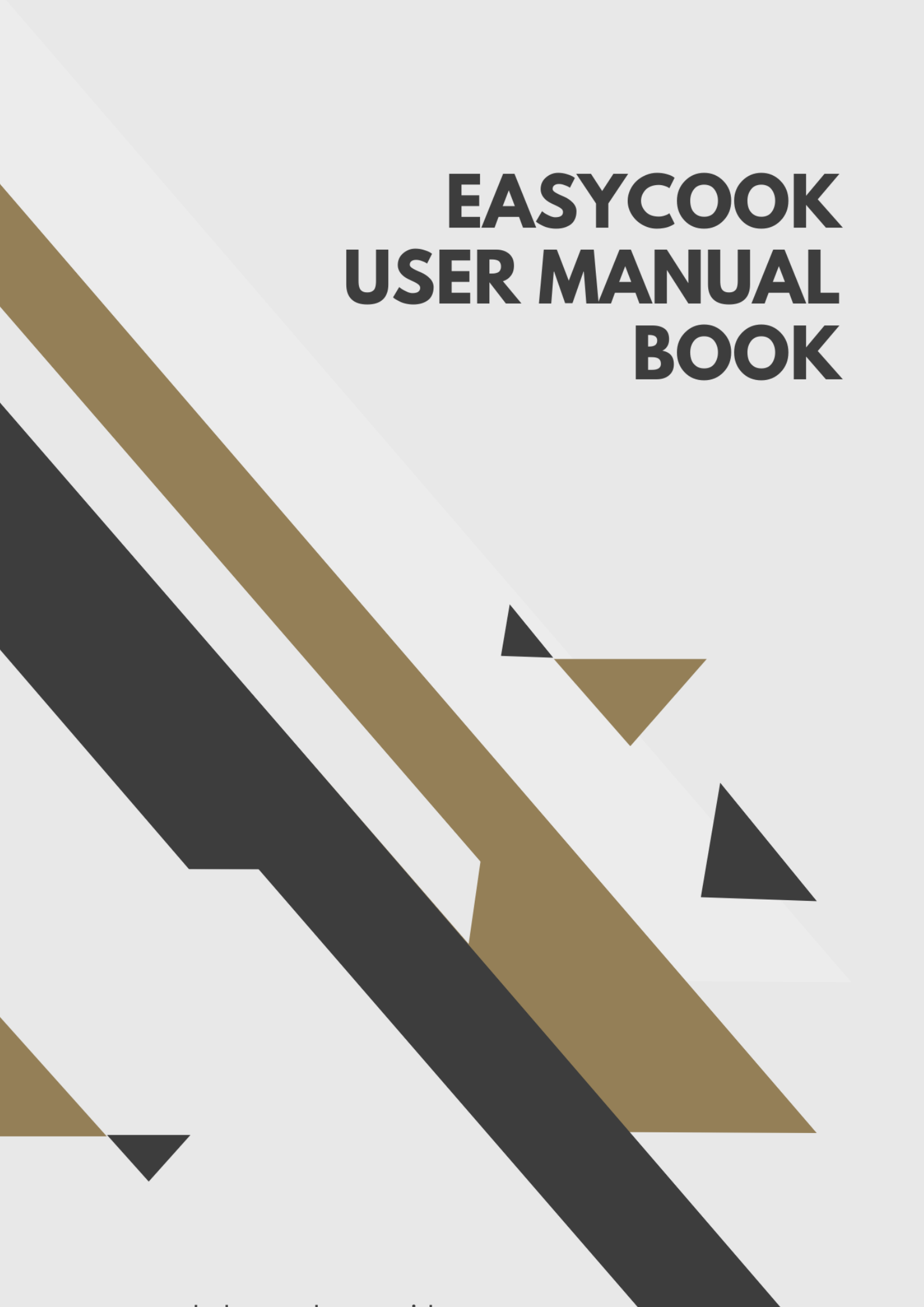


EASYCOOK USER MANUAL BOOK

The background of the cover features a series of parallel diagonal stripes in shades of light gray, olive green, and dark charcoal. Interspersed among these stripes are several geometric shapes, including triangles and trapezoids, in the same color palette, creating a modern, abstract pattern.

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	1
PENDAHULUAN.....	2
A. Deskripsi Sistem	2
B. Tujuan Pembuatan Manual Book	2
C. Pengguna Sistem.....	2
TATA CARA PENGGUNAAN SISTEM	3
A. Proses Registrasi Akun	3
B. Proses Masuk (Log In) ke dalam Sistem.....	4
C. Mengakses Halaman Utama	6
D. Melakukan Pencarian Resep	7
E. Mengakses Detail Resep	8
F. Menyukai Resep.....	10
G. Mengakses Daftar Resep yang Disukai.....	11
H. Mengakses Daftar Resep yang Pernah Dikunjungi	13
I. Memanajemen Ketersediaan Bahan	13

PENDAHULUAN

A. Deskripsi Sistem

EasyCook adalah sebuah website yang menawarkan rekomendasi menu masakan yang disesuaikan dengan ketersediaan bahan dan preferensi makanan pengguna. Dalam sistem ini, informasi tentang bahan yang tersedia di dapur pengguna dimasukkan ke dalam menu masakan yang direkomendasikan. Setelah itu, sistem akan melakukan proses analisis data dengan. Bahan yang tersedia akan dicocokkan dengan bahan pada resep, serta mempertimbangkan preferensi pengguna dalam menentukan menu yang paling cocok.

Setelah proses analisis selesai, EasyCook akan menampilkan hasil berupa rekomendasi menu makanan yang disesuaikan dengan ketersediaan bahan dan preferensi pengguna. Pengguna dapat melihat daftar menu yang dapat disiapkan dengan bahan yang dimiliki, serta mempelajari resep masakan yang dapat diikuti. Jika pengguna menemukan resep yang menarik, resep tersebut dapat disimpan sebagai favorit untuk referensi di masa mendatang.

Dengan adanya EasyCook, pengguna dapat dengan mudah menemukan ide-ide menu masakan yang sesuai dengan ketersediaan bahan dan preferensi mereka. Sistem ini membantu pengguna dalam merencanakan dan menyajikan hidangan yang sesuai dengan kebutuhan mereka, sehingga memudahkan dalam mengatur menu makanan sehari-hari.

B. Tujuan Pembuatan Manual Book

Tujuan dari dokumen user manual EasyCook adalah memberikan panduan lengkap dan jelas tentang penggunaan website EasyCook. Dokumen ini akan memberikan petunjuk tata cara penggunaan secara detail, mulai dari langkah-langkah pendaftaran untuk pengguna baru, cara mengakses fitur dan halaman berbeda, hingga pengelolaan akun, resep favorit, dan ketersediaan bahan di dapur bagi pengguna terdaftar. Dokumen ini bertujuan untuk memastikan semua pengguna dapat memanfaatkan EasyCook secara optimal dan menghadirkan pengalaman memasak yang menyenangkan serta efisien.

C. Pengguna Sistem

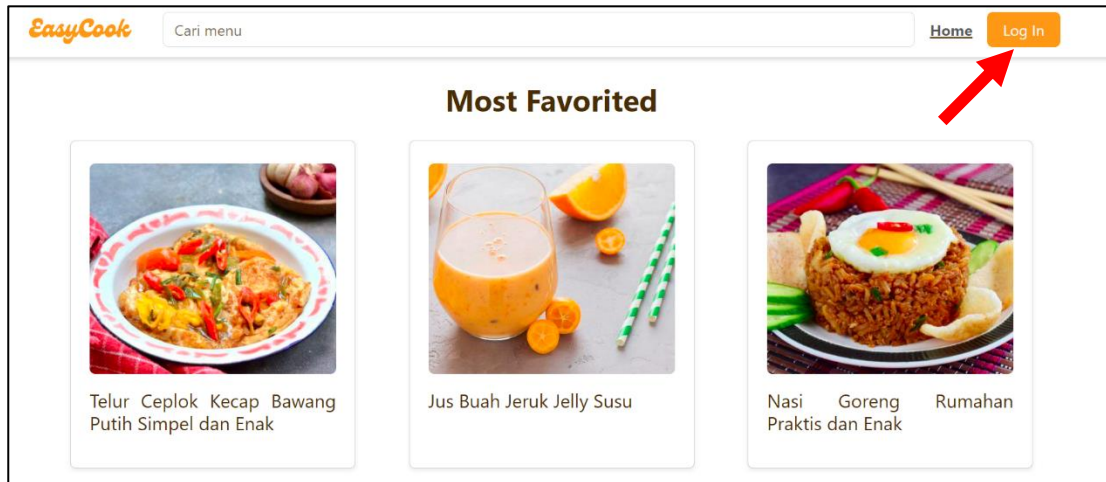
Pada sistem ini, terdapat dua jenis pengguna, yaitu *Guest* (Pengguna Tamu) dan *Registered User* (Pengguna Terdaftar).

- *Guest* (Pengguna Tamu): Pengguna yang belum mendaftarkan akun EasyCook atau belum masuk ke sistem. Sebagai *Guest*, pengguna dapat mengakses sebagian fitur website tanpa perlu membuat akun.
- *Registered User* (Pengguna Terdaftar): Pengguna yang telah memiliki akun EasyCook dan telah masuk ke dalam sistem. Sebagai *Registered User*, pengguna mendapatkan akses penuh ke seluruh fitur dan fungsionalitas EasyCook.

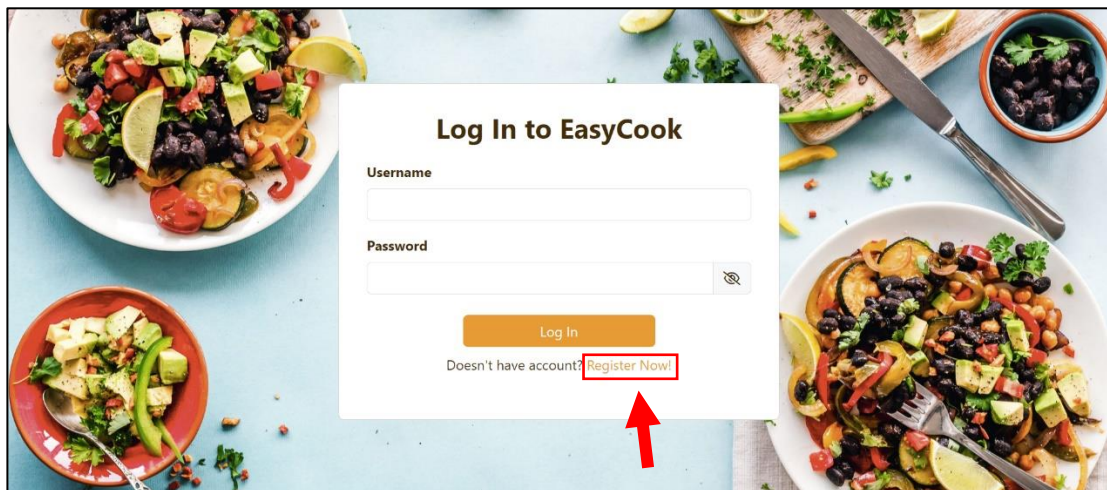
TATA CARA PENGGUNAAN SISTEM

A. Proses Registrasi Akun

1. Tekan tombol **Log In** pada navigasi bar untuk membuka halaman *Log In*.



2. Klik tombol **Register now!** yang terdapat pada halaman Log In.



3. Isi formulir registrasi dengan informasi yang diperlukan, seperti nama lengkap, *username*, e-mail, dan *password*. Klik tombol **Register** untuk mendaftar.

Register EasyCook

Name
Akun User

Username
user_easycok

E-mail
user@easycok.id

Password

Register

Have account? [Log In!](#)

4. Pastikan semua informasi yang dimasukkan sesuai dan akurat.
5. Tunggu sistem memvalidasi informasi yang telah Anda masukkan.
6. Jika informasi yang dimasukkan valid, sistem akan membuat akun baru untuk Anda.
7. Anda akan diarahkan kembali ke halaman Log In setelah berhasil mendaftarkan akun baru.
8. Gunakan akun baru Anda untuk melakukan log in ke dalam EasyCook.

Log In to EasyCook

Username
user_easycok

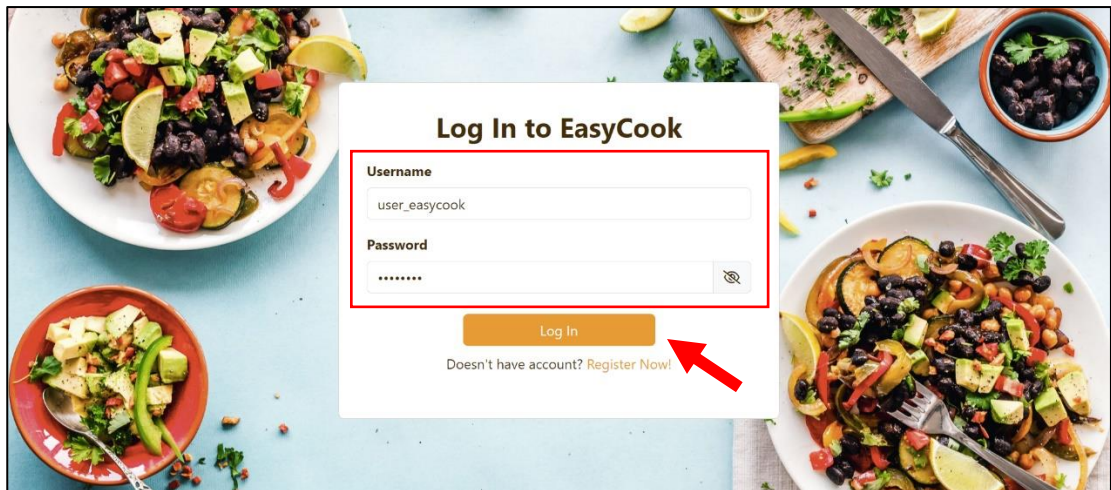
Password

Log In

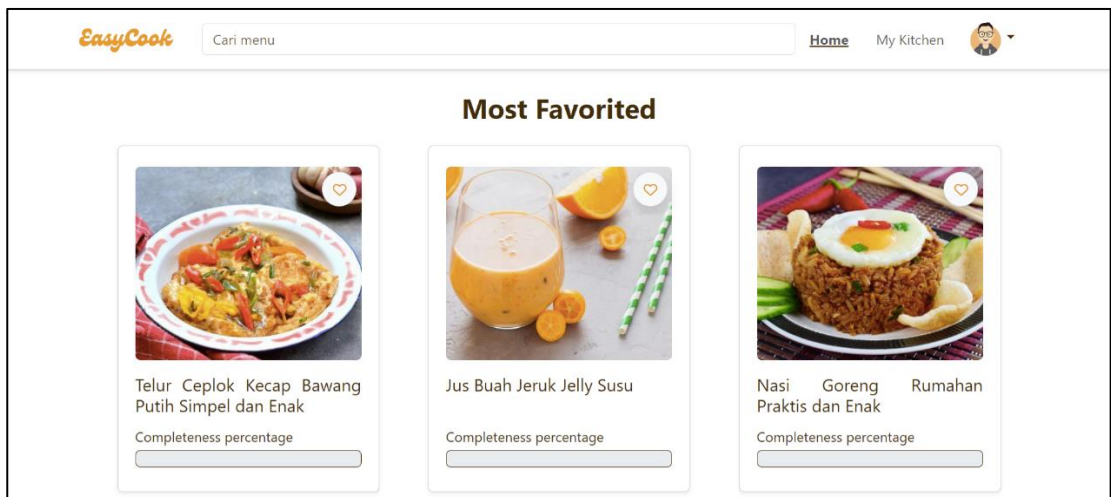
Doesn't have account? [Register Now!](#)

B. Proses Masuk (Log In) ke dalam Sistem

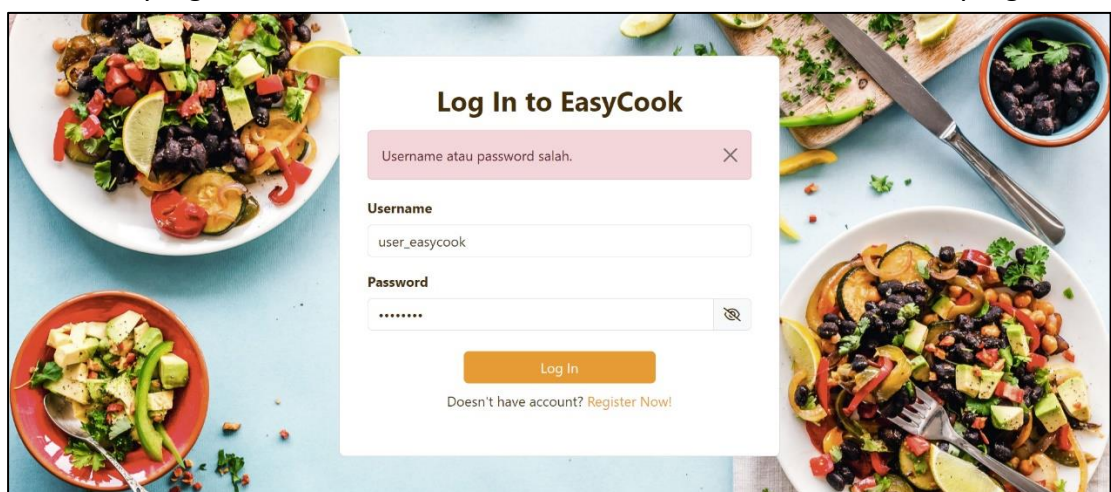
1. Buka halaman Log In.
2. Isi formulir log in dengan memasukkan *username* dan *password*. Klik tombol **Log In** untuk melanjutkan.



3. Tunggu sistem memvalidasi kredensial masuk yang Anda masukkan.
4. Jika kredensial yang Anda masukkan valid, sistem akan mengotentikasi Anda dan mengarahkan Anda ke halaman *Home*.

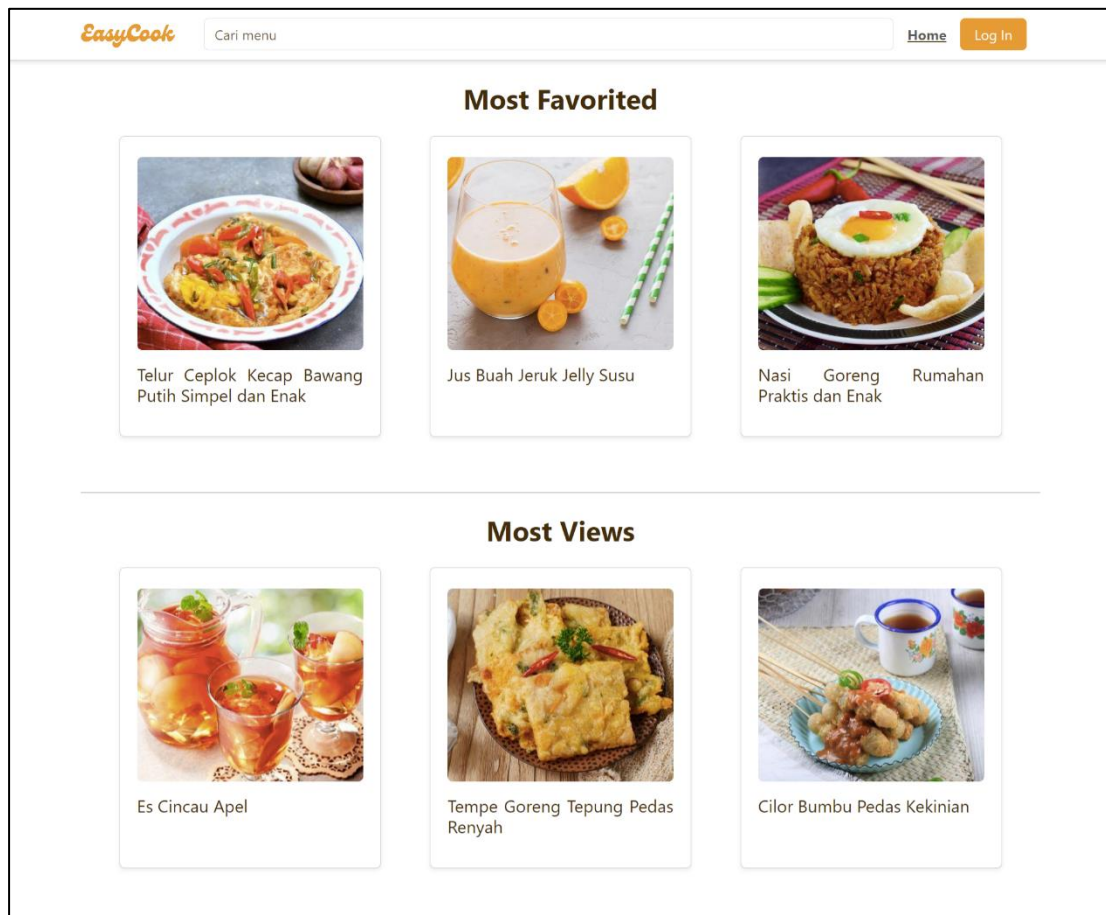


5. Jika kredensial yang Anda masukkan tidak valid, sistem akan memberikan pesan kesalahan yang sesuai dan meminta Anda untuk memasukkan kredensial yang benar.



C. Mengakses Halaman Utama

1. Akses halaman *Home*.
2. Sistem akan memeriksa status pengguna (*Guest* atau *Registered User*).
3. Jika pengguna adalah *Guest*, maka rekomendasi yang ditampilkan adalah:
 - Rekomendasi resep berdasarkan resep yang paling banyak dikunjungi
 - Rekomendasi resep berdasarkan resep yang paling banyak disukai



4. Jika pengguna adalah *Registered User*, maka rekomendasi yang ditampilkan adalah:
 - Rekomendasi resep yang mirip dengan resep yang disukai oleh pengguna yang sudah masuk ke sistem
 - Rekomendasi resep berdasarkan resep yang paling banyak dikunjungi
 - Rekomendasi resep berdasarkan resep yang paling banyak disukai



[Home](#)
[My Kitchen](#)


Recipes For You



Telur Ceplok Kecap Bawang Putih Simpel dan Enak

Completeness percentage

Similarity percentage



Mie Tek-Tek Gaya Rumahan

Completeness percentage

Similarity percentage



Oseng Tahu Tempe Sederhana

Completeness percentage

Similarity percentage

Most Favorited



Jus Buah Jeruk Jelly Susu

Completeness percentage



Nasi Goreng Rumahan Praktis dan Enak

Completeness percentage



Mie Bakso

Completeness percentage

Most Views



Es Cincau Apel

Completeness percentage



Tempe Goreng Tepung Pedas Renyah

Completeness percentage



Cilor Bumbu Pedas Kekinian

Completeness percentage

D. Melakukan Pencarian Resep

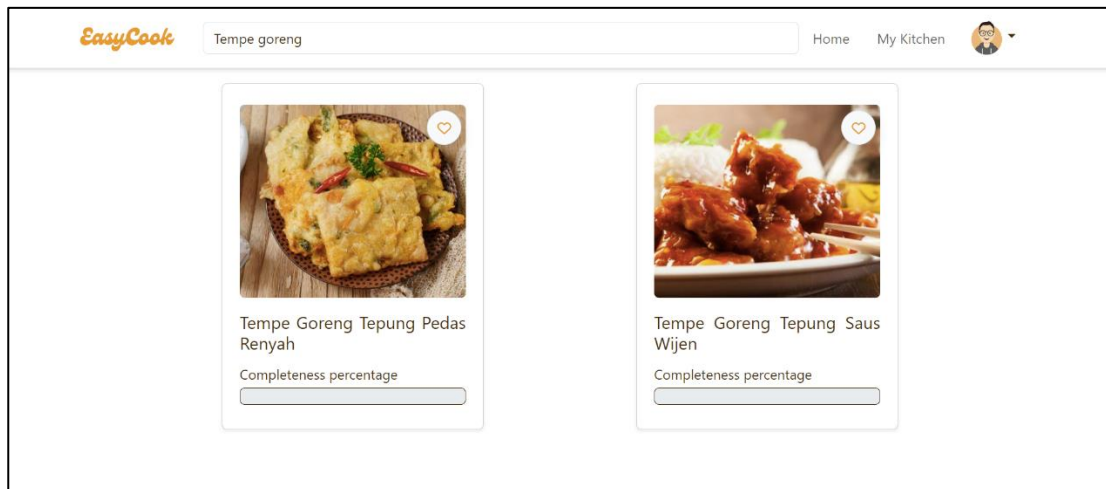
1. Lihat kolom pencarian yang terletak pada *navigasi bar* di halaman EasyCook.
2. Masukkan kata kunci yang ingin dicari ke dalam kolom pencarian.



[Home](#)
[My Kitchen](#)


3. Tekan tombol **Enter** pada keyboard untuk memproses pencarian.

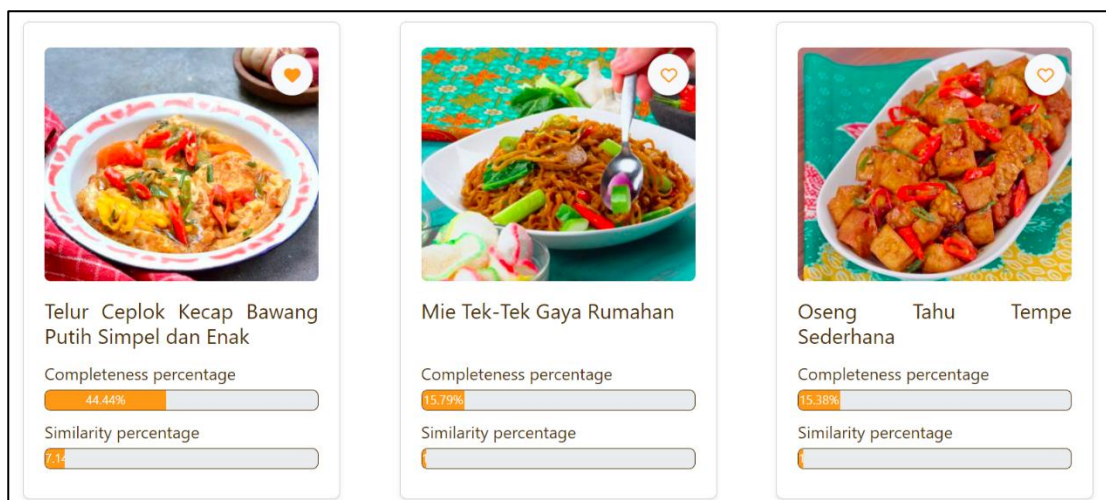
4. Sistem akan memproses permintaan dan melakukan pencarian resep berdasarkan kata kunci yang Anda masukkan.
5. Sistem akan menampilkan hasil pencarian berupa daftar resep yang sesuai dengan kata kunci yang dicari.



6. Anda dapat melihat judul resep pada daftar hasil pencarian dan mengklik judul resep untuk melihat detail resep yang diinginkan.

E. Mengakses Detail Resep

1. Buka website EasyCook.
2. Lihat daftar resep yang ditampilkan.



3. Pilih satu resep yang menarik dan klik pada resep tersebut.
4. Lihat detail resep yang dipilih.

[Home](#)
[My Kitchen](#)

Telur Ceplok Kecap Bawang Putih Simpel dan Enak

Sumber: [masakapaharini](#)

Mudah

30 minutes

4 portion

Cook Now

Ingredients

✓ 4 butir telur ayam	✓ 4 butir bawang merah, iris serong
✓ 4 sdm air	✓ 1 buah tomat, potong kotak kecil
✗ 4 siung bawang putih, iris	✗ 1 batang daun bawang, iris
✗ 3 sdm Bango Kecap Manis Hitam Gurih	✗ 1 sdt Royco Kaldu Ayam
✗ 4 sdm minyak	

Instructions

- 1 Panaskan ½ sdm minyak dalam wajan antilengket, masak telur mata sapi secara bertahap hingga habis. Angkat dan sisihkan.
- 2 Panaskan sisa minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan cabai hingga harum. Masukkan daun bawang dan Bango Kecap Manis Hitam Gurih, Royco Kaldu Ayam, dan air, aduk rata. Tambahkan tomat, aduk hingga tomat layu.
- 3 Masukkan telur mata sapi, balikkan hingga telur tersalut dengan bumbu kecap. Angkat dan sajikan.

5. Terdapat beberapa informasi pada detail resep:
 - Judul resep yang mendeskripsikan nama masakan.
 - Level kesulitan resep.
 - Waktu yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan memasak resep.
 - Jumlah porsi yang dihasilkan.
 - Gambar makanan yang mengilustrasikan hasil masakan.
 - Daftar bahan yang diperlukan beserta jumlah dan ukurannya.
 - Instruksi langkah demi langkah untuk memasak resep tersebut.
6. Jika resep tersebut menarik, tambahkan ke daftar resep favorit dengan menekan tombol berbentuk **Love**.
7. Untuk mengetahui daftar bahan yang telah dimiliki, cek daftar bahan. Daftar bahan yang dimiliki ditampilkan dengan tanda centang dan tidak dimiliki dengan tanda silang.

Ingredients

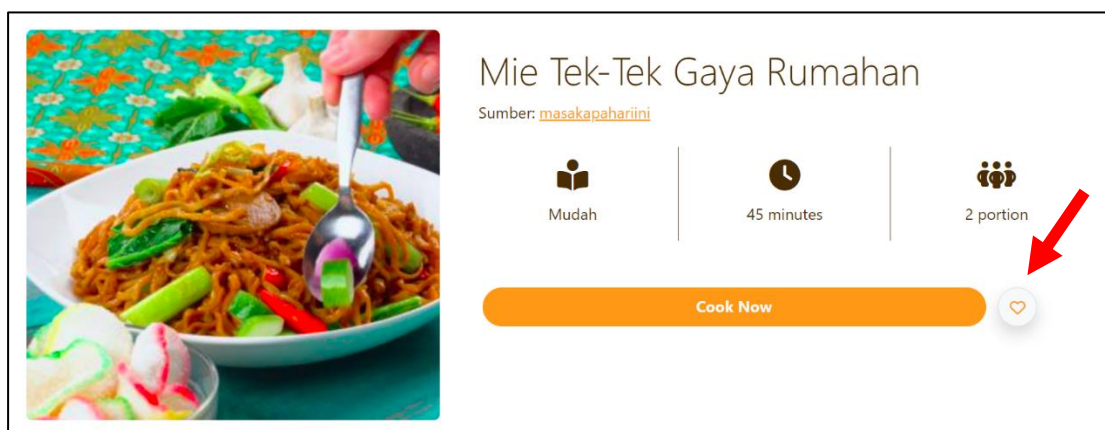
✓ 4 butir telur ayam	✓ 4 butir bawang merah, iris serong
✓ 4 sdm air	✓ 1 buah tomat, potong kotak kecil
✗ 4 siung bawang putih, iris	✗ 1 batang daun bawang, iris
✗ 3 sdm Bango Kecap Manis Hitam Gurih	✗ 1 sdt Royco Kaldu Ayam
✗ 4 sdm minyak	

F. Menyukai Resep

1. Lihat daftar resep yang tersedia.
2. Temukan resep yang menarik perhatian pada daftar resep.
3. Klik tombol "Love" yang terletak di dekat gambar resep yang dipilih.



4. Tambahkan resep tersebut ke daftar favorit Anda dengan menekan tombol **Love**.
5. Jika Anda ingin melihat detail resep terlebih dahulu:
 - Klik judul resep untuk membuka halaman detail resep.
 - Lihat informasi lengkap tentang resep pada halaman detail yang muncul.
 - Jika Anda ingin menambahkan resep ke daftar favorit, klik tombol "Love" pada halaman detail resep.



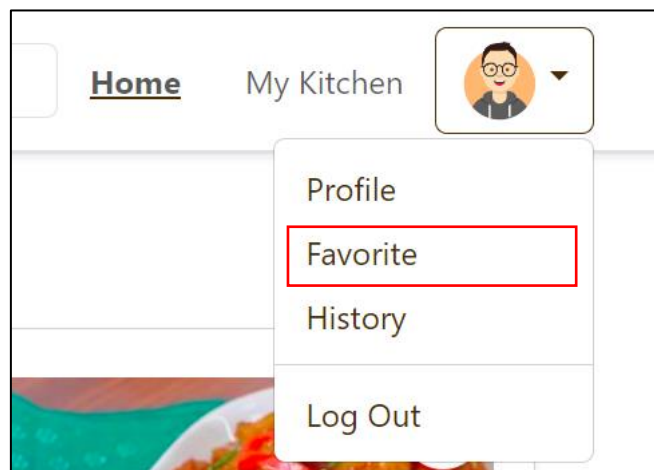
6. Jika resep yang dipilih sudah berada di daftar favorit Anda:
 - Tombol **Love** akan menunjukkan bahwa resep tersebut sudah ditandai sebagai favorit.

- Jika Anda ingin menghapus resep dari daftar favorit, cukup klik tombol **Love** lagi pada resep yang sudah menjadi favorit.

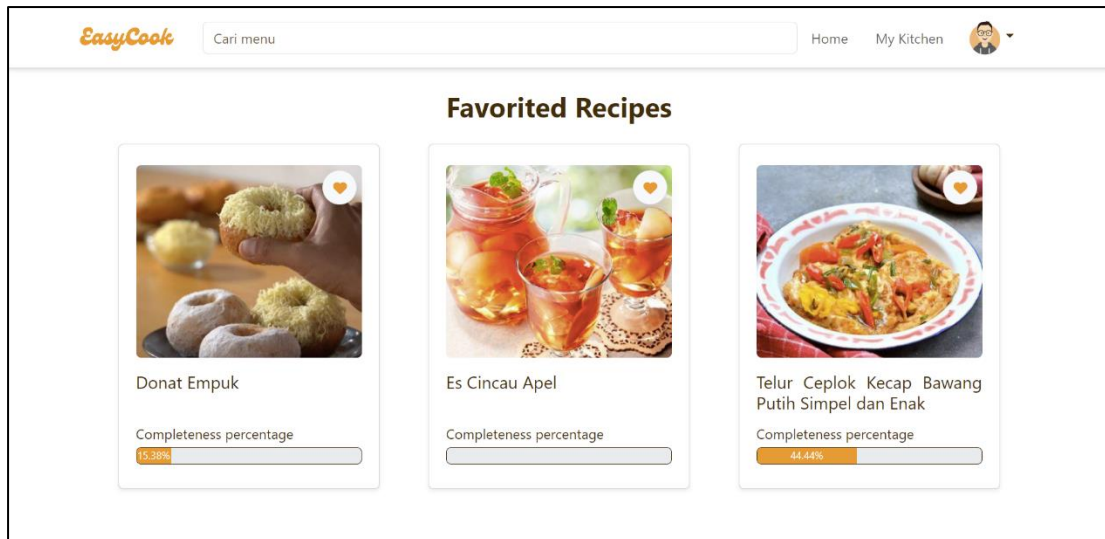


G. Mengakses Daftar Resep yang Disukai

1. Klik foto profil Anda pada *navigation bar*.
2. Pilih dari dropdown menu dengan beberapa opsi yang tersedia.
3. Pilih opsi **Favorite** dari dropdown menu.

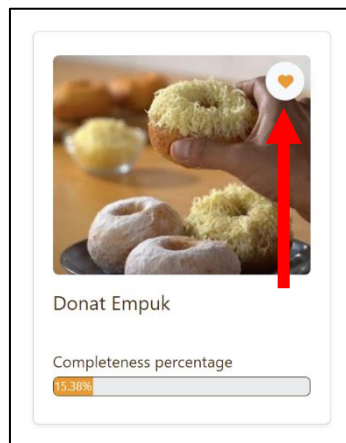


4. Lihat halaman **Favorite** dengan daftar resep yang disukai oleh Anda.
5. Telusuri daftar resep yang disukai oleh Anda dan lihat informasi mengenai resep-resep tersebut.

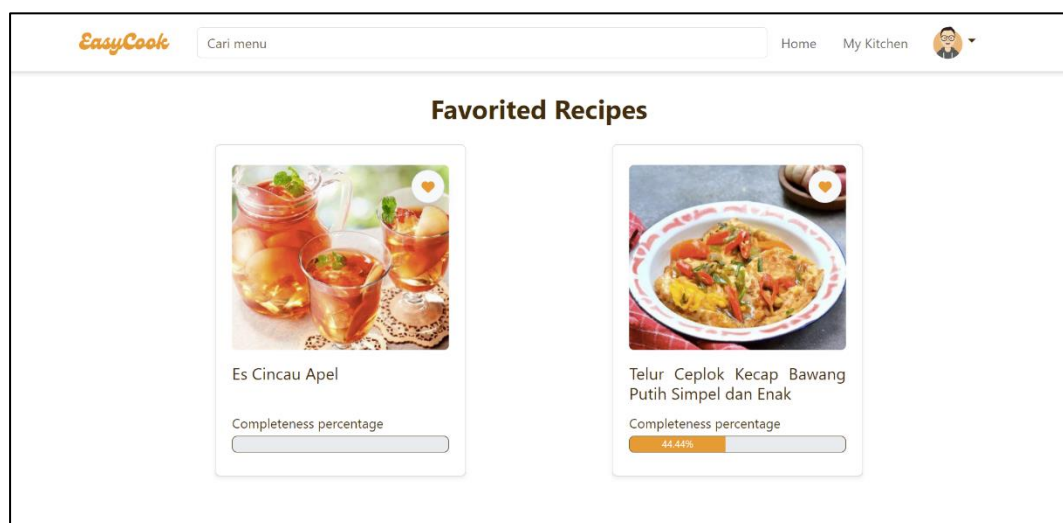


6. Untuk menghapus resep dari daftar favorit:

- Klik tombol **Love** pada resep yang ingin Anda hapus dari daftar favorit.

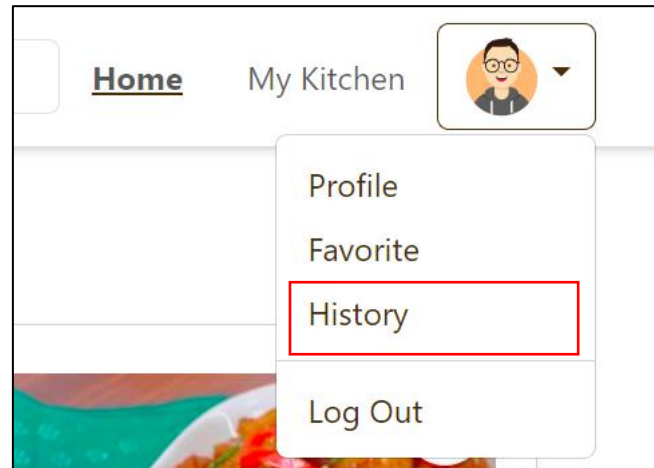


- Sistem akan memproses permintaan Anda dan menghapus resep dari daftar favorit Anda.

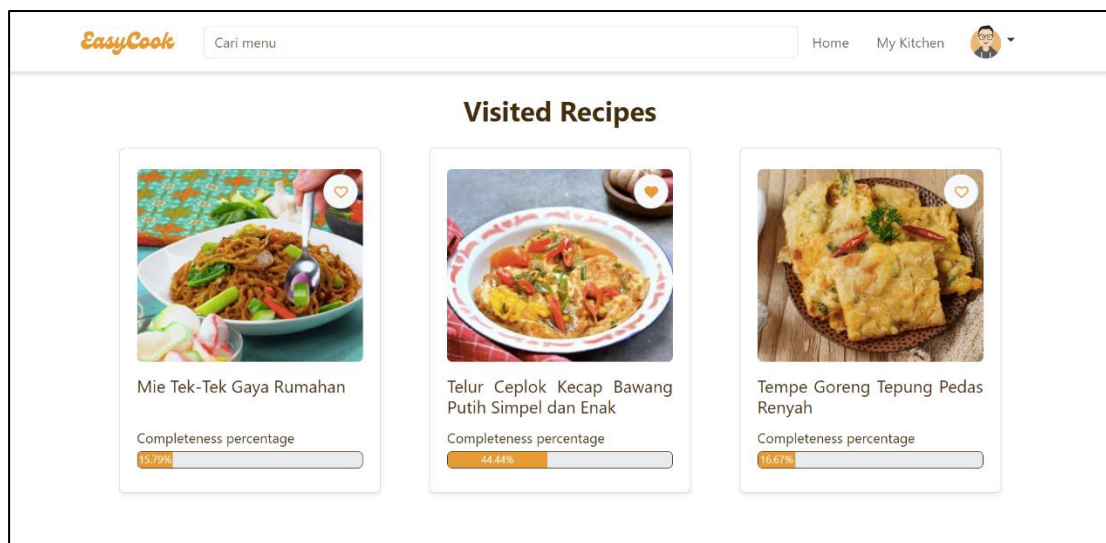


H. Mengakses Daftar Resep yang Pernah Dikunjungi

1. Klik foto profil Anda pada *navigation bar*.
2. Pilih dari dropdown menu dengan beberapa opsi yang tersedia.
3. Pilih opsi **History** dari dropdown menu.



4. Lihat halaman **History** dengan daftar riwayat resep yang pernah Anda kunjungi.
5. Telusuri daftar resep yang pernah Anda kunjungi dan lihat kembali informasi tentang resep-resep tersebut.



I. Memanajemen Ketersediaan Bahan

1. Klik menu **My Kitchen** pada *navigasi bar*.



2. Lihat daftar bahan yang sudah Anda miliki di halaman **My Kitchen**.

EasyCook Cari menu Home [My Kitchen](#)

Ingredient in Your Pantry

Bahan Satuan Jumlah

Save ingredients

Ingredient	Stock	Action
Telur		X
Bawang Merah		X
Tomat		X
Air		X

3. Untuk menambahkan bahan baru:

- Isi nama bahan beserta jumlahnya di area yang disediakan.
- Tekan tombol **Save Ingredients** untuk menyimpan bahan baru tersebut.

EasyCook Cari menu Home [My Kitchen](#)

Ingredient in Your Pantry

minyak ml 2000

Save ingredients

4. Untuk menghapus bahan yang sudah tidak dimiliki:

- Cari bahan yang ingin dihapus dari daftar.
- Klik tombol silang (X) yang ada di samping nama bahan untuk menghapusnya dari daftar.

EasyCook Cari menu Home [My Kitchen](#)

Ingredient in Your Pantry

Bahan Satuan Jumlah

Save ingredients

Ingredient	Stock	Action
Telur		X
Bawang Merah		X
Tomat		X
Air		X

- Setelah menambah atau menghapus bahan, klik tombol **Save Ingredients** untuk menyimpan perubahan tersebut.
5. Jelajahi rekomendasi resep berdasarkan persediaan bahan Anda di halaman **My Kitchen**.

Recipe Recommendation

There are 12 recipes that suits for you



Telur Balado Khas Minang

Completeness percentage

41.67%

Similarity percentage

45.45%



Telur Ceplok Kecap Bawang Putih Simpel dan Enak

Completeness percentage

44.44%

Similarity percentage

44.44%



Bistik Daging Sapi Empuk Khas Solo

Completeness percentage

33.33%

Similarity percentage

41.67%