nama : Yogi Wira Pratama
NIM : 25241085
Kelas : C. Pendidikan Teknologi Informasi

Judul : Algoritma Membuat Donat

- Algoritma :

1. 1 Mulai
2. Siapkan semua bahan kering (tepung, gula, ragi, susu bubuk, dll.) dalam satu wadah.
3. Aduk rata semua bahan kering tersebut.
4. Masukkan bahan basah (telur dan air dingin) sedikit demi sedikit ke dalam campuran bahan kering.
5. Uleni adonan hingga setengah kalis (tidak lengket di tangan).
6. Masukkan margarin dan garam.
7. Uleni kembali adonan hingga benar-benar kalis dan elastis.
8. Istirahatkan adonan (proofing pertama) dalam wadah tertutup rapat selama kurang lebih 30-60 menit hingga mengembang dua kali lipat.
9. Kempiskan adonan untuk menghilangkan gas di dalamnya.
10. Timbang dan bulatkan adonan sesuai ukuran donat yang diinginkan.
11. Istirahatkan kembali adonan yang sudah dibulatkan (proofing kedua) selama 15-20 menit.
12. Panaskan minyak goreng dalam wajan dengan api sedang cenderung kecil.
13. Lubangi bagian tengah donat.
14. Goreng donat satu per satu hingga berwarna kuning keemasan di kedua sisi.
15. Angkat donat dan tiriskan dari minyak.
16. Dinginkan donat, lalu berikan topping sesuai selera.
17. Sajikan donat.
18. Selesai