



Appendix 1. Research Permission Letters to SMKN 1 Seririt



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
 FAKULTAS BAHASA DAN SENI
 Jalan A.Yani No. 67 Singaraja Bali Kode Pos 81116
 Telepon (0362) 21541 Fax: (0362) 27561
 Laman: fbs.undiksha.ac.id

Nomor : 1101/UN48.7.1/DT/2022

9 Mei 2022

Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**

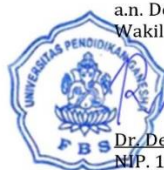
Yth. Kepala SMK Negeri 1 Seririt
 di Buleleng

Dalam rangka pengumpulan data untuk menyelesaikan Skripsi/Tugas Akhir, dengan hormat kami mohon agar Bapak/Ibu mengizinkan mahasiswa di bawah ini:

Nama	: Ni Kadek Aprilia Puspita Dewi
NIM	: 1812021045
Jurusan	: Bahasa Asing
Program Studi	: Pendidikan Bahasa Inggris
Jenjang	: S1
Tahun Akademik	: 2021/2022
Judul	: Supplementary Speaking Materials of Food and Beverage for 12th Grade Students at SMKN 1 Seririt

untuk mencari data yang diperlukan pada institusi yang Bapak/Ibu pimpin. Atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu, kami ucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,
 Wakil Dekan I,





Dr. Dewa Putu Ramendra, S.Pd., M.Pd.
 NIP. 197609022000031001

Tembusan:

1. Dekan FBS Undiksha Singaraja
2. Kaprodi. Bahasa Asing
3. Sub Bagian Pendidikan FBS

Appendix 2. Reply Letter from SMK N 1 Seririt



GOVERNMENT OF BALI
PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENDIDIKAN, KEMUDAAN DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 1 SERIRIT
Jalan Kenang Tebel - Loksapaka - Seririt, Buleleng - Bali 81153 Telp. (0362) 3361440
e-mail: smkn1seririt@yahoo.co.id - website: www.smkn1seririt.sch.id


SURAT KETERANGAN
Nomor: B.31.421.4/1367/SMKN 1 SRRT/Dikpora

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala SMK N 1 Seririt Menerangkan bahwa:

Nama	: Ni Kadek Aprilia Puspita Dewi
NIM	: 1812021045
Jenis Kelamin	: Perempuan.
Jurusan	: Bahasa Asing
Program Studi	: Pendidikan Bahasa Inggris
Jenjang	: S 1
Tahun Akademik	: 2021/ 2022
Judul	: Supplementary Speaking Materials of Food and Beverage for 12th Grade Students at SMK N 1 Seririt.

Memang benar bahwa Mahasiswa di atas meminta silabus Kelas XII Jurusan Perhotelan serta data - data lainnya yang di perlukan untuk bahan penelitian dalam rangka penyusunan Skripsi. Demikian surat keterangan ini di buat dengan sebenarnya untuk di gunakan sebagaimana mestinya.

Seririt, 11 Mei 2022
Kepala SMK N 1 Seririt



Ketut Sulaya, S.Pd
Pembina, TK I / IV b
Nip.19690405 199702 1 001

Appendix 3. Curriculum Vitae of Food and Beverage Staff



KOMANG BAKTI SRIYANI
WAITRESS (SERVICE)

Outgoing waitress, delivering high class customer service. An energetic team player with almost 3 years experience in hospitality industry such as hotel and restaurant. I am a hard worker and seeking for a challenging opportunities to develop my career and skills. I am a quick learner, loved to talk with people and I willing to learn.

PERSONAL DETAILS

Place/DOB : Jagaraga/August, 16 2000
 Marital Status : Single
 Nationality : Indonesian
 Gender : Female
 Height : 155 cm
 Weight : 45 kg
 Religion : Hindu
 Tattoo : No

EDUCATION

- 2018 - 2019 Royal Bali College Gianyar
Diploma 1 Food and Beverage Service

- 2015 - 2018 SMK Negeri 1 Singaraja
Tourism Class (Vocational High School)

LANGUAGE

- English - German (Basic)
 - Indonesian - Korean (Basic)

CONTACTS

Phone : 0878-6626-9065
 Email : kbaktisriyani@gmail.com
 Facebook : Bakti Sri Yani
 Instagram : kbsryn_
 Address : Br.Kangin Luan, Jagaraga Village,
 Buleleng, Bali, Indonesia.

SKILLS

- Speaking skill Indonesian and English (Written and Spoken).
- Know a little bit about basic German and Korean Language.
- Able to operate computer (Ms.Word, Excel, Power Point, etc).
- Service Skills.
- Know a basic of Barista (can make a simple latte art).
- Know how to be Hostess and Cashier.
- Able to work under pressure.

EXPERIENCE

- **Go-Go Fried Chicken (Famous Local Fast Food Restaurant)**
Cashier and server (January 30, 2021 - December 19, 2021)
I do a lot of work (Multitasking) such as opening the restaurant, cleaning and prepare. Taking the customer order and delivering the food. Clear up and also responsible due the payment (Cashier) and closing per shift.
- **Si Jin Steakhouse (5 Star Restaurant)**
Runner (DW, December 2, 2020 - December 14, 2020)
Make a preparation with all the team, set up table, help the butcher to delivered the food. Explaining and showing butter, knife, and salt to the guest. Replace charcoal on the table, and closing.
- **Aston Canggu Beach Resort (4 Star Hotel)**
Waitress (August 25, 2019 - April 1, 2020)
Serve breakfast, lunch, dinner (Buffet or Ala Carte). Sometimes I do others job or help in other section like be a hostess, barista, room service, bartender and also be a cashier (VHP System).
- **Hyatt Regency Bali (5 Star Hotel)**
Banquet Service - DW (August 21, 2019)
Preparation for the event, take care the buffet, polishing, clear up, and also delivered the drink for the guest during the event.
- **Sol Y Mar Villa Uluwatu (Luxury Clifftop Villa by the Sea)**
Butler (July 21, 2019 - July 24, 2019)
Prepare the room and all the amenities. Welcoming the guest and carried their luggage. Serve breakfast, lunch and dinner. Help the guest, and clean the villa when the guest check-out.
- **Grand Mirage Resort & Thalasso Bali (5 Star Hote)**
Waitress - DW (June 23, 2019 - June 29, 2019)
Preparation, polishing, serve breakfast (buffet), incharge in the pool when the lunch time to take the order and delivered the food to the guest. And take care the guest during the main event.
- **Courtyard By Marriott Nusa Dua Resort (5 Star Hotel)**
Trainee as a Waitress (December 17, 2018 - June 17 2019)
Polishing, preparation such as set up the table, filled the side stand with equipment needed. Serve breakfast, lunch and dinner. Help the hostess to escorting the guest.
- **Rumah Luwih Bali (5 Star Hotel)**
Waitress - DW (October 28, 2018)
Help the staff during the wedding event.
- **Dream Cruises (Assistant Guide)**
(December, 28 2017 - January 10, 2018)
Assist the guide to take care the guest during one day trip around Bali while the cruise ship is anchored.

HOBBY

- Singing
- Learn a languages

REFERENCES

- **ASTON CANGGU BEACH RESORT BALI**
Mr. Kadek Sukerta - HRD (+62 819-3629-4023)
Mr. Agung - F&B Manager (+62 858-5742-2100)
- **COURTYARD BY MARRIOTT NUSA DUA RESORT**
Mr. Sudi - Asst.Manager (+62 878-6312-2706)

Appendix 4. Teacher's Interview Guide

Num.	Theory	Items
1.	Materials are defined as things used to support the learning process, for example, textbooks, flashcards, videos, mobile phone interactions, websites, graded readers, and games (Tomlinson, 2013).	1
2.	A textbook is believed to be the most important one used in the English teaching and learning process (Nurliana, 2019).	2,3
3.	<p>Teacher and students' perceptions toward the use of textbook in teaching English:</p> <ul style="list-style-type: none"> - There are several weaknesses of the current textbook used based on Wachyuni & Olivia (2020), including the lack of exercise to stimulate the balance skill according to the syllabus and curriculum determined by the school. The teacher also faces difficulty using the textbook since certain tools are needed to support the learning process. Besides, the teacher also needs to adjust the subject material by employing supplementary books. - According to Mutiah and Albiansyah (2021), there are several disadvantages of the When English Rings the Bell book used in teaching. The material does not organize well, the level of the book does not match with students' level, and the listening part cannot be used. 	4
4.	Darmayanti et al. (2021) define supplementary materials as any materials designed to assist teaching and learning proses, the material might come from other sources or any other materials.	5

Num.	Questions
1.	Apa saja sumber ajar yang Ibu gunakan untuk mengajar materi food and beverage?
2.	Apakah sekolah menyediakan buku untuk materi food and beverage Bu?
3.	Apakah Ibu menggunakan buku yang didapat dari sekolah sebagai sumber utama mengajar materi food and beverage?
4.	Apakah ada kekurangan dalam sumber ajar yang Ibu gunakan?
5.	Menurut Ibu apakah siswa perlu materi tambahan untuk mendukung dan melatih keterampilan berbicara mereka?

Appendix 5. Interview Transcript

Pewawancara : Untuk sumber mengajarnya Ibu memakai buku apa saja ya Bu?

Narasumber : Saya ada beberapa sih, ini bukunya yang F&B.

Pewawancara : Buku Food and Beverage tersebut disediakan oleh sekolah nggih Bu?

Narasumber : Iya ini dah buku yang didapat dari sekolah.

Pewawancara : Buku yang didapat dari sekolah apakah digunakan sebagai sumber utama dalam mengajar Bu?

Narasumber : Iya tapi saya juga makai beberapa sumber lainnya kayak modul.

Pewawancara : Untuk modulnya itu buat sendiri atau gimana bu?

Narasumber : Ndak udah ada, ini dari UNDIKSHA sih. Ini baru bagus dalam bahasa Inggris.

Pewawancara : Saya foto sampulnya ya bu?

Narasumber : Iya, silahkan dik. Itu anak-anak mau training soalnya tak kasi pembekalan aja. Kan kelas 11 nya sekarang training. Ngomong-ngomong soal buku, ini aja sih yang dipakai.

Pewawancara : Tiga itu saja bu ya?

Narasumber : Iya dik

Pewawancara : Apakah ada sumber lainya yang digunakan dalam mengajar Bu?

Narasumber : Power point ada sih juga settingannya

Pewawancara : Bagaimana dengan materinya ya bu materi-materi apa saja ya yang ibu ajarkan bu?

Narasumber : Untuk semester ganjilnya ada 5 dia, untuk semester genap kena sequences of service sama sistem operasi restaurant. Satu semester KD, 5 dikelas 11, 4 dikelas 12. Kalo yg di kelas 11 dari *garnish* dan *pleating*

Pewawancara : Untuk materinya, sudah sampai dibagian mana ya Bu?

Narasumber : Kemarin baru sampe table set up yang jenis basic, standart sama elaborate, sama pengenalan alat soalnya kemarin kan libur nya hampir 2 tahun mereka. Pikirannya sendok yang diambil garpu. Dia bisa menyebutkan tapi tidak tahu bendanya. Yang mana *knife* malah garpu diambil.

Pewawancara : Terkait hal tersebut, Apakah ada kekurangan dari sumber yang digunakan dalam mengajar Bu?

Narasumber : Conversation gitu ga banyak ada di buku makanya kita perlu yang dari sumber lain.

Pewawancara : Jadi materi khusus untuk speaking ya Bu?

Narasumber : Iya. Kadang ada buku yang isi bagaimana cara pengucapannya, jadi siswa bisa tau bagaimana cara pengucapannya yang benar, biasanya itu untuk vocabulary sih.

Pewawancara : Untuk conversation itu masuk ke bagian materi yang mana ya Bu

- dalam food and beverage?
- Narasumber : Itu masuk ke sequence of restaurant service. Kebetulan ini yang paling banyak membutuhkan bahasa Inggris. Makanya ini 60 JP jadinya, karena setiap pertemuan paling satu American service, itu berapa kelompok itu diputer lagi biar semua dapet American service, rusian juga diputer biar semua dapet
- Pewawancara : Menurut ibu apakah materi tambahan untuk speaking diperlukan Bu?
- Narasumber : Iya diperlukan. Kalau mau buat buku, buku penunjang bisa, contohnya kayak gini dia sedikit isi conversasinya perdalam lagi isi conversasinya.

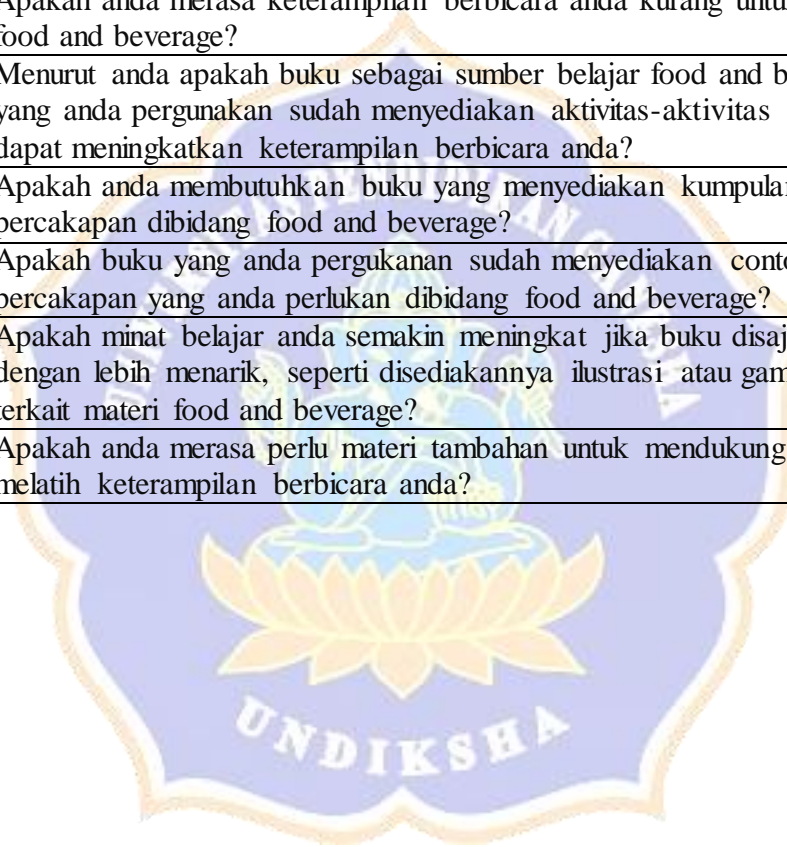


Appendix 6. Students' Interview Guide

Num.	Theory	Items
1.	Materials are defined as things used to support the learning process, for example, textbooks, flashcards, videos, mobile phone interactions, websites, graded readers, and games (Tomlinson, 2013).	3
2.	A textbook is believed to be the most important one used in the English teaching and learning process (Nurliana, 2019).	1,2
3.	<p>Teacher and students' perceptions toward the use of textbook in teaching English:</p> <ul style="list-style-type: none"> - There are several weaknesses of the current textbook used based on Wachyunni & Olivia (2020), including the lack of exercise to stimulate the balance skill according to the syllabus and curriculum determined by the school. The teacher also faces difficulty using the textbook since certain tools are needed to support the learning process. Besides, the teacher also needs to adjust the subject material by employing supplementary books. - According to Mutiah and Albiansyah (2021), there are several disadvantages of the When English Rings the Bell book used in teaching. The material does not organize well, the level of the book does not match with students' level, and the listening part cannot be used. 	6,8
4.	Present situation analysis is used to determine learners' present level of proficiency, including learners' lack meanwhile (Mohammed & Nur, 2018).	5
5.	Target situation analysis aims to identify the priority of language taught to the learners, selected skills to learn, the situation, and the purpose of applying specific activity in learning (Mohammed & Nur, 2018).	4,6,7,8
6.	Of four English skills, such as listening, speaking, reading, and writing, speaking is considered the most English language skill needed for communication purposes (Zaremba, 2006 in Boonkit 2010).	4
7.	Communicative activities such as roleplaying, information gap, jigsaw puzzles, games, and problem-solving can help to improve speaking skills (Oradee, 2012).	6,7,8
8.	Using interactive media such as pictures, games, and song help learners enrich their vocabulary, so students will be more motivated to learn by creating a positive learning environment and fun ways of learning (Permana, 2020).	9
9.	Materials can be considered good material unless it contains interesting texts and enjoyable activities that involve students thinking and using their knowledge and skill (Hutchinson and Waters, 1987:107-108).	9

10.	Darmayanti et al. (2021) define supplementary materials as any materials designed to assist teaching and learning proses, the material might come from other sources or any other materials.	10
-----	--	----

Num.	Questions
1.	Apakah sekolah menyediakan buku untuk materi food and beverage?
2.	Apakah ada sumber belajar yang anda pergunakan selain buku yang didapat dari sekolah?
3.	Apa saja sumber yang digunakan untuk belajar materi food and beverage?
4.	Menurut anda apakah keterampilan berbicara penting dalam pembelajaran food and beverage?
5.	Apakah anda merasa keterampilan berbicara anda kurang untuk materi food and beverage?
6.	Menurut anda apakah buku sebagai sumber belajar food and beverage yang anda pergunakan sudah menyediakan aktivitas-aktivitas yang dapat meningkatkan keterampilan berbicara anda?
7.	Apakah anda membutuhkan buku yang menyediakan kumpulan contoh percakapan dibidang food and beverage?
8.	Apakah buku yang anda pergunakan sudah menyediakan contoh percakapan yang anda perlukan dibidang food and beverage?
9.	Apakah minat belajar anda semakin meningkat jika buku disajikan dengan lebih menarik, seperti disediakannya ilustrasi atau gambar terkait materi food and beverage?
10.	Apakah anda merasa perlu materi tambahan untuk mendukung dan melatih keterampilan berbicara anda?



Appendix 7. Students' Google Form

Google Form for Students

Google Form ini ditulis oleh Ni Kadek Aprilia Puspita Dewi, mahasiswi Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Pendidikan Ganesha dalam rangka pengumpulan data untuk kelengkapan data skripsi saya yang berjudul "Supplementary Speaking Materials of Food and Beverage for 12th Grade Students at SMK N 1 Seririt". Terkait dengan tujuan tersebut bersama ini saya mohon bantuannya untuk mengisi dan menjawab pertanyaan-pertanyaan dibawah ini.

Atas bantuannya saya ucapkan terima kasih

Petunjuk pengisian kuisioner:
Mohon menanggapi pertanyaan-pertanyaan dibawah dengan mengisi atau memilih jawaban yang paling sesuai dengan keadaan yang sebenarnya.

Nama Lengkap

Short answer text

Kelas

Short answer text

1. Apakah sekolah menyediakan buku untuk materi food and beverage?

Ya

Tidak

2. Apakah ada sumber belajar yang anda pergunakan selain buku yang didapat dari sekolah?

Ada

Tidak ada

3. Apa saja sumber yang digunakan untuk belajar materi food and beverage?

Buku paket

Sumber dari internet

Video YouTube

Modul

Other...

4. Menurut anda apakah keterampilan berbicara penting dalam food and beverage department? *

- Sangat Penting
- Penting
- Tidak Penting
- Sangat Tidak Penting

5. Apakah anda merasa keterampilan berbicara anda kurang untuk materi food and beverage? *

- Ya
- Tidak

6. Menurut anda apakah buku sebagai sumber belajar food and beverage yang anda gunakan sudah menyediakan aktivitas-aktivitas yang dapat meningkatkan keterampilan berbicara anda? *

- Ya
- Tidak

7. Apakah anda membutuhkan buku yang menyediakan kumpulan contoh percakapan dibidang food and beverage?

- Ya
- Tidak

8. Apakah buku yang anda gunakan sudah menyediakan contoh percakapan yang anda perlukan untuk materi food and beverage?

- Ya
- Tidak

9. Apakah minat belajar anda semakin meningkat jika buku disajikan dengan lebih menarik, seperti disediakan ilustrasi atau gambar terkait materi food and beverage?

- Ya
- Tidak

10. Apakah anda merasa perlu materi tambahan untuk mendukung dan melatih keterampilan berbicara anda?

- Ya
- Tidak



Appendix 8. Google Form for Food and Beverage Staff's

Google Form for Food and Beverage Staff's

Google Form ini ditulis oleh Ni Kadek Aprilia Puspita Dewi, mahasiswi Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Pendidikan Ganesha dalam rangka pengumpulan data untuk kelengkapan data skripsi saya yang berjudul "Supplementary Speaking Materials of Food and Beverage for 12th Grade Students at SMK N 1 Seririt". Terkait dengan tujuan tersebut bersama ini saya mohon bantuan Saudara/Saudari, Bapak/ Ibu untuk mengisi checklist dibawah ini.

Atas bantuannya saya ucapkan terima kasih

Petunjuk pengisian checklist:
Berikut adalah daftar language functions yang biasa digunakan di industri pariwisata khususnya hotel, berikanlah tanda rumput bila language function ini dibutuhkan di bagian Food and Beverage department.

 aprilia.puspita@undiksha.ac.id (not shared) [Switch account](#) 


* Required

Nama lengkap *

Your answer _____

Nama Hotel tempat bekerja *

Your answer _____



Bekerja sebagai

Your answer _____

Daftar language functions *

- Receiving guests
- Handling guest's luggage
- Seating guest
- Taking order
- Serving food and beverage
- Handling guest arrival and departure
- Clearing up
- Crumbing down
- Presenting bill
- Explaining menu

Disamping language function yang Saudara/ Saudari, Ibu/Bapak pilih dan disamping yang ada pada list, jika ada language function yang digunakan pada bagian food and beverage department dapat dituliskan pada kolom berikut:

Your answer _____





Appendix 9. Google Form for Teacher

Google Form for Teacher

Google Form ini ditulis oleh Ni Kadek Aprilia Puspita Dewi, mahasiswi Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Pendidikan Ganesha dalam rangka pengumpulan data untuk kelengkapan data skripsi saya yang berjudul "Supplementary Speaking Materials of Food and Beverage for 12th Grade Students at SMK N 1 Seririt". Terkait dengan tujuan tersebut bersama ini saya mohon bantuan Bapak/Ibu untuk mengisi checklist dibawah ini.

Atas bantuannya saya ucapkan terima kasih

Petunjuk pengisian checklist:
Berikut adalah daftar language functions yang biasa digunakan di industri pariwisata khususnya hotel, berikanlah tanda rumput bila language function ini dibutuhkan di bagian food and beverage department.

 aprilia.puspita@undiksha.ac.id (not shared) [Switch account](#) 

* Required

Nama lengkap *

Your answer

Mata pelajaran yang diampu *

Your answer

Daftar language functions *

- Receiving guests
- Handling guest's luggage
- Seating guest
- Taking order
- Serving food and beverage
- Handling guest arrival and departure
- Clearing up
- Crumbing down
- Presenting bill
- Explaining menu

Disamping language function yang Ibu/Bapak pilih dan disamping yang ada pada list, jika ada language function yang digunakan pada bagian food and beverage department dapat dituliskan pada kolom berikut:

Your answer

Appendix 10. The Result of Expert Judge 1

EXPERT JUDGEMENT SHEET 1

Num.	Dimension	Quality of product	Relevant	Not-relevant	Score (1-5)
					Judge 1
1	Layout and design	Materials are organized from simple to complex but not tightly structured (Hutchinson & Waters, 1987).	√		5
		Materials provide a clear and coherent unit structure that aims to increase the chance of learning through certain appropriate activities (Hutchinson & Waters, 1987).	√		4
		The layout and design are suitable for students (Litz, 2005).	√		5
		Materials provide related vocabularies and review section (Litz, 2005).	√		5
2	Activities	Materials contains enjoyable activities that involve students thinking and using their knowledge and	√		5

		skill (Hutchinson & Waters, 1987).			
		The activities in materials made varied since learners may have different learning styles (Tomlinson, 2011 in Tomlinson, 2013).	√		5
		The task in materials is balanced, still involving the complexity, yet students can make that (Hutchinson & Waters, 1987).	√		3
		Provide meaningful activities (Richard, 2001 in Kusuma & Apriyanto, 2018).	√		3
3	Skills	Involves required language skills (Richard, 2001 in Kusuma & Apriyanto, 2018).	√		5
		Give learners a chance to use the target language to achieve communicative purposes (Tomlinson, 2011 in Tomlinson, 2013).	√		5
		Materials encourage students interaction and	√		5

		generative regarding to language (Howard and Major, 2004).			
		Materials promotes the development of skills (Howard & Major, 2004).	√		5
4	Language type and content	Materials provide models of correct and appropriate language use (Hutchinson & Waters, 1987).	√		4
		Provide opportunities for authentic language use (Richard, 2001 in Kusuma & Apriyanto, 2018).	√		4
		Provide examples of language use (Richard, 2001 in Kusuma & Apriyanto, 2018).	√		4
		The language use is appropriate for students English proficiency (Litz, 2005).	√		5
5	Subject and content	Meet the learners' needs and background (Richard, 2001 in Kusuma & Apriyanto, 2018).	√		4
		The subject and contents of the textbook are typically realistic (Litz, 2005).	√		5

		The subject and contents of the materials are stimulating, demanding, and motivating (Litz, 2005).	√		4
		The materials is not culturally prejudiced and does not feature any negative stereotypes (Litz, 2005).	√		4

Singaraja, 3 Juli 2022



Prof. Dr. I Gede Budasi, M.Ed.
NIP. 195812311985031022

Appendix 11. The Result of Expert Judge 2

EXPERT JUDGEMENT SHEET 2

Num.	Dimension	Quality of product	Relevant	Not-relevant	Score (1-5)
					Judge 2
1	Layout and design	Materials are organized from simple to complex but not tightly structured (Hutchinson & Waters, 1987).	√		5
		Materials provide a clear and coherent unit structure that aims to increase the chance of learning through certain appropriate activities (Hutchinson & Waters, 1987).	√		5
		The layout and design are suitable for students (Litz, 2005).	√		5
		Materials provide related vocabularies and review section (Litz, 2005).	√		5
2	Activities	Materials contains enjoyable activities that involve students thinking and using their knowledge and	√		5

		skill (Hutchinson & Waters, 1987).			
		The activities in materials made varied since learners may have different learning styles (Tomlinson, 2011 in Tomlinson, 2013).	√		5
		The task in materials is balanced, still involving the complexity, yet students can make that (Hutchinson & Waters, 1987).	√		3
		Provide meaningful activities (Richard, 2001 in Kusuma & Apriyanto, 2018).	√		3
3	Skills	Involves required language skills (Richard, 2001 in Kusuma & Apriyanto, 2018).	√		5
		Give learners a chance to use the target language to achieve communicative purposes (Tomlinson, 2011 in Tomlinson, 2013).	√		5
		Materials encourage students interaction and	√		5

		generative regarding to language (Howard and Major, 2004).			
		Materials promotes the development of skills (Howard & Major, 2004).	√		5
4	Language type and content	Materials provide models of correct and appropriate language use (Hutchinson & Waters, 1987).	√		4
		Provide opportunities for authentic language use (Richard, 2001 in Kusuma & Apriyanto, 2018).	√		4
		Provide examples of language use (Richard, 2001 in Kusuma & Apriyanto, 2018).	√		4
		The language use is appropriate for students English proficiency (Litz, 2005).	√		5
5	Subject and content	Meet the learners' needs and background (Richard, 2001 in Kusuma & Apriyanto, 2018).	√		4
		The subject and contents of the textbook are typically realistic (Litz, 2005).	√		5

		The subject and contents of the materials are stimulating, demanding, and motivating (Litz, 2005).	√		5
		The materials is not culturally prejudiced and does not feature any negative stereotypes (Litz, 2005).	√		5

Singaraja, 8 Juli 2022



Nyoman Karina Wedhanti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 198204212008122003

Appendix 12. Cover of the Product

Appendix 13. Syllabus



SILABUS

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Seririt
 Program Keahlian : Perhotelan dan Jasa Pariwisata
 Kompetensi Keahlian : Perhotelan
 Mata Pelajaran : Food And Beverage
 Kelas/ Semester : XII/ I, II
 Tahun Pelajaran : 2020/ 2021
 Durasi : 192 x 45 Menit

Kompetensi Inti (KI)

- KI-3 (Pengetahuan) : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja *Perhotelan* pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
- KI-4 (Keterampilan) : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Akomodasi *Perhotelan*. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.
 Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.
 Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	JP	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
3.6. Memahami Perlengkapan dan peralatan Restaurant	3.6.1 Menerapkan identifikasi Perlengkapan dan peralatan Restaurant 3.6.2 Menjelaskan identifikasi Perlengkapan dan peralatan Restaurant	Identifikasi Perlengkapan dan peralatan Restaurant	24 JP	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati Tayangan atau simulasi terkait materi identifikasi Perlengkapan dan peralatan Restaurant Menanya Mengajukan pertanyaan terkait tayangan atau simulasi atau hal-hal yang berhubungan dengan identifikasi Perlengkapan dan peralatan Restaurant Mengumpulkan informasi Mengumpulkan informasi mengenai hal-hal yang berhubungan dengan Perlengkapan dan peralatan Restaurant Mengeksplorasi/Mengasosiasi Melalui analisis data, mengumpulkan, menyimpulkan prinsip-prinsip identifikasi Perlengkapan dan peralatan Restaurant Mengkomunikasikan Mengkomunikasikan prinsip- 	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis Tes lisan <p>Keterampilan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Penilaian unjuk kerja 	<ul style="list-style-type: none"> Modul Buku Pedoman Spesifikasi Pabrik Internet
4.6 Menggunakan Perlengkapan dan peralatan Restaurant	4.6.1 Melakukan penerapan penggunaan Perlengkapan dan peralatan Restaurant 4.6.2 Menggunakan Perlengkapan dan peralatan Restaurant					

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	JP	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
				prinsip identifikasi Perlengkapan dan peralatan Restaurant.		
3.7. Menerapkan Table Set Up dan Clear Up	3.7.1 Menganalisis table set up dan Clear Up 3.7.2 Menjelaskan penataan meja table set up dan Clear Up	Penataan meja, (Table set- Up) dan merapikan Meja (Clear Up)	30 JP	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati Tayangan atau simulasi terkait materi penataan meja (Table set-Up) dan merapikan Meja (Clear Up) Menanya Mengajukan pertanyaan terkait tayangan atau simulasi atau hal-hal yang berhubungan dengan penataan meja (Table set- Up) dan merapikan Meja (Clear Up) Mengumpulkan informasi Mengumpulkan informasi mengenai hal-hal yang berhubungan dengan penataan meja (Table set- Up) dan merapikan Meja (Clear Up). Mengeksplorasi/Mengasosiasi Melalui analisis data, mengumpulkan, menyimpulkan penataan meja (Table set- Up), dan merapikan Meja (Clear Up) Mengkomunikasikan Mengkomunikasikan penataanmeja (Table set- Up) 	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis Tes lisan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> Penilaian unjuk kerja 	<ul style="list-style-type: none"> Modul Buku Pedoman Spesifikasi Pabrik Internet
4.7 Melakukan Table Set Up dan Clear Up	4.7.1.Menyajikan penataan meja Table set- Up dan Clear Up . 4.7.2.Membuat penataan meja (Table set- Up)					

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	JP	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
				dan merapikan Meja (Clear Up).		
3.8 Menerapkan Sequences of Restaurant service	3.8.1 Menganalisis jenis Sequences of Restaurant service 3.8.2 Menjelaskan jenis Sequences of Restaurant service	Sequences of Restaurant service	24JP	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati Tayangan atau simulasi terkait Sequences of Restaurant service Menanya Mengajukan pertanyaan terkait tayangan atau simulasi berhubungan dengan Sequences of Restaurant service Mengumpulkan informasi Mengumpulkan informasi mengenai hal-hal yang berhubungan dengan Sequences of Restaurant service Mengeksplorasi/Mengasosiasi Melalui analisis data, mengumpulkan, menyimpulkan Sequences of Restaurant service. Mengkomunikasikan Mengkomunikasikan Sequences of Restaurant service. 	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis Tes lisan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> Penilaian unjuk kerja 	<ul style="list-style-type: none"> Modul Buku Pedoman Spesifikasi Pabrik Internet
4.8. Melakukan Sequences of Restaurant service	4.8.1.Menampilkan jenis Sequences of Restaurant service 4.8.2.Melakukan Sequences of Restaurant service					

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	JP	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Sumber Belajar
3.9. Menerapkan Sistem Informasi Restaurant.	3.9.1. Menjelaskan etika komunikasi dan sistem informasi di restaurant. 3.9.2. Menerapkan etika komunikasi dan sistem informasi di restaurant.	<ul style="list-style-type: none"> Sistem Informasi di Restaurant. Alur kerja Restaurant. 	18JP	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati Tayangan atau simulasi terkait Sistem Informasi di Restaurant. Menanya Mengajukan pertanyaan terkait tayangan atau simulasi berhubungan dengan Sistem Informasi di Restaurant. Mengumpulkan informasi Mengumpulkan informasi mengenai hal-hal yang berhubungan dengan Sistem Informasi di Restaurant. Mengeksplorasi/Mengasosiasi Melalui analisis data, mengumpulkan, menyimpulkan Sistem Informasi di Restaurant. Mengkomunikasikan Mengkomunikasikan Sistem Informasi di Restaurant. 	Pengetahuan: <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis Tes lisan Keterampilan: <ul style="list-style-type: none"> Penilaian unjukkerja 	<ul style="list-style-type: none"> Modul Buku Pedoman Spesifikasi Pabrik Internet
4.9. Melakukan Sistem Informasi Restaurant	4.9.1. Mengidentifikasi Sistem informasi di restaurant. 4.9.2. Mendemonstrasikan cara menerapkan etika komunikasi dan sistem informasi di restaurant					

Mengetahui,
Kepala SMK Negeri 1 Seririt

Seririt, Juli 2020
Guru Mata Pelajaran

I Ketut Sutaya, S.Pd
NIP. 19690405 199702 1 001

Ketut Sri Utami, SST.Par
NIP.

