

**MANUAL BOOK EASYCOOK
MOBILE**

EasyCook

Penyusun

Khoirul Romadhon

POLITEKNIK NEGERI MALANG

2023

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	Error! Bookmark not defined.
BAB I. PENGENALAN SISTEM	3
1.1 Deskripsi Sistem	3
1.2 Tujuan Pembuatan Manual Book	3
BAB II. PENGGUNAAN SISTEM	4
2.1 Register	4
2.2 Login	6
2.3 Recipe Detail	7
2.4 Dapurku	9

BAB I. PENGENALAN SISTEM

1.1 Deskripsi Sistem

EasyCook mobile adalah pengembangan dari platform EasyCook web yang sebelumnya sudah dibuat. Untuk memudahkan pengguna menggunakan sistem, serta memudahkan pengguna untuk berbelanja bahan masakan, maka dibuatlah interkoneksi antara EasyCook mobile dengan marketplace PanenPanen.

EasyCook merupakan platform yang memberikan rekomendasi menu masakan yang disesuaikan dengan ketersediaan bahan masakan pengguna. Dalam platform ini, informasi tentang bahan yang tersedia di dapur pengguna dimasukkan ke dalam resep masakan yang direkomendasikan. Setelah itu, sistem akan melakukan proses analisis data dengan bahan masakan yang tersedia akan dicocokkan dengan bahan pada resep.

1.2 Tujuan Pembuatan Manual Book

Tujuan dari dokumen manual EasyCook adalah memberikan panduan lengkap tentang penggunaan aplikasi EasyCook mobile. Dokumen ini akan memberikan petunjuk, cara penggunaan aplikasi secara detail. Semua penggunaan fitur yang sudah berjalan pada aplikasi ini bisa dilihat cara kerjanya dalam dokumen ini. Dokumen ini bertujuan untuk memastikan semua pengguna dapat memanfaatkan aplikasi EasyCook mobile secara optimal.

BAB II. PENGGUNAAN SISTEM

2.1 Register

1. Tekan text Daftar Sekarang pada halaman Login yang berada di bawah tombol Masuk

10.10 @ 84%

EasyCook

Masuk ke Akun Anda

Username

Password

[Lupa Password?](#)

Masuk

Belum punya akun? [Daftar Sekarang](#)

III O <

2. Isi semua field yang ada

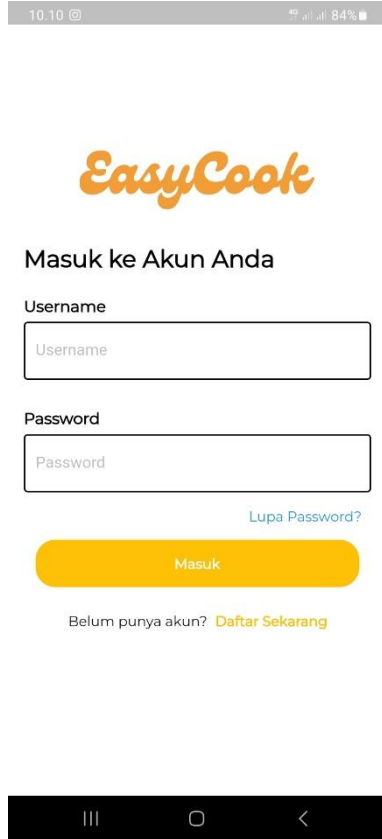
The image shows a mobile registration form with the following fields and elements:

- Empty text input field
- Label: Nama Belakang
- Empty text input field
- Label: Username
- Empty text input field
- Label: Email
- Empty text input field
- Label: No Telp
- Empty text input field
- Label: Password
- Empty text input field
- Label: Konfirmasi Password
- Empty text input field
- Yellow button: Daftar Akun
- Text: Sudah punya akun? [Masuk Sekarang!](#)

3. Tekan tombol Daftar Akun

2.2 Login

1. Masukkan username serta password yang telah didaftarkan



10:10 84%

EasyCook

Masuk ke Akun Anda

Username

Password

[Lupa Password?](#)

Masuk

Belum punya akun? [Daftar Sekarang](#)

2. Tekan tombol masuk

2.3 Recipe Detail

1. Tekan salah satu card resep.



2. Redirect ke halaman detail resep

10.13 83%

← Detail Menu



Nasi Cawang
4.5 7.2k Share

Mudah 30 Menit 2 Porsi

Bahan-Bahan

✓	120.0 g	daging ayam cincang
✓	1.0 buah	tomat
✓	1.0 sdt	garam
✗	2.0 porsi	nasi putih
✗	80.0 g	zucchini
✗	2.0 sdm	keju parut
✗	3.0 butir	bawang merah
✗	2.0 siung	bawang putih
✗	1.0 sdt	Royco Kaldu Ayam Spesial
✗	2.0 sdm	minyak

[Tambahkan Ke Keranjang](#)

Langkah - langkah Memasak

- 1 Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan tomat, aduk hingga layu.
- 2 Masukkan daging ayam, masak hingga setengah matang. Tambahkan zucchini, tumis hingga daging ayam matang.
- 3 Masukkan nasi, garam, dan Royco Kaldu Ayam Spesial, aduk. Masak terus sambil diaduk hingga meresap.
- 4 Tambahkan keju, aduk. Angkat. Sajikan.

Tags

Murah Mudah Makanan Diet

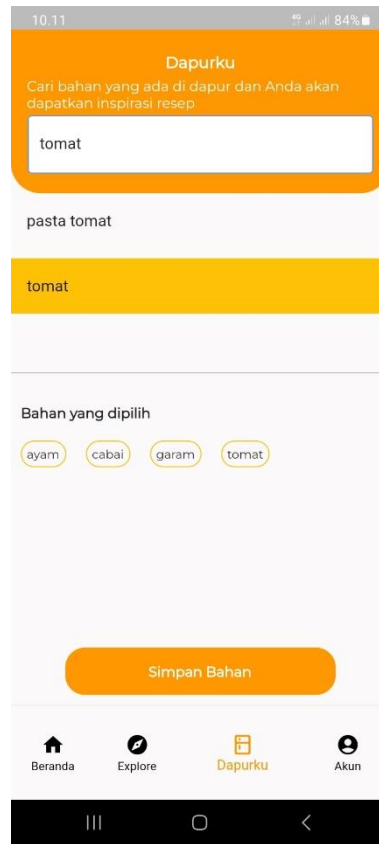
Tulis Ulasan

2.4 Dapurku

1. Pilih icon Dapurku pada bottom navbar

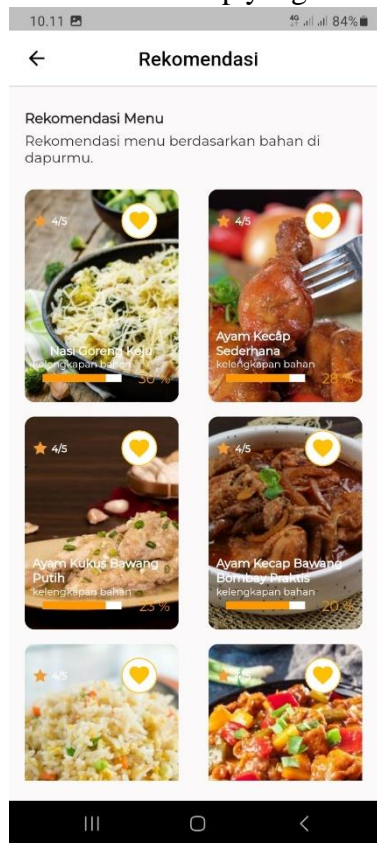


2. Masukkan kata kunci bahan masakan yang anda miliki pada kolom yang tersedia



3. Pilih bahan masakan yang sesuai dengan yang anda miliki pada bawah kolom.
4. Tekan tombol simpan bahan masakan jika semua bahan yang anda miliki sudah anda inputkan.

5. Pilih salah satu dari rekomendasi resep yang di tampilkan oleh aplikasi.



6. Tekan resep yang anda inginkan, dan bahan yang anda miliki akan bertanda centang hijau, dan bahan masakan yang tidak anda miliki akan bertanda silang merah.

10.13 83%

← Detail Menu



Nasi Cempleng Keju

Mudah 30 Menit 2 Porsi

Bahan-Bahan

- ✓ 120.0 g daging ayam cincang
- ✓ 1.0 buah tomat
- ✓ 1.0 sdt garam
- ✗ 2.0 porsi nasi putih
- ✗ 80.0 g zucchini
- ✗ 2.0 sdm keju parut
- ✗ 3.0 butir bawang merah
- ✗ 2.0 siung bawang putih
- ✗ 1.0 sdt Royco Kaldu Ayam Spesial
- ✗ 2.0 sdm minyak

Tambahkan Ke Keranjang

Langkah - langkah Memasak

- 1 Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan tomat, aduk hingga layu.
- 2 Masukkan daging ayam, masak hingga setengah matang. Tambahkan zucchini, tumis hingga daging ayam matang.
- 3 Masukkan nasi, garam, dan Royco Kaldu Ayam Spesial, aduk. Masak terus sambil diaduk hingga meresap.
- 4 Tambahkan keju, aduk. Angkat. Sajikan.

Tags

Murah Mudah Makanan Diet

Tulis Ulasan

7. Tekan tombol tambah ke keranjang jika anda ingin mendapatkan rekomendasi bahan masakan dari PanenPanen.

8. Pilih bahan masakan yang anda butuhkan



9. Anda akan diarahkan untuk berbelanja di PanenPanen

