

Appendix 1. The Blueprint of the Questionnaire

No	Description	Indicator	Item
1	Wright (2010). Jargon is a language of specialized terms used by a group or profession.	1. specialized terms used by a group or profession.	1
	Halligan (2004). The four forms of jargon are word, phrase, abbreviation, and acronym.	1. Jargons are in the word form.	2
		2. Jargons are in the phrase form.	3
		3. Jargons are in the abbreviation form.	4
		4. Jargons are in the acronym form.	5
2	Nordquist (2019). Jargon refers to the specialized language of a professional or occupational group.	1. specialized language of a professional or occupational group.	6

Questionnaire.

KUESIONER PENELITIAN

Berikut ini adalah kuesioner yang berkaitan dengan penelitian tentang penggunaan Jargon oleh pekerja hotel di bagian Departement Food and Beverage Product di Nugraha Lovina Seaview Resort Singaraja. Peneliti sangat mengharapkan kesediaan dan kerjasama dari Bapak/Ibu untuk mengisi atau menjawab setiap pertanyaan yang diajukan dalam kuesioner. Atas perhatian dan kerjasamanya, peneliti mengucapkan terimakasih.

A. Identitas Responden

Nama :
 Umur :
 Jenis Kelamin :
 Masa Kerja :
 Alamat :

B. Petunjuk Pengisian Kuesioner

1. Bacalah setiap pertanyaan dengan baik dan teliti!
2. Apabila ada pertanyaan yang kurang jelas mintalah penjelasan kepada peneliti!
3. Jawablah pertanyaan dengan jawaban yang jelas dan sesuai dengan konteks pertanyaan!
4. Apapun jawaban yang anda berikan tidak ada hubungannya dengan nilai anda.

C. Teori

1. Jargon adalah sebuah bahasa khusus yang dipergunakan oleh sebuah pekerjaan ataupun sekelompok orang (Wright, 2010).
2. Ada 4 bentuk Jargon yaitu kata, frasa, abbreviasi dan akronim (Halligan, 2004).
3. Jargon mengacu pada sebuah bahasa khusus dari seorang tenaga ahli atau sekelompok pekerja (Nordquist, 2014).

Pertanyaan:

1. Apakah ada bahasa atau istilah khusus yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda?

.....
.....
.....

2. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “kata” yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

.....
.....

3. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “frasa” (gabungan dua kata atau lebih yang memiliki satu arti) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

.....
.....
.....

4. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “abbreviasi” (singkatan yang tidak dilafalkan pembacaannya) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

.....
.....
.....

5. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “akronim” (singkatan yang dapat dilafalkan pembacaannya) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

.....
.....
.....

6. Dari istilah-istilah khusus yang anda sebutkan sebelumnya, tuliskanlah arti dari istilah khusus tersebut baik dalam bentuk kata, frasa, abbreviasi maupun akronim!

Jargon dalam bentuk “kata”:

.....

.....
.....

Jargon dalam bentuk “frasa” (gabungan dua kata atau lebih yang memiliki satu arti):

.....
.....
.....

Jargon dalam bentuk “abbreviasi” (singkatan yang tidak dilafalkan pembacaannya):

.....
.....

Jargon dalam bentuk “akronim” (singkatan yang dapat dilafalkan pembacaannya):

.....
.....
.....



Appendix 2. The Blueprint of the Interview Guide for the First Statement of the Problem in the Food and Beverage Product Department.

No	Research Question	Description	Indicator	Item
1.	What Jargons are used by the staff of Food and Beverage Product at Nugraha Iovina Seaview Resort Singaraja?	Wright (2010). Jargon is a language of specialized terms used by a group or profession.	1. Specialized terms used by a group or profession.	1
		Halligan (2004). The four forms of jargon are word, phrase, abbreviation, and acronym.	1. Jargons are in the word form.	2
			2. Jargons are in the phrase form.	3
			3. Jargons are in the abbreviation form.	4
			4. Jargons are in the acronym form.	5
		Adriadi (2010). Food and beverage departments has duties in producing, serving and selling food and beverages in the hotels.	1. Duty for producing food and beverage.	6

Pertanyaan:

1. Apakah ada bahasa atau istilah khusus yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda?

.....
.....
.....

2. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “kata” yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

.....
.....

3. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “frasa” (gabungan dua kata atau lebih yang memiliki satu arti) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

.....
.....
.....

4. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “abbreviasi” (singkatan yang tidak dilafalkan pembacaannya) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

.....
.....
.....

5. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “akronim” (singkatan yang dapat dilafalkan pembacaannya) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

.....
.....
.....

6. Sebutkanlah istilah-istilah khusus di departemen anda yang biasa digunakan dalam pembuatan makanan ataupun minuman di hotel!

.....

Appendix 3. The Blueprint of the Interview Guide for the Second Statement of the Problem in the Food and Beverage Product Department.

No	Research Question	Description	Indicator	Item
2.	What are the meanings of Jargons used by the staff of Food and Beverage Product at Nugraha Lovina Seaview Resort Singaraja?	Nordquist (2014). Jargon refers to the specialized language of a professional or occupational group.	1. specialized language of a professional or occupational group.	1
		Adriadi (2010). Food and beverage departments has duties in producing, serving and selling food and beverages in the hotels.	1. Duty for producing food and beverage.	2

Pertanyaan:

1. Dari istilah-istilah khusus yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda, uraikanlah arti dari istilah khusus tersebut baik dalam bentuk kata, frasa, abbreviasi maupun akronim!

Jargon dalam bentuk “kata”:

.....
.....
.....

Jargon dalam bentuk “frasa” (gabungan dua kata atau lebih yang memiliki satu arti):

.....
.....
.....

Jargon dalam bentuk “abbreviasi” (singkatan yang tidak dilafalkan pembacaannya):

.....
.....
.....

Jargon dalam bentuk “akronim” (singkatan yang dapat dilafalkan pembacaannya):

.....
.....
.....

2. Sebutkanlah istilah-istilah khusus di departemen anda yang biasa digunakan dalam pembuatan makanan ataupun minuman di hotel!

.....
.....
.....

Appendix 4. The Feed Back from the First Respondent in the Food and Beverage Product Department for the Questionnaire.

Pertanyaan:

1. Apakah ada bahasa atau istilah khusus yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda?

Ya, ada

2. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “kata” yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

Washing, draining, wiping, soaking, marinating, steeping, flattening, grating, peeling, blanching, cutting, trimming, flouring, sifting, sauteing, stuffing, barding, whisking, chopping, mixing, stirring, grinding, rolling, roasting, grilling, broiling, baking, griddling, seasoning, boiling, poaching, simmering, steaming, stewing, braising, julliene, strip, salad.

3. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “frasa” (gabungan dua kata atau lebih yang memiliki satu arti) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

dry heat cooking, moist heat cooking, fat cooking, microwave cooking, pan fry or shallow fry, stir fry, deep fry, cooked in sauc, breakfast menu, lunch menu, dinner menu, main course.

4. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “abbreviasi” (singkatan yang tidak dilafalkan pembacaannya) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

SP

5. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “akronim” (singkatan yang dapat dilafalkan pembacaannya) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

GIH

6. Dari istilah-istilah khusus yang anda sebutkan sebelumnya, tuliskanlah arti dari istilah khusus tersebut baik dalam bentuk kata, frasa, abbreviasi maupun akronim!

Jargon dalam bentuk “kata”:

- 1) Washing : Mengelap bahan
- 2) Draining : Mengeringkan bahan
- 3) Wiping : Mengelap bahan
- 4) Soaking : Merendam bahan dengan air biasa
- 5) Marinating : Merendam bahan dengan cairan bumbu
- 6) Steeping : Merendam dengan air panas
- 7) Flattening : Menggiling atau meratakan bahan
- 8) Grating : Memarut bahan contohnya Kelapa
- 9) Peeling : Mengupas bahan
- 10) Blanching : Merebus bahan dengan air mendidih
- 11) Cutting : Memotong
- 12) Trimming : Menyiangi bahan
- 13) Flouring : Melumuri daging dengan tepung terigu
- 14) Sifting : Menyaring tepung yang akan digunakan agar bersih dan terbebas dari kutu
- 15) Sauteing : Menumis bahan
- 16) Stuffing : Mengisi suatu bahan dengan bahan makanan lain
- 17) Barding : Membungkus bahan dengan lemak agar tidak menjadi kering ketika di oven
- 18) Whisking : Mengocok bahan
- 19) Chopping : Mencincang bahan
- 20) Mixing : Mencampur bahan
- 21) Stirring : Mengaduk bahan
- 22) Grinding : Menggiling bahan makanan dengan mesin penggiling/grinder
- 23) Rolling : Menipiskan adonan/menggilas adonan agar menjadi tipis
- 24) Roasting : Memanggang bahan makanan dengan menggunakan oven
- 25) Grilling : Membakar daging atau ikan dengan alat panggang/grill

- 26) Broiling : Memasak dengan proses membakar yang mana apinya ada dibagian atas, dengan obyek masak permukaan makanan
- 27) Baking : Memanggang roti dengan menggunakan oven
- 28) Griddling : Memasak dengan menggunakan Griddle (berupa plat besi yang dipanaskan dengan listrik atau gas, berfungsi sebagai konduktor atau penghantar panas)
- 29) Seasoning : Membumbui makanan
- 30) Boiling : Merebus makanan
- 31) Poaching : Merebus makanan dengan sedikit cairan
- 32) Simmering : Merebus makanan dalam waktu yang lama. Tujuan simmering adalah agar nutrisi pada bahan yang direbus keluar sampai tuntas dan bersatu dengan cairan perebus. Lama perebusan antar 1-6 jam. Contohnya adalah proses pembuatan kaldu dalam jumlah yang banyak.
- 33) Steaming : Mengukus dengan uap. Hal ini dilakukan dengan memakai alat pengukus, dimaksudkan agar bahan yang dimasak menjadi empuk sementara protein dan vitamin didalam bahan dapat dipertahankan
- 34) Stewing : Menggulai makanan. Menggulai cenderung memakai kuah dari bahan yang direbus (daging, ikan)
- 35) Braising. : Memasak dengan menggunakan saus coklat Memasak dengan menggunakan saus coklat, hampir sama dengan stewing. Bedanya adalah kalau pada stewing, kaldunya yang encer dibuat kental dan digunakan untuk memasak dagingnya. Sedangkan pada braising, suda ada saus yang siap yaitu brown sauce yang agak encer yang digunakan untuk merebus dagingnya. Daging ini di braise sampai 1 jam hingga empuk sehingga sausnya merasuk dalam daging

- 36) Julliene : Potongan untuk sayuran yang berbentuk irisan halus memanjang 2-3 cm untuk daun bawang, kubis dan wortel
- 37) Strip : Potongan untuk daging sapi berbentuk persegi panjang 3x1/2 cm
- 38) Salad : Sayur mayur yang dimakan sebagai lalapan dan disajikan dalam mangkuk atau piring khusus salad

Jargon dalam bentuk “frasa” (gabungan dua kata atau lebih yang memiliki satu arti):

- 1) Dry heat cooking : Memasak dengan cara panas kering. Obyek yang dimasak dikenai radiasi panas secara langsung dari sumber panas yang berupa api atau elemen panas atau arang panas
- 2) Moist heat cooking : Memasak dengan cara panas basah. Bahan masakan dipengaruhi oleh air, uap air atau cairan lain yang berupa saus, kaldu atau kuah. Cairan ini yang akan mematangkan bahan dan sebagai konduktansi dari sumber panas
- 3) Fat cooking : Memasak dengan minyak atau lemak. Bahan masakan dimasukkan kedalam cairan minyak panas, baik sedikit ataupun banyak berupa minyak kelapa, sawit, selada, olive, jagung, mentega, atau mentega hewani
- 4) Microwave cooking : Memasak dengan gelombang mikro
- 5) Pan fry or shallow fry : Menumis makanan dengan menggunakan sedikit minyak dan panas yang tepat
- 6) Stir fry : Memasak dengan cara menumis dan mengaduk makanan yang biasanya ditemui dalam masakan cina seperti saat memasak bakmie atau capcay
- 7) Deep fry : Menggoreng dengan menggunakan banyak minyak dan biasanya ada dalam masakan Indonesia
- 8) Cooked in sauce : Makanan dimasak dicampur dengan saus

- 9) Breakfast menu : Daftar makanan untuk sarapan
10) Lunch menu : Daftar makanan untuk makan siang
11) Dinner menu : Daftar makanan untuk makan malam
12) Main course : Hidangan utama

Jargon dalam bentuk “abbreviasi” (singkatan yang tidak dilafalkan pembacaannya):

- 1) SP : Singkatan dari Surat Peringatan

Jargon dalam bentuk “akronim” (singkatan yang dapat dilafalkan pembacaannya):

- 1) GIH : Singkatan dari Guest In House



Appendix 5. The Feed Back from the First Respondent in the Food and Beverage Product Department for the First Statement of the Problem in the Interview Guide.

Pertanyaan:

1. Apakah ada bahasa atau istilah khusus yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda?

Iya, ada

2. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “kata” yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

Peeling, Marinating, Julliene, Strip, Salad and etc

3. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “frasa” (gabungan dua kata atau lebih yang memiliki satu arti) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

Breakfast menu, Lunch menu, Dinner menu, Main course, Stir fry and etc

4. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “abbreviasi” (singkatan yang tidak dilafalkan pembacaannya) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

SP

5. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “akronim” (singkatan yang dapat dilafalkan pembacaannya) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

GIH

6. Sebutkanlah istilah-istilah khusus di departemen anda yang biasa digunakan dalam pembuatan makanan ataupun minuman di hotel!

Washing, draining, wiping, soaking, marinating, steeping, flattening, grating, peeling, blanching, cutting, trimming, flouring, sifting, sauteing, stuffing, barding, whisking, chopping, mixing, stirring, grinding, rolling, roasting, grilling, broiling, baking, griddling, seasoning, boiling, poaching, simmering, steaming, stewing, braising, julliene, strip, salad, dry heat cooking, moist heat cooking, fat cooking, microwave cooking, pan fry or shallow fry, stir fry, deep fry, cooked in sauc, breakfast menu, lunch menu, dinner menu, main course, SP, GH.

Appendix 6. The Feed Back from the First Respondent in the Food and Beverage Product Department for the Second Statement of the Problem in the Interview Guide.

Pertanyaan:

1. Dari istilah-istilah khusus yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda, uraikanlah arti dari istilah khusus tersebut baik dalam bentuk kata, frasa, abbreviasi maupun akronim!

Jargon dalam bentuk “kata”:

Julliene, Strip, Salad

Jargon dalam bentuk “frasa” (gabungan dua kata atau lebih yang memiliki satu arti):

Main course (Hidangan Utama)

Jargon dalam bentuk “abbreviasi” (singkatan yang tidak dilafalkan pembacaannya):

SP (Surat Peringatan)

Jargon dalam bentuk “akronim” (singkatan yang dapat dilafalkan pembacaannya):

GIH (Guest In House)

2. Sebutkanlah istilah-istilah khusus di departemen anda yang biasa digunakan dalam pembuatan makanan ataupun minuman di hotel!

Peeling (proses mengupas bahan makanan sebelum bahan tersebut dimasak)

Marinating (Merendam bahan dengan cairan bumbu)

Appendix 7. The Feed Back from the Second Respondent in the Food and Beverage Product Department for the Questionnaire.

Pertanyaan:

1. Apakah ada bahasa atau istilah khusus yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda?

Ada

2. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “kata” yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

concassée, paysanne, jullienne, brunoise, dice, macedoine, shred, batonnette, savonnette, lozenge, olivette, chateau, filet, hache, rolls, paupiette, grenadine, chop, cubes, strips, flakes, spaghetti, macaroni, section, cuts, slice, toss, blending, basting, barbecue, caramelizing, appetizer, soup, entrée, salad, dessert, beverage, garnish, dish, bulk or dough, tray.

3. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “frasa” (gabungan dua kata atau lebih yang memiliki satu arti) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

dry heat cooking, moist heat cooking, fat cooking, microwave cooking, pan fry or shallow fry, stir fry, deep fry, cooked in sauce, breakfast menu, lunch menu, dinner menu, main course, bread crumb.

4. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “abbreviasi” (singkatan yang tidak dilafalkan pembacaannya) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

SP

5. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “akronim” (singkatan yang dapat dilafalkan pembacaannya) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

GIH

6. Dari istilah-istilah khusus yang anda sebutkan sebelumnya, tuliskanlah arti dari istilah khusus tersebut baik dalam bentuk kata, frasa, abbreviasi maupun akronim!

Jargon dalam bentuk “kata”:

- 1) Concassée : teknik memotong buah dengan cara dicincang besar khususnya untuk buah tomat

- 2) Paysanne : Potongan untuk sayuran yang berbentuk irisan tipis. Jika dapat dibentuk, berukuran 1x1 cm, misalnya pada wortel, kentang dan lobak
- 3) Julienne : Potongan untuk sayuran yang berbentuk irisan halus memanjang 2-3 cm, untuk daun bawang, kubis, dan wortel
- 4) Brunois : Potongan untuk sayuran yang berbentuk potongan halus kecil-kecil 1/3 cm untuk kentang, wortel, lobak yang dapat dibentuk halus
- 5) Dice : Potongan untuk sayuran yang berbentuk potongan persegi untuk bahan tebal atau tipis, misalnya tomat
- 6) Macedoine : Potongan untuk sayuran yang berbentuk potongan kubus ukuran 1x1 cm untuk buah, kentang, wortel, lobak
- 7) Shred : Potongan untuk sayuran yang berbentuk irisan halus seperti bentuk kubus atau daun. Contoh: shredded cabbage
- 8) Batonette : Potongan untuk sayuran (kentang) yang diiris persegi panjang 3 cm, bentuk kotak
- 9) Savonette : Potongan untuk sayuran (kentang) yang dipotong seperti bentuk sabun kecil
- 10) Lozenge : Potongan untuk sayuran (kentang) yang diiris tipis berbentuk berlian
- 11) Olivette : Potongan untuk sayuran (kentang) yang dibentuk oval dengan pisau
- 12) Chateau : Potongan untuk sayuran yang berbentuk oval
- 13) Filet : Potongan untuk daging sapi dimana potongannya tanpa berisi tulang
- 14) Hache : Potongan untuk daging sapi hasil giling
- 15) Rolls : Potongan untuk daging sapi yang berbentuk tipis dan lebar serta hasil digiling

- 16) Paupiette : Potongan untuk daging sapi seperti roll tetapi diisi sayuran
- 17) Grenadine : Potongan untuk daging sapi dimana bentuk potongannya tidak menentu
- 18) Chop : Potongan untuk daging sapi bagian rusuk yang berisi tulang
- 19) Cubes : Potongan untuk daging sapi dimana potongannya seperti dadu berukuran 1 x 1 cm
- 20) Strip : Potongan untuk daging sapi berbentuk persegi panjang 3 x ½ cm
- 21) Flakes : Potongan untuk ikan dimana potongannya tidak menentu dan kecil-kecil
- 22) Sphagetti : Potongan untuk pasta berukuran sepanjang 3 cm
- 23) Macaroni : Potongan untuk pasta berukuran sepanjang 1 cm
- 24) Section : Jenis potongan dimana bahan dibuat menjadi 6 potong membujur, misalnya pada buah tomat
- 25) Cuts : Jenis potongan yang dibuat perempat atau perenam pada buah jeruk
- 26) Slice : Jenis potongan yang diiris melintang pada buah jeruk, tomat atau timun
- 27) Toss : Istilah yang dipakai untuk menjelaskan bahwa barang yang dicampur hanya sekedar tercampur tetapi tidak menyatu dengan bahan yang lainnya. Misalnya: Tossed salad
- 28) Blending : Pencampuran bahan dimana bahan-bahannya harus benar-benar menjadi satu sehingga timbul bahan makanan baru, misalnya saus mayonnaise di campur dengan saus tomat
- 29) Basting : Proses penyiraman minyak pada makanan secara berkala untuk mengembalikan kelembaban panas pada makanan yang dipanggang

- 30) Barbeque : Teknik memanggang yang menggunakan alat secara khusus
- 31) Caramelizing : Proses yang digunakan dalam memasak untuk menghasilkan rasa kacang yang manis dan warna coklat
- 32) Appetizer : Makanan pembuka
- 33) Soup : Sup
- 34) Entrée : Hidangan pembuka/perangsang selera
- 35) Salad : Sayur mayur yang dimakan sebagai lalapan dan disajikan dalam mangkuk atau piring khusus salad
- 36) Dessert : Makanan pencuci mulut
- 37) Beverage : Minuman
- 38) Garnish : Hiasan makanan
- 39) Dish : Hidangan
- 40) Bulk or dough : Adonan
- 41) Tray : Baki/talam/nampan

Jargon dalam bentuk “frasa” (gabungan dua kata atau lebih yang memiliki satu arti):

- 1) Dry heat cooking : Memasak dengan cara panas kering. Obyek yang dimasak dikenai radiasi panas secara langsung dari sumber panas yang berupa api atau elemen panas atau arang panas
- 2) Moist heat cooking : Memasak dengan cara panas basah. Bahan masakan dipengaruhi oleh air, uap air atau cairan lain yang berupa saus, kaldu atau kuah. Cairan ini yang akan mematangkan bahan dan sebagai kondukto dari sumber panas
- 3) Fat cooking : Memasak dengan minyak atau lemak. Bahan masakan dimasukkan kedalam cairan minyak panas, baik sedikit ataupun banyak berupa minyak kelapa, sawit, selada, olive, jagung, mentega, atau mentega hewani
- 4) Microwave cooking : Memasak dengan gelombang mikro
- 5) Pan fry or shallow fry : Menumis makanan dengan menggunakan sedikit minyak dan panas yang tepat

- 6) Stir fry : Memasak dengan cara menumis dan mengaduk makanan yang biasanya ditemui dalam masakan cina seperti saat memasak bakmie atau capcay
- 7) Deep fry : Menggoreng dengan menggunakan banyak minyak dan biasanya ada dalam masakan Indonesia
- 8) Cooked in sauce : Makanan dimasak dicampur dengan saus
- 9) Breakfast menu : Daftar makanan untuk sarapan
- 10) Lunch menu : Daftar makanan untuk makan siang
- 11) Dinner menu : Daftar makanan untuk makan malam
- 12) Main course : Hidangan Utama
- 13) Bread crumb : Tepung panir

Jargon dalam bentuk “abbreviasi” (singkatan yang tidak dilafalkan pembacaannya):

- 1) SP : Singkatan dari Surat Peringatan

Jargon dalam bentuk “akronim” (singkatan yang dapat dilafalkan pembacaannya):

- 1) GIH : Singkatan dari Guest In House

Appendix 8. The Feed Back from the Second Respondent in the Food and Beverage Product Department for the First Statement of the Problem in the Interview Guide.

Pertanyaan:

1. Apakah ada bahasa atau istilah khusus yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda?

Ada

2. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “kata” yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

concassee, paysanne, julliene, brunois, dice and etc

3. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “frasa” (gabungan dua kata atau lebih yang memiliki satu arti) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

Breakfast menu, lunch menu, Dinner menu, Main course, Stir fry and etc

4. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “abbreviasi” (singkatan yang tidak dilafalkan pembacaannya) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

SP

5. Sebutkanlah istilah-istilah khusus yang berbentuk “akronim” (singkatan yang dapat dilafalkan pembacaannya) yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda!

GIH

6. Sebutkanlah istilah-istilah khusus di departemen anda yang biasa digunakan dalam pembuatan makanan ataupun minuman di hotel!

Blanching, Cutting, Marinating

Appendix 9. The Feed Back from the Second Respondent in the Food and Beverage Product Department for the Second Statement of the Problem in the Interview Guide.

Pertanyaan:

1. Dari istilah-istilah khusus yang anda gunakan saat bekerja di hotel khususnya di departemen anda, uraikanlah arti dari istilah khusus tersebut baik dalam bentuk kata, frasa, abbreviasi maupun akronim!

Jargon dalam bentuk “kata”:

- 1) Concassee adalah teknik memotong buah dengan cara dicincang besar khususnya untuk buah tomat
- 2) Paysanne adalah Potongan untuk sayuran yang berbentuk irisan tipis. Jika dapat dibentuk, berukuran 1x1 cm, misalnya pada wortel, kentang dan lobak
- 3) Julienne adalah Potongan untuk sayuran yang berbentuk irisan halus memanjang 2-3 cm, untuk daun bawang, kubis, dan wortel
- 4) Brunoise adalah Potongan untuk sayuran yang berbentuk potongan halus kecil-kecil 1/3 cm untuk kentang, wortel, lobak yang dapat dibentuk halus
- 5) Dice adalah Potongan untuk sayuran yang berbentuk potongan persegi untuk bahan tebal atau tipis, misalnya tomat

Jargon dalam bentuk “frasa” (gabungan dua kata atau lebih yang memiliki satu arti):

- 1) Breakfast menu adalah Daftar makanan untuk sarapan
- 2) Lunch menu adalah Daftar makanan untuk makan siang
- 3) Dinner menu adalah Daftar makanan untuk makan malam
- 4) Main course adalah Hidangan Utama
- 5) Stir fry adalah teknik memasak dengan cara menumis dan mengaduk makanan yang biasanya ditemui dalam masakan cina seperti saat memasak bakmie atau capcay

Jargon dalam bentuk “abbreviasi” (singkatan yang tidak dilafalkan pembacaannya):

- 1) SP adalah singkatan dari Surat Peringatan

Jargon dalam bentuk “akronim” (singkatan yang dapat dilafalkan pembacaannya):

- 1) GIH adalah singkatan dari Guest In House
2. Sebutkanlah istilah-istilah khusus di departemen anda yang biasa digunakan dalam pembuatan makanan ataupun minuman di hotel!
 - 1) Blanching adalah teknis memasak dengan cara merebus bahan dengan air mendidih
 - 2) Cutting adalah teknik memasak dengan cara memotong bahan dari suatu makanan
 - 3) Marinating adalah teknik memasak dengan cara merendam bahan dengan cairan bumbu.



AUTOBIOGRAPHY
By: Kadek Joni Paramita



The writer's name is Kadek Joni Paramita. She is usually called by Jonia. The writer was born on April 20, 1997 in Celukbuluh. She was born from a simple family. Her father is I Made Santika and her mother is Komang Kasmini. The writer's father worked as a farm laborer. While the writer's mother is a housewife. The author is the second of three children. Her older sister is Luh Yunik Tristiana Dewi, S.E and her younger brother is Komang Yudi Krisna Saputra. The writer's address at Banjar Dinas Celukbuluh, Kalibukbuk Village, Buleleng District, Buleleng Regency, Bali Province.

The writer's hobbies are singing and traditional dancing. She likes to sing POP songs, such as Balinese POP, Indonesian POP and international POP. Besides that, the writer is also enjoy watching traditional Balinese dances, such as Truna Jaya Dance, Puspanjali, Rejang and others. Thus, she often practice dancing every week. The writer wanted to be a successful person. Because she wanted to make her parents and family happy.

The writer completed her basic education at SDN 4 Kalibukbuk and graduated in 2009. Then she continued her education at SMPN 3 Banjar and graduated in 2012. Then, the writer continued her education at SMKN 1 Singaraja and graduated in 2015. In the same year, the writer continued her studied at Ganesha University of Education, majoring in English Education, Faculty of Languages and Arts. The writer studied from 2015 to 2022. In the first semester of 2022, she completed a thesis entitled "An Analysis of Jargons Used by the Staff of Food and Beverage Product Department at Nugraha Lovina Seaview Resort Singaraja".

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**AN ANALYSIS OF JARGONS USED BY THE STAFF OF FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT AT NUGRAHA LOVINA SEAVIEW RESORT SINGARAJA**” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 09 Maret 2022



Kadek Joni Paramita
NIM 1512021070