



## Appendix 1. Research Permission Letter to SMK Negeri 2 Tabanan



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 : 83/UN48.7.1/DT/2023

12 Januari 2023

Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**

Yth. Kepala SMK Negeri 2 Tabanan  
di Tabanan

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

Nama	: Ni Luh Kadek Wiwik Kartika Dewi
NIM	: 1912021038
Jurusan	: Bahasa Asing
Program Studi	: Pendidikan Bahasa Inggris
Jenjang	: S1
Tahun Akademik	: 2022/2023
Judul	: Developing English Learning Material for Food and Beverage Services of First-Semester Students in Eleventh-Grade at SMK Negeri 2 Tabanan

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. Research Reply Letter from SMK Negeri 2 Tabanan



GOVERNMENT OF BALI  
**PEMERINTAH PROVINSI BALI**  
 BALI GOVERNMENT  
**DINAS PENDIDIKAN KEPEMUDAAN DAN OLAHRAGA**  
 BALI GOVERNMENT  
**SMK NEGERI 2 TABANAN**  
 BALI GOVERNMENT  
 Address: Jl. Wisnu, Belayu – Marga, Tabanan (02101) Telp (0361) 8945356



Nomor	: B.31.070/1377/SMKN 2 TABANAN/DIKPORA	Kepada
Lampiran	: -	Yth Dekan FRS
Perihal	: Permohonan Ijin Penelitian	Universitas Pendidikan Ganesha di- Singaraja

Dengan Hormat,

Memperhatikan dan memenuhi permintaan surat Nomor : 753/UN48.7.1/DT/2023 Tanggal : 13 Maret 2023, Perihal: Permohonan Ijin Penelitian, pada prinsipnya kami mengijinkan mahasiswa atas nama :


Nama	: Ni Luh Kadek Wiwik Kartika Dewi
NIM	: 1912021038
Jurusan	: Bahasa Asing
Program Studi	: Pendidikan Bahasa Inggris
Jenjang	: Strata I (S1)
Judul	: <i>Developing English Learning Material for Food and Beverage Services Of First-Semester Students in Eleventh-Grade At SMK Negeri 2 Tabanan.</i>

Untuk melaksanakan pengambilan data untuk menyelesaikan Skripsi/Tugas Akhir, sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan.


Demikian kami sampaikan agar dapat dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Tabanan, 2 Mei 2023

Kepala SMK Negeri 2 Tabanan,



**Putu Agung Mahardika, S.T., M.Pd.**  
NIP 19801124 200501 1 006



### Appendix 3. Interview guide for teacher

1. Apakah Bapak/Ibu dapat memperoleh bahan ajar secara tidak terbatas?
2. Apakah Bapak/Ibu memiliki kesulitan untuk mendapatkan sumber belajar di atas, apakah sudah memiliki solusi terkait kesulitan tersebut?
3. Apakah Bapak/Ibu merasa cukup percaya diri bahwa materi atau metode yang digunakan dalam pembelajaran sudah dapat menarik minat siswa?
4. Apakah menurut Bapak/Ibu buku ajar Food and Beverage Services diperlukan?
5. Apakah menurut Bapak/Ibu, materi yang disajikan dalam buku ajar selama ini sudah memenuhi kebutuhan Bapak/Ibu?
6. Apakah bahan ajar yang Bapak/Ibu gunakan sudah menyajikan contoh percakapan yang menggunakan kondisi yang sama seperti yang aslinya?
7. Apakah bahan ajar yang telah Bapak/Ibu gunakan selama ini apakah sudah menyajikan gambar yang terkait dengan Food and Beverage Services?
8. Apakah bahan ajar yang selama ini telah Bapak/Ibu gunakan sudah menyajikan beberapa latihan soal yang bervariasi untuk siswa?
9. Apakah tingkat keberhasilan dalam pembelajaran mata pelajaran Food and Beverage Services sudah memuaskan bagi Bapak/Ibu?
10. Apakah buku yang Bapak/Ibu gunakan telah memfokus pada mata pelajaran Food and Beverage Services?

#### Appendix 4. Questionnaire observation for students

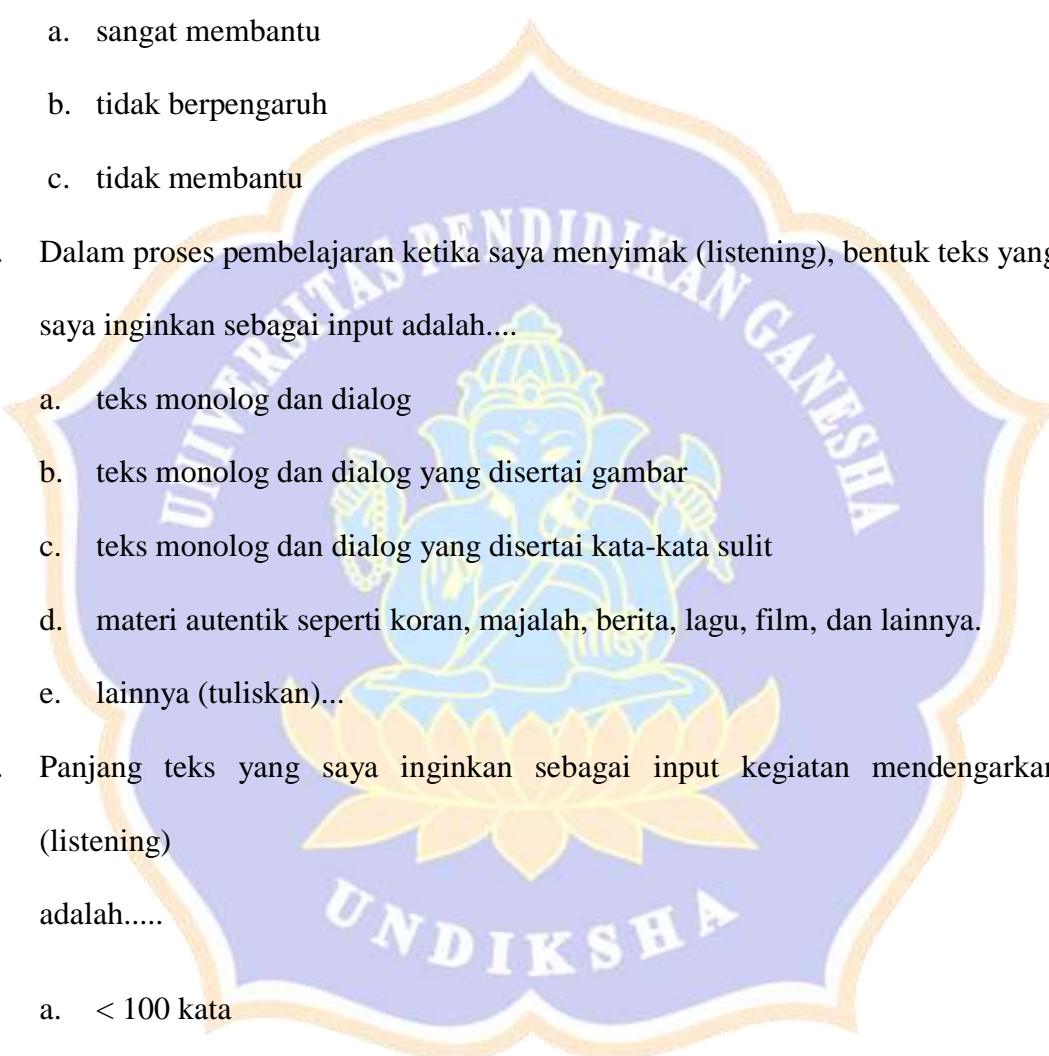
Pilihlah salah satu jawaban yang sesuai dengan pendapat dan kebutuhan anda dalam mempelajari Bahasa Inggris. Anda juga dapat menambahkan jawaban apabila pilihan jawaban kurang sesuai.

1. Berikut adalah tujuan saya belajar Bahasa Inggris di sekolah adalah....
  - a. untuk memperoleh nilai yang bagus
  - b. lulus ujian dengan predikat nilai yang memuaskan
  - c. mampu berkomunikasi menggunakan Bahasa Inggris dengan baik secara lisan maupun tertulis
  - d. lainnya (tuliskan)....
2. Sekarang saya menggunakan Bahasa Inggris untuk....
  - a. melakukan komunikasi sehari-hari
  - b. melakukan komunikasi dengan teman dan guru bahasa Inggris
  - c. membaca cerita berbahasa Inggris di buku pelajaran, LKS, modul, dan sumber belajar lainnya
  - d. membaca cerita berbahasa Inggris di luar buku pelajaran seperti novel, komik, iklan, majalah, dll
  - e. mendengarkan lagu atau menonton film berbahasa Inggris
  - f. lainnya(tuliskan)
3. Setelah saya lulus, baik saat berada di dunia kerja maupun di jenjang pendidikan yang lebih tinggi, saya akan menggunakan Bahasa Inggris untuk...
  - a. berkomunikasi secara lisan dengan teman, dosen, rekan kerja atau atasan
  - b. berkomunikasi secara tertulis dengan teman, dosen, rekan kerja atau atasan
  - c. membaca berbagai macam jenis teks berbahasa Inggris



- d. lainnya(tuliskan)....
4. Skill dan pengetahuan bahasa Inggris yang akan sering saya gunakan saat bekerja nanti adalah....
- a. listening
  - b. speaking
  - c. reading
  - d. writing
  - e. pronunciation
  - f. vocabulary
  - g. grammar
  - h. lainnya (tuliskan)....
5. Kemampuan bahasa Inggris saya secara umum berada pada tingkat....
- a. beginner (pemula), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari secara sederhana
  - b. intermediate (menengah), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari dimanapun meskipun belum lancar.
  - c. advanced (mahir), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk berkomunikasi di semua situasi dengan lancar dan benar.
6. Saya merasa kesulitan dalam komunikasi menggunakan Bahasa Inggris ketika....
- a. memahami ungkapan sehari-hari
  - b. mengekspresikan ungkapan sehari-hari
  - c. memahami teks yang dibaca
  - d. mengungkapkan gagasan tertulis
  - e. lainnya (tuliskan)...

7. Dalam menunjang pekerjaan saya maupun pendidikan yang lebih tinggi nanti, seharusnya kemampuan Bahasa Inggris saya berada pada level...
  - a. beginner (pemula), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari secara sederhana.
  - b. intermediate (menengah), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari dimanapun meskipun belum lancar.
  - c. advanced (mahir), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk berkomunikasi di semua situasi dengan lancar dan benar.
8. Secara umum, saya menginginkan pembelajaran bahasa Inggris yang dapat membuat saya...
  - a. mampu menguasai grammar dengan baik
  - b. mampu menguasai kosakata, arti, serta cara pengucapannya
  - c. membedakan ungkapan formal dan informal
  - d. lainnya (tuliskan)...
9. Dari segi model, materi Bahasa Inggris yang saya inginkan adalah...
  - a. di dalamnya terdapat banyak gambar
  - b. hanya menyajikan teks-teks untuk dipelajari
  - c. memiliki tampilan menarik dan colorful
  - d. d. lainnya (tuliskan)
10. Secara umum, tema yang saya inginkan ketika belajar listening, speaking, reading, dan writing adalah...
  - a. kehidupan sehari-hari
  - b. pendidikan
  - c. pemerintahan

- d. perikanan
  - e. isu atau berita terkini
  - f. lainnya (tuliskan.)...
11. Tersedianya media dalam bentuk gambar untuk materi Bahasa Inggris menurut saya....
- a. sangat membantu
  - b. tidak berpengaruh
  - c. tidak membantu
12. Dalam proses pembelajaran ketika saya menyimak (listening), bentuk teks yang saya inginkan sebagai input adalah....
- a. teks monolog dan dialog
  - b. teks monolog dan dialog yang disertai gambar
  - c. teks monolog dan dialog yang disertai kata-kata sulit
  - d. materi autentik seperti koran, majalah, berita, lagu, film, dan lainnya.
  - e. lainnya (tuliskan)...
13. Panjang teks yang saya inginkan sebagai input kegiatan mendengarkan (listening) adalah.....
- a. < 100 kata
  - b. 100-150 kata
  - c. 150-200 kata
  - d. > 200 kata
  - e. Lainnya (tuliskan)...
- 



14. Kegiatan proses pembelajaran ketika saya mendengarkan (listening) materi bahasa Inggris, yang saya sukai adalah.....

- a. Saya menyukai ketika saya mengidentifikasi informasi dalam monolog/dialog
- b. Saya menyukai ketika saya menjawab pertanyaan secara lisan
- c. Saya menyukai ketika saya menjawab pertanyaan secara tertulis
- d. Saya menyukai ketika saya mengidentifikasi ungkalan
- e. Saya menyukai ketika saya menentukan salah dan benar pada sebuah pernyataan
- f. lainnya (tuliskan)....

15. Jenis teks yang saya inginkan dalam pembelajaran bahasa Inggris sebagai input berbicara (speaking) adalah...

- a. teks berisi monolog
- b. teks berisi dialog
- c. topik mengenai peristiwa yang sedang ramai dibicarakan
- d. gambar tentang orang, tempat, maupun situasi
- e. lainnya (tuliskan)..

16. Jenis kegiatan berbicara (speaking) yang saya sukai adalah.

- a. Saya menyukai ketika bermain peran (role play)
- b. Saya menyukai ketika menghafalkan dialog atau monolog dan mempraktekkannya di depan kelas.

- c. Saya menyukai ketika berdiskusi tentang topic tertentu
- d. Saya menyukai ketika bertukar informasi (information gap)
- e. lainnya (tuliskan)...

17. Jenis teks sebagai input yang saya inginkan sebagai input membaca (reading) adalah....

- a. Saya menginginkan teks fungsional pendek seperti klan, memo, pengumuman, dan lainnya
- b. Saya menginginkan teks esai seperti descriptive, recount, narrative, dan lainnya
- d. Saya menginginkan teks authentic seperti koran dan majalah
- e. lainnya (tuliskan).

18. Panjang teks sebagai input kegiatan membaca (reading) yang saya inginkan adalah....

- a. <100 kata
- b. 100 - 200
- c. > 200 kata
- d. Lainnya (tuliskan)...

19. Jenis kegiatan membaca (reading) yang saya sukai adalah.

- a. Saya menyukai ketika membaca nyaring
- b. Saya menyukai ketika menentukan benar atau salah pada pernyataan
- c. Saya menyukai ketika menjawab pertanyaan berdasarkan informasi yang

ada dalam bacaan

- d. Saya menyukai ketika memahami teks dan mengartikannya ke Bahasa Indonesia

20. Jenis teks sebagai input menulis (writing) yang saya inginkan adalah.....

- a. Saya menginginkan jenis teks yang berisi informasi umum mengenai orang, benda, tempat, maupun peristiwa
- b. Saya menginginkan jenis teks yang berisi bagan berisikan informasi mengenai orang, benda, tempat, maupun peristiwa
- c. Saya menginginkan jenis teks yang berisikan gambar orang, benda, tempat.
- d. Saya menginginkan teks yang berisikan peristiwa kata dan paragraf acak
- e. lainnya (tuliskan).

21. Jenis kegiatan menulis (Writing) yang saya sukai adalah ....

- a. Saya Menyukai ketika saya melengkapi bagian yang kosong dalam sebuah kalimat
- b. Saya Menyukai ketika saya membuat teks singkat dan sederhana
- c. Saya Menyukai ketika menyusun Kalimat acak menjadi sebuah paragraf
- d. Saya Menyukai ketika mengidentifikasi kesalahan pada kalimat baik dalam kata maupun struktur dan memperbaikinya
- e. Lainnya (Tuliskan Pendapat Kalian sendiri)

22. Dalam mempelajari kosa kata (Vocabulary), saya lebih suka...

- a. Saya menyukai ketika mengartikan kata kata yang saya dapatkan secara langsung
- b. Saya menyukai ketika mengartikan kata kata berdasarkan konteks dalam

sebuah teks

- b. Saya menyukai ketika menghafal kata kata beserta artinya
- c. Saya menyukai ketika mencocokkan kata kata dengan artinya
- d. Lainnya (Tuliskan Pendapat kalian sendiri)

23. Dalam mempelajari cara pengucapan (Pronunciation), Saya lebih suka...

a. Saya Menyukai ketika menirukan cara pengucapan yang dicontohkan oleh guru saya

b. Saya Menyukai ketika membaca nyaring sambil membaca cara baca kosa katanya (Phonetic Transcription)

c. Saya Menyukai ketika berdiskusi dengan teman tentang cara mengucapkan kosa kata atau kalimat

d. Lainnya (Tuliskan Pendapat kalian sendiri)

24. Dalam proses pembelajaran, tugas sebaiknya dikerjakan secara...

a. Individu

b. Berpasangan 2 orang

c. Kelompok kecil (4-6 orang)

d. Kelompok besar (5 orang atau lebih)

e. Lainnya (tuliskan)

25. Dalam proses pembelajaran sebaiknya...

a. Saya hanya mendengarkan penjelasan guru

b. Saya mencatatat semua yang dijelaskan guru

c. Saya ikut berpartisipasi aktif dalam proses pembelajaran

d. Saya belajar sendiri dan mengerjakan soal dengan tenang

e. Lainnya (tuliskan)

26. Dalam proses pembelajaran guru sebaiknya

a. Guru sebaiknya menerangkan rumus dan meminta siswa mengerjakan latihan soal

b. Guru sebaiknya memberikan teks untuk dibaca dan mengartikannya langsung bersama siswa

c. Guru sebaiknya mengawasi kelas sambil mengontrol pekerjaan siswa dan memberi komentar

d. Guru sebaiknya menuntun siswa dalam membahas teks yang telah diberikan

e. lainnya (tuliskan)





### Appendix 5. Questionnaire for expert judgment

No.	Dimension	Theory	Description	Number of Item	Item Number
1	Layout and Design	The textbook includes a detailed overview of the function, structures, and vocabulary that will be taught in each unit.	Design of Content	1	1
		The layout and design are appropriate and clear.	Clarity of layout and design	1	2
		The textbook is organized effectively.	Organization of textbook	1	3
		The textbook provides a vocabulary list.	Vocabulary exposure	1	4
		The textbook provides review section.	Review Section	1	5
		The textbook provides clear objectives.	Objectives	1	6
2	Activities	The textbook provides a balance of activities.	The balance of activities	1	7

		The activities encourage sufficient communicative and meaningful practice.	Meaningful activities	1	8
		The activities incorporate an individual, pairs, and group work.	Activity variation	1	9
		The grammar points and vocabulary items are introduced in motivating and realistic contexts.	Grammar focus	1	10
		The activities promote creative, original and independent responses.	Student's response of activity	1	11
3	Skills	The materials include and focus on the skills that students need to practice.	Students' need	1	12
		The materials provide of listening and speaking skills.	Language skills	1	13
		The textbook helps students to practice speaking.	Language sub-skills	1	14

		The practice of individual skill is integrated	Integration of activity	1	15
4	Language and type of content	The language used is authentic, that is like real-life English.	Language authenticity	1	16
		The language used is at the right level for students' current English ability.	Language level	1	17
		The progression of grammar points and vocabulary items is appropriate.	Grammar and vocabulary appropriate	1	18
		The grammar points are presented with brief and easy examples and explanations.	Grammar presentation	1	19
		The language functions exemplify English that my students will be likely to use in the future.	The use of language in the future	1	20
5	Subject and Contents	The subject and contents of the book are relevant to students' need as an English language learners.	Suitability of students' needs	1	21

		The subject and contents of the textbook are generally realistic.	Consistency of subject and contents	1	22
		The subject and contents of the textbook are interesting, challenging, and motivating.	Subject and contents motivation	1	23
		There are sufficient varieties in the subject and contents of the textbook.	Subject and contents variety	1	24
		The materials are not culturally biased and they do not portray any negative stereotypes.	Material positivity	1	25

## Appendix 6. The result of expert judge 1

**QUALITY OF THE ENGLISH TEXTBOOK USED BY 11<sup>TH</sup>-GRADE STUDENTS  
AT SMK NEGERI 2 TABANAN**

No.	Dimension	Quality of Product	Score			
			1	2	3	4
1.	Layout and Design	The textbook includes a detailed overview of the function, structures, and vocabulary that will be taught in each unit (Litz, 2005).				✓
		The layout and design are appropriate and clear (Litz, 2005).				✓
		The textbook is organized effectively (Litz, 2005)				✓
		The textbook provides a vocabulary list (Litz, 2005).			✓	
		The textbook provides a review section (Litz, 2005).				✓
		The textbook provides clear objectives (Litz, 2005)			✓	
2.	Activities	The textbook provides a balance of activities (Litz, 2005).				✓
		The activities encourage sufficient communicative and meaningful practice (Litz, 2005).				✓
		The activities incorporate individual, pair, and group work (Litz, 2005)				✓



		The grammar points and vocabulary items are introduced in motivating and realistic contexts (Litz, 2005).				✓
		The activities promote creative, original, and independent responses (Litz, 2005).				✓
3.	Skills	The materials include and focus on the skills that students need to practice (Litz, 2005).				✓
		The materials provide practice in listening and speaking skills (Litz, 2005)				✓
		The textbook helps students to practice speaking (Litz, 2005).			✓	
		The practice of individual skills is integrated into the practice of other skills (Litz, 2005).				✓
4.	Language type and content	The language used in the textbook is authentic, that is, like real-life English (Litz, 2005).				✓

		The language used is at the right level for students' current English ability (Litz, 2005).				✓
		The progression of grammar points and vocabulary items is appropriate (Litz, 2005)			✓	
		The grammar points are presented with brief and easy examples and explanations (Litz, 2005).			✓	
		The language functions exemplify English that I/my students will be likely to use in the future (Litz, 2005)				✓
5.	Subject and the content	The subject and contents of the book are relevant to student's needs as an English language learner (s) (Litz, 2005).				✓
		The subject and contents of the textbook are generally realistic (Litz, 2005).				✓
					✓	

1. What is your opinion about each unit?

The unit is developed well and neat

2. What aspect should be revised on each unit?

The title should cover the content in each unit

3. What is your suggestion for this unit?

Please explore more information based on the unit

Singaraja, April 10<sup>th</sup>, 2023

English Language Education Lecturer;



Putri Adi Krisna Juniarta, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 19870612205041009

## Appendix 7. The result of expert judge 2

**QUALITY OF THE ENGLISH TEXTBOOK USED BY 11<sup>TH</sup>-GRADE STUDENTS  
AT SMK NEGERI 2 TABANAN**

No.	Dimension	Quality of Product	Score			
			1	2	3	4
1.	Layout and Design	The textbook includes a detailed overview of the function, structures, and vocabulary that will be taught in each unit (Litz, 2005).				✓
		The layout and design are appropriate and clear (Litz, 2005).			✓	
		The textbook is organized effectively (Litz, 2005)				✓
		The textbook provides a vocabulary list (Litz, 2005).				✓
		The textbook provides a review section (Litz, 2005).			✓	
		The textbook provides clear objectives (Litz, 2005)				✓
2.	Activities	The textbook provides a balance of activities (Litz, 2005).				✓
		The activities encourage sufficient communicative and meaningful practice (Litz, 2005).				✓
		The activities incorporate individual, pair, and group work (Litz, 2005)				✓

		The grammar points and vocabulary items are introduced in motivating and realistic contexts (Litz, 2005).				✓
		The activities promote creative, original, and independent responses (Litz, 2005).				✓
3.	Skills	The materials include and focus on the skills that students need to practice (Litz, 2005).				✓
		The materials provide practice in listening and speaking skills (Litz, 2005)				✓
		The textbook helps students to practice speaking (Litz, 2005).				✓
		The practice of individual skills is integrated into the practice of other skills (Litz, 2005).			✓	
4.	Language type and content	The language used in the textbook is authentic, that is, like real-life English (Litz, 2005).				✓



		The language used is at the right level for students' current English ability (Litz, 2005).				✓
		The progression of grammar points and vocabulary items is appropriate (Litz, 2005)				✓
		The grammar points are presented with brief and easy examples and explanations (Litz, 2005).				✓
		The language functions exemplify English that I/my students will be likely to use in the future (Litz, 2005)				✓
5.	Subject and the content	The subject and contents of the book are relevant to student's needs as an English language learner (s) (Litz, 2005).				✓
		The subject and contents of the textbook are generally realistic (Litz, 2005).			✓	

	The subject and contents of the textbook are interesting, challenging, and motivating (Litz, 2005)			✓	
	There are sufficient varieties in the subject and contents of the textbook (Litz, 2005)				✓
	The materials are not culturally biased and do not portray negative stereotypes (Litz, 2005)			✓	
	<b>SUM</b>			18	76
	<b>AVERAGE</b>			$\frac{94}{25} = 3.76$	

1. What is your opinion about each unit?

Each unit already adjust to the basic  
competencies in 2013 curriculum

2. What aspect should be revised on each unit?

Broaden the use of language expression

3. What is your suggestion for this unit?

Give more additional information

Tabanan, April 11<sup>th</sup>, 2023

Food and Beverage Services Teacher,



Wayan Suwanta, S.E

NIP. 19710405 2021211001

## Appendix 8. Instrument validation for interview guide quality from Supervisor I

### Interview Guide Quality

Instruction:

Please give mark (√) in the score column which is relevant or irrelevant towards the interview guide that was used as the research instrument.

No	Statement	Relevant	Irrelevant
1	Apakah Bapak/Ibu dapat memperoleh bahan ajar secara tidak terbatas?	√	
2	Apakah Bapak/Ibu memiliki kesulitan untuk mendapatkan sumber belajar di atas, apakah sudah memiliki solusi terkait kesulitan tersebut?	√	
3	Apakah Bapak/Ibu merasa cukup percaya diri bahwa materi atau metode yg digunakan dalam pembelajaran sudah dapat menarik minat siswa?	√	
4	Apakah menurut Bapak/Ibu buku ajar Front Office diperlukan?	√	
5	Apakah menurut Bapak/Ibu, materi yang disajikan dalam buku ajar selama ini sudah memenuhi kebutuhan Bapak/Ibu?	√	
6	Apakah bahan ajar yang Bapak/Ibu gunakan sudah menyajikan contoh percakapan yang menggunakan kondisi yang sama seperti yang aslinya?	√	
7	Apakah bahan ajar yang telah Bapak/Ibu gunakan selama ini apakah sudah menyajikan gambar yang terkait dengan Front Office?	√	
8	Apakah bahan ajar yang selama ini telah Bapak/Ibu gunakan sudah menyajikan beberapa latihan soal yang bervariasi untuk siswa?	√	
9	Apakah tingkat keberhasilan dalam pembelajaran mata pelajaran Front Office sudah memuaskan bagi Bapak/Ibu?	√	

10	Apakah buku yang Bapak/Ibu gunakan telah memfokus pada mata pelajaran Front Office?	√	
----	---	---	--

Singaraja, 23<sup>rd</sup> February 2023

Supervisor I



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

NIP. 198204212008122003





## Appendix 9. Instrument validation for interview guide quality from Supervisor II

### Interview Guide Quality

Instruction:

Please give mark (√) in the score column which is relevant or irrelevant towards the interview guide that was used as the research instrument.

No	Statement	Relevant	Irrelevant
1	Apakah Bapak/Ibu dapat memperoleh bahan ajar secara tidak terbatas?	√	
2	Apakah Bapak/Ibu memiliki kesulitan untuk mendapatkan sumber belajar di atas, apakah sudah memiliki solusi terkait kesulitan tersebut?	√	
3	Apakah Bapak/Ibu merasa cukup percaya diri bahwa materi atau metode yg digunakan dalam pembelajaran sudah dapat menarik minat siswa?	√	
4	Apakah menurut Bapak/Ibu buku ajar Front Office diperlukan?	√	
5	Apakah menurut Bapak/Ibu, materi yang disajikan dalam buku ajar selama ini sudah memenuhi kebutuhan Bapak/Ibu?	√	
6	Apakah bahan ajar yang Bapak/Ibu gunakan sudah menyajikan contoh percakapan yang menggunakan kondisi yang sama seperti yang aslinya?	√	
7	Apakah bahan ajar yang telah Bapak/Ibu gunakan selama ini apakah sudah menyajikan gambar yang terkait dengan Front Office?	√	
8	Apakah bahan ajar yang selama ini telah Bapak/Ibu gunakan sudah menyajikan beberapa latihan soal yang bervariasi untuk siswa?	√	

9	Apakah tingkat keberhasilan dalam pembelajaran mata pelajaran Front Office sudah memuaskan bagi Bapak/Ibu?	√	
10	Apakah buku yang Bapak/Ibu gunakan telah memfokus pada mata pelajaran Front Office?	√	

Singaraja, 23<sup>rd</sup> February 2023

Supervisor II



Gede Mahendrayana, S.Pd., M.Pd

NIP. 199007252015041002



## Appendix 10. Instrument validation for questionnaire quality from Supervisor

### I

#### Questionnaire Quality

Instruction:

Please give mark (√) in the score column which is relevant or irrelevant towards the questionnaire through Google Forms that was used as the research instrument.

No	Statement	Relevant	Irrelevant
1	Berikut adalah tujuan saya belajar Bahasa Inggris di sekolah adalah.... a. untuk memperoleh nilai yang bagus b. lulus ujian dengan predikat nilai yang memuaskan c. mampu berkomunikasi menggunakan Bahasa Inggris dengan baik secara lisan maupun tertulis d. lainnya (tuliskan)....	√	
2	Sekarang saya menggunakan Bahasa Inggris untuk.... a. melakukan komunikasi sehari-hari b. melakukan komunikasi dengan teman dan guru bahasa Inggris c. membaca cerita berbahasa Inggris di buku pelajaran, LKS, modul, dan sumber belajar lainnya d. membaca cerita berbahasa Inggris di luar buku pelajaran seperti novel, komik, iklan, majalah, dll e. mendengarkan lagu atau menonton film berbahasa Inggris f. lainnya(tuliskan)	√	
3	Setelah saya lulus, baik saat berada di dunia kerja maupun di jenjang pendidikan yang lebih tinggi, saya akan menggunakan Bahasa Inggris untuk.. a. berkomunikasi secara lisan dengan teman, dosen, rekan kerja atau atasan b. berkomunikasi secara tertulis dengan teman, dosen, rekan kerja atau atasan c. membaca berbagai macam jenis teks berbahasa Inggris d. lainnya(tuliskan)....	√	
4	Skill dan pengetahuan bahasa Inggris yang akan sering saya gunakan saat bekerja nanti adalah....	√	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. listening</li> <li>b. speaking</li> <li>c. reading</li> <li>d. writing</li> <li>e. pronunciation</li> <li>f. vocabulary</li> <li>g. grammar</li> <li>h. lainnya (tuliskan)....</li> </ul>		
5	<p>Kemampuan bahasa Inggris saya secara umum berada pada tingkat....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. beginner (pemula), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari secara sederhana</li> <li>b. intermediate (menengah), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari dimanapun meskipun belum lancar.</li> <li>c. advanced (mahir), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk berkomunikasi di semua situasi dengan lancar dan benar.</li> </ul>	√	
6	<p>Saya merasa kesulitan dalam komunikasi menggunakan Bahasa Inggris ketika....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. memahami ungkapan sehari-hari</li> <li>b. mengekspresikan ungkapan sehari-hari</li> <li>c. memahami teks yang dibaca</li> <li>d. mengungkapkan gagasan tertulis</li> <li>e. lainnya (tuliskan.)....</li> </ul>	√	
7	<p>Dalam menunjang pekerjaan saya maupun pendidikan yang lebih tinggi nanti, seharusnya kemampuan Bahasa Inggris saya berada pada level....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. beginner (pemula), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari secara sederhana.</li> <li>b. intermediate (menengah), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari dimanapun meskipun belum lancar.</li> <li>c. advanced (mahir), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk berkomunikasi di semua situasi dengan lancar dan benar.</li> </ul>	√	
8	<p>Secara umum, saya menginginkan pembelajaran bahasa Inggris yang dapat membuat saya....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. mampu menguasai grammar dengan baik</li> </ul>	√	



	<p>b. mampu menguasai kosakata, arti, serta cara pengucapannya</p> <p>c. membedakan ungkapan formal dan informal</p> <p>d. lainnya (tuliskan)....</p>		
9	<p>Dari segi model, materi Bahasa Inggris yang saya inginkan adalah...</p> <p>a. di dalamnya terdapat banyak gambar</p> <p>b. hanya menyajikan teks-teks untuk dipelajari</p> <p>c. memiliki tampilan menarik dan colorful</p> <p>d. d. lainnya (tuliskan)</p>	√	
10	<p>Secara umum, tema yang saya inginkan ketika belajar listening, speaking, reading, dan writing adalah....</p> <p>a. kehidupan sehari-hari</p> <p>b. pendidikan</p> <p>c. pemerintahan</p> <p>d. perikanan</p> <p>e. isu atau berita terkini</p> <p>f. lainnya (tuliskan.)....</p>	√	
11	<p>Tersedianya media dalam bentuk gambar untuk materi Bahasa Inggris menurut saya....</p> <p>a. sangat membantu</p> <p>b. tidak berpengaruh</p> <p>c. tidak membantu</p>	√	
12	<p>Dalam proses pembelajaran ketika saya menyimak (listening), bentuk teks yang saya inginkan sebagai input adalah....</p> <p>a. teks monolog dan dialog</p> <p>b. teks monolog dan dialog yang disertai gambar</p> <p>c. teks monolog dan dialog yang disertai kata-kata sulit</p> <p>d. materi autentik seperti koran, majalah, berita, lagu, film, dan lainnya.</p> <p>e. lainnya (tuliskan)...</p>	√	
13	<p>Panjang teks yang saya inginkan sebagai input kegiatan mendengarkan (listening) adalah.....</p> <p>a. &lt; 100 kata</p> <p>b. 100-150 kata</p> <p>c. 150-200 kata</p> <p>d. &gt; 200 kata</p> <p>e. Lainnya (tuliskan)...</p>	√	
14	<p>Kegiatan proses pembelajaran ketika saya mendengarkan (listening) materi bahasa Inggris, yang saya sukai adalah.....</p>	√	



	<p>a.Saya menyukai ketika saya mengidentifikasi informasi dalam monolog/dialog</p> <p>b. Saya menyukai ketika saya menjawab pertanyaan secara lisan</p> <p>c. Saya menyukai ketika saya menjawab pertanyaan secara tertulis</p> <p>d. Saya menyukai ketika saya mengidentifikasi ungkalan</p> <p>e. Saya menyukai ketika saya menentukan salah dan benar pada sebuah pernyataan</p> <p>f. lainnya (tuliskan)....</p>		
15	<p>Jenis teks yang saya inginkan dalam pembelajaran bahasa Inggris sebagai input berbicara (speaking) adalah...</p> <p>a. teks berisi monolog</p> <p>b. teks berisi dialog</p> <p>c. topik mengenai peristiwa yang sedang ramai dibicarakan</p> <p>d. gambar tentang orang, tempat, maupun situasi</p> <p>e.lainnya(tuliskan)..</p>	√	
16	<p>Jenis kegiatan berbicara (speaking) yang saya sukai adalah.</p> <p>a. Saya menyukai ketika bermain peran (role play)</p> <p>b. Saya menyukai ketika menghafalkan dialog atau monolog dan mempraktekkannya di depan kelas.</p> <p>c. Saya menyukai ketika berdiskusi tentang topic tertentu</p> <p>d. Saya menyukai ketika bertukar informasi (information gap)</p> <p>e. lainnya (tuliskan)...</p>	√	
17	<p>Jenis teks sebagai input yang saya inginkan sebagai input membaca (reading) adalah....</p> <p>a. Saya menginginkan teks fungsional pendek seperti klan, memo, pengumuman, dan lainnya</p> <p>b. Saya menginginkan teks esai seperti descriptive, recount, narrative, dan lainnya</p> <p>d. Saya menginginkan teks authentic seperti koran dan majalah</p> <p>e. lainnya (tuliskan).</p>	√	
18	<p>Panjang teks sebagai input kegiatan membaca (reading) yang saya inginkan adalah....</p> <p>a. &lt;100 kata</p> <p>b. 100 - 200</p> <p>c. &gt; 200 kata</p> <p>d. Lainnya (tuliskan)...</p>	√	

19	<p>Jenis kegiatan membaca (reading) yang saya sukai adalah.</p> <p>a. Saya menyukai ketika membaca nyaring</p> <p>b. Saya menyukai ketika menentukan benar atau salah pada pernyataan</p> <p>c. Saya menyukai ketika menjawab pertanyaan berdasarkan informasi yang ada dalam bacaan</p> <p>d. Saya menyukai ketika memahami teks dan mengartikannya ke Bahasa Indonesia</p>	√	
20	<p>Jenis teks sebagai input menulis (writing) yang saya inginkan adalah.....</p> <p>a. Saya menginginkan jenis teks yang berisi informasi umum mengenai orang, benda, tempat, maupun peristiwa</p> <p>b. Saya menginginkan jenis teks yang berisi bagan berisikan informasi mengenai orang, benda, tempat, maupun peristiwa</p> <p>c. Saya menginginkan jenis teks yang berisikan gambar orang, benda, tempat.</p> <p>d. Saya menginginkan teks yang berisikan peristiwa kata dan paragraf acak</p> <p>e. lainnya (tuliskan).</p>	√	
21	<p>Jenis kegiatan menulis (Writing) yang saya sukai adalah ....</p> <p>a. Saya Menyukai ketika saya melengkapi bagian yang kosong dalam sebuah kalimat</p> <p>b. Saya Menyukai ketika saya membuat teks singkat dan sederhana</p> <p>c. Saya Menyukai ketika menyusun Kalimat acak menjadi sebuah paragraf</p> <p>d. Saya Menyukai ketika mengidentifikasi kesalahan pada kalimat baik dalam kata maupun struktur dan memperbaikinya</p> <p>e. Lainnya (Tuliskan Pendapat Kalian sendiri)</p>	√	
22	<p>Dalam mempelajari kosa kata (Vocabulary), saya lebih suka...</p> <p>a. Saya menyukai ketika mengartikan kata kata yang saya dapatkan secara langsung</p> <p>b. Saya menyukai ketika mengartikan kata kata berdasarkan konteks dalam sebuah teks</p> <p>b. Saya menyukai ketika menghafal kata kata beserta artinya</p> <p>c. Saya menyukai ketika mencocokkan kata kata dengan artinya</p> <p>d. Lainnya (Tuliskan Pendapat kalian sendiri)</p>	√	

23	Dalam mempelajari cara pengucapan (Pronunciation), Saya lebih suka... a. Saya Menyukai ketika menirukan cara pengucapan yang dicontohkan oleh guru saya b. Saya Menyukai ketika membaca nyaring sambil membaca cara baca kosa katanya (Phonetic Transcription) c. Saya Menyukai ketika berdiskusi dengan teman tentang cara mengucapkan kosa kata atau kalimat d. Lainnya (Tuliskan Pendapat kalian sendiri)	√	
24	Dalam proses pembelajaran, tugas sebaiknya dikerjakan secara... a. Individu b. Berpasangan 2 orang c. Kelompok kecil (4-6 orang) d. Kelompok besar (5 orang atau lebih) e. Lainnya (tuliskan)	√	
25	Dalam proses pembelajaran sebaiknya... a. Saya hanya mendengarkan penjelasan guru b. Saya mencatatat semua yang dijelaskan guru c. Saya ikut berpartisipasi aktif dalam proses pembelajaran d. Saya belajar sendiri dan mengerjakan soal dengan tenang e. Lainnya (tuliskan)	√	
26	Dalam proses pembelajaran guru sebaiknya... a. Guru sebaiknya menerangkan rumus dan meminta siswa mengerjakan latihan-latihan soal b. Guru sebaiknya memberikan teks untuk dibaca dan mengartikannya langsung bersama siswa c. Guru sebaiknya mengawasi kelas sambil mengontrol pekerjaan siswa dan memberi komentar d. Guru sebaiknya menuntun siswa dalam membahas teks yang telah di berikan e. lainnya (tuliskan)	√	

Singaraja, 23<sup>rd</sup> February 2023

Supervisor I



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

NIP. 198204212008122003

## Appendix 11. Instrument validation for questionnaire quality from Supervisor

### II

#### Questionnaire Quality

Instruction:

Please give mark (√) in the score column which is relevant or irrelevant towards the questionnaire through Google Forms that was used as the research instrument.

No	Statement	Relevant	Irrelevant
1	Berikut adalah tujuan saya belajar Bahasa Inggris di sekolah adalah.... a. untuk memperoleh nilai yang bagus b. lulus ujian dengan predikat nilai yang memuaskan c. mampu berkomunikasi menggunakan Bahasa Inggris dengan baik secara lisan maupun tertulis d. lainnya (tuliskan)....	√	
2	Sekarang saya menggunakan Bahasa Inggris untuk.... a. melakukan komunikasi sehari-hari b. melakukan komunikasi dengan teman dan guru bahasa Inggris c. membaca cerita berbahasa Inggris di buku pelajaran, LKS, modul, dan sumber belajar lainnya d. membaca cerita berbahasa Inggris di luar buku pelajaran seperti novel, komik, iklan, majalah, dll e. mendengarkan lagu atau menonton film berbahasa Inggris f. lainnya(tuliskan)	√	
3	Setelah saya lulus, baik saat berada di dunia kerja maupun di jenjang pendidikan yang lebih tinggi, saya akan menggunakan Bahasa Inggris untuk.. a. berkomunikasi secara lisan dengan teman, dosen, rekan kerja atau atasan b. berkomunikasi secara tertulis dengan teman, dosen, rekan kerja atau atasan c. membaca berbagai macam jenis teks berbahasa Inggris d. lainnya(tuliskan)....	√	
4	Skill dan pengetahuan bahasa Inggris yang akan sering saya gunakan saat bekerja nanti adalah.... a. listening	√	



	b. speaking c. reading d. writing e. pronunciation f. vocabulary g. grammar h. lainnya (tuliskan)....		
5	Kemampuan bahasa Inggris saya secara umum berada pada tingkat.... a. beginner (pemula), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari secara sederhana b. intermediate (menengah), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari dimanapun meskipun belum lancar. c. advanced (mahir), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk berkomunikasi di semua situasi dengan lancar dan benar.	√	
6	Saya merasa kesulitan dalam komunikasi menggunakan Bahasa Inggris ketika.... a. memahami ungkapan sehari-hari b. mengekspresikan ungkapan sehari-hari c. memahami teks yang dibaca d. mengungkapkan gagasan tertulis e. lainnya (tuliskan.)....	√	
7	Dalam menunjang pekerjaan saya maupun pendidikan yang lebih tinggi nanti, seharusnya kemampuan Bahasa Inggris saya berada pada level.... a. beginner (pemula), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari secara sederhana. b. intermediate (menengah), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari dimanapun meskipun belum lancar. c. advanced (mahir), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk berkomunikasi di semua situasi dengan lancar dan benar.	√	
8	Secara umum, saya menginginkan pembelajaran bahasa Inggris yang dapat membuat saya.... a. mampu menguasai grammar dengan baik	√	



	<p>b. mampu menguasai kosakata, arti, serta cara pengucapannya</p> <p>c. membedakan ungkapan formal dan informal</p> <p>d. lainnya (tuliskan)....</p>		
9	<p>Dari segi model, materi Bahasa Inggris yang saya inginkan adalah...</p> <p>a. di dalamnya terdapat banyak gambar</p> <p>b. hanya menyajikan teks-teks untuk dipelajari</p> <p>c. memiliki tampilan menarik dan colorful</p> <p>d. d. lainnya (tuliskan)</p>	√	
10	<p>Secara umum, tema yang saya inginkan ketika belajar listening, speaking, reading, dan writing adalah....</p> <p>a. kehidupan sehari-hari</p> <p>b. pendidikan</p> <p>c. pemerintahan</p> <p>d. perikanan</p> <p>e. isu atau berita terkini</p> <p>f. lainnya (tuliskan.)....</p>	√	
11	<p>Tersedianya media dalam bentuk gambar untuk materi Bahasa Inggris menurut saya....</p> <p>a. sangat membantu</p> <p>b. tidak berpengaruh</p> <p>c. tidak membantu</p>	√	
12	<p>Dalam proses pembelajaran ketika saya menyimak (listening), bentuk teks yang saya inginkan sebagai input adalah....</p> <p>a. teks monolog dan dialog</p> <p>b. teks monolog dan dialog yang disertai gambar</p> <p>c. teks monolog dan dialog yang disertai kata-kata sulit</p> <p>d. materi autentik seperti koran, majalah, berita, lagu, film, dan lainnya.</p> <p>e. lainnya (tuliskan)...</p>	√	
13	<p>Panjang teks yang saya inginkan sebagai input kegiatan mendengarkan (listening) adalah.....</p> <p>a. &lt; 100 kata</p> <p>b. 100-150 kata</p> <p>c. 150-200 kata</p> <p>d. &gt; 200 kata</p> <p>e. Lainnya (tuliskan)...</p>	√	
14	<p>Kegiatan proses pembelajaran ketika saya mendengarkan (listening) materi bahasa Inggris, yang saya sukai adalah.....</p>	√	

	<p>a. Saya menyukai ketika saya mengidentifikasi informasi dalam monolog/dialog</p> <p>b. Saya menyukai ketika saya menjawab pertanyaan secara lisan</p> <p>c. Saya menyukai ketika saya menjawab pertanyaan secara tertulis</p> <p>d. Saya menyukai ketika saya mengidentifikasi ungkalan</p> <p>e. Saya menyukai ketika saya menentukan salah dan benar pada sebuah pernyataan</p> <p>f. lainnya (tuliskan)....</p>		
15	<p>Jenis teks yang saya inginkan dalam pembelajaran bahasa Inggris sebagai input berbicara (speaking) adalah...</p> <p>a. teks berisi monolog</p> <p>b. teks berisi dialog</p> <p>c. topik mengenai peristiwa yang sedang ramai dibicarakan</p> <p>d. gambar tentang orang, tempat, maupun situasi</p> <p>e. lainnya (tuliskan)..</p>	√	
16	<p>Jenis kegiatan berbicara (speaking) yang saya sukai adalah.</p> <p>a. Saya menyukai ketika bermain peran (role play)</p> <p>b. Saya menyukai ketika menghafalkan dialog atau monolog dan mempraktekkannya di depan kelas.</p> <p>c. Saya menyukai ketika berdiskusi tentang topic tertentu</p> <p>d. Saya menyukai ketika bertukar informasi (information gap)</p> <p>e. lainnya (tuliskan)...</p>	√	
17	<p>Jenis teks sebagai input yang saya inginkan sebagai input membaca (reading) adalah....</p> <p>a. Saya menginginkan teks fungsional pendek seperti klan, memo, pengumuman, dan lainnya</p> <p>b. Saya menginginkan teks esai seperti descriptive, recount, narrative, dan lainnya</p> <p>d. Saya menginginkan teks authentic seperti koran dan majalah</p> <p>e. lainnya (tuliskan).</p>	√	
18	<p>Panjang teks sebagai input kegiatan membaca (reading) yang saya inginkan adalah....</p> <p>a. &lt;100 kata</p> <p>b. 100 - 200</p> <p>c. &gt; 200 kata</p> <p>d. Lainnya (tuliskan)...</p>	√	

19	<p>Jenis kegiatan membaca (reading) yang saya sukai adalah.</p> <p>a. Saya menyukai ketika membaca nyaring</p> <p>b. Saya menyukai ketika menentukan benar atau salah pada pernyataan</p> <p>c. Saya menyukai ketika menjawab pertanyaan berdasarkan informasi yang ada dalam bacaan</p> <p>d. Saya menyukai ketika memahami teks dan mengartikannya ke Bahasa Indonesia</p>	√	
20	<p>Jenis teks sebagai input menulis (writing) yang saya inginkan adalah.....</p> <p>a. Saya menginginkan jenis teks yang berisi informasi umum mengenai orang, benda, tempat, maupun peristiwa</p> <p>b. Saya menginginkan jenis teks yang berisi bagan berisikan informasi mengenai orang, benda, tempat, maupun peristiwa</p> <p>c. Saya menginginkan jenis teks yang berisikan gambar orang, benda, tempat.</p> <p>d. Saya menginginkan teks yang berisikan peristiwa kata dan paragraf acak</p> <p>e. lainnya (tuliskan).</p>	√	
21	<p>Jenis kegiatan menulis (Writing) yang saya sukai adalah ....</p> <p>a. Saya Menyukai ketika saya melengkapi bagian yang kosong dalam sebuah kalimat</p> <p>b. Saya Menyukai ketika saya membuat teks singkat dan sederhana</p> <p>c. Saya Menyukai ketika menyusun Kalimat acak menjadi sebuah paragraf</p> <p>d. Saya Menyukai ketika mengidentifikasi kesalahan pada kalimat baik dalam kata maupun struktur dan memperbaikinya</p> <p>e. Lainnya (Tuliskan Pendapat Kalian sendiri)</p>	√	
22	<p>Dalam mempelajari kosa kata (Vocabulary), saya lebih suka...</p> <p>a. Saya menyukai ketika mengartikan kata kata yang saya dapatkan secara langsung</p> <p>b. Saya menyukai ketika mengartikan kata kata berdasarkan konteks dalam sebuah teks</p> <p>b. Saya menyukai ketika menghafal kata kata beserta artinya</p> <p>c. Saya menyukai ketika mencocokkan kata kata dengan artinya</p> <p>d. Lainnya (Tuliskan Pendapat kalian sendiri)</p>	√	

23	<p>Dalam mempelajari cara pengucapan (Pronunciation), Saya lebih suka...</p> <p>a. Saya Menyukai ketika menirukan cara pengucapan yang dicontohkan oleh guru saya</p> <p>b. Saya Menyukai ketika membaca nyaring sambil membaca cara baca kosa katanya (Phonetic Transcription)</p> <p>c. Saya Menyukai ketika berdiskusi dengan teman tentang cara mengucapkan kosa kata atau kalimat</p> <p>d. Lainnya (Tuliskan Pendapat kalian sendiri)</p>	√	
24	<p>Dalam proses pembelajaran, tugas sebaiknya dikerjakan secara...</p> <p>a. Individu</p> <p>b. Berpasangan 2 orang</p> <p>c. Kelompok kecil (4-6 orang)</p> <p>d. Kelompok besar (5 orang atau lebih)</p> <p>e. Lainnya (tuliskan)</p>	√	
25	<p>Dalam proses pembelajaran sebaiknya...</p> <p>a. Saya hanya mendengarkan penjelasan guru</p> <p>b. Saya mencatatat semua yang dijelaskan guru</p> <p>c. Saya ikut berpartisipasi aktif dalam proses pembelajaran</p> <p>d. Saya belajar sendiri dan mengerjakan soal dengan tenang</p> <p>e. Lainnya (tuliskan)</p>	√	
26	<p>Dalam proses pembelajaran guru sebaiknya...</p> <p>a. Guru sebaiknya menerangkan rumus dan meminta siswa mengerjakan latihan-latihan soal</p> <p>b. Guru sebaiknya memberikan teks untuk dibaca dan mengartikannya langsung bersama siswa</p> <p>c. Guru sebaiknya mengawasi kelas sambil mengontrol pekerjaan siswa dan memberi komentar</p> <p>d. Guru sebaiknya menuntun siswa dalam membahas teks yang telah di berikan</p> <p>e. lainnya (tuliskan)</p>	√	

Singaraja, 23<sup>rd</sup> February 2023

Supervisor II



Gede Mahendrayana, S.Pd., M.Pd

NIP. 199007252015041002



## Appendix 12. Instrument validation for expert judgment quality from Supervisor I

### Questionnaire of Likert-scale for Experts Judgment Quality

Instruction:

Please give mark (√) in the score column which is relevant or irrelevant towards the questionnaire of Likert-scale for experts judgment that was used as the research instrument.

No	Statement	Relevant	Irrelevant
1	Layout and Design		
	The textbook includes a detailed overview of the function, structures, and vocabulary that will be taught in each unit.	√	
	The layout and design are appropriate and clear.	√	
	The textbook is organized effectively.	√	
	The textbook provides a vocabulary list.	√	
	The textbook provides a review section.	√	
	The textbook provides clear objectives.	√	
2	Activities		
	The textbook provides a balance of activities.	√	
	The activities encourage sufficient communicative and meaningful practice.	√	
	The activities incorporate individual, pair, and group work.	√	
	The grammar points and vocabulary items are introduced in motivating and realistic contexts.	√	
	The activities promote creative, original, and independent responses.	√	
3	Skills		
	The materials include and focus on the skills that students need to practice.	√	
	The materials provide listening and speaking skills.	√	
	The textbook helps students to practice speaking.	√	
	The practice of individual skill is integrated	√	
4	Language and type of content		



	The language used is authentic, which is like real-life English.	√	
	The language used is at the right level for students' current English ability.	√	
	The progression of grammar points and vocabulary items is appropriate.	√	
	The grammar points are presented with brief and easy examples and explanations.	√	
	The language functions exemplify English that my students will be likely to use in the future.	√	
5	Subject and Contents		
	The subject and contents of the book are relevant to students' needs as an English language learners.	√	
	The subject and contents of the textbook are generally realistic.	√	
	The subject and contents of the textbook are interesting, challenging, and motivating.	√	
	There are sufficient varieties in the subject and contents of the textbook.	√	
	The materials are not culturally biased and they do not portray any negative stereotypes.	√	

Singaraja, 23<sup>rd</sup> February 2023

Supervisor I



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

NIP. 198204212008122003

### Appendix 13. Instrument validation for expert judgment quality from Supervisor II

#### Questionnaire of Likert-scale for Experts Judgment Quality

Instruction:

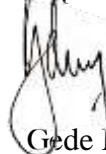
Please give mark (√) in the score column which is relevant or irrelevant towards the questionnaire of Likert-scale for experts judgment that was used as the research instrument.

No	Statement	Relevant	Irrelevant
1	Layout and Design		
	The textbook includes a detailed overview of the function, structures, and vocabulary that will be taught in each unit.	√	
	The layout and design are appropriate and clear.	√	
	The textbook is organized effectively.	√	
	The textbook provides a vocabulary list.	√	
	The textbook provides a review section.	√	
	The textbook provides clear objectives.	√	
2	Activities		
	The textbook provides a balance of activities.	√	
	The activities encourage sufficient communicative and meaningful practice.	√	
	The activities incorporate individual, pair, and group work.	√	
	The grammar points and vocabulary items are introduced in motivating and realistic contexts.	√	
	The activities promote creative, original, and independent responses.	√	
3	Skills		
	The materials include and focus on the skills that students need to practice.	√	
	The materials provide listening and speaking skills.	√	
	The textbook helps students to practice speaking.	√	
	The practice of individual skill is integrated	√	

4	Language and type of content		
	The language used is authentic, which is like real-life English.	√	
	The language used is at the right level for students' current English ability.	√	
	The progression of grammar points and vocabulary items is appropriate.	√	
	The grammar points are presented with brief and easy examples and explanations.	√	
	The language functions exemplify English that my students will be likely to use in the future.	√	
5	Subject and Contents		
	The subject and contents of the book are relevant to students' needs as an English language learners.	√	
	The subject and contents of the textbook are generally realistic.	√	
	The subject and contents of the textbook are interesting, challenging, and motivating.	√	
	There are sufficient varieties in the subject and contents of the textbook.	√	
	The materials are not culturally biased and they do not portray any negative stereotypes.	√	

Singaraja, 23<sup>rd</sup> February 2023

Supervisor II



Gede Mahendrayana, S.Pd., M.Pd

NIP. 199007252015041002

## Appendix 14. Syllabus



### SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 2 Tabanan

Kompetensi Keahlian : Tata Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan

Kelas/ Semester : XI/Genap

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber dan alat Belajar
3.1 Menganalisis kaldu (stock)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi pengertian kaldu (stock)</li> <li>Menyebutkan jenis-jenis Stock</li> <li>Membedakan ciri dari masing-masing jenis Stock</li> <li>Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian kaldu (stock)</li> <li>Jenis-jenis stock</li> <li>Ciri dari masing-masing jenis stock</li> <li>Bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan,</li> </ul>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (stock)</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat</li> </ul>	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>TT :</p> <p>Membuat</p>	5 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiar</li> </ul>

	menjadi dasar utama pada makanan kontinental	kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental	<p>yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat kaldu dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang kaldu</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat kaldu</li> </ul>	<p>job sheet</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	<p>a, BA.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> </ul>
--	--	--	---	--	---



			Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi</li> </ul>			
4.1 Membuat kaldu (Stock)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merancang/menyiapkan resep, bahan dan alat dengan pedoman resep</li> <li>• Membuat kaldu (stock)</li> <li>• Mengoreksi/ menilai hasil praktik membuat kaldu (stock)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan resep, bahan dan alat dengan pedoman resep</li> <li>• Melakukan praktik membuat kaldu(stock)</li> <li>• Menilai hasil praktik membuat kaldu (stock)</li> </ul>	Praktik membuat kaldu (stock) <ul style="list-style-type: none"> <li>• White Chicken Stock</li> <li>• White Beef Stock</li> <li>• White Fish Stock</li> <li>• Brown Stock</li> </ul>	Porto Folio Membuat job sheet (Individu)	4 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto,gambar</li> <li>• Buku referensiTata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>
3.2 Menganalisis saus dasar (mother sauce) dan turunannya	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi pengertian saus</li> <li>• Menjelaskan jenis- jenis Saus dasar</li> <li>• Membedakan ciri-ciri dari masing-masing jenis saus dasar</li> <li>• Menentukan bahan, alat dan cara pembuatan saus dasar</li> <li>• Menentukan cara penyimpanan saus dasar dan turunannya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian saus</li> <li>• Jenis-jenis saus dasar</li> <li>• Ciri-ciri dari masing masing saus dasar</li> <li>• Bahan dan cara membuat macammacam saus</li> </ul>	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau</li> <li>• membaca tentang saus dan turunannya</li> </ul> Menanya : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik dari masing-masing jenis saus dan turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan saus</li> </ul> Mengumpulkan Data :	Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  Tes Tes tertulis  Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto,gambar</li> <li>• Buku referensiTata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menganalisis hasil praktik membuat saus dan turunannya secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang saus dan turunannya</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok</li> </ul>	pembelajaran		
4.2 Membuat saus (mother	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merancang/menyiapkan bahan dan alat sesuai resep</li> <li>• Membuat sauce dasar dan turunannya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan bahan dan alat sesuai resep</li> <li>• Penyajikan</li> </ul>	Praktik membuat Roux Praktik membuat saus dan turunannya <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bechamel sauce</li> </ul>	Tugas membuat saus dan turunannya	4 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto,gambar</li> <li>• Buku referensiTat a Boga, drs.</li> </ul>

sauce) dasar dan turunannya	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menilai hasil Praktik membuat Sauce</li> </ul>	<p>sauce dasar dan turunannya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menilai hasil Praktik membuat Sauce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Veloute sauce</li> <li>Demiglace sauce</li> <li>Hollandaise sauce</li> <li>Tomato sauce</li> <li>Mayonaise sauce</li> <li>Vinaigrate sauce</li> </ul>	Tugas tertulis Membuat bagan turunan saus dasar		<p>Putu Sudiara, BA.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Bahan sebenarnya</li> <li>Alat praktik</li> </ul>
3.3 Menganalisis makanan pembuka (hot & cold appetizer)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi pengertian makanan pembuka (appetizer)</li> <li>Menjelaskan jenis-jenis makanan pembuka (appetizer)</li> <li>Menyebutkan macam – macam hidangan pembuka</li> <li>Membedakan karakteristik makanan pembuka (appetizer)</li> <li>Menentukan bahan dan alat yang digunakan sesuai resep makanan pembuka</li> <li>Menganalisa kriteria hasil makanan pembuka (appetizer)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian makanan pembuka (appetizer)</li> <li>Jenis-jenis makanan pembuka (appetizer)</li> <li>Macam-macam hidangan pembuka</li> <li>Karakteristik makanan pembuka (appetizer)</li> <li>Bahan dan alat yang digunakan</li> <li>Kriteria hasil makanan pembuka (appetizer)</li> </ul>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati</li> <li>foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan pembuka (appetizer)</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (appetizer)</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) dan mencatat temuan saat</li> </ul>	<p>Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tugas Mandiri Carilah macam macam resep hidangan pembuka</p>	5 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foto, gambar</li> <li>Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Bahan sebenarnya</li> <li>Alat praktik</li> </ul>

			<p>praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>			
4.3 Membuat makanan pembuka (hot and cold appetizer)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merancang/menyiapkan resep, bahan dan alat untuk membuat hidangan pembuka</li> <li>• Membuat hidangan pembuka (hot &amp; cold appetizer)</li> <li>• Menilai hasil praktik membuat hidangan pembuka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resep, bahan dan alat untuk hidangan pembuka</li> <li>• Hidangan pembuka (hot &amp; cold appetizer)</li> <li>• Hasil praktik membuat hidangan pembuka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktik membuat hidangan pembuka (appetizer)</li> <li>• Hidangan pembuka panas : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Macaroni scotel</li> <li>• Croquette</li> <li>• Chicken pie</li> <li>• Perogent</li> <li>• Quiche Laurant</li> </ul> </li> <li>• Hidangan pembuka dingin : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pate</li> <li>• Aspic Jelly</li> <li>• Canape</li> </ul> </li> </ul>	Tes Kinerja Membuat hidangan pembuka panas dan dingin	4 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto, gambar</li> <li>• Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>
3.4 Menganalisis Soup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendeskripsikan pengertian soup</li> <li>• Mengidentifikasi fungsi Soup</li> <li>• Menyebutkan jenis-jenis soup continental</li> <li>• Menyebutkan ciri-ciri dari masing-masing jenis soup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian soup</li> <li>• Fungsi soup</li> <li>• Jenis-jenis soup continental</li> <li>• Ciri-ciri dari masing-masing jenis soup</li> <li>• Bahan dan alat yang digunakan</li> </ul>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soup</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-</li> </ul>	<p>Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	5 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto, gambar</li> <li>• Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan soup</li> <li>• Menjelaskan teknik/cara pembuatan soup,</li> </ul>	<p>dalam pembuatan soup</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teknik/ cara pembuatan soup,</li> </ul>	<p>masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soup</p> <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat soup dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menganalisis hasil praktik membuat soup secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang soup</li> </ul>	<p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>
4.4 Membuat soup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merancang/menyiapkan resep, alat, bahan dan bumbu</li> <li>• Membuat dan menyajikan soup</li> <li>• Menilai hasil Praktik soup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resep Soup, alat, bahan dan bumbu</li> <li>• Praktik membuat soup</li> <li>• Menyajikan soup</li> <li>• Menilai hasil Praktik soup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resep-resep soup <ul style="list-style-type: none"> <li>• Thin Soup <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Consomme</li> <li>○ Vegetable Soup</li> </ul> </li> <li>• Thick Soup <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cream Of corn Soup</li> <li>○ Veloute Soup</li> <li>○ Chouder</li> </ul> </li> <li>• Bisque</li> </ul> </li> </ul>	<p>Porto Folio Membuat job sheet ( Individu)</p> <p>Penilaian hasil produk Membuat soup</p>	4 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto,gambar</li> <li>• Buku referensiTa ta Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku</li> </ul>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktik membuat soup</li> <li>• Menyajikan soup</li> <li>• Hasil Praktik soup</li> </ul>			Pengolahan Makanan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>
3.5 Menganalisis Sandwich dan canape	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi pengertian Sandwich dan canapé</li> <li>• Menyebutkan komposisi sandwich dan canapé</li> <li>• Menjelaskan jenis-jenis sandwich dan canapé</li> <li>• Menjelaskan macammacam sandwich dan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian Sandwich dan canapé</li> <li>• Komposisi sandwich dan canapé</li> <li>• Jenis-jenis sandwich dan Canapé</li> <li>• Macam-macam sandwich dan canapé</li> <li>• Bahan, alat, dan teknik</li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Sandwich dan canape</li> </ul> Menanya : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik dari masing-masing</li> </ul>	Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  Tes Tes tertulis  Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	5 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto,gambar</li> <li>• Buku referensi Ta ta Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>
4.5 Membuat sandwich dan canapé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merancang/menyiapkan resep, bahan dan alat</li> <li>• Membuat Sandwich dan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan resep, bahan dan alat</li> <li>• Membuat Sandwich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktik membuat Sandwich dan canapé             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Open sandwich</li> <li>○ Close Sandwich</li> <li>○ Club Sandwich</li> </ul> </li> </ul>	Tes Kinerja Membuat sandwich dan canape	4 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto,gambar</li> <li>• Buku referensi Ta ta Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> </ul>

						<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>
3.6	<p>Menganalisis hidangan dari kentang dan pasta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi pengertian hidangan dari kentang dan pasta.</li> <li>• Menentukan fungsi hidangan kentang dan pasta</li> <li>• Menyebutkan macammacam hidangan kentang dan pasta</li> <li>• Membedakan karakteristik, ciri dari masing-masing jenis, bahan ,alat yang digunakan untuk hidangan kentang dan pasta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian hidangan dari kentang dan pasta.</li> <li>• Menentukan fungsi hidangan kentang dan pasta</li> <li>• Macam-macam hidangan kentang dan pasta</li> <li>• Karakteristik ciri dari masing masing jenis, bahan ,alat yang digunakan untuk hidangan kentang dan pasta.</li> </ul>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari kentang dan pasta</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan hidangan dari kentang dan pasta\</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat hidangan kentang dan pasta dan</li> </ul>	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama Pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Persiapan praktik tertulis dan foto hasil praktik</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	5 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto,gambar</li> <li>• Buku referensiTata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>

			<p>mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan prakti membuathidangan dari kentang dan pasta</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari kentang dan pasta</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari kentang dan pasta</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi</li> </ul>			
4.6 Membuat hidangan dari kentang dan pasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merancang /menyiapkan resep, bahan, alat</li> <li>• Membuat hidangan kentang dan pasta</li> <li>• Menilai hasil praktik membuat hidangan kentang dan pasta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resep, bahan, alat</li> <li>• Praktik membuat hidangan kentang dan pasta</li> <li>• Hasil praktik membuat hidangan kentang dan pasta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktik membuat hidangan dari kentang dan pasta</li> <li>• Chicken Lasagna</li> <li>• Spagheti Napoletana</li> <li>• Spagheti Carbonara</li> <li>• Spagheti Bolognaise</li> </ul>	<p>Tes Kinerja Praktik membuat hidangan dari kentang dan pasta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chicken Lasagna</li> <li>• Spagheti Napoletana</li> </ul>	4 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto,gambar</li> <li>• Buku referensiTata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spaghetti Carbonara</li> <li>• Spaghetti Bolognaise</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>	
3.7	Menganalisis hidangan dari telur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi pengertian hidangan telur</li> <li>• Menjelaskan fungsi hidangan dari telur</li> <li>• Menjelaskan Macammacam hidangan dari telur</li> <li>• Membedakan karakteristik dari telur</li> <li>• Menentukan bahan dan alat yang digunakan sesuai resep hidangan dari telur</li> <li>• Menganalisa hasil hidangan dari telur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian hidangan dari telur</li> <li>• Jenis-jenis hidangan dari telur</li> <li>• Karakteristik dari telur</li> <li>• Bahan dan alat yang digunakan sesuai resep hidangan dari telur</li> <li>• Kriteria hasil hidangan dari telur</li> </ul>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari telur</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat hidangan dari telur dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<p>Portofolio</p> <p>Foto hasil praktik</p> <p>Tes Tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	5 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto,gambar</li> <li>• Buku referensi Ta ta Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>

			<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari telur</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari telur</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari telur</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi</p>			
4.7 Membuat hidangan dari telur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merancang/menyiapkan resep,bahan dan alat untuk hidangan dari telur</li> <li>• Membuat hidangan dari telur</li> <li>• Menilai hasil praktik membuat hidangan dari telur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan resep,bahan dan alat untuk hidangan dari telur</li> <li>• Membuat hidangan dari telur</li> <li>• Menilai hasil praktik membuat hidangan dari telur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktik membuat hidangan dari telur <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sunny side up</li> <li>• Poach egg</li> <li>• Scramble egg</li> <li>• Omelette</li> </ul> </li> </ul>	<p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat hidangan dari telur</li> </ul>	4 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto,gambar</li> <li>• Buku referensiTata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>
3.8 Mengan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi pengertian hidangan dari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian hidangan dari</li> </ul>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati</li> </ul>	<p>Observasi pengamatan</p>	5 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto,gambar</li> </ul>



<p>alisis hidangan dari daging</p>	<p>daging</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan jenis-jenis hidangan dari daging</li> <li>• Membedakan karakteristik hidangan dari daging</li> <li>• Menentukan bahan dan alat yang digunakan sesuai resep hidangan dari daging</li> <li>• Menganalisa kriteria hasil hidangan dari daging</li> </ul>	<p>daging</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jenis-jenis hidangan dari daging</li> <li>• Karakteristik hidangan dari daging</li> <li>• Bahan dan alat yang digunakan sesuai resep hidangan dari daging</li> <li>• Kriteria hasil hidangan dari daging</li> </ul>	<p>foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari daging</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan hidangan dari daging</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat hidangan dari daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat</li> </ul>	<p>sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>
------------------------------------	--	--	--	---	---

4.8 Membuat hidangan dari daging	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merancang/menyiapkan resep, bahan dan alat untuk hidangan dari daging</li> <li>• Membuat hidangan dari daging</li> <li>• Menilai hasil praktik membuat hidangan dari daging</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk hidangan dari daging</li> <li>• Membuat hidangan hidangan dari daging</li> </ul>	<p>hidangan dari</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktik membuat hidangan dari daging             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrecotetyrolliene</li> <li>• Escalope Cordon Blue</li> <li>• Fillet of Beef Stroganof</li> </ul> </li> </ul>	Tes Kinerja Membuat hidangan dari daging	4 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto, gambar</li> <li>• Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>
3.9 Menganalisis hidangan dari unggas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengidentifikasi pengertian hidangan dari unggas</li> <li>• Menjelaskan jenis-jenis hidangan dari unggas</li> <li>• Membedakan karakteristik hidangan dari unggas</li> <li>• Menentukan bahan dan alat yang digunakan sesuai resep hidangan dari unggas</li> <li>• Menganalisa kriteria hasil hidangan dari unggas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian hidangan dari unggas</li> <li>• Jenis-jenis hidangan dari unggas</li> <li>• Karakteristik hidangan dari unggas</li> <li>• Bahan dan alat yang digunakan sesuai resep hidangan dari unggas</li> <li>• Kriteria hasil hidangan dari</li> </ul>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari unggas</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, hidangan dari unggas</li> </ul>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Foto hasil praktik Tes Tertulis</p> <p>Jurnal Catatan</p>	5 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto, gambar</li> <li>• Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> </ul>

		unggas	<p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat hidangan dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi</li> </ul>	perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		• Alat praktik
4.9 Membuat hidangan dari	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk hidangan dari Unggas</li> <li>• Membuat hidangan dari Unggas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk hidangan dari unggas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktik membuat hidangan dari unggas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chicken ala King and ring rice</li> <li>• Chicken Kiev</li> </ul> </li> </ul>	Tes Kinerja Membuat hidangan dari unggas	4 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto, gambar</li> <li>• Buku referensi Tata Boga,</li> </ul>

unggas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menilai hasil praktik membuat hidangan dari Unggas</li> </ul>	<p>hidangan dari unggas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menilai hasil praktik membuat hidangan dari unggas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chicken Saute Casseur</li> </ul>			<p>drs. Putu Sudiara, BA.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Buku Pengolahan Makanan</li> <li>Bahan sebenarnya</li> <li>Alat praktik</li> </ul>
3.10 Menganalisis hidangan dari ikan dan seafood	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi hidangan dari ikan dan sea food</li> <li>Mengelompokkan hidangan dari ikan dan sea food</li> <li>Menganalisis hidangan dari ikan dan seafood</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari ikan sea food</li> <li>Pembuatan hidangan dari ikan dan sea food</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari ikan dan sea food</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sea foodserta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari ikan dan sea food Indonesia dan konridental</li> </ul>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Foto hasil praktik Tes Tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	5 jp	

			<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat hidangan dari ikan sea food dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari ikan sea food</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari ikan sea food</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari ikan sea food</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari ikan sea food</li> </ul>			
4.10 Membu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan resep,bahan dan alat untuk hidangan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan resep,bahan dan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktik membuat hidangan dari ikan dan sea food</li> </ul>	Tes Kinerja Membuat	4 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Foto,gambar</li> </ul>



at hidangan dari ikan dan seafood	<p>dari ikan dan sea food</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat hidangan dari ikan dan sea food</li> <li>• Menilai hasil praktik membuat hidangan dari ikan dan sea food</li> </ul>	<p>alat untuk hidangan dari ikan dan sea food</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menilai hasil praktik membuat hidangan dari ikan dan sea food</li> </ul>		hidangan dari ikan dan sea food		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>
3.11 Menganalisis hidangan dari sayur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis hidangan dari sayuran</li> <li>• Mengelompokkan hidangan dari sayuran</li> <li>• Menganalisis hidangan dari sayuran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macam macam hidangan dari sayuran</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sayuran</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sayuran serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari</li> </ul>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Foto hasil praktik Tes Tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	4 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foto, gambar</li> <li>• Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>

			<p>sayuran Indonesia dan kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat hidangan dari sayuran dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan sayuran</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran</li> </ul>			
4.11	• Menyiapkan resep,bahan	• Peralatan	• Praktik membuat hidangan	Tes Kinerja	4 jp	•Foto,gambar

Membuat hidangan dari sayur	<p>dan alat untuk hidangan dari sayuran</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat hidangan dari sayuran</li> <li>• Menilai hasil praktik membuat hidangan dari sayuran</li> </ul>	<p>menyajikan makanan dari sayuran</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peralatan pengolahan hidangan dari sayuran</li> <li>• Cara penyajian hidangan dari sayuran</li> </ul>	<p>dari sayuran</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jardiniere vegetables</li> <li>• Saute Vegetables</li> </ul>	Membuat hidangan dari sayuran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku referensi Tata Boga, drs. Putu Sudiara, BA.</li> <li>• Buku Pengolahan Makanan</li> <li>• Bahan sebenarnya</li> <li>• Alat praktik</li> </ul>
-----------------------------	--	---	---	-------------------------------	---

Menyetujui,  
Kepala SMK Negeri 2 Tabanan

Tabanan, Juli 2019  
Guru Mata Pelajaran

Drs. I Ketut Darmita Wirawan, M.Pd  
NIP. 19580220 197803 1 006

I wayan Suwanta  
NIP. 197104052021211001

**Appendix 15. Documentation**



## Appendix 16. Biography



Ni Luh Kadek Wiwik Kartika Dewi was born in Kerambitan on January 13, 2001.

The researcher was born to the parent, I Ketut Mudana and Ni Nyoman Supadmi.

The researcher is Indonesian and Hindu. She is from Tabanan Regency and lived in Jalan Jenderal Sudirman No. 50 Singaraja. The

researcher completed her primary school at SD Negeri 2 Belumbang and graduated in 2013. She continued her junior high school at SMP Negeri 1 Kerambitan and graduated in 2016. She then also continued her senior high school at SMA Negeri 1 Kerambitan and graduated in 2019. She started her education as a college student at one of the public universities in Bali, Ganesha University of Education, and majoring in Foreign Language with the concentration in program study of English Language Education. At the end of the semester, she completed her research into a thesis entitled “Developing English Learning Material for Food and Beverage Services of First-Semester Students in Eleventh-Grade at SMK Negeri 2 Tabanan”. Likewise, starting from 2019 until 2023, she is still registered as a students of English Language Education in Ganesha University of Education.





# Appendix 17. The Product

LEARN  
COOK  
EAT

ESP OF FOOD AND  
BEVERAGE SERVICES  
IN TOURISM AREA



her Kind of Pastry  
ort Pastry  
L.A.O.  
MARGARINE  
WATER (approx.  
and Nappes  
and salt



## **PREFACE**

First of all, the author would like to give the greatest praise and gratitude to the almighty God for the blessing and grace in guiding and directing me to finish this book entitled “ESP of Food and Beverage Services in Tourism Area”. The book was developed to provide the learning material as the learning source for students in 11<sup>th</sup> grade.

The author also would like to thank all those involved in developing this book. The book contains three units about food and beverage services which are tailored to the needs of expertise programs to meet work competency standards in the hotel and tourism service industry. The development of the book is adjusted to the curriculum and the needs of specific majors for the tourism area.

The author realizes that this book is far from perfect. Thus, constructive criticism and suggestions are needed for the improvement of this book. Hopefully, this book will be useful in supporting the learning process. Finally, the author says thank you.

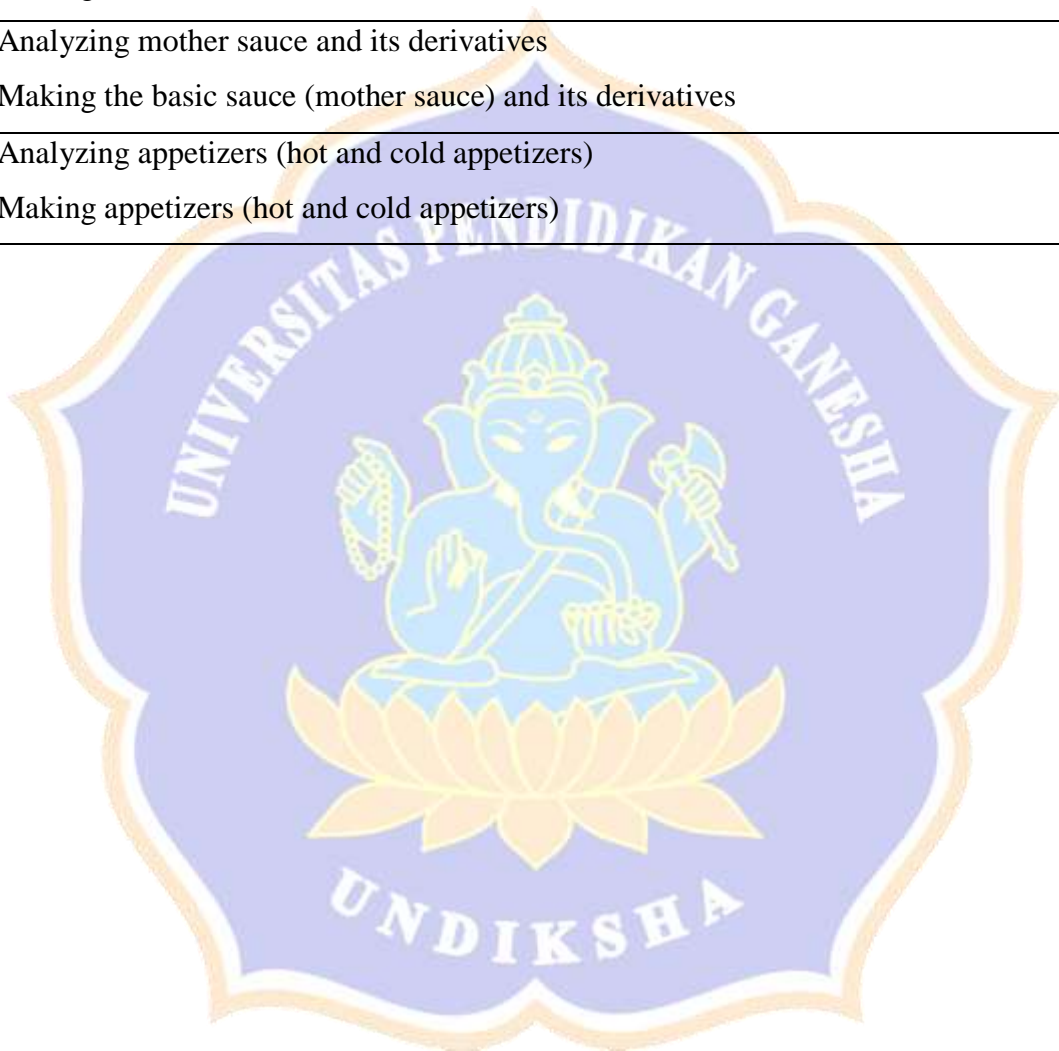
Singaraja, April 2023

The author

# BASIC COMPETENCY

## FOOD AND BEVERAGE SERVICES

Basic Competency
3.1 Analyzing stock 4.1 Making broth (stock)
3.2 Analyzing mother sauce and its derivatives 4.2 Making the basic sauce (mother sauce) and its derivatives
3.3 Analyzing appetizers (hot and cold appetizers) 4.3 Making appetizers (hot and cold appetizers)



## TABLE OF CONTENT

Cover	●	i
Preface	●	ii
Basic Competency	●	iii
Table of Content	●	iv

### UNIT

**1**

#### **The Analysis of Stock**

<b>INPUT.....</b>	<b>2</b>
<b>CONTENT FOCUS.....</b>	<b>4</b>
<b>LANGUAGE FOCUS.....</b>	<b>9</b>
<b>TASK.....</b>	<b>10</b>

### UNIT

**2**

#### **The Analysis of Mother Sauces**

<b>INPUT.....</b>	<b>14</b>
<b>CONTENT FOCUS.....</b>	<b>16</b>
<b>LANGUAGE FOCUS.....</b>	<b>21</b>
<b>TASK.....</b>	<b>22</b>

### UNIT

**3**

#### **The Analysis of Hot and Cold Appetizers**

<b>INPUT.....</b>	<b>25</b>
<b>CONTENT FOCUS.....</b>	<b>27</b>
<b>LANGUAGE FOCUS.....</b>	<b>28</b>
<b>TASK.....</b>	<b>29</b>

References	●	31
------------	---	----



# UNIT 1

## The Analysis of Stock



Source: [www.insider.com](http://www.insider.com)

## INPUT



This part is consisting of a text, a dialog, and picture for stimulating the students about the material.

**Activity 1:** Look at the pictures below, and write down a brief paragraph of what you think about the pictures!

Picture 1



Source: [www.amindfullmom.com](http://www.amindfullmom.com)

Picture 2



Source: [www.cooking.nytimes.com](http://www.cooking.nytimes.com)

**Activity 2:** Answer the following questions with your own knowledge!

1. How many types of stock do you know? Mention and explain it clearly!
2. What are the differences between white stock and brown stock?
3. Mention five base ingredients in making stock!

**Activity 3:** Read the following conversation and discuss what the content is about!

- Leonardo : Hi, mom. How was your day? I really miss you
- Mom : Oh my dear Leo, I am good and how are you there, dear?
- Leonardo : I am great, mom but I am pretty missing your hot chicken broth soup
- Mom : So get yourself a bowl of hot chicken broth soup then
- Leonardo : Yes, mom but I decided to make it by myself
- Mom : Ugh, are you sure?
- Leonardo : Sure but you have to tell me the step by step in making it, mom
- Mom : Okay listen to me and if possible you can write down the steps so you won't miss it!
- Leonardo : Sure, mom
- Mom : First, you have to prepare the ingredients. Those are 1.5 kilograms of chicken bones, 30 grams of onion, 15 grams of carrot, 10 grams of celery, 30 grams of spring onion, 1.5 tea spoon of pepper, 1 tea spoon of thyme, and 2 strands of bay leaves. You got it?
- Leonardo : Sure, mom just next for the step then!
- Mom : Blanch the bones by inserting the bones into the stock pot then pouring water into the stock pot up to the surface of the bones, boiling until it boils. Then, discard the water for blanching and wash the bones with clean water. Place the washed bones in the stock pot and pour cold water, add all the ingredients and simmer for 20 minutes. Last is Skimmed foam that arises during the process, strain.
- Leonardo : Oh dear God, I thought it was as easy as I imagine. LOL
- Mom : Then, how? Will you go to make it?
- Leonardo : Ugh, I think yes because I want it so badly
- Mom : Okay, dear. Good luck for you!
- Leonardo : Alright, mom. Thank you!
- Mom : Sure, dear!

## CONTENT FOCUS

This part is explaining about the material which is identifying the meaning of stock, mentioning the types of stock, mentioning the characteristics of stock, mentioning the materials and tools used in making stock, and understanding the step by step for making stock.

### **a. Identifying the meaning of stock**

The word “stock” comes from French cuisine and is called “fond”, which means foundation or base. Stock is a liquid, clear, not thick, full of aroma made from bone or meat extracts (beef, veal, chicken,) by adding some vegetables (onion, carrot, celery) and seasonings in the correct manner. Stock is the basic ingredient in making and determines the quality of the dishes that are prepared, namely soups, sauces and braised dishes, stews, although not all sauces use stock. If the stock used is of poor quality, then the food will not be perfect.

### **b. Mentioning the types of stock**

Stock (broth) can be classified according to processing techniques and colors, namely:

#### **a. White Stock**

This stock is made from boiled bones and vegetables without the burning process. White stock looks clear and pure, so it is called white stock

#### **b. Brown stock**

This stock is made from bones and vegetables that have been charred before boiling. The brown color is obtained from the material that has been burnt earlier.

### **c. Mentioning the characteristics of stock**

#### **a. The characteristic of white stock**

- Has balanced flavor, neutral, and rich in the taste of the ingredients.
- Has a fresh aroma from the ingredients used.
- Has white stock including beef, chicken, veal, and fish that have a very light and clear color but not fatty.
- Has clean clarity that is close to the brightness of crystals when hot.
- Does not have the salty taste of salt.

#### **b. The characteristic of brown stock**

- Has a brown color with a bit of bright brown like tea water
- Rich in taste from ingredients and herbs.
- Brown stock is not fatty



- Has fresh and aromatic smells from beef bones
- Does not have the salty taste of salt






**d. Mentioning the materials and tools used in making stock**

There are several materials and tools used in making stock, namely:









a. Materials

Material	Picture	Description
Bones and meats	 <p>Cow bone</p>  <p>Chicken bone</p>  <p>Fishbone</p>	<p>Bone is a material that is widely used in the manufacture of stock. Materials used for white stock are beef bones, veal bones, chicken bones, and fish bones. The fatty fish bones are not used, while beef bones and veal bones are used for brown stock. Game bones (turkey), goat bones, and pork bones are used for special stock. Then, meat is rarely used in making stock which makes by simmering meat or poultry, and sometimes simply a by-product of meat or chicken.</p>
Mirepoix	 <p>Carrot</p>  <p>Onion</p>	<p>Mirepoix is an aromatic vegetable as the ingredient that gives aroma in making stock, which includes carrot, onion, and celery.</p>



	 <p>Celery</p>	
Acid products	 <p>Tomato</p>	<p>Acid is needed to facilitate the solution of connective tissue. Tomato products contribute aroma and sour taste to brown stock, but white stock does not use acid, because it will give an unwanted color.</p>
Salt, shacet, and bouquet garni	 <p>Salt</p>  <p>Sachet</p>  <p>Bouquet garni</p>	<p>In the manufacturing stock, the use of salt is very little. Nonetheless, the herbs and spices used in making stock are put in a cheesecloth called a sachet. The form of a sachet wrapped in a cloth that is hung in a stock pot, contains bay leaves, black peppercorn, thyme, and clove. In addition, there is a bouquet garni, which is fragrant vegetables tied into a bundle that consists of tied parsley stems, thyme springs, bay leaf, celery, and leek.</p>

b. Tools

Tool	Picture	Description
Stockpot		Used to pour the stock from the bottom of the pan so that the strained stock remains free of any grease or stains that may be floating on the surface.
Roasting pan		Used to brown the bones in the manufacture of brown stock.
Chopping board		Used as a place to cut bones, both large and small bones.
Bone knife		Used to chop the bone or meat.
Vegetable knife		Used to chop and slice vegetables.
Conical strainer		Used to filter the stock so that it is free from stains.
Tammy cloth		Used to filter the stock.
Perforated spoon		Used to remove fat or foam floating on the surface of the stock.

**e. Understanding the step by step for making stock**

**a. Procedure of making white stock**

- ◆ Chop beef bones into 3-4 inch (8-10 cm) pieces
- ◆ Wash the bones in cold water
- ◆ Place the bones in the stock pot, and pour cold water over them until the bones are covered, to speed up the extraction.
- ◆ Add mirepoix, bouquet garni and sachet
- ◆ Simmer according to the desired time, (beef and veal for 6-8 hours), (chicken bones for 3-4 hours), (fish bones for 30-45 minutes.)
- ◆ Filter the stock with a conical strainer
- ◆ Chill the stock

**b. Procedure of making brown stock**

- ◆ Chop the bones into 3-4 inch (8-10 cm) pieces
- ◆ Place the bones in the roasting pan with an oven heat of 375 degrees or higher than that.
- ◆ When the bones are brown, remove from the pan and place in the stockpot. Pour cold water until it covers the bones and simmers.
- ◆ Drain the fat in the roasting pan then add water, stir over the fire until the dripping is dissolved, and add to the stock pot.
- ◆ Place the mirepoix, and remaining fat in a roasting pan, then brown the vegetables in the oven.
- ◆ Clean the fat that appears on the stock pot.
- ◆ Add the browned vegetables and tomato products to the stock pot, and simmer for 3-4 hours.
- ◆ Filter the stock with a conical strainer covered with cheesecloth.
- ◆ Chill the stock.

## LANGUAGE FOCUS



This part is consisting of expressions used in the analysis of stock, grammar review, and vocabulary review.

### a. The expressions used in the analysis of stock

<u>Expression in making the stock</u>	<u>Expression in preparing the materials and tools</u>
<i>“Chop the bones, please!”</i>	<i>“Take the knife and chop the bones!”</i>
<i>“Can you clean the fat that appears on the stock pot, please!”</i>	<i>“Can you wash the tummy cloth, please!”</i>
<i>“I will wash the bones with cold water”</i>	<i>“Let’s clean the roasting pan”</i>

### b. Grammar review

- The word “can” is included to modal verbs that use for possibility, ability, permission, request, and advice. It is commonly used in conversation to ask or offer something.
- The word “will” is included to modal verbs that use for request, prediction, willingness, certain, and promise. It is commonly used in conversation to make a prediction or promise about something that is going to happen.

### c. Vocabulary review

NOUN	VERB	ADJECTIVE
Water: /'wɔ:tər/	Chop: /tʃɑ:p/	Cold: /kəʊld/
Beef: /bi:f/	Prepare: /prɪ'per/	Clean: /kli:n/
Knife: /naɪf/	Simmer: /'sɪmə/	Brown: /braʊn/
Onion: /'ʌnjən/	Drain: /dreɪn/	White: /waɪt/
Vegetable: /'vedʒtəbl/	Add: /æd/	Fatty: /'fæti/



## TASK



This part is providing with tasks to measure students' understanding of the material and increase students' four language skills of listening, speaking, reading, and writing.

### a. Listening section

Please listen to the audio played by the teacher and complete the blank dialogue!

[https://drive.google.com/file/d/1y7xbbXBSDuj6HBz6lWlhL8BnpbetLVQo/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1y7xbbXBSDuj6HBz6lWlhL8BnpbetLVQo/view?usp=share_link)

The man : Hello, if I might know. What are you looking for?

The woman : Yes, sure I am going to (1) ... but I am confused about the ingredients especially for making its broth.

The man : (2) ...

The woman : Ugh, are you sure? Thanks for helping me

The man : I will choose the simplest ingredients for you, (3) ...

The woman : Whoa, thank you so much for helping me. (4) ...

The man : (5) ...

The woman : Okay, see you later!

The man : Bye, see you!

### b. Speaking section

Please choose one of the pictures below, make conversation about the situation, and do a role play in front of the classroom!

Picture 1



Picture 2



Picture 3





c. Reading section



Please observe the following picture and answer the questions provided!

**Starts from \$5**

**Green Leaf Organic Kitchen**

**Serve Delicious, Locally-Sourced, Organic Meals**

We are a group of local farmers, chefs, and entrepreneurs who all got together to come up with quality, organic meals that support the local community. Eat your way to a healthy lifestyle here with us!

**Get your clean and green meals now!**

212 N La Cienega Blvd, Los Angeles, CA 90048

**(800) 930-1234**

We deliver and cater!

Source: [www.contohtext.com](http://www.contohtext.com)

Please answer the question correctly!

1. What is the picture above?

Answer:

2. What is advertised in the text?

Answer:

3. Where is the location of restaurant?

Answer:

4. What is the price of food in the restaurant?

Answer:

5. What can we do if we want to have delivery?

Answer:

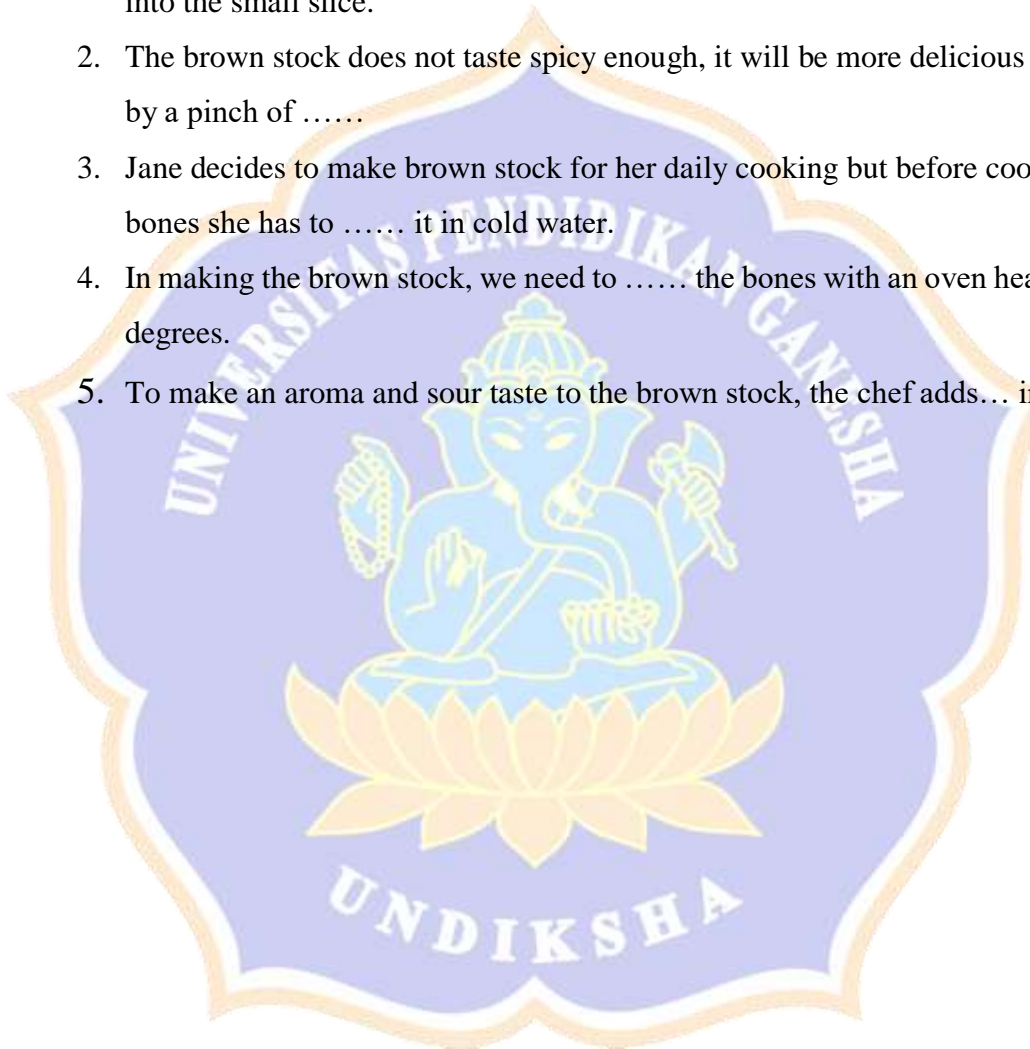
d. Writing section



Please choose the correct words to complete the blank sentences!

Salt	Chops	Wash	Clean	Pepper
Sauce	Tomato	Roast	Heat	Ketchup

1. My mother is going to make a bowl of hot chicken soup, so she ..... the chicken into the small slice.
2. The brown stock does not taste spicy enough, it will be more delicious if added by a pinch of .....
3. Jane decides to make brown stock for her daily cooking but before cooking the bones she has to ..... it in cold water.
4. In making the brown stock, we need to ..... the bones with an oven heat of 375 degrees.
5. To make an aroma and sour taste to the brown stock, the chef adds... in it



## UNIT 2

### The Analysis of Mother Sauces



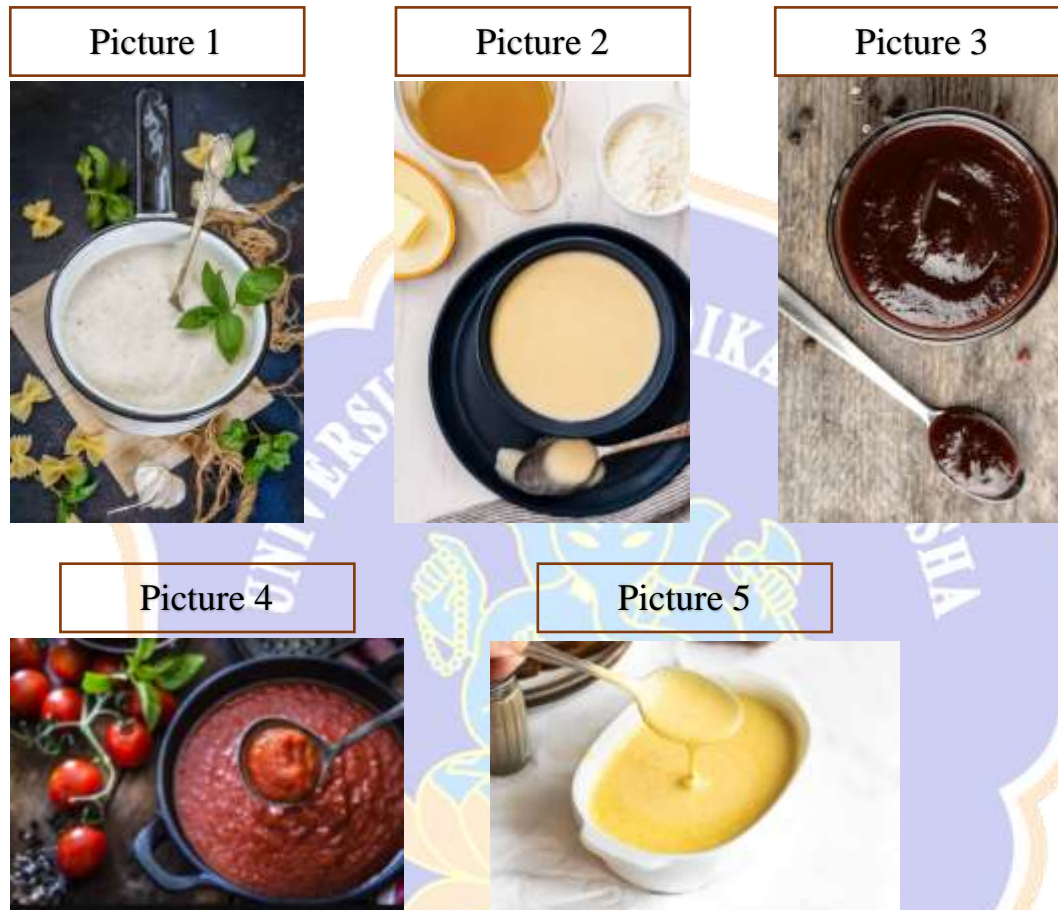
Source: [www.kompasiana.com](http://www.kompasiana.com)

UNDIKSHA

## INPUT

This part is consisting of a text, a dialog, and picture for stimulating the students about the material.

**Activity 1:** Look at the pictures below and answer the questions!



1. Please mention the name of those sauces above!
2. Which sauce is made from bones?
3. Which sauce has a sour taste?
4. The sauce in picture number 5 usually use for?
5. Please choose one of those sauces above and make a description about it!

**Activity 2:** Please answer the question based on dialogue!

Mario : What are you looking for?

Maria : I am looking for the ingredients to make tomato sauce, do you know where does mother put the ingredients?



Mario : I think she puts it on storage, let me check it first

Maria : Okay, tell me if you find it. I will check it on the shelf

Mario : Hi, Maria here are them

Maria : Ugh, thank you for helping me, I will make tomato sauce for our dinner

Mario : Okay, sure

Please answer the question below with the correct answer!

1. What is Maria looking for?
2. Who helps Maria to find the ingredients?
3. Where does Mario find the ingredients
4. What is Maria going to make?
5. Where does the conversation above take place?

**Activity 3:** Observe the picture below and mentioned the tools for making sauces!



Source: [www.kompasiana.com](http://www.kompasiana.com)

Five tools for making sauce

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....



## CONTENT FOCUS



This part is explaining about the material which is identifying the meaning of sauce, mentioning the types of sauce, mentioning the materials and tools used in making sauce, and understanding the step by step for making sauce.

### a. Identifying the meaning of sauce

Sauce is a liquid that is thickened with one thickener, therefore it becomes semi-liquid and served with meat, fish, or sweet pastries to provide flavor and moisture. Sauce has several functions, those are adding flavor and delicacy to food, giving fluids to food, adding aroma to food, improving the appearance of food, and increasing nutritional value.

### b. Mentioning the types of sauce

There are five mother sauces, namely:

1. Béchamel sauce is a smooth, white sauce made with just three ingredients, those are flour, milk, and butter. It is also known as mother sauce which is originally from Italy.
2. Veloute sauce is a savory sauce that is made from a roux and a light stock. It is one of the "mother sauces" of French cuisine.
3. Brown sauce is a basic sauce made with beef stock and thickened with a roux made of flour and butter. It is one of the mother sauces and originated in the United Kingdom.
4. Tomato sauce is one of the classic French mother sauces. It is deeply tomato, creamy without cream, and can be used as a base for braised meat, thinned for soup, or tossed with pasta.
5. Hollandaise sauce is a rich, buttery sauce freshened with the lightest touch of lemon. It can be known as one of the mother sauces and generally was first born in France.

### c. Mentioning the characteristics of sauce

There are several characteristics of sauce, those are:







- ♦ Slippery
- ♦ Shiny
- ♦ Rich in taste but not a lot of fat
- ♦ Not lumpy









- ◆ Has a distinctive aroma
- ◆ Has the right consistency

**d. Mentioning the materials and tools used in making sauce**





There are several materials and tools used in making sauce, namely:

**a. Materials**

Material	Picture	Description
<b>Liquid material</b>		
White stock		To add and enhance the flavor of the sauce.
Brown stock		To add and enhance the flavor of the sauce.
Tomato		To give a seasoning for processed dishes and as a material to the basic ingredients of sauces.
Clarified butter		To give the sauce a creamy texture.
<b>Thickening</b>		
Roux		A mixture of fat and flour cooked together, there are three types of roux namely white roux, blond roux, brown roux.
Beuree manie		A mixture of butter and flour through the heating process

Corn starch		A mixture of cornstarch and water
Liaison		A mixture of egg yolks and cream is whipped together
Flavor material		
Onion		To enhance the taste and extend the shelf life of the sauce
Garlic		To enhance the taste and extend the shelf life of the sauce.
Mustard		To add flavor to the sauce
Wine		To add flavor to the sauce
Vinegar		To give the sauce a subtle taste.
MSG		To enhance the flavor that makes the sauce tastes more savory.

b. Tools

Tool	Picture	Description
Mixing bowl		Used as a container in the manufacture of sauce.
Balloon whisk		Use to mix the sauce.
Sauce pan		Used in the process of processing sauce over the fire.
Spoon		Used in the preparation of making sauce.

e. Understanding the step by step for making sauce

a. Procedure of making béchamel sauce

- Heat the butter then sauté the onions until brown.
- Add flour, and stir until well blended.
- Pour 200 ml of milk into the roux, and stir until thickened.
- Add nutmeg powder, ground pepper, cloves, bay leaf, and salt.
- Lower the heat, and boil for 15-20 minutes until thickened.
- Strain the sauce through a sieve
- Béchamel sauce is ready to serve

b. Procedure of making veloute sauce

- Melt the butter over low heat. Add flour. Stir until the roux thickens and turns a yellowish color.
- Add chicken stock, and stir well.
- Add salt and pepper.
- Simmer or boil over low heat slowly for 1 hour.



- Strain the sauce with a china cap or a colander that has been coated with cheesecloth.
  - The velouté sauce is ready to serve
- c. Procedure of making brown sauce
- Put the bouquet garni ingredients into the tea bag
  - Heat the butter, then add the mirepoix ingredients and sauté until browned.
  - Add flour, and stir well until the roux mixture turns thick and turns a yellowish color.
  - Add stock and tomato puree.
  - Lower the heat, then add the wrapped bouquet garni. Simmer or boil over low heat for 30-45 minutes.
  - Strain the sauce using a cheesecloth-lined sieve to get a smooth sauce consistency.
  - Brown sauce is ready to be served
- d. Procedure of making tomato sauce
- Put the bouquet garni ingredients into the tea bag
  - Heat butter, and add the mirepoix.
  - Add the crushed tomatoes, salt, sugar, bouquet garni and stock.
  - Lower the heat, and boil in low heat for 1 hour.
  - Strain the sauce using a sieve that has been covered with cheesecloth.
  - Tomato sauce is ready to be served
- e. Procedure of making hollandaise sauce
- Heat butter until melted and transparent.
  - Boil water in a medium-sized saucepan.
  - Add the egg yolks and water.
  - Add the melted butter little by little while continuing to stir so that the sauce mixture doesn't break and curdle.
  - Add salt, lemon, and cayenne pepper.
  - Hollandaise sauce is ready to be served



## LANGUAGE FOCUS



This part is consisting of expressions used in the analysis of mother sauces, grammar review, and vocabulary review.

### a. The expressions used in the analysis of mother sauces

<u>Expression in making the mother sauces</u>	<u>Expression in preparing the materials and tools</u>
<i>"We have to make two bowls of tomato sauce!"</i>	<i>"The velouté sauce is ready to be served"</i>
<i>"Can you melt the butter over low heat, please!"</i>	<i>"The tomato must be washed before it cooked"</i>
<i>"I will prepare the ingredients for making hollandaise sauce"</i>	<i>"Make sure all the utensils are clean before it is used"</i>

### b. Grammar review

- The word "have to" is included to modal verbs that use for obligation and certainty. It is commonly used during the conversation to make sure what is being conveyed.
- The word "must" is included to modal verbs that use for probability and obligation. It is commonly used during the conversation to state something that has to be done.

### c. Vocabulary review

NOUN	VERB	ADJECTIVE
Sauce: /sɔːs/	Boil: /bɔɪl/	Melt: /melt/
Cayenne: /kaɪ'en/	Continue: /kən'tɪnjuː/	Smooth: /smuːð/
Flour: /'flaʊər/	Wrap: /ræp/	Sauté: /səʊ'teɪ/
Ingredient: /ɪn'grɪːdiənt/	Crush: /krʌʃ/	Low: /ləʊ/
Chicken: /'tʃɪkɪn/	Serve: /sɜːrv/	Thick: /θɪk/

## TASK



This part is providing with tasks to measure students' understanding of the material and increase students' four language skills of listening, speaking, reading, and writing.

### a. Listening section

Please listen to the audio played by the teacher and answers the questions!

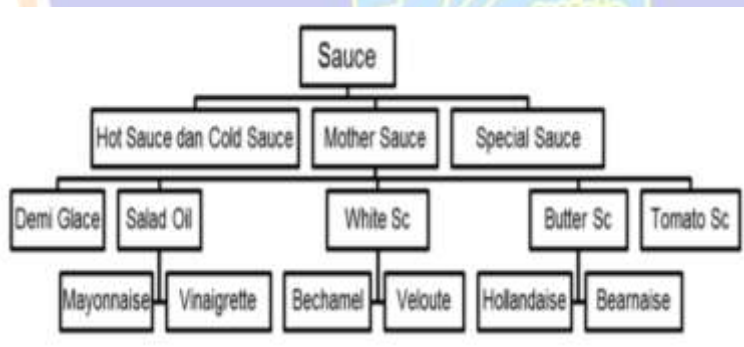
[https://drive.google.com/file/d/1MLYL04zEDhG\\_z6IpXz2-FvYRGsToohX-/view?usp=share\\_link](https://drive.google.com/file/d/1MLYL04zEDhG_z6IpXz2-FvYRGsToohX-/view?usp=share_link)

Answer the questions correctly!

1. What does James ask Kate to do?
2. What is the difference between béchamel sauce and veloute sauce?
3. Where is béchamel sauce originally from?
4. What is the ingredients of veloute sauce?
5. Which sauce has more savory taste?

### b. Speaking section

Please observe the picture below then analyze and describe what is the picture about using your own knowledge!



Source: [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com)

### c. Reading section

Please read the procedure for making sauce below and arrange it into the correct step!

1. Procedure of making tomato sauce
  1. Heat butter, and add the mirepoix.
  2. Strain the sauce using a sieve that has been covered with cheesecloth
  3. Lower the heat, and boil in low heat for 1 hour.
  4. Add the crushed tomatoes, salt, sugar, bouquet garni and stock.

5. Put the bouquet garni ingredients into the tea bag
6. Tomato sauce is ready to be served

Answer: .....

2. Procedure of making hollandaise sauce

1. Boil water in a medium-sized saucepan.
2. Add the egg yolks and water.
3. Heat butter until melted and transparent.
4. Add salt, lemon, and cayenne pepper.
5. Add the melted butter little by little while continuing to stir so that the sauce mixture doesn't break and curdle.
6. Hollandaise sauce is ready to be served

Answer: .....

d. Writing section



Find some words related to “mother sauces” below!

B	Y	O	L	K	C	G	E	N	S	W
E	P	P	A	N	O	N	I	O	N	I
C	K	K	E	B	R	O	W	N	C	N
H	O	L	L	A	N	D	A	I	S	E
A	F	V	I	N	E	G	A	R	A	B
M	U	S	T	A	R	D	R	Z	U	W
E	C	R	Y	D	B	O	W	L	C	J
L	W	M	L	D	T	N	D	X	E	A

Please mention the name of the words!

1.	.....
2.	.....
3.	.....
4.	.....
5.	.....
6.	.....
7.	.....
8.	.....

# UNIT 3

## The Analysis of Hot and Cold Appetizers



Source: [www.dapurkobe.co.id](http://www.dapurkobe.co.id)



Source: [www.Liputan6.com](http://www.Liputan6.com)

UNDIKSHA



# INPUT



This part is consisting of a text, a dialog, and picture for stimulating the students about the material.

**Activity 1:** Look at the picture below and group them into hot or cold appetizers!

Picture 1



Picture 2



Picture 3



Picture 4



Picture 5



Picture 6



Picture 7



Picture 8



Picture 9



Picture 10





### Cold Appetizers

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

### Hot Appetizers

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

**Activity 2:** Answer the following questions using your own knowledge!

- a. What do you know about hot and cold appetizers?
- b. What is the difference between hot and cold appetizers?
- c. Please choose one hot or cold appetizers and make description about it, the description must include of:
  1. The definition
  2. The procedure of making it

**Activity 3:** Read the following conversation and discuss what the content is

Arthur: Hi, Bobby! Did you remember when we were having dinner at J4 Hotels Legian?

Bobby: Oh yes, I remembered it. What's going on by the way?

Arthur: No, I just think about their appetizer that was pretty delicious and now want it some. It looked like pizza but I guessed it not a pizza. Do you know what kind of appetizer was that?

Bobby: I thought it such a kind of hot appetizer that is originally from French, but it is not a pizza, it known as quiche.

Arthur: I wonder where I can get that?

Bobby: Uhm, can search it first on Google to find the location but I guess it must be around Canggus Street because there are many shops that offer western food.

Arthur: Oh okay I see, anyway thanks Bobby!

Bobby: My pleasure

## CONTENT FOCUS



This part is explaining about the material which is identifying the meaning of appetizers, mentioning the types of appetizers, and mentioning the characteristics of appetizers.

### a. Identifying the meaning of appetizers

Appetizers are snacks that are usually served or consumed before mealtime with the aim of arousing appetite as an appetizer before the main meal (main course) with a sour, sweet, and or spicy taste.

### b. Mentioning the types of appetizers

There are two types of appetizers, namely:

#### 1. Cold appetizers

An appetizer in small form, which serves to stimulate appetite, not filling (light and delicious), not too sharp seasoning, made and presented attractively, the combination of flavors and colors match and is served cold. Cold appetizers are served at 100C-150C. Types of cold appetizers include salads, canapés, aspic jelly, and pates.

#### 2. Hot appetizers

An appetizer in a small form usually with a savory and salty taste that functions to stimulate appetite, not filling, made and served attractively, with a combination of flavors and colors, suitable for served warm/hot. Hot appetizers are served at a temperature of 500 C – 600 C. types of appetizers. Types of hot appetizers include fritters, rissoles, cheese soufflé, and croquettes.

### c. Mentioning the characteristics of appetizers

There are several characteristics of appetizers, those are:

- Small in size
- Have a good taste flavor
- Easy to eat
- Suit to the occasion needed for the guests
- Perfect for whetting the appetite before a larger meal



This part is consisting of expressions used in the analysis of hot and cold appetizers, grammar review, and vocabulary review.

**a. The expressions used in the analysis of hot and cold appetizers**

Expression in making hot and cold appetizer

*“They might prepare hot appetizers tonight”*

*“We have to eat the appetizers first before the main course”*

*“I prefer cold appetizers rather than hot*

Expression in preparing materials and tools

*“We will prepare all the ingredients for making hot appetizer for tonight dinner!”*

*“Take the cold appetizers out for dinner!”*

*“Put more garnish on the appetizers to make it looks pretty!”*

**b. Grammar review**

- ◆ The word “might” is included to modal verbs that use for probability and potential. It is commonly used during the conversation to make some prediction that is going to be happened.
- ◆ The word “will” is included to modal verbs that use for request, prediction, willingness, certain, and promise. It is commonly used in conversation to make a prediction or promise about something that is going to happen.

**c. Vocabulary review**

NOUN	VERB	ADJECTIVE
Appetizer: /'æpɪtaɪzər/	Stimulate: /'stɪmjuleɪt/	Small: /smɔ:l/
Snacks: /snæk/	Serve: /sɜ:rv/	Easy: /'i:zi/
Cheese: /tʃi:z/	Prepare: /prɪ'per/	Perfect: /'pɜ:rfɪkt/
Croquette: /krəʊ'ket/	Make: /meɪk/	Hot: /hɔ:t/
Temperature: /'temprətʃər/	Arouse: /ə'raʊz/	Cold: /kəʊld/

## TASK



This part is providing with tasks to measure students' understanding of the material and increase students' four language skills of listening, speaking, reading, and writing.

### a. Listening section

Please listen to the audio played by the teacher and complete the blank dialogue!

[https://drive.google.com/file/d/11\\_AJYPvSd5EHOOx-Pe6tCI-wK1WEJ1S6/view?usp=share link](https://drive.google.com/file/d/11_AJYPvSd5EHOOx-Pe6tCI-wK1WEJ1S6/view?usp=share_link)

Justin : Hello, Jane! Are you ready for (1) ...?

Jane : Ugh, hi Justin. Sure, I am (2) ... with our family.

Justin : I thought our family choose the best place for dinner at (3) ...

Jane : Of course, same thing as you. Pisson Café always serves (4) ... for their guests

Justin : I actually love their appetizers because it really increases my appetite before eat the main course.

Jane : What about me, I actually fall in love with (5) ....

Justin : LOL, I think I like every appetizer of them

Jane : Okay, see you in tonight's dinner there!

Justin : Sure, bye!

### b. Speaking section

Please choose one of the appetizer whether it is cold or hot appetizers and explain what do you know about it!

Picture 1



Picture 2





c. Reading section



Choose the correct answer (true/false) regarding the following statements!

No	Statement	True	False
1	Appetizers are snacks that are usually served or consumed before the main course		
2	There are two types of appetizers		
3	Hot appetizers are served at 100C-150C		
4	Salads and canapés are included in cold appetizers		
5	Cold appetizers are served at a temperature of 500 C – 600 C		
6	Rissoles and cheese soufflé are included in hot appetizers		
7	Big in size is one of the characteristics of appetizers		
8	Appetizers usually serve after the main courses		
9	Appetizers have the purpose to stimulate the appetite		
10	Have a good taste flavor and easy to eat are characteristics of appetizers		

d. Writing section



Please choose one kind of hot or cold appetizer and make the procedure of making it

Hot Appetizers

Cold Appetizers



## REFERENCES

- Agusalim, S. (2021). *Menganalisis Saus Dasar (Mother Sauce) dan Turunannya*. Docplayer. <https://docplayer.info/206127475-Kelas-semester-xi-1-menganalisis-saus-dasar-mother-sauce-dan-turunannya.html>
- Hanisah. (2020). *3.2 Menganalisis Saus Dasar Dan Turunannya*. Scribd. <https://www.scribd.com/presentation/472790100/3-2-Menganalisis-Saus-Dasar-dan-Turunannya>
- Haryadi, S. (2020). *3.2. menganalisis saos dasar (mother sauce) dan turunannya*. SlideShare. <https://www.slideshare.net/SigitHaryadi3/32-menganalisis-saos-dasar-mother-sauce-dan-turunannya>
- Iidmasruro. (2022). *BAB II MENGANALISIS KALDU (STOCK) DAN SAUCE*. Anyflip. <https://anyflip.com/ymrkd/wsto/basic>
- Irawanti, D. (2021). *Menganalisis Kaldu (Stock)*. Ayo Guru Berbagi. <https://ayoguruberbagi.kemdikbud.go.id/rpp/menganalisis-kaldu-stock/>
- Nurlaila. (2021). *Menganalisis Kaldu (Stock)*. Course Hero. <https://www.coursehero.com/file/55753052/BAHAN-AJAR-FIXXdocx/>
- Rini, A. N. (2018). *Rencana Pelaksanaan Pembelajaran*. <https://www.scribd.com/document/375332379/RENCANA-PELAKSANAAN-PEMBELAJARAN>
- Wahyuni, E. (2023). *Menganalisis makanan pembuka*. Ayo Guru Berbagi. <https://ayoguruberbagi.kemdikbud.go.id/rpp/menganalisis-makanan-pembuka/>

