



APPENDICES

APPENDIX 1. Approval Letter

THESIS SUPERVISOR APPROVAL LETTER

The undersigned below

Name : Nyoman Karina Wedhanti, S.Pd, M.Pd (as the 1st prospective supervisor)

NIP : 198204212008122003

and,

Name : Gede Mahendrayana, S.Pd., M.Pd. (as the 2nd Prospective supervisor)

NIP : 199007252015041002

confirm that we approve to guide the thesis submitted by:

Name : Madani Firdaus

NIM : 1912021166

Class : 7 E

Thesis title : "Developing English Learning Material for Students Vocational High School of Tourism Major at SMK Negeri 2 Singaraja"

We hope this letter can be used as the basis of thesis supervisor assignment by the department.

1st Prospective supervisor,



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

NIP. 198204212008122003

2nd Prospective supervisor



Gede Mahendrayana, S.Pd., M.Pd.

NIP. 199007252015041002

APPENDIX 2. RESEARCH PERMISSION LETTER TO SMK NEGERI 2 SINGARAJA



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 : 138/UN48.7.1/DT/2023

18 Januari 2023

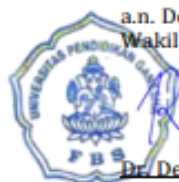
Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**

Yth. Kepala SMK Negeri 2 Singaraja
di Singaraja

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

Nama	: Madani Firdaus
NIM	: 1912021166
Jurusan	: Bahasa Asing
Program Studi	: Pendidikan Bahasa Inggris
Jenjang	: S1
Tahun Akademik	: 2022/2023
Judul	: Developing English Learning Material of Food and Beverage Product for Eleventh Grade Students at SMK Negeri 2 Singaraja

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,

Ramendra
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 3. REPLY LETTER FROM SMKN 2 SINGARAJA



SURAT KETERANGAN

No. B.31.000/402/000/SMKN2SGR

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 2 Singaraja Kabupaten Buleleng menerangkan :

N A M A : Madani Firdaus
N I M : 1912021166
JURUSAN : Bahasa Asing
PROGRAM STUDY : Pendidikan Bahasa Inggris
UNIVERSITAS : Pendidikan Ganesha

Memang benar yang tersebut diatas telah melaksanakan Penelitian dengan judul “ Developing English Learning Material for Food and Beverage Product for Eleventh Grade Students at SMKN 2 Singaraja “ di SMK Negeri 2 Singaraja, pada tanggal 18 Januari s/d 31 Maret 2023. Demikian Surat Keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bali, 9 Mei 2023

Ditandatangani secara elektronik oleh :
KEPALA SEKOLAH
Ni Ketut Wisiani, S.Pd., M.Si.
NIP. 19680609 199003 2 005

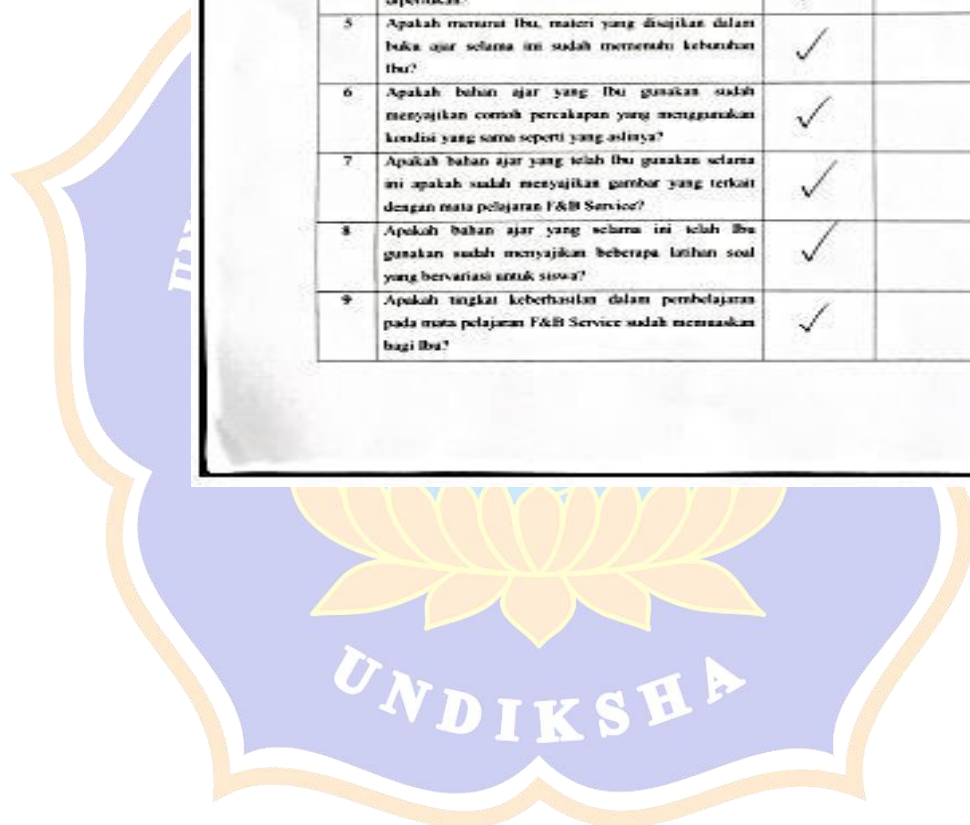
APPENDIX 14. INTERVIEW GUIDE QUALITY PROSPECTIVE

Interview Guide Quality

Instruction:

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

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



10	Apakah buku yang Ibu gunakan telah memfokus pada mata pelajaran F&B Service?	✓	
----	--	---	--

Singaraja, February 23rd, 2023

Supervisor I



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

198204212008122003

2. INTERVIEW GUIDE QUALITY 2nd PROSPECTIVE SUPERVISOR

Interview Guide Quality

Instruction:

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

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

10	Apakah buku yang Ibu gunakan telah memfokus pada mata pelajaran E&I Service?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
----	--	-------------------------------------	--------------------------

Singaraja, February 25th, 2023

Supervisor II



Gede Mahendrayana, S.Pd., M.Pd.

199007252015041002



APPENDIX 5. QUESTIONNAIRE QUALITY BY PROSPECTIVE SUPERVISOR I & II

1. QUESTIONNAIRE QUALITY 1st PROSPECTIVE SUPERVISOR

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

	<p>sederhana.</p> <p>b. intermediate (menengah), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari dimanapun meskipun belum lancar.</p> <p>c. advanced (mahir), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk berkomunikasi di semua situasi dengan lancar dan benar.</p>		
8	<p>Secara umum, saya menginginkan pembelajaran bahasa Inggris yang dapat membuat saya....</p> <p>a. mampu menguasai grammar dengan baik</p> <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>	√	

	c. tidak membantu		
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. < 100 kata</p> <p>b. 100-150 kata</p> <p>c. 150-200 kata</p> <p>d. > 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	Jenis teks yang saya inginkan dalam pembelajaran bahasa Inggris sebagai input berbicara (speaking)	√	

	<p>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. <100 kata</p> <p>b. 100 - 200</p> <p>c. > 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>	√	

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, February 23rd, 2023

Supervisor I



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

198204212008122003



2. QUESTIONNAIRE QUALITY 2nd PROSPECTIVE SUPERVISOR

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	<p>Skill dan pengetahuan bahasa Inggris yang akan sering saya gunakan saat bekerja nanti adalah....</p> <ul style="list-style-type: none"> a. listening b. speaking c. reading d. writing e. pronunciation f. vocabulary g. grammar h. lainnya (tuliskan).... 	√	
5	<p>Kemampuan bahasa Inggris saya secara umum berada pada tingkat....</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<p>Saya merasa kesulitan dalam komunikasi menggunakan Bahasa Inggris ketika....</p> <ul style="list-style-type: none"> a. memahami ungkapan sehari-hari b. mengekspresikan ungkapan sehari-hari c. memahami teks yang dibaca d. mengungkapkan gagasan tertulis e. lainnya (tuliskan.).... 	√	
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"> a. beginner (pemula), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari secara 	√	

	<p>sederhana.</p> <p>b. intermediate (menengah), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk komunikasi sehari-hari dimanapun meskipun belum lancar.</p> <p>c. advanced (mahir), mampu menggunakan bahasa Inggris untuk berkomunikasi di semua situasi dengan lancar dan benar.</p>		
8	<p>Secara umum, saya menginginkan pembelajaran bahasa Inggris yang dapat membuat saya....</p> <p>a. mampu menguasai grammar dengan baik</p> <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>	√	

	c. tidak membantu		
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. < 100 kata</p> <p>b. 100-150 kata</p> <p>c. 150-200 kata</p> <p>d. > 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	Jenis teks yang saya inginkan dalam pembelajaran bahasa Inggris sebagai input berbicara (speaking)	√	

	<p>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>c. lainnya (tuliskan).</p>	√	
18	<p>Panjang teks sebagai input kegiatan membaca (reading) yang saya inginkan adalah....</p> <p>a. <100 kata</p> <p>b. 100 - 200</p> <p>c. > 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>	√	

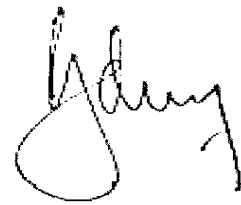
	<p>c. Saya menyukai ketika menjawab pertanyaan berdasarkan informasi yang ada dalam bacaan</p> <p>d. Saya menyukai ketika memahami teks dan mengartikannya ke Bahasa Indonesia</p>		
20	<p>Jenis teks sebagai input menulis (writing) yang saya inginkan adalah.....</p> <p>a. Saya menginginkan jenis teks yang 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>	√	

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, February 23rd, 2023

Supervisor II



Gede Mahendrayana, S.Pd.,M.Pd.

199007252015041002



APPENDIX 6. THE RESULT OF QUESTIONNAIRE LIKERT-SCALE

1. QUESTIONNAIRE LIKERT-SCALE QUALITY 1ST PROSPECTIVE SUPERVISOR

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, February 23rd, 2023

Supervisor I

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Ni Nyoman Karina Wedhanti".

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

198204212008122003

2. QUESTIONNAIRE LIKERT-SCALE QUALITY 2nd PROSPECTIVE SUPERVISOR

Questionnaire of Likert-scale for Experts Judgment Quality

Instruction:

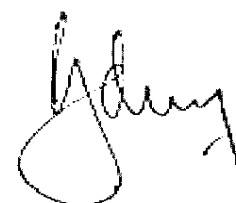
Please give mark (√) in the score column which is relevant or irrelevant towards the questionnaire of Likert-scale for experts judgment that was used as the research instrument.

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, February 23rd, 2023

Supervisor II



Gede Mahendrayana, S.Pd.,M.Pd.

199007252015041002

APPENDIX 7. THE RESULT OF INTERVIEW (INTERVIEW TRANSCRIPT)

Tanggal : 27 Februari 2023

Narasumber : Ni Putu Eka Sri Suasjayaningsih, S. Pd., M. Pd. (Guru mapel F&B Product)

No.	Question	Answers
1.	Apakah Ibu mendapatkan bahan ajar secara tidak terbatas?	Kalau soal bahan ajar, kami mendapat banyak sekali. Ada buku dan google juga.
2.	Apakah Ibu memiliki kesulitan saat mencari sumber bahan ajar tersebut?	Kalau dari buku dan juga Google yang dijadikan sumber, tidak masalah. Cuma karena sekolah ini menerapkan kurikulum mandiri, ada yang berbeda tapi isinya sama. Intinya saya tidak mengalami kesulitan karena sumber bahan ajar khususnya produk FNB banyak.
3.	Apakah Ibu merasa nyaman dengan metode atau materi yang digunakan dapat menarik minat siswa dalam belajar?	Ya jadi dari kami sebagai guru disini bisa kita implementasikan dan kita kembangkan berdasarkan kurikulum yang ada saat ini, dan juga anak-anak bisa

		mengikuti pembelajaran di kelas dengan baik.
4.	Apakah Ibu perlu sebuah Buku FNB Product?	Sangat diperlukan, kenapa? Karena selama ini sepertinya belum ada buku berbahasa Inggris untuk produk FNB. Semuanya dalam bahasa Indonesia, sedangkan anak-anak di sini sangat perlu mengetahui istilah-istilah asing seperti nama bahan, dan juga percakapan dalam bahasa Inggris.
5.	Bagaimana pendapat Ibu tentang material yang diberikan dalam sebuah buku ajar?	Kalau materi yang disampaikan dalam pengajaran berbentuk bahasa Indonesia, saya rasa sudah cukup. Mungkin saja saya juga perlu mereka berkembang melalui Bahasa Inggris.
6.	Apakah dalam proses Ibu mengajar sudah memberikan beberapa contoh percakapan menggunakan kondisi yang sama dengan hasilnya?	Tentu saja saya punya. Namun mereka tetap menggunakan bahasa Indonesia. Kalau saya menggunakan bahasa Inggris,

		saya rasa tidak.
7.	Apakah dalam proses Ibu mengajar selama ini sudah memberikan beberapa gambar yang berhubungan dengan FNB Product?	Ya, sudah tersedia di buku baru yang masih Kurikulum 2013 Revisi dan sudah disajikan gambar di dalam buku.
8.	Apakah materi pembelajara yang digunakan sudah memberikan beberpa Latihan soal?	Ya, dan setiap buku yang membahas topik tersebut tentunya sudah menyediakan uji kompetensi yang dilakukan oleh siswa.
9.	Apakah Tingkat keberhasilan mempelajari FNB Produk sudah memuaskan bagi Ibu?	Mengenai tingkat keberhasilannya tentu tergantung dari anak-anaknya. Namun terlihat dari uji kompetensi atau nilai akhir yang seperti biasa menggunakan KKM.
10.	Apakah buku yang digunakan sudah berfokus pada FNB Product?	Ya, karena produk FNB tingkat SMA mencakup banyak materi, seperti pembuatan kue khas Indonesia, kue kering, roti, dan lain-lain.

APPENDIX 8. THE RESULT OF THE EXPERT JUDGMENT CHECKLIST

1. EXPERT JUDGMENT I

THE QUALITY OF THE ENGLISH TEXTBOOK USED BY 11TH GRADE STUDENTS AT SMK NEGERI 2 SINGARAJA

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, pairs, and group work (Litz, 2005)			√	

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

		The subject and contents of the textbook are interesting, challenging, and motivating (Litz, 2005)			V
		There are sufficient varieties in the subject and contents of the textbook (Litz, 2005)			V
		The materials are not culturally biased and do not portray negative stereotypes (Litz, 2005)			V
	SUM				
	AVERAGE				

1. What is your opinion about each unit?



2. What aspect should be revised on each unit?

3. What is your suggestion for this unit?

1. Each unit should have clear objective
2. Exercises should be well designed in accordance with the students age level

~~Singaraja~~, 11th July, 2023
English Language Education
Lecturer,

I Kenut Armawan, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197510092001121001



2. EXPERT JUDGMENT II

THE QUALITY OF THE ENGLISH TEXTBOOK USED BY 11TH GRADE STUDENTS AT SMK NEGERI 2 SINGARAJA

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, pairs, and group work (Litz, 2005)				√



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



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



		The subject and contents of the textbook are interesting, challenging, and motivating (Litz, 2005)				V
		There are sufficient varieties in the subject and contents of the textbook (Litz, 2005)				V
		The materials are not culturally biased and do not portray negative stereotypes (Litz, 2005)				V
	SUM					
	AVERAGE					

1. What is your opinion about each unit?

Each unit based on the product is unique and gives the students more interest.



APPENDIX 9. THE SYLLABUS (ATP)



ບົວນົກຊຸງ ງຽບວິທູນິ ຕາລີ
PEMERINTAH PROVINSI BALI
ຂົ້າຂາລີ ບົວຊີຂົ້າຂາລີ ຂົ້າບົວຍາລີ ຂາລີ ຫຼຸນກາຕາ
DINAS PENDIDIKAN KEPEMUDAAN DAN OLARAGA
ໂຮມໂຮມໂຮມ ຂົ້າຂາລີ ຂົ້າຂາລີ
SMK NEGERI 2 SINGARAJA



ຄຸນລັກສະນະຂົ້າຂາລີ ຂົ້າຂາລີ ຂົ້າຂາລີ ຂົ້າຂາລີ ຂົ້າຂາລີ (ວັດວັດ) ຫຼຸນກາຕາ
Jalan Srikandi No. 9 Singaraja, Bali 81151 Telepon: (0362)23217
Email: smkn2singaraja@gmail.com Website: www.smkn2singaraja.sch.id

ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN

Konsentrasi Keahlian : Kuliner

Fase/Kelas : F/XI

Nama Penyusun : Ni Putu Sri Eka Suasjayaningsih, S.Pd,
M.Pd.

Karakteristik Mata Pelajaran

Mata pelajaran Kuliner menekankan pada aspek-aspek softskill yang berkaitan dengan kedisiplinan, ketangguhan, dan keuletan yang diperlukan peserta didik untuk menunjang pengembangan - 684 - pengetahuan, keterampilan dan sikap. Mata pelajaran ini memuat kompetensi profesional untuk membekali tamatan sebagai juru masak yang mandiri dan siap untuk bekerja di dunia usaha dan dunia industri, melanjutkan sesuai keahliannya, dan/atau sebagai wirausaha sesuai bidangnya. Pada pelaksanaan pembelajaran peserta didik dapat menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), menerapkan pengetahuan tentang alat memasak dan bahan makanan, menganalisis resep, mengaplikasikan proses persiapan, pembuatan hingga penyajian serta pengemasan makanan dan minuman, mendemonstrasikan praktik memasak masakan Kontinental, Oriental, Indonesia, Pastry Bakery dan Kue Indonesia, melakukan pelayanan makan dan minum.

Capaian Pembelajaran

Pada akhir fase F (kelas XI), peserta didik Pada akhir fase F peserta didik dapat menerapkan prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), menganalisis resep masakan, mengoperasikan jenis alat memasak, mengidentifikasi jenis bahan makanan, menerapkan cara penggunaan alat memasak, mengaplikasikan cara penanganan bahan makanan, menerapkan cara penyimpanan alat dan bahan, mempraktikkan hidangan bahan dasar hewani, membuat kue tradisional Indonesia, membuat produk pastry dan bakery, serta menerapkan cara penyajian dan pengemasan. Softskill di akhir fase F, peserta didik diharapkan dapat berkomunikasi dengan baik, bekerja sama dan berkolaborasi dalam tim, beretika, bermoral, dan santun

ELEMEN	CP	KATA KUNCI		TP	EVIDENCE (Opsional)
		KOMPETENSI	MATERI		
• KELAS XI SEMESTER 1					
1. Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	<p>Pada akhir fase F peserta didik mampu mematuhi prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3). Peserta didik mampu melaksanakan prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran (APAR) dan Alat Pelindung Diri {APD}.</p> <p>Peserta didik mampu menerapkan tata cara menggunakan alat P3K serta menerapkan prosedur kebersihan makanan, kebersihan dapur, dan kebersihan pribadi</p>	Mematuhi	prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3}	Mematuhi prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3}	Praktek tentang mematuhi prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3
		Melaksanakan	prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran (APAR) dan Alat Pelindung Diri {APD}.	Melaksanakan prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran (APAR) dan Alat Pelindung Diri {APD}.	Praktek tentang melaksanakan prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran (APAR) dan Alat Pelindung Diri {APD}.
		Menerapkan	tata cara menggunakan alat P3K	Menerapkan Tata cara menggunakan alat P3K	Praktek tentang Menerapkan Tata cara menggunakan alat P3K
			prosedur kebersihan makanan	Menerapkan Prosedur kebersihan makanan	Praktek tentang Menerapkan Prosedur kebersihan makanan
			prosedur kebersihan dapur	Menerapkan prosedur kebersihan dapur	Praktek tentang Menerapkan prosedur kebersihan dapur
			prosedur kebersihan pribadi	Menerapkan prosedur kebersihan pribadi	Praktek tentang Menerapkan prosedur kebersihan pribadi
2. Persiapan Alat dan Bahan	<p>Pada akhir fase F peserta didik mampu menganalisis isi resep standar, bernalar kritis dalam mengidentifikasi,</p>	Menganalisis	resep standar	menganalisis isi resep standar	Praktek tentang Menganalisis isi resep standar
		Mengidentifikasi	resep standar	mengidentifikasi isi resep standar	Praktek tentang Mengidentifikasi isi resep standar

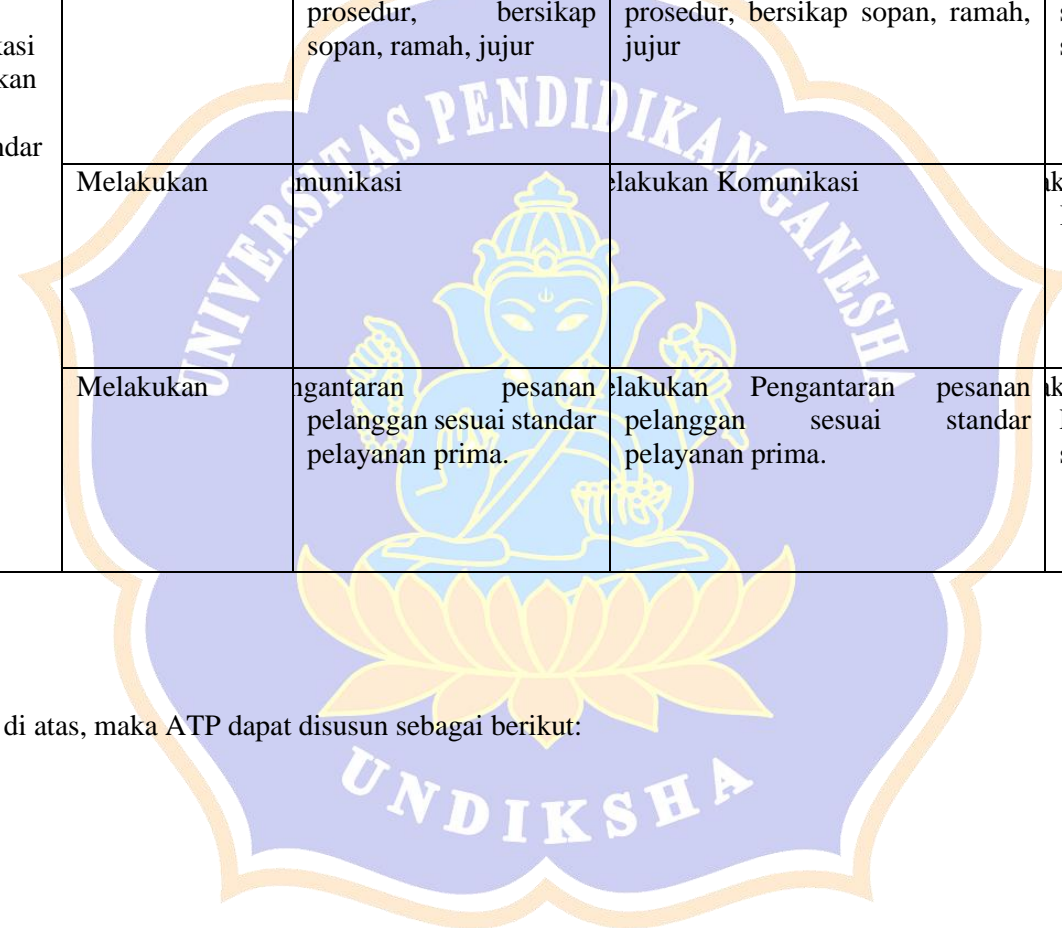
ELEMEN	CP	KATA KUNCI		TP	EVIDENCE (Opsional)
		KOMPETENSI	MATERI		
	<p>menyiapkan, membersihkan alat dan bahan sesuai prosedur. Peserta didik mampu menghitung, menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai serta melakukan inventaris alat dan bahan.</p>				
		Menyiapkan	alat dan bahan sesuai prosedur	menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur	Aspek tentang Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur
		Membersihkan	alat dan bahan sesuai prosedur	membersihkan alat dan bahan sesuai prosedur	Aspek tentang Membersihkan alat dan bahan sesuai prosedur
		Menghitung	bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai	menghitung bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai	Aspek tentang Menghitung bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai
		Menyimpan	bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai	menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai	Aspek tentang menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai
		Melakukan	inventaris alat dan bahan	melakukan inventaris alat dan bahan	Aspek tentang melakukan inventaris alat dan bahan
3. Pengolahan Makanan dan Minuman	<p>Pada akhir fase F peserta didik mampu memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat hidangan Kontinental, Oriental dan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani.</p>	Memahami	resep standar	memahami isi resep standar	Aspek tentang memahami isi resep standar
		Melaksanakan	proses membuat hidangan kontinental	melaksanakan proses membuat hidangan kontinental	Aspek tentang melaksanakan proses membuat hidangan kontinental
		Membuat	hidangan Kontinental berbahan dasar nabati dan hewani	membuat hidangan Kontinental berbahan dasar nabati dan hewani	Aspek tentang membuat hidangan Kontinental berbahan dasar nabati dan hewani

ELEMEN	CP	KATA KUNCI		TP	EVIDENCE (Opsional)
		KOMPETENSI	MATERI		
	Peserta didik mampu membuat makanan penutup (dessert), mengolah kue tradisional Indonesia, membuat produk pastry, dan bakery yang sesuai dengan kebutuhan dan standar industri.		hidangan Oriental berbahan dasar nabati dan hewani	membuat hidangan Oriental berbahan dasar nabati dan hewani	Praktek tentang membuat hidangan Oriental berbahan dasar nabati dan hewani
			hidangan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani	membuat hidangan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani	Praktek tentang membuat hidangan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani
		Membuat	makanan penutup {dessert}	membuat makanan penutup {dessert}	Praktek tentang membuat makanan penutup {dessert}
		Mengolah	kue tradisional Indonesia yang sesuai dengan kebutuhan Industri	mengolah kue tradisional Indonesia yang sesuai dengan kebutuhan Industri	Praktek Mengolah kue tradisional Indonesia yang sesuai dengan kebutuhan Industri
		Membuat	produk pastry dan bakery yang sesuai dengan kebutuhan Industri	membuat produk pastry dan bakery yang sesuai dengan kebutuhan industri	Praktek tentang membuat produk pastry dan bakery yang sesuai dengan kebutuhan industri
4. Penyajian Makanan dan Minuma	Pada akhir fase F peserta didik mampu memilih alat hidang yang tepat, menata, memorsi, menyajikan, mengemas hidangan, dan membuat hiasan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada	Memilih	alat hidang yang tepat	memilih Alat hidang yang tepat	Praktek tentang Memilih Alat hidang yang tepat
		Menata	hidangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri	Menata Hidangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri	Praktek tentang Menata Hidangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri

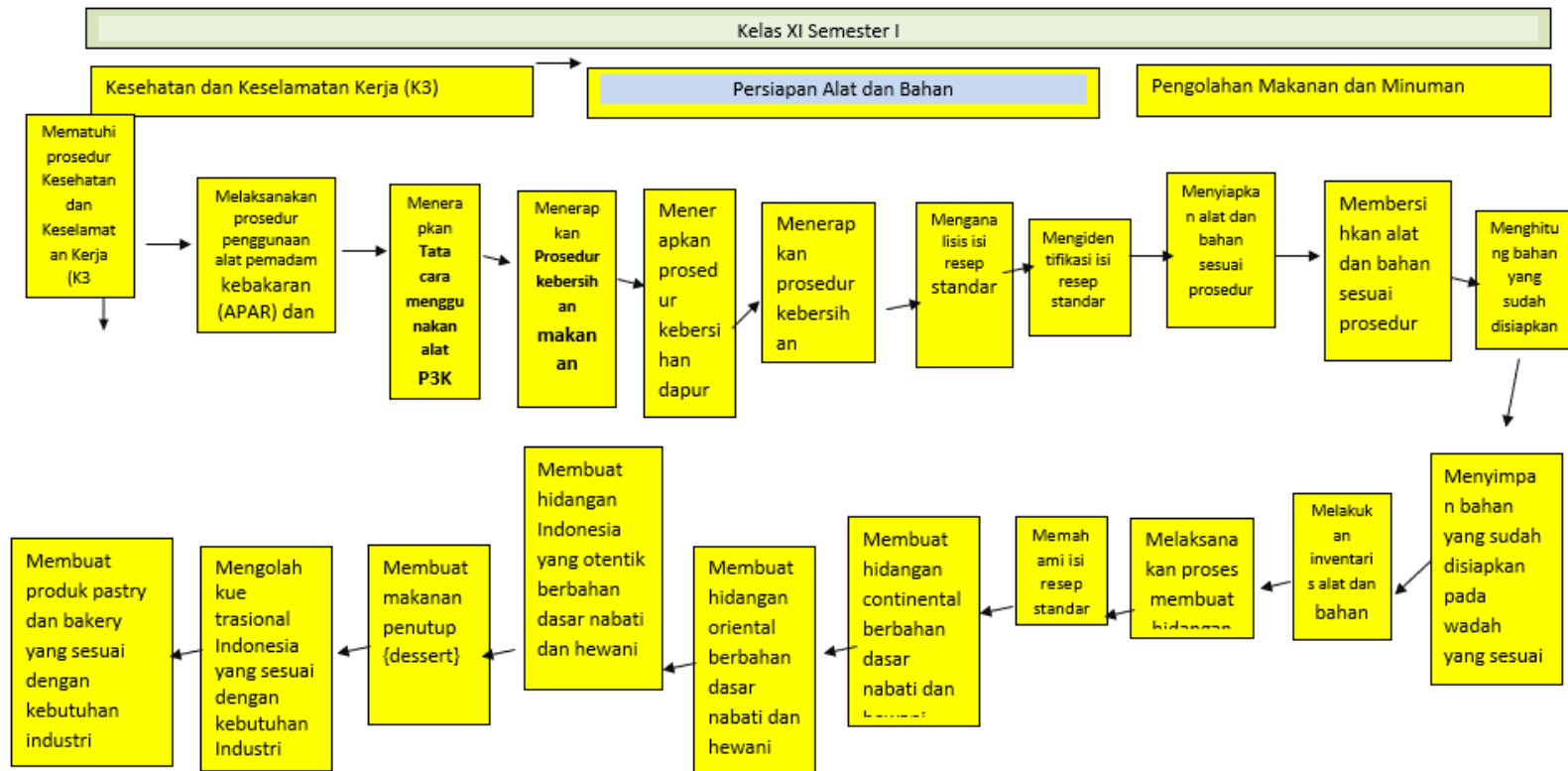
ELEMEN	CP	KATA KUNCI		TP	EVIDENCE (Opsional)
		KOMPETENSI	MATERI		
	perkembangan industri.	Memorsi	Idangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri	Memorsi hidangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri	Aspek tentang Memorsi hidangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri
		Menyajikan	Idangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri	Menyajikan hidangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri	Aspek tentang Menyajikan hidangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri
		Mengemas	Idangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri	Mengemas Hidangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri	Aspek tentang Mengemas Hidangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri
		Membuat	Hiasan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri	Membuat hiasan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri	
5. Pelayanan Makan dan Minuman	Pada akhir fase F ini diharapkan peserta didik mampu menerapkan dan melakukan pelayanan sesuai dengan prosedur, bersikap	Menerapkan	Pelayanan sesuai dengan prosedur, bersikap sopan, ramah, jujur.	Menerapkan Pelayanan sesuai dengan prosedur, bersikap sopan, ramah, jujur	Aspek tentang Menerapkan Pelayanan sesuai dengan prosedur, bersikap sopan, ramah, jujur

ELEMEN	CP	KATA KUNCI		TP	EVIDENCE (Opsional)
		KOMPETENSI	MATERI		
	sopan, ramah, jujur. Peserta didik mampu melakukan komunikasi dengan baik, melakukan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima.	Melakukan	ayanan sesuai dengan prosedur, bersikap sopan, ramah, jujur	lakukan Pelayanan sesuai dengan prosedur, bersikap sopan, ramah, jujur	ktek tentang Melakukan Pelayanan sesuai dengan prosedur, bersikap sopan, ramah, jujur
		Melakukan	munikasi	lakukan Komunikasi	ktek tentang Melakukan Komunikasi
		Melakukan	ngantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima.	lakukan Pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima.	ktek tentang Melakukan Pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima.

Berdasarkan pemetaan TP di atas, maka ATP dapat disusun sebagai berikut:



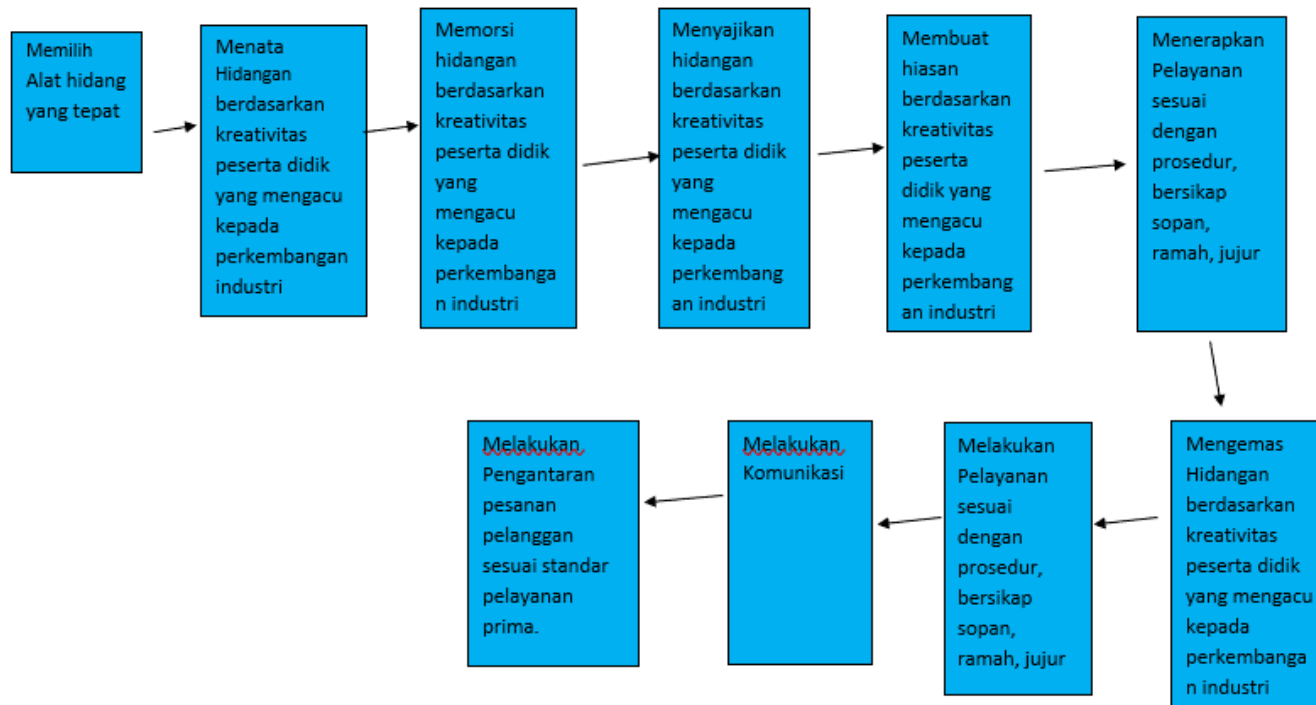
Berdasarkan pemetaan TP di atas, maka ATP dapat disusun sebagai berikut:



Kelas XI Semester II

Penyajian Makanan dan Minuman

Pelayanan Makan dan Minuman



Jika dibuat tabel, maka susunan ATP akan sebagai berikut:

Kelas	Semester	Elemen	Capaian Pembelajaran	ATP
XI	I	1. Kesehatan dan Keselamatan Kerja(K3)	Pada akhir fase F peserta didik mampu mematuhi prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3). Peserta didik mampu melaksanakan prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran (APAR) dan Alat Pelindung Diri {APD}.	Mematuhi prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)
				Melaksanakan prosedur penggunaan alat pemadam kebakaran (APAR) dan Alat Pelindung Diri {APD}.
				Menerapkan Tata cara menggunakan alat P3K
				Menerapkan Prosedur kebersihan makanan
				Menerapkan prosedur kebersihan dapur
		Menerapkan prosedur kebersihan pribadi		
		2. Persiapan Alat dan Bahan	Pada akhir fase F peserta didik mampu menganalisis isi resep standar, bernalar kritis dalam mengidentifikasi, menyiapkan, membersihkan alat dan bahan sesuai prosedur. Peserta didik mampu menghitung, menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai serta melakukan inventaris alat dan bahan.	Menganalisis isi resep standar
				Mengidentifikasi isi resep standar
				Menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur
				Membersihkan alat dan bahan sesuai prosedur
Menghitung bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai				

				Menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai
				I
		3. Pengolahan Makanan dan Minuman	<p>Pada akhir fase F peserta didik mampu memahami isi resep standar dalam melaksanakan proses membuat hidangan Kontinental, Oriental dan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani.</p> <p>Peserta didik mampu membuat makanan penutup (dessert), mengolah kue tradisional Indonesia, membuat produk pastry, dan bakery yang sesuai dengan kebutuhan dan standar industri.</p>	<p>Memahami isi resep standar</p> <p>Melaksanakan proses membuat hidangan kontinental</p> <p>Membuat hidangan continental berbahan dasar nabati dan hewani</p> <p>Membuat hidangan oriental berbahan dasar nabati dan hewani</p> <p>Membuat hidangan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani</p> <p>Membuat makanan penutup {dessert}</p> <p>Mengolah kue tradisional Indonesia yang sesuai dengan kebutuhan Industri</p> <p>Membuat produk pastry dan bakery yang sesuai dengan kebutuhan industri</p>

Jika dibuat tabel, maka susunan ATP akan sebagai berikut:

Kelas	Semester	Elemen	Capaian Pembelajaran	ATP
XI	2	4. Penyajian Makanan dan Minuman	<p>Pada akhir fase F peserta didik mampu memilih alat hidang yang tepat, menata, memorsi, menyajikan, mengemas hidangan, dan membuat hiasan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri</p>	Memilih Alat hidang yang tepat
				Menata Hidangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri
				Memorsi hidangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri
				Menyajikan hidangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri
				Mengemas Hidangan berdasarkan kreativitas peserta didik yang mengacu kepada perkembangan industri
Membuat hiasan berdasarkan kreativitas peserta didik yang				

				mengacu kepada perkembangan industri
		5. Pelayanan Makan dan Minuman	Pada akhir fase F ini diharapkan peserta didik mampu menerapkan dan melakukan pelayanan sesuai dengan prosedur, bersikap sopan, ramah, jujur. Peserta didik mampu melakukan komunikasi dengan baik, melakukan pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima.	Menerapkan Pelayanan sesuai dengan prosedur, bersikap sopan, ramah, jujur Melakukan Pelayanan sesuai dengan prosedur, bersikap sopan, ramah, jujur Melakukan Komunikasi Melakukan Pengantaran pesanan pelanggan sesuai standar pelayanan prima.

Mengetahui,
Kepala SMK Negeri 2 Singaraja

Ni Ketut Wisiani, S.Pd.,M.Si
Suasjyaningsih, S.Pd., M.Pd.
Pembina Tk.I
NIP.19680609 199003 2 0

Singaraja, 11 Juli 2022
Guru Mata Pelajaran



Ni Putu Sri Eka

NIP.19760202 200701 2 019



APPENDIX 10. MATERIAL USED IN TEACHING BY TEACHER

BAHAN AJAR

Menganalisis

Hidangan dari Daging



Oleh :

IGA Made Sukelasmini, S.Pd.,M.Pd

PENGOLAHAN HIDANGAN UTAMA DARI DAGING

Pada susunan menu klasik, istilah daging mengacu pada hidangan utama yang disajikan sebelum hidangan penyela. Penyajian daging sebagai hidangan utama di masak dalam satu potongan besar. Metode dasar dari persiapan dan resep akan memberikan ciri dari hidangan utama yang terbuat dari berbagai jenis daging. Hidangan utama sering dihiasi dengan sayuran dan kentang dan lebih digunakan pada menu sehari-hari. Kaldu atau saus harus disajikan terpisah dalam mangkuk saus, jika memungkinkan terpisah dari sayuran dan kentang (Pauli, 1979:404).

A. Daging

Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya. Ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “*meat*” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *beef* (daging sapi), *veal* (daging sapi muda), *lamb*, *mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi).

Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.

1. Beef

Sapi yang menghasilkan daging biasanya dipelihara hanya untuk di potong, kecuali negara-negara yang membutuhkan sapi untuk digunakan tenaganya. Sapi ini akan dipotong apabila tenaganya tidak diperlukan lagi, tetapi hasil dari daging sapi ini seringkali didapat daging yang kurang empuk. Negara-negara yang memelihara sapi sedemikian rupa sehingga menghasilkan daging sapi yang berkualitas baik seperti *Chaolais* dari Perancis, *Prime beef* dari Amerika dan *Kobe beef* dari Jepang.

2. Veal

Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum susu dari induknya. Daging sapi jenis ini biasanya dagingnya mirip daging babi dan tidak banyak mengandung lemak. Dalam pengolahan, penggunaan veal hampir sama dengan daging sapi dewasa, hanya dagingnya lebih lunak.

3. Lamb dan Mutton

Lamb adalah kambing yang berumur sampai 1 tahun, lebih dari itu disebut *mutton*. Negara penghasil *lamb* terbesar adalah Australia dan New Zealand. Dalam pengolahan, pemilihan *lamb* dan *mutton* menjadi hal yang penting, karena kualitas daging akan mempengaruhi mutu makanan.

Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah:

- a. Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus.
- b. Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- c. Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- d. Dagingnya melekat pada tulang.

4. Pork

Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*welldone*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trinehines* yang hanya mati apabila melalui pemanasan.

Daging babi bisa didapatkan dari daging babi jantan (*boar*) dan daging babi betina (*sow*) atau anak babi (*piglet*). Selain diambil dagingnya, babi juga diawetkan sebagai *bacon dan ham*. Beberapa produk *pork* yang terkenal adalah *York Ham* (Inggris), *Parma* (Italia), *Bayeune* (Francis), dan *Westphalia* (Amerika).

B. Hal-Hal yang Harus Diketahui Sebelum Proses Pengolahan Daging

1. Perubahan-Perubahan Daging Setelah Dipotong

Pada saat hewan dipotong, dalam beberapa jam akan terjadi peristiwa rigormortis yang berkaitan dengan kontraksi otot dan meningkatnya kekerasan daging. Hal ini diperkirakan akibat pembentukan asam laktat yang menumpuk setelah hewan dipotong. Setelah fase rigormortis terlewati, daging menjadi empuk, lebih juicy dan lebih beraroma. Kecepatan pelayuan tergantung pada waktu dan suhu penyimpanan.

2. Perubahan Warna Daging

- a. Warna merah ungu menjadi merah cerah. Apabila tersedia oksigen dalam jumlah yang cukup maka *oksihemoglobin* berbalik membentuk *myoglobin* sehingga warna berubah menjadi merah ungu.
- b. Perubahan warna merah cerah menjadi coklat atau pink akan terjadi apabila daging berhubungan dengan udara terlalu lama.
- c. Perubahan warna merah ungu atau merah cerah menjadi merah oleh pengaruh bahan pengawet.

3. Perubahan Flavor

Flavor daging sangat terutama ditentukan oleh bahan ekstraktif nitrogen dan non-nitrogen. Diperkirakan adanya pencoklatan (*maillard*) sangat berperan dalam pembentukan flavor daging.

4. Banyak Sedikitnya Serat Daging

Daging yang banyak uratnyanya biasanya diperoleh dari otot yang digerakan. Contohnya daging pada kaki yang mempunyai urat lebih banyak dari daging yang ada pada bagian belakang.

C. Cara Melunakkan Daging

Kelunakan daging dapat disebabkan oleh bermacam-macam antara lain:

1. Jaringan pengikat; yang menentukan kelunakan daging.
2. Lemak; Lemak yang terdapat pada jaringan otot menambah kelunakan daging.
3. Umur; daging sapi yang lebih muda dagingnya lebih lunak.

4. Bagian dari daging; setiap bagian daging biasanya memiliki kelunakan yang berbeda.

Contohnya bagian punggung biasanya lebih lunak dari pada bagian leher.

1. Menggiling/melumatkan; menggiling dapat menyebabkan bagian daging sapi itu hancur serta memotong serabut otot dan jaringan pengikat.
2. Enzim dapat melunakkan daging, misalnya enzim yang terdapat pada daun pepaya.
3. Bahan-bahan asam; menambahkan produk-produk asam terhadap daging, makanya daging akan cepat lunak, misalnya cuka, lemon juice, tomat, dan sebagainya.

D. Langkah-Langkah Pembersihan

1. Pilihlah daging sesuai menu yang diolah.
2. Lap atau cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging.
3. Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan.
4. Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

E. Teknik Memotong Daging

Secara khusus berikut ini akan dibahas mengenai daging sapi, karena dari semua daging yang paling umum dan yang paling disukai adalah daging sapi.

Daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur satu tahun, sebuah karkas sapi dibelah dua, melalui tulang belakang, dari leher hingga bagian ekor. Belahan dapat dibagi menjadi dua bagian tepat pada rib yang ke-13. Masing-masing potong disebut *quarter* yaitu potongan bagian depan atau *fore quarter* dan potongan bagian belakang, atau *hind quarter*.

Bedasarkan tingkat kelembutan dengan kualitas terbaik didapatkan pada *loin dan rump*, kualitas sedang pada *ribs, neck, dan blade/shoulder*, dan kualitas terakhir pada *leg, brisket* dan *shin*.

F. Potongan Daging dan Penggunaannya

1. *But* (bagian paha); bagian ini terdiri dari *top side*, *silver side*, *out side* dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan *silverside* dan *top side*. Bagian daging ini sangat baik untuk membuat *braised beef*, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan *corned beef*.
2. *Rump* (daging bagian lulur); rump ini dapat dibagi menjadi *rum short cut*, *rump steak*. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, *beef steak*, *paopiette* dan lain-lain.
3. *Loin* (daging bagian lulur); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau *tenderloin*. *Fillet* (lulur dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian *fillet* berada pada bagian yang sedikit bergerak sehingga *fillet* seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:
 - a. *Heat fillet*; *heat fillet* dapat dipotong untuk "*Chateaubriand*". *Chateaubriand* adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2-4 porsi
 - b. *Middle/heart*; dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam *steak* yaitu *tournedos* dan *fillet steak*. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (*tender*).
 - c. *Fillet tail*; bagian ekor atau bagian ujung dari *fillet* mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung *fillet* tampak runcing.
4. *Ribs*; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: *standing ribs roast*, *rolled ribs roast* dan *rib steak*.
5. *Chuck & Blade*; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari *ribs*. Contoh hidangan ini adalah *Brown beef stew*, *Hongarian goulash*, *Minced beef* dan *Hamburger*.
6. *Brisket & Shin*; bagian terbawah dari *breast*, yang terdiri dari *brisket front end*, *brisket navel end*, *shin & shark* dan *flak* (bagian di bawah *rump & loin*). Contoh menu *boiled beef flamande*, *bitoks*.
7. Lain-lain: selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *beef offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa

bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.

G. Beberapa Cara Memotong

1. *Chateaubriand*

- a. Potong atau pisahkan bagian kepala *fillet* dari bagian tengah.
- b. *Trimming* kepala *fillet*. Urat-urat serta lemak yang berlebihan dipotong. Lemak dalam jumlah tertentu tetap diperlukan melekat pada steak karena dapat memberikan aroma serta kelembaban. Timbang 1 porsi: 200- 250 gr.

2. *Tournedo*

- a. *Skimming*; *Fillet* yang mempunyai lapisan urat yang berwarna putih seperti lemak. Lapisan ini dipisahkan dari fillet sebelum fillet dipotong menjadi *tournedo*. Cara memisahkan kulit ini dengan jalan menusukkan *filleting knife* di antara daging dan kulit, pisau digerakkan ke arah kepala dan usahakan tidak ada daging yang melekat pada kulit fillet.
- b. Timbang sesuai dengan porsi 180-200 gram.
- c. *Tournedo* yang dipotong diletakkan berdiri kemudian dipukuli pelan-pelan dengan "*cutle Bat*" sehingga fillet bertambah pendek dengan penampang bertambah lebar. Ikat, *tournedo* diikat dengan benang untuk menjaga agar bentuk *tournedos* tetap bulat seiaama di masak.

3. *Fillet Mignon*

- a. Potong bagian ekor fillet melintang menjadi potongan yang sama berat, panjangnya sekitar 30-50 cm.
- b. *Flattern*, *Flattern Mignon* juga digepengkan seperti *toumedo* dengan menggunakan *cutle bat*.

4. "T" Bone Steak

"T" bone steak diambil dari sirloin yang masih mempunyai tulang dan fillet (sirloin yang masih utuh). Bila kita teliti salah satu ruas tulang belakang, maka tulang ini mempunyai 3 jari dan 1 bendulan berlubang di mana sumsum *turt* terbagi pada masing-masing belahan tulang belakang tampak seperti huruf "T". Jadi bentuk "T" tampak melekat pada waktu *steak* dimasak dan disajikan. Tehnik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *short loin* pada *chopping board*, bagian lemak menghadap ke atas, dan bagian tulang punggung menghadap ke arah badan.
- b. *Trimming* pecahan-pecahan tulang atau daging yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- c. *Trimming* daging *flank*. Ukur lebar daging sekitar 16 cm dari tulang belakang. Sisa daging pada bekas *flank* dipotong sejajar dengan arah tulang belakang
- d. Periksa lapisan lemak yang melekat pada daging. Lemak masih dapat melekat pada daging setebal 1-1¹/₂ cm, selebihnya lemak dipotong.
- e. Potong salah satu ujung dengan rata urituk memudahkan pemotongan berikutnya.
- f. Potong *short loin* yang bersih sesuai porsi yang ditentukan, dengan perkiraan berat yang pasti.
- g. Timbang kembali "*T*" *bone steak* untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan berat.
- h. Bila tebal steak lebih dari 2Y₂ cm, steak perlu digepengkan hingga mencapai tebal 2-2¹/₂ cm.

5. *Entrecote*

Entrecote berasal dari kata *entre* yang artinya di antara dan *cote* yang berarti tulang rusuk. Dengan demikian *entrecote* berarti sepotong daging diantara rusuk. Teknik pemotongannya sebagai berikut:

- a. Letakkan *sirloin* di atas *chopping board* dengan bagian lemak menghadap ke bawah
- b. Potong urat tebal yang berwarna kuning yang melekat pada tulang punggung.
- c. Potong urat-urat tipis yang melekat pada daging. Lapisan urat ini dipotong satu persatu hingga bersih.
- d. Ukur lebar *sirloin* kira-kira 16 cm dari bekas tulang belakang. Daging selebihnya dipotong sejajar dengan arah bekas tuiang belakang.
- e. Potong salah satu ujung dengan rata, selanjutnya *serloin* steak dipotong melintang mulai dari bagian ujung yang telah dipotong rata.

6. Chop

Chop umumnya berasal dari *veal*, *lamb*, *mutton* dan *pork*. Nama ternak potong yang digunakan akan menjadi nama masakan *pachopda* menu misalnya *Veal Chop*.

Dalam memotong *chop*, bagian tulang belakang dapat dipotong sehingga chop akan tampak seperti *sirloin steak* dalam bentuk kecil. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *loin* pada *chopping board* dengan bagian tulang mengarah pada badan.
- b. Bersihkan daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- c. Potong bagian tepi yang berlebihan supaya tampak rapi.
- d. Potong (*trim*) bagian lemak yang berlebihan. Tebal lapisan lemak yang melekat pada chop adalah 1-2 cm.
- e. Potong bagian sisi yang paling tebal, dengan potongan yang lurus dan rata. Dari bagian ini akan dimulai proses *portioning*.
- f. Potong *chop* dengan berat antara 130-250 gram.

7. Cutlet

Cutlet dipotong dari *rib* yang terdiri dari tulang rusuk dan daging. Pada potongan *cutlet*, tulang rusuk masih melekat. Bila tulang rusuk ini dihilangkan maka potongan ini tidak dapat disebut *cutlet* lagi. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *rib* pada *chopping board* dengan tulang mengarah ke badan.
- b. Potong (*trim*) bagian tepi yang berlebihan.
- c. Potong bagian daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan atau melekat pada tulang belakang.
- d. Potong bagian tepi yang berlebihan.
- e. Potong bagian tepi yang berkelebihan.
- f. Potong salah satu ujung untuk *portioning*.
- g. Pada *cutlet* dengan potongan di antara tulang rusuk, sehingga masing-masing *cutlet* mempunyai 1 tulang rusuk, 1 *cutlet* mempunyai berat 180-250 gr.

- h. Gepengkan *cutlet* hingga ketebalannya 1 ½ -2 cm.

H. Penuntun Porsi

Untuk menyesuaikan porsi yang akan dihidangkan sesuai dengan apa yang biasa diterima tamu diperlukan penuntun porsi. Selain itu keberhasilan dapur dalam memperhitungkan bahan yang ada diperlukan penuntun porsi. Walaupun demikian setiap perusahaan berhak pula menentukan porsi yang akan dihidangkan pada tamunya.

Penuntun Porsi untuk Potongan Beef

No	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	Chateaubriand	200 gr	250 gr
2.	Tournedos	180 gr	200 gr
3.	Fillet Steak	180 gr	200 gr
4.	Fillet Mignon (each pieces)	30 gr	50 gr
5.	Rump Steak	180 gr	200 gr
6.	Sirloin Steak Minutes	150 gr	200 gr
7.	Sirloin Steak	150 gr	200 gr
8.	Sirloin Steak Double	300 gr	400 gr
9.	"T" Bone Steak	200 gr	300 gr
10.	Fillet Stew	120 gr	150 gr
11.	Boiled Beef	150 gr	250 gr
12.	Braised Beef	150 gr	180 gr
13.	Roast Beef	120 gr	200 gr

Penuntun Porsi untuk Hidangan dari Veal (Bone off)

No	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	Escalope Natural	120 gr	150 gr
2.	Escalope to Breadcrumbs	100 gr	120 gr
3.	Chop	150 gr	180 gr
4.	Minced	100 gr	150 gr
5.	Stew	150 gr	250 gr
6.	Roast	120 gr	150 gr
7.	Escalopines (2 x 60/3 x 400 gr)	120 gr	120 gr
8.	Sirloin Steak Double	300 gr	400 gr
9.	"T" Bone Steak	200 gr	300 gr
10.	Fillet Stew	120 gr	150 gr
11.	Beef Boiled	150 gr	250 gr
12.	Braised Beef	150 gr	180 gr
13.	Roast Beef	120 gr	200 gr

Penuntun Porsi untuk Hidangan dari Veal (Bone in)

No	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	Cutlet	200 gr	250 gr
2.	Roast	150 gr	200 gr
3.	Bonned and Stuffed	100 gr	120 gr
4.	Plus Stuffing	50 gr	50 gr
5.	Caso Euco (2 x 150 gr)	300 gr	350 gr

Penuntun Porsi untuk Hidangan dari Lamb dan Mutton

No	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	Chop	180 gr	200 gr
2.	Chump Chop	200 gr	250 gr
3.	Cutlet	200 gr	250 gr
4.	Fillet of lamb	120 gr	150 gr
5.	Rosettes of lamb	120 gr	200 gr
6.	Stew	150 gr	220 gr
7.	Roast (bonned and rolled)	180 gr	200 gr
8.	Roast (boned, stuffed and rolled)	150 gr	180 gr

Penuntun Porsi untuk Hidangan dari Pork

No	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	Pork Chop	150 gr	200 gr
2.	Pork Fillet	100 gr	120 gr
3.	Pork Escalope	100 gr	150 gr
4.	Roast	150 gr	180 gr
5.	Roast (bone off)	120 gr	150 gr
6.	Loin (salted or smoke)	150 gr	180 gr
7.	Ham Steak (salted or smoked)	100 gr	180 gr

I. Membuat Daging Tahan Lama / Pengawetan

Daging dapat dibuat tahan lama dengan cara dikeringkan, diasap, digarami, diberi gula dan bahan-bahan berbungu dan cuka. Adapun cara membuat daging tahan lama adalah dengan cara:

1. Diasinkan. Daging yang diasinkan hasilnya dapat disimpan selama 6 bulan, karena bakteri tidak dapat berkembang biak dalam air garam. Caranya ada yang diberi garam secara langsung dan ada pula yang direndam dalam air garam.
2. Diasap. Pengasapan yang asli dilakukan dengan menggunakan kayu yang banyak menghasilkan asap dan aroma. Asap meresap kedalam daging, sehingga mempunyai daya tahan lama, karena bakteri-bakteri tidak dapat berkembang. Hasil daging asap contohnya ham dan lidah asap.
3. Dikeringkan. Metode pengeringan dengan pengeringan dingin (*freeze drying*). Di Indonesia pengeringan cara ini belum lazim digunakan. Pengeringan yang banyak digunakan adalah pengeringan dengan cara dijemur, misalnya dendeng sapi.
4. *Disterilisasi*. Daging yang dikalengkan dapat berbentuk setengah padat. Bahan makanan ini siap pakai. Dalam pengalengan operasi pengolahannya ditandai dengan penggunaan panas baik sebagai panas pedahuluan maupun sterilisasi. Dalam pengalengan yang penting penghilangan oksigen agar bahan tidak mengalami perubahan yang dikenal sebagai *exhausting* dan *vakumisasi*. Contoh corned beef.
5. Diawetkan dalam cuka. Biasanya daging yang diawetkan dalam cuka adalah isi perut dan dibuat acar. Cuka yang dipergunakan adalah cuka yang sudah dicairkan, supaya daging tidak menjadi terlalu lunak.

J. Cara Menyimpan Daging

Penyimpanan daging merupakan hal yang sangat penting karena daging merupakan bahan makanan yang mudah terkontaminasi oleh lingkungannya, sehingga mudah sekali menjadi busuk jika penyimpanannya tidak diperhatikan dengan sungguh-sungguh. Adapun cara penyimpanan daging yang biasa dilakukan adalah:

1. Dibekukan. Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang temperaturnya di bawah 9°C. Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging

diletakkan dibak dengan temperatur di bawah 18,5°C. Suhu ini berputar di luar dan didalam bak (di antara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin). Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir es, Setelah itu dibungkus dengan kertas perkamen dan diletakkan dalam tempat dengan temperatur di bawah 12°C. Abbatoir yang besar dan yang baik menyimpan potongan daging besar-besar di ruang pendingin dengan tempertur 1°C.

2. Di almari pendingin rumah tangga. Daging digolongkan dalam *frozen food*, yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan. Maka penyimpanan daging di dalam almari pendingin diletakan di dalam *freezer* (bagian atas untuk membuat es batu). Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukan kantong plastik. Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3-7 hari. Apabila daging akan dimasak, setelah keluar dari *freezer* harus dibiarkan terlebih dahulu sesuai dengan suhu kamar, atau dikenal dengan proses *thawing*.
3. Pendingin dengan *cryogenic*. Metode pendinginan dengan cepat menggunakan gas yang *dicondenseer* disebut *cryogenic*. Temperatur yang terendah ialah kurang dari 195°C. Pada pendinginan *cryogenic* Kristal-kristal es halus sekali sehingga merusakkan dinding sel dari daging kecil sekali.
4. Penyimpanan daging jeroan. Daging jeroan lebih mudah mendapatkan kontaminasi karena itu dianjurkan untuk lekas dimasak setelah dibeli. Sebaliknya apabila kita membeli jeroan secepatnya diolah, misalnya jeroan dibacem. Cara ini sangat efektif, karena setelah dibacem dapat difreezer atau sewaktu-waktu dapat dapat digoreng.

K. Hidangan Daging Sapi (*Beef Dishes*)

1. *Caesar Style Braised Steak*: Dibuat dari *fillet steaks* yang di olah dengan teknik *braise* dalam *warcestershire* dan *anchovy sauce*. Disajikan di atas *garlic bread*.
2. *Fillet Steak with Mustard Caper Sauce*: *Steak* yang diolah pan fried (pilihan rare 5', medium 7' dan well done 10'). Siram dengan saus yang

dibuat dari *dry vermouth*, loncang, double cream, mustard, garam, merica hitam, dan *stock cube*.

3. *Meat Loaf*: cincangan daging tanpa lemak ditambah *breadcrumbs*, susu, telur, bawang bombay, garam, merica, aduk jadi satu, masukkan dalam cetakan, panggang kira-kira 1,5 jam. *Variasi Meat loaf*: *German Meat Loaf*, *Pineapple Meat Loaf*, *Curry Meat Loaf*.
4. *Hamburgers*: Daging cincang yang dibumbui, diolah dengan cara digoreng atau dioven, disajikan dalam roti dengan beberapa *topping* (tomat, ketimun, bawang bombay, saus tomat).
5. *Beef Stew*: Daging (*chuck*) *simmer* dalam stock yang diaromai oleh bawang bombay, bawang putih, kentang, wortel dan kacang-kacangan.
6. *Beef with Soured Cream and Mushroom*: bfile steak dipotong-potong, braise sampai empuk, tambahkan mushroom. Disajikan di atas mie, siram dengan sourcream sauce.
7. *Chateaubriand*: *Fillet steak* yang diiris-iris dan disajikan di atas *platter*, dikelilingi sayuran (*artichokes*, *mushrooms*, wortel dan seledri).
8. *London Grill*: *Rump Steak*, dibumbui dengan garam dan merica hitam. Panggang dalam *griller*. Sajikan dengan tomat dan jamur dan teiah dioles dengan *french dressing* dan dipanggang.
9. *Swiss Steak with Pepper Tomato Sauce*: *Chuck steak* dimasak dalam saus tomat, bawang putih, garam, merica, dan *bay leaf*. *Simmer* kira-kira 2 jam, tambahkan paprika.
10. *Boeuf Bourguignon*: *Steak* dipotong dadu, *stew* dengan *bacon*, bawang merah, jamur, bawang putih, *brandy* dan anggur merah. Pemberian *wine* ini dimaksudkan untuk "*flambe*". Hidangan ini disajikan dengan saus, *garnish* dengan *chopped parsley*.

L. Hidangan Daging Sapi Muda (*Veal Dishes*)

1. *Spiced Leg of Veal*: Dimasak dalam *pot roast* bersama jus apel, bawang bombay, dan bumbu-bumbu. Hiasi dengan potongan *poach* buah apel dan daun seledri.
2. *Veal Milanaise*: *Veal* di *stew* dengan *white wine*, tomat, wortel, seledri,

bawang putih dan *basil*. Hiasi dengan irisan lemon.

3. *Veal Escalope with Lemon*: *Saute veal escalope* dalam *white wine* dan *lemon sauce*, hiasi dengan irisan lemon.
4. *Veal Parmiaga*: *Escalope* dicelup dalam kocokan telur, dipanir, *saute* dan diberi *topping* saus tomat keju mozarella dan parmesan.
5. *Veal Paprika*: *Stew veal* bersama paprika, bawang bombay dan *sour cream*. Sajikan dengan didasari mie.
6. *Roast Loin of Veal Marsala*: Daging lulur dari *veal*, dibumbui dengan rempah, *roasting*. Sajikan dengan jamur dan saus *marsala*.
7. *Wiener Schnitzel*: *Escalope* dimasukan kedalam kocokan telur, tepung panir, *saute* dalam *butter*. Hiasi dengan jeruk, *parsley*, *anchovy* dan *caper*.
8. *Veal a'la Holstain*: *Wiener Schnitzel* diberi *topping* telur yang digoreng ($\frac{1}{2}$ SSU).
9. *Tomato-Paprika Veal*: *Veal* (bagian paha) di masukkan dalam *pot roast* dengan tomat dan *paprika sauce* dan *soar cream*.


M. Hidangan Daging Kambing (*Lamb Dishes*)

1. *Roast Leg of Lamb*: Paha kambing, olesi dengan *juniper berry* dan campuran *mustard*. *Roast* dengan potongan kentang. Sajikan dengan saus, yang berasal dan jus daging tersebut.
2. *Lamb Curry*: Daging kambing dipotong dadu, disimmer dengan bumbu kari, disajikan dengan nasi dan salah satu hidangan pendamping.
3. *Barbequed Breast of Lamb*: Potongan iga kambing , dipanggang sampai empuk dengan saus yang dibuat dari saus cabe, madu, garam, merica, *Worcestershire sauce*. Tambahkan irisan jeruk untuk setiap porsinya.
4. *Lamb Cutlets with Fruit Sauce*: *Lamb cutlet* dicelupkan dalam telur dan *breadcrumbs*, kemudian di *grill*. Disajikan dengan *apple sauce*.
5. *Marinated Leg of Lamb*: *Marinade* paha kambing dalam *orange juice*, *wine*, bawang putih dan campuran cabe, kemudian *roast*, sambil terus *basting* untuk mematangkan. Disajikan dengan *gravy sauce*.
6. *Braise Neck of Lamb* : *Braise neck* (bagian leher) daiam *spicy prune*

sauce (prunes, gula, cuka, garam, merica, kayu manis, campuran bumbu).

7. *Persian Lamb with Almonds*: Cincangan daging kambing, dimasak dengan almond, *lime juice*, daun *mint* dan *onion*. Sajikan dengan bayam disekeliling pinggan, dan hiasi dengan tomat.
8. *Barbequed Lamb Kebabs*: Potongan daging kambing bentuk dadu. Terong, *aubergine*, paprika di *marinade* dalam campuran olahan tomat (*onion*, *peppers*, seledri, bawang putih, tomat pasta, garam, merica, tabasco dan kemudian ditusuk dan dibakar.
9. *Rotisserie Leg of Lamb*: Paha kambing hilangkan tulangnya, kemudian digulung. *Marinade* dalam campuran bumbu *wine*, kemudian di selesaikan dengan *roasting*.
10. *Midle East Lamb Stew*: Daging tanpa tulang, ditepungi, digoreng, *braise*, tambahkan bawang bombay, bawang putih, garam, merica dan *thyme*. *Simmer* 2 jam. Tambahkan tomat, terong dan paprika, campurkan. Sajikan bersama nasi.

N. Hidangan Babi (*Pork*)

1. *Boiled ham with sauerkraut*: rebus daging babi. Hias dengan sauerkraut dan kentang rebus. Sajikan bersama *madeira sauce* yang dicampur bersama *white wine*.
 2. *Braised ham with spinach*: rebus daging babi dan hias *buttered spinach* atau krim bayam. Sajikan bersama *demi-glace sauce* yang ditambahkan rebusan daging.
- 

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN

HIDANGAN DARI SAYURAN

A. Pengertian hidangan sayuran

Sayuran termasuk salah satu sumber bahan pangan nabati yang dapat dimakan dalam keadaan mentah dan sebagian lagi dapat dimakan setelah diolah atau dimasak. Sayuran memiliki karakter yang mudah rusak sehingga membutuhkan perlakuan yang sangat hati – hati agar zat – zat nutrisi yang terkandung didalamnya tidak berkurang atau bahkan rusak dan hilang. Untuk menjaga agar sayuran tetap mempunyai kualitas yang baik kita harus memperhatikan proses pemilihan, pencucian, pengolahan dan penyimpanannya. Sayuran dalam hidangan Kontinental selain disajikan sebagai hidangan pembuka dingin seperti salad, juga dapat dihidangkan sebagai pendamping (*accompaniment*) dari hidangan utama (*main course*).

Sayuran yang dihidangkan sebagai hidangan pendamping terdiri atas satu macam sayuran atau berbagai macam sayuran. Hidangan yang dibuat sebagai hidangan pendamping dibuat sesuai dengan rasa dan cara penyajian hidangan utama. Hidangan pendamping ini disajikan sebagai pelengkap hidangan utama yang dibuat dengan memperhatikan beberapa syarat, antara lain harus sesuai dengan hidangan utama yang dibuat dalam porsi kecil.

Sayuran mempunyai sifat – sifat tertentu sebagai bahan makanan. Sifat – sifat umum sayuran adalah sebagai berikut :

- a. Mengandung unsur air yang tinggi
- b. Mudah rusak
- c. Tidak dikonsumsi sebagai makanan utama.
- d. Sayuran daun warna hijau mengandung klorofil

Jenis – Jenis sayuran yang dapat digunakan dalam hidangan dari sayuran untuk hidangan kontinental.

1. Jenis Sayuran (*Vegetables*)

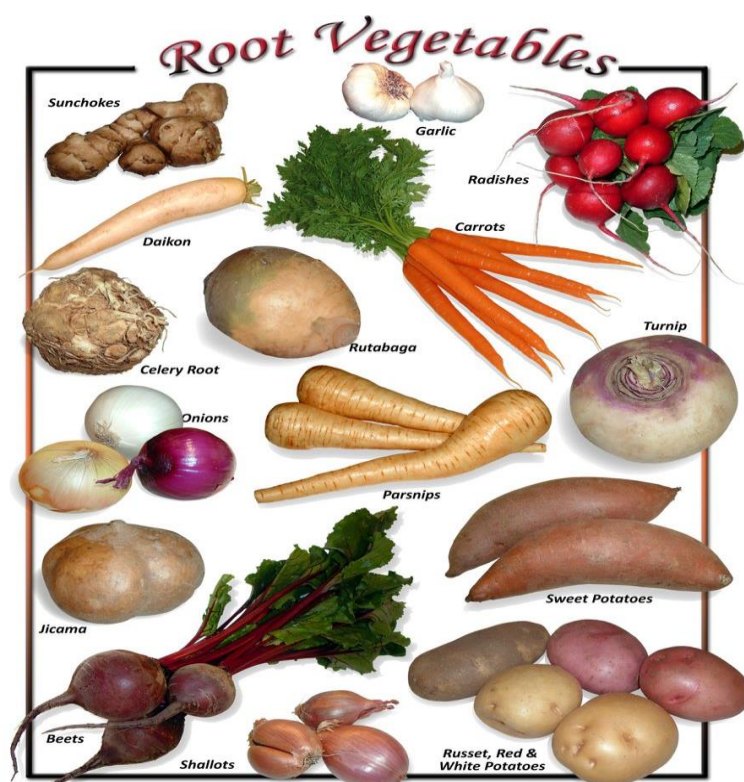
Sayuran termasuk bahan makanan yang mengandung sedikit kalori tetapi mengandung mineral dan vitamin yang tinggi. Sayuran pada menu asing disajikan sebagai hidangan pendamping (*side dish*) hidangan utama. Sayuran sebagai hidangan pendamping terdiri dari satu jenis sayuran atau campuran dari berbagai macam sayuran. Sayuran sebagai hidangan

pendamping harus sesuai dengan rasa dan cara penyajian hidangan utama. Begitu pula pada menu Indonesia sayuran juga merupakan bagian dari struktur hidangan yang pada prinsipnya mempunyai fungsi yang sama dengan hidangan pendamping pada menu asing. Disamping itu sayuran dapat pula merupakan suatu hidangan yang berdiri sendiri. Sayur-sayuran dapat dibedakan menurut jenis asalnya yaitu:

a. Root vegetables

Merupakan jenis sayuran yang diambil dari bawah permukaan tanah, terdiri dari :

- 1) Root vegetables / sayuran umbi akar : *beets, radishes, turnips, carrots, parsnips.*
- 2) Tucker vegetables / sayuran umbi batang : *potatoes, sweet potatoes*
- 3) Bulb vegetables / sayuran umbi lapis : *chives, onions, garlic, leeks, shaallots*



Gambar 1. Root Vegetables

b. Green vegetables

Merupakan jenis sayuran yang diambil dari permukaan tanah, terdiri

dari :

- 1) Stem vegetables/sayuran batang : asparagus, leek, cellery, corn
- 2) Leaf vegetables/sayuran daun: spinach, petersely, lettuce, cabbage
- 3) Flower vegetables/sayuran bunga: artichokes, broccoli, Brussels sprouts, cauliflower
- 4) Seed/legumes/sayuran biji : beans, green beans, peas
- 5) Fruits/ sayuran buah: cucumber, eggplant, tomatoes, okra, peppers, squas



Gambar 2. Asparagus



Gambar 3. Leaf Vegetables



Gambar 4. Cauliflower



Gambar 5. Legumes Vegetables



Gambar 6. Fruit Vegetables

c. Mushroom/jamur

Jamur biasanya terdiri dari jamur basah dan kering. Jamur basah/segar harus segera diolah dalam waktu 24 jam. Jamur yang tidak dicuci harus diangin-anginkan dan disimpan ditempat yang berudara hingga hari berikutnya, karena jamur mempunyai protein yang mudah rusak. Apabila bagian jamur ada yang memar (mulai membusuk) sebaiknya dipotong dan dibuang. Jamur tidak mudah dicerna maka tidak sesuai untuk hidangan diet. Jenis jamur yang sering diolah adalah :

- 1) Jamur segar : Champignon, Shitake, Morel, Chanterelle, Truffel
- 2) Jamur kering : Champignon. Morel

- 3) Jamur dalam kaleng : Champignon, Truffel



Gambar. 7

Penanganan jamur :

- 1) Jamur dicuci bersih sebelum diolah
- 2) Potong menjadi $\frac{1}{4}$, atau diiris setebal 2mm dan kangsung dimasak
- 3) Jamur yang dikeringkan harus dicuci dan direndam sehari sebelumnya agar lunak
- 4) Gunakan air bekas rendaman untuk pengolahan berikutnya.
- 5) Air jamur tidak boleh disimpan atau dipanaskan karena kemungkinan bisa beracun.

Dari penggolongan tersebut dalam penggunaannya dapat dibedakan :

- 1) Fresh Vegetables, yaitu jenis sayur-sayuran segar yang biasa dijual di pasar-pasar
- 2) Frozen Vegetables, yaitu jenis sayur-sayuran yang telah disimpan dalam ice sehingga menjadi beku (biasanya imported vegetables)
- 3) Canned Vegetables, sayur-sayuran yang disimpan dalam kaleng, yang sering diperdagangkan di toko-toko maupun di Supper Market.
- 4) Dried Vegetables, yaitu jenis-jenis sayuran yang disimpan secara kering sehingga tidak cepat rusak.

2. Cara penanganan sayuran

Dari berbagai jenis sayur-sayuran tersebut, kita harus memperhatikan bagaimana cara penyimpanannya, mempersiapkan dan memasaknya.

a. Fresh Vegetables :

Cara penyimpanan :

- 1) Jenis sayuran segar ini banyak macamnya , dalam hal ini ada beberapa sayuran segar yang harus disimpan dengan baik
- 2) Jenis kentang, harus disimpan pada temperatur dingin dan agak kering
- 3) Jenis bawang, disimpan seperti penyimpanan kentang
- 4) Jenis sayur-sayuran daun dan basah, disimpan pada temperatur dingin diatas 0°C
- 5) Cucilah dahulu sayur-sayuran segar terlebih dahulu
- 6) Bila sayuran ada kulitnya kupaslah dahulu dan dicuci, kemudian dimasak, atau dipotong-potong dahulu bilamana perlu kemudian baru mulai dimasak

Cara memasaknya:

- 1) Masaklah dengan air mendidih yang sudah diberi garam
- 2) Pergunakan air hanya secukupnya asal sayuran dapat terendam dengan air
- 3) Masaklah hanya sampai cukup masak/tidak terlampau matang
- 4) Usahakan potongan sayuran dengan bentuk yang sama
- 5) Bila tidak segera akan digunakan, dinginkan/siram dahulu dengan air dingin setelah itu ditiriskan
- 6) Jangan melebihi batas waktu bilamana sayuran disimpan

b. Frozen Vegetables

Di luar negeri dimana sayur-sayuran diperdagangkan secara fresh (segar) dan frozen (bersifat beku dalam es). Pada umumnya jenis-jenis sayuran tersebut adalah :

- 1) Potatoes(kentang), biasanya sudah dipotong-potong berupa setengah matang yang kemudian dimasukkan dalam kantong plastik
- 2) Peas (jenis biji-bijian) dalam kantong plastik
- 3) String beans (buncis) biasanya sudah dipotong-potong dimasukkan dalam kantong plastik.
- 4) Brocoli dan bunga kool, dibuat setengah matang dan dimasukkan dalam kantong plastik Sayuran (vegetables) tersebut dalam penyimpanannya dapat bertahan lama. Pada umumnya orang menyimpan frozen vegetables dalam kulkas

atau dalam deep freezer(kamar dingin - 0° C) baik yang diperdagangkan maupun yang dalam penyimpanan jangka panjang.

Cara memasaknya:

- 1) Jangan membiarkan frozen vegetableterlalu lama diudara luar sebelum akan dimasak, hal ini akan berbahaya karena selain akan cepat busuk juga beracun.
- 2) Masalah dengan air secukupnya/tidak berlebihan
- 3) Jangan membiarkan sayuran dalam air panas setelah masak, karena selain sarinya hilang warnanya juga akan berubah.
- 4) Masalah jangan terlalu matang.



Gambar 8. Frozen Vegetables

c. Canned Vegetables

Biasanya sayuran /jenis vegetables dalam kaleng sudah matang, tetapi bila akan digunakan dalam hidangan panas, kita harus memanaskan kembali.

Cara penyimpanan:

Untuk jenis sayuran dalam kaleng harus disimpan pada ruangan yang tidak begitu dingin/sedang dan kering, seperti halnya kalau kita menyimpan kentang mentah yang masih utuh dan jenis bawang. Contoh sayur-sayuran dalam kaleng : sweet peas/ Jenis biji kapri kecil, Mushroom, Asparagus, Artichoke semacam pangkal dari bunga ,Boiled onions/bawang bombay kecil yang sudah direbus dan lain-lainnya.

Cara mengolah :

- 1) Panaskan sayuran dalam kaleng bersama-sama dengan stock(air kaldu sayuran yang ada dalam kaleng)
- 2) Panaskan secukupnya/jangan sampai rusak
- 3) Jangan membiarkan sayuran dalam kaleng terbuka terlalu lama sebelum dipanaskan karena selain rusak, rasanya akan berkurang
- 4) Jangan memasak kembali sayuran dalam kaleng dengan air biasa, karena rasanya akan berkurang.



Gambar 9. Canned Vegetables

d. Dried Vegetables

Jenis sayuran kering ini biasanya berupa biji-bijian seperti halnya sering kita lihat sehari-hari seperti :

- Biji kacang tanah
- Biji kacang merah
- Biji kedelai
- Biji jagung dll

Di Eropa beberapa jenis sayuran biji-bijian antara lain :

- Lentils: sejenis kacang hijau
- Navy beans: sejenis kedelai

- Peas: sejenis kacang polong

Sayur-sayuran tersebut selain dihidangkan untuk dimasak sebagai sayuran pendamping hidangan utama (main course) juga sering sebagai bahan pembuat sup.

Cara penyimpanan:

Jenis sayur-sayuran ini diperdagangkan dalam bentuk kering, maka dalam penyimpanannya juga harus betul-betul di tempat kering. Caranya harus hati-hati dan tidak boleh dicampur dengan barang-barang yang berbau keras seperti minyak tanah, kapur barus dan lain-lain.

Cara memasak :

- 1) Rendamlah dahulu dengan air dingin kira-kira 24 jam sebelum dimasak, agar supaya empuk.
- 2) Jangan membiarkan terlalu lama didalam rendaman, karena akan cepat menjadi rusak.
- 3) Masaklah (direbus) dengan air tidak terlalu berlebihan.
- 4) Masaklah secara simmer dalam pot atau steamer, karena jika dimasak dengan api yang terlalu panas sayur-sayuran tersebut akan menjadi rusak/hancur dan rasanya akan berkurang.



Gambar 10. Dried Vegetables

B. Macam – Macam Hidangan Sayuran

Hidangan sayuran yang disajikan sebagai pelengkap dalam main course pada umumnya disajikan dalam keadaan yang sudah dimasak dan dengan teknik penyelesaian yang bermacam – macam. Hidangan sayuran ini terlihat menarik karena sayuran yang digunakan di potongan dalam bentuk yang beraneka ragam namun dengan ukuran sama pada setiap jenis sayuran sesuai dengan resep.

Hidangan sayuran dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

1. Hidangan sayuran mentah, sayuran yang disajikan dalam keadaan mentah Contoh hidangannya antara lain : *vegetables salad*
2. Hidangan sayuran masak, hidangan sayuran yang dimasak terlebih dahulu.

Macam – macam hidangan sayuran :

- a. *Bouquetiere of vegetable*
- b. *Grilled Tomatoes*
- c. *Pommes Sautees*
- d. *Brocoli and Potato Schotel*
- e. *Butterd Spinach*
- f. *Mixed Vegetable*
- g. *Ratatouille*

Agar tampilan hidangan dari sayuran terlihat menarik, maka sebaiknya sayuran dipotong – potong sesuai dengan bentuk yang seragam sesuai dengan jenis hidangan yang akan diolah. Beberapa jenis potongan sayuran yang banyak digunakan dalam pengolahan hidangan dari sayuran :

1. *Jardinière*

Potongan sayuran berbentuk kubus dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 5 cm disebut juga *batonettes de legumes*. Potongan Jardiniere dapat digunakan untuk stew vegetables, pelengkap main course, dan steak.



Gambar 11. Jardiniere cut

2. *Julienne*

Potongan strip halus 5–7 cm x 0,1 mm x 0,1 mm. Diterapkan pada daging seperti : ham atau lidah, dan sayuran seperti ; daun bawang, kol, bawang Bombay.

Potongan julienne digunakan sebagai hiasan (*garnish*) contohnya : *coleslaw salad*.



Gambar 12. Julienne Cut

3. *Alumette*

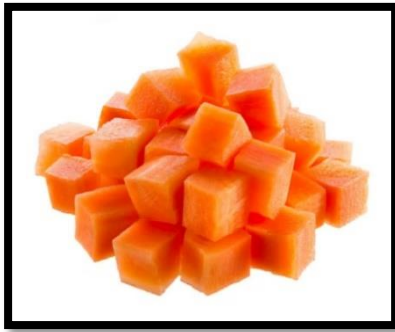
Potongan sayuran berbentuk batang korek api dengan ukuran 5 cm x 0,5 mm x 0,2 mm, Biasanya digunakan untuk sayuran seperti wortel, lobak, buncis, kentang.



Gambar 13. Allumette Cut

4. *Macedoine*

Buah–buahan atau sayuran dipotong kubus atau dadu 1 cm x 1 cm x 1 cm. Biasanya digunakan pada kentang, wortel, lobak, papaya, dan apel. Potongan macedoine dapat digunakan dalam pembuatan soup, salad.



Gambar 14. Macedoine Cut

5. *Brunoise*

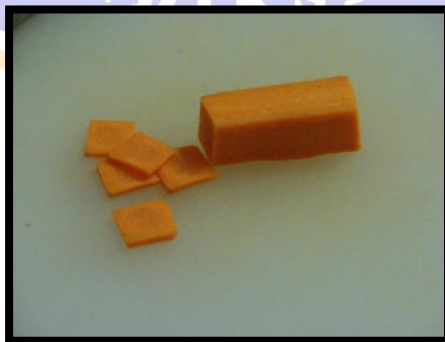
Potongan sayuran berbentuk dadu kecil dengan ukuran 1 mm x 1 mm x 1 mm. Potongan brunoise digunakan untuk isian makanan seperti ragout.



Gambar 15. Brunoise Cut

6. *Paysanne*

Potongan dengan tipis 1 cm x 1 cm x 0,2 mm berbentuk segi empat, segi tiga, atau 15 mm bentuk bulat.



Gambar 16. Paysanne Cut

7. *Chopped*

Mencincang sayuran sampai halus atau kasar seperti : *onion, garlic, shallot, parsley.*

Chopped digunakan sebagai *garnish* (hiasan), bumbu atau sebagai bahan pengisi.



Gambar 17. Chopped Cut

8. *Slice*

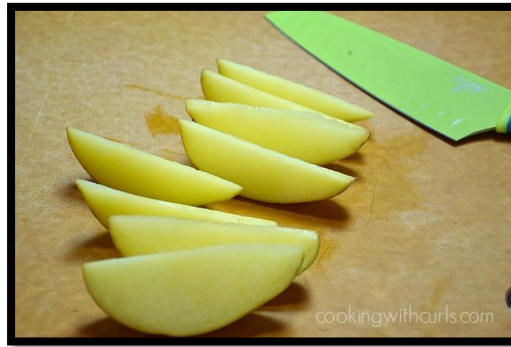
Mengiris tipis sayuran sesuai bentuk seperti : *cucumber, carrot, onion, tomato.* Potongan slice digunakan pada *salad, sauté vegetables* dan garnish.



Gambar 18. Slice Cut

9. *Section/Wedges*

Potongan yang biasanya digunakan untuk tomat, lemon, limau dengan cara memotong menjadi 6 atau 8 bagian yang sama.



Gambar 19. Wedges Cut

10. *Turning*

Potongan segi lima atau melengkung, biasa digunakan pada wortel, lobak, kentang. Potongan turning digunakan untuk : *sauté vegetables*.



Gambar 20. Turning Cut

11. *Vichy*

Potongan menurut bentuk dengan ketebalan 2 mm, biasa digunakan untuk wortel. Potongan ini digunakan untuk soup, stew vegetables, dan garnish



Gambar 21. Vichy Cut

12. Florets

Sayuran yang dipotong per kuntum bunga, biasa digunakan pada *broccoli*, dan *cauliflower*. Potongan *florets* digunakan untuk *stew vegetables*, *soup*.



Gambar 22. Floret Cut

C. Fungsi Hidangan Sayuran

Sayuran dalam hidangan kontinental selain disajikan sebagai hidangan pembuka dingin seperti salad, juga dihidangkan sebagai pendamping (*accompariment*) dari hidangan utama (*main course*). Hidangan sayuran sebagai pendamping *main course* dibuat sesuai dengan rasa dan cara penyajian hidangan utama. Hidangan pendamping disajikan sebagai hidangan pelengkap.

D. Alat untuk pengolahan hidangan dari sayuran

Sebelum memulai mengolah kentang dan sayuran, kita perlu menyediakan bahan dan peralatan yang digunakan. Setiap alat mempunyai bentuk dan fungsi yang berbeda. Peralatan yang umum digunakan untuk mengolah kentang dan sayuran diantaranya sebagai berikut.

1. Alat bantu pengolahan

Alat ini adalah alat yang digunakan untuk membantu dalam proses pengolahan bahan makanan berupa kentang dan sayuran, antara lain sebagai berikut.

- a. *Vegetable knife* adalah alat yang dipergunakan untuk mengupas, memotong, serta mencincang sayuran dan buah
- b. *Chopping board* adalah alas untuk memotong dan mencacah sayuran atau buah yang terbuat dari bahan kayu dan plastik.

- c. *Bowl* adalah mangkuk yang berguna untuk mencampur dan menyimpan sayuran atau kentang yang akan dan telah diolah. Alat ini terbuat dari berbagai macam bahan, ada yang terbuat dari plastik, stainless steel, alumunium, melamin dan kaca
- d. *Plastic tray* adalah alat yang digunakan untuk tempat bahan makanan yang akan diolah atau untuk menyimpan bahan makanan
- e. *Wooden spatula* adalah alat dari kayu yang dipergunakan untuk mengaduk makanan yang diolah, misalnya bahan makanan yang ditumis atau direbus dan digunakan juga untuk mencampur makanan
- f. *Peeler* adalah alat pengolahan kentang dan sayuran yang dipergunakan untuk mengupas kulit sayuran, misalnya mengupas wortel, kentang, dan lobak
- g. *Strainer* adalah alat yang digunakan untuk menyaring bahan makanan, misalnya menyaring minyak goreng setelah dipergunakan atau menyaaring air parutan kelapa. Alat ini juga dapat dipergunakan untuk menirikan bahan makanan setelah direbus atau direndam dalam air atau es.
- h. *Ladle* adalah alat yang dipergunakan untuk menyendok cairan pada waktu proses pengolahan makanan. Alat ini juga berguna untuk mengaduk makanan pada waktu proses pengolahan
- i. *Baking tray* adalah alat yang dipergunakan untuk alas ketika melakukan proses pemanggangan bahan makanan, misalnya dalam pembuatan douchinoise potatoes
- j. *Potato masher* adalah alat yang dipergunakan untuk menghancurkan atau menghaluskan bahan makanan setelah dikukus atau direbus, misalnya digunakan dalam pembuatan mashed potatoes
- k. *Ring cutter* adalah alat pemotong atau pembentuk bahan makanan yang terdiri atas berbagai macam bentuk, ada yang berbentuk lingkaran, oval, bintang, bunga, daun, hati, atau bentuk binatang. Alat ini biasanya terbuat dari bahan logam tipis antikerat atau stainless steel, tetapi ada juga yang terbuat dari bahan plastik. Alat ini dapat dimanfaatkan untuk membentuk kentang yang sudah dihaluskan.
- l. *Gratter* adalah alat yang digunakan untuk memarut kentang, misalnya digunakan untuk pembuatan hash brown potatoes. Selain itu, alat ini digunakan untuk memarut keju

- m. *Solet* adalah *alat* dari bahan plastik yang berfungsi untuk mengambil bahan makanan yang berbentuk agak lembek dan melekat pada tempat mencampur adonan
- n. Spuit adalah alat untuk membentuk adonan yang akan disemprotkan dengan bermacam-macam bentuk. Variasi bentuk alat ini, antara lain seperti bentuk bintang, kerang, dan pagar. Penggunaan sebuah ini adalah memasukkan spuit ke ujung kantong plastik segitiga yang sudah dilubangi, kemudian bahan yang akan dicetak disemprotkan berbentuk sesuai dengan bentuk spuit.
- o. Timbangan kue dan gelas ukur adalah alat yang dipergunakan untuk mengukur bahan makanan agar memiliki standar ukuran yang tepat
- p. Cucing adalah sejenis mangkuk berukuran kecil yang dipergunakan sebagai wadah atau tempat meracik bumbu-bumbu yang akan dipergunakan dalam proses pengolahan makanan
- q. Kuas adalah alat yang dipergunakan untuk mengoles minyak atau kuning telur pada permukaan bahan makanan atau pada alas loyang atau baking tray

2. Alat Pengolahan

Alat pengolahan merupakan alat yang digunakan untuk proses memasak. Alat ini terbuat dari bahan yang tahan panas dan api, misalnya aluminium, baja, kuningan, stainless steel, atau gelas pirex. Macam-macam alat pengolah makanan dengan bahan kentang dan sayuran adalah sebagai berikut.

- a. Frying Pan adalah alat memasak yang dipergunakan untuk memasak dengan minyak atau margarin
- b. Sauce pan adalah alat untuk merebus atau membuat masakan yang menggunakan banyak kuah
- c. Saute pan adalah alat yang digunakan untuk menumis bahan makanan yang akan diolah
- d. Steamer adalah alat yang digunakan untuk mengukus atau memasak bahan makanan dengan cara di-steam
- e. Boiling pot adalah alat yang dipergunakan untuk merebus bahan makanan yang membutuhkan banyak cairan

3. Alat Memasak

Alat memasak adalah alat yang berfungsi untuk mematangkan bahan

makanan atau adonan dengan menggunakan sumber panas. Sumber panas dapat diperoleh dari kayu, arang, minyak tanah, gas, atau aliran listrik. Alat memasak yang digunakan untuk mengolah kentang dan sayuran antara lain sebagai berikut.

- a. Stove adalah kompor yang dipergunakan untuk pengolahan makanan dan merupakan salah satu sumber panas. Stove membutuhkan bahan bakar gas untuk menyalakannya
- b. Oven adalah alat yang digunakan untuk memanggang bahan makanan secara tertutup. Ada tiga macam oven dilihat dari sumber panasnya. Oven tangkring menggunakan sumber panas yang berasal dari kompor minyak tanah, kompor kayu, kompor karang, atau stove. Oven gas menggunakan Gas sebagai bahan bakarnya. Demikian juga, oven listrik menggunakan aliran listrik untuk mengoperasikannya

E. Bahan – bahan untuk hidangan dari sayuran

Bahan yang dibutuhkan untuk membuat olahan kentang dan sayuran dibagi menjadi bahan utama bahan tambahan dan bumbu. Bahan-bahan tambahan untuk aneka olahan kentang dan sayuran merupakan bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam bahan utama. Tujuannya adalah untuk menambah cita rasa atau tekstur olahan. Bahan-bahan tambahan yang digunakan adalah sebagai berikut.

1. Telur

Telur merupakan salah satu bahan makanan yang berasal dari hewani selain daging dan susu. Telur banyak mengandung unsur protein. Telur yang digunakan biasanya telur ayam dengan berat antara 50 sampai 60 gram per butir. Kualitas telur sangat mempengaruhi cita rasa masakan. Oleh karena itu, pemilihan telur sangat menentukan

2. Mentega (butter) dan margarin

Butter terbuat dari lemak hewani sedangkan margarin terbuat dari lemak nabati. Mentega dan margarin berwarna putih atau kuning. Butter dan margarin yang berkualitas bagus membuat cita rasa olahan lebih lezat

3. Minyak goreng

Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau hewan

yang dimurnikan dan berbentuk cair dalam suhu kamar dan biasanya dipergunakan untuk menggoreng atau menumis makanan. Minyak goreng dihasilkan dari tanaman seperti kelapa, kelapa sawit, biji-bijian, kacang-kacangan, kedelai, dan kanola.

4. Tepung terigu

Tepung terigu dibuat dari biji gandum. Tepung terigu mengandung protein yang sering disebut dengan istilah gluten yang berperan dalam menentukan tingkat kekenyalan olahan. Salah satu pemanfaatan tepung terigu yaitu untuk campuran dalam pembuatan croquette serta memberikan lapisan luar sebelum hasil olahan digoreng.

5. Tepung panir

Tepung panir terbuat dari roti kering yang ditumbuk halus sehingga sering disebut juga tepung roti. Tepung panir dipergunakan untuk membuat lapisan luar pada olahan sehingga memilih tekstur renyah. Contohnya dalam pembuatan croquette potatoes.

6. Susu

Susu cair memiliki rasa gurih dan creamy. Susu memiliki sifat mudah rusak jika sudah dibuka kemasannya sehingga perlu disimpan di lemari pendingin. Susu jika dimasak terlalu panas mudah gosong dan kehilangan nutrisi sehingga disarankan menggunakan api kecil ketika memasak susu.

7. Fresh cream

Fresh cream adalah lemak susu sapi segar atau kepala susu yang memiliki warna putih berbentuk cair seperti susu. Fresh cream lebih dikenal dengan nama whipped cream. Fresh cream ini dipergunakan sebagai bahan tambahan agar hasil olahan memiliki rasa gurih

8. Cheddar cheese dan parmesan cheese

Cheddar cheese adalah bahan makanan yang diperoleh dari pemisahan zat-zat pada dalam susu melalui proses pengentalan atau koagulasi. Produk keju bermacam-macam antara lain keju padat (cheddar), parmesan cheese, dan mozzarella cheese. Cheddar cheese berbentuk padat dan harus diparut atau dipotong terlebih dahulu jika akan digunakan. Sedangkan parmesan cheese biasanya dipasarkan dalam keadaan sudah diparut. Dalam pengolahan sayuran cheese biasanya dicampur ke dalam makanan atau hanya sekedar ditaburkan di permukaan makanan.

Ada pula Jenis tes yang mempunyai karakter meleleh jika dipanaskan. Keju tersebut biasanya dibuat dari susu kerbau

9. Sour cream

Sour cream merupakan produk susu yang kaya akan lemak yang diolah dengan teknik fermentasi krim dengan bantuan bakteri laktit sehingga akan mengubah krim menjadi berasa asam dan kental. Sour cream dipergunakan untuk campuran olahan makanan.

10. Bumbu

Bumbu dalam olahan kentang dan sayuran dipergunakan untuk memberi rasa dan aroma pada makanan. Macam-macam bumbu yang digunakan dalam pengolahan kentang dan sayuran adalah sebagai berikut.

a. Lada hitam dan lada putih

Lada hitam dan lada putih adalah jenis rempah yang memiliki diameter 5 mm. Lada ini memiliki rasa pedas yang berasal dari piperin dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan perasa dan pemberi aroma pada makanan. Lada tersedia dalam bentuk butiran atau untung atau dalam bentuk bubuk.

b. Pala

Pala merupakan rempah yang memiliki bentuk oval dan bercangkang kuat. Pala dipergunakan sebagai salah satu rempah yang berfungsi untuk menambah aroma dan cita rasa makanan. Di pasaran sekarang banyak dijumpai pala yang sudah berbentuk bubuk.

c. Garam

Garam merupakan jenis mineral yang memiliki rasa asin. Garam ada yang berbentuk halus Ada pula yang kasar. Dalam pengolahan makanan garam memiliki peran yang sangat penting. Disamping memberikan rasa asin garam juga berfungsi sebagai pengawet bahan makanan.

d. Gula pasir

Gula berasal dari bahan dasar tebu yang dikeringkan atau di kristalisasi. Biasanya berwarna putih dan berbentuk seperti pasir serta memiliki rasa manis. Dipergunakan untuk memberi efek rasa manis pada olahan makanan.

e. Thyme

Thyme merupakan salah satu jenis rempah daun yang berasal dari Mesir. Thyme memiliki daun yang kecil, berbentuk oval, dan bertangkai keras. Selain itu, Thyme memiliki aroma daun yang harum dan khas. Aroma daun Thyme akan terasa jika dikonsumsi dalam keadaan kering. Biasanya dipergunakan untuk memberi rasa dan aroma pada makanan.

f. Parsley

Parsley merupakan salah satu jenis sayuran yang memiliki daun keriting, masuk ke dalam keluarga wortel. Parsley memiliki bentuk daun mirip dengan daun seledri. Kegunaan versi ini dengan cara di rajang atau dicincang halus yang ditaburkan dipermukaan makanan agar makanan terlihat cantik dan menarik atau sebagai pelengkap atau bumbu pada makanan.

g. Daun basil

Daun basil merupakan sejenis rempah-rempah yang memiliki bau dan rasa yang khas, kadang-kadang agak sedikit langu. Daun basil dipergunakan sebagai bumbu pada berbagai olahan makanan. Selain itu daun basil dapat dipergunakan dalam keadaan kering maupun segar.

h. Oregano

Oregano atau pot marjoram adalah tanaman dari keluarga mint yang memiliki aroma kuat, berasa hangat, serta sedikit pahit. Oregano dikonsumsi dalam keadaan segar dan kering

i. Rosemary

Bentuk daun rosemary, yaitu kecil, oval, berujung runcing, serta berwarna hijau gelap dibagian atas dan keabu-abuan di bagian bawah daun. Bunganya berwarna ungu pucat hingga biru gelap. Rosemary memiliki bau yang sangat menyengat sehingga aromanya dimanfaatkan untuk olahan makanan

F. Cara mengolah hidangan sayuran

1. Direbus (*Boilling*)

Adalah merebus bahan makanan didalam cairan yang mendidih. Jenis sayuran yang dapat direbus contohnya : wortel, kol, jagung, terung,

kentang, bayam, tomat

2. Digoreng / ditumis (*Frying & Sauteing*)

Adalah mengolah sayuran dengan cara dimasak dengan menggunakan minyak goreng. Contoh : terung, kentang, ubi jalar, lobak

3. Dibakar (*baking*)

Adalah memasak bahan makanan dengan cara menggunakan panas udara yang mengitarinya di dalam oven. Contoh : kentang : potatoes, teong : eggplant, tomat : tomatoes

4. Dimasak dengan air sedikit / kaldu dengan panas yang stabil (*braising*).

Contoh : kol, bawang, daun slada, spring onions

Teknik memasak sayuran yang tepat

Sayuran dikatakan matang apabila sesuai dengan yang diinginkan. Banyak tingkat variasi kematangan antara satu jenis sayuran dengan jenis sayuran yang lain. Beberapa hal secara umum perlu diperhatikan untuk mencapai tingkat pematangan sayuran yang tepat, yaitu:

1. Jangan memasak sayuran terlalu lama
2. Memasak sayuran dengan waktu yang cepat
3. Untuk pematangan yang seragam, sayuran dipotong dengan potongan yang seragam pula
4. Sayuran yang keras dan bagian tertentu membutuhkan penanganan khusus supaya pada saat dimasak tidak overcooking. Contoh: asparagus, batang brocoli.
5. Jangan memasak sayuran yang berbeda-beda secara bersamaan karena memungkinkan mereka membutuhkan penanganan yang berbeda tingkat kematangannya.

Teknik-teknik penyelesaian pengolahan sayuran

1. *Au Beurre* (dalam mentega),
Sayuran yang direbus atau dikukus kemudian ditumis dengan mentega. Teknik ini cocok untuk jenis umbi dan daun.
2. *Aux Fines herbes* (dengan penambahan herb yang dicincang)
Sayuran yang ditumis dengan mentega ditambahkan dengan peterseli, drill dan mint
3. *Au Gratin*
Sayuran yang sudah direbus, ditata, disiram dengan saus mornay,

taburi keju parut selanjutnya diolah dengan cara di gratin. Sesuai untuk asparagus, chicore dan bunga kol.

4. *Au Veloute*

Sayuran yang di blanch, dikukus dengan saus veloute. Sesuai untuk kol, buncis, kacang polong dan bayam.

5. *Al'anglaise*

Sayuran dimasak dengan air garam, tiriskan lalu glaze dengan mentega, teknik ini sesuai untuk wortel, kacang polong, buncis seledri, asparagus dan bayam.

6. *A'la Crème*

Sayuran yang dikukus dimasak dengan krim (dikentalkan dengan saus *Bechamel* dan krim) sesuai untuk wortel, kacang polong dan bayam.

7. *Ala Milanaise*

Sayuran yang dikukus atau direbus ditaburi dengan keju permesan, tambahkan mentega selanjutnya di gratin. Sesuai untuk bunga kol, asparagus dan chicore.

8. *Ala Moelle*

Sayuran dikukus dengan saus *Bordelaise*, siram/garnish dengan tulang sumsum, sesuai untuk fenchel.

9. *Ala Polonaise*

sayuran yang direbus disiram dengan tepung roti yang dicampur dengan mentega cair. Sesuai untuk asparagus dan buncis.

10. *Braize au jus*

Jenis kol yang keras dimasak dengan lemak, bacon dan bawang bombay, isi dengan fond atau jus, rebus hingga matang.

11. *Frying*

- a. *Frite* : sayuran digoreng langsung tanpa direbus
- b. *Nature* : sayuran diiris tipis, dibasahi dengan krim atau susu, bumbu taburi terigu dan goreng
- c. *En Fritot* : sayuran dimarinade dengan jeruk nipis, bumbu, celupkan dalam adonan tepung, goreng dalam lemak. Teknik ini sesuai untuk semua jenis jamur dan seledri

12. *Glaze*

Sayuran dikukus atau direbus dengan gula dan mentega, dimasak hingga cairan berkurang seperti sirup, atau bisa juga sayuran yang sudah

dimasak dalam kaldu ditumis dengan mentega dan gula. Sesuai untuk wortel, kacang polong dan buncis.

13. *Saute*

Sayuran ditumis dengan sedikit minyak. Sesuai untuk sayuran buah seperti terong, zucchini dan tomat.

14. *Puree*

- a. Sayuran yang mengandung air seperti wortel, seledri dll dimasak dengan 1/3 kentang kemudian disaring dan diselesaikan dengan mentega.
- b. Sayuran yang mengandung pati seperti kacang polong, buncis diolah dengan krim dan mentega dihaluskan menjadi puree.

G. Mengolah Hidangan dari Sayuran

Makanan utama atau main course merupakan hidangan pokok yang disajikan bersama dengan sumber pangan hewani yang disertai dengan kentang dan sayuran. Sayuran yang disajikan pada main course mempunyai jenis yang beragam baik dari bahan, maupun teknik pengolahannya. Pada umumnya penyusunan olahan sayuran memperhatikan berbagai aspek misalnya rasa, warna, tekstur, dan teknik yang tepat.

Adapun teknik olah yang dapat diterapkan dalam pengolahan sayuran ini antara lain sautng, baking, blancing, dan frying sesuai dengan fungsi dan manfaat olahan sayuran itu sendiri. Oleh karena itu perlu memperhatikan cara pengolahan yang tepat untuk memperoleh olahan sayuran yang lezat tetapi bernilai gizi tinggi.

Berikut ini resep – resep olahan sayuran yang dapat dibuat .

1. Parsley Potatoes



Bahan :

- 500 gr kentang
- 5 gr parsley

- 5 gr butter
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Kupas semua kentang lalu cuci sampai bersih
2. Potong kentang berbentuk turning dengan ukuran yang sama besar
3. Rebus kentang hingga matang dalam air yang telah diberi garam dan tiriskan
4. Panaskan butter pada frying pan kemudian masukkan kentang ke dalamnya aduk rata.
5. Taburi dengan garam dan parsley yang telah dicincang halus, angkat dan sajikan

2. Stuffed Green Pepper



Bahan :

- 5 buah paprika hijau ukuran besar
- 60 gram bawang bombay
- 1 siung bawang putih, cincang halus
- 180 gram daging sapi giling
- 2 sdm tepung panir
- 2 sdm susu cair
- 1 sdt bubuk pala Garam dan lada secukupnya
- 45 gram keju cheddar parut
- 1 batang daun bawang, iris halus
- Minyak untuk menumis Mayonaise dan saus tomat secukupnya

Cara membuatnya :

1. Bersihkan paprika, potong bagian atasnya dan keluarkan isinya. Potong bagian bawah sedikit agar paprika bisa berdiri.
2. Cincang sisa potongan paprika bersama bawang bombay.

3. Tumis cincangan paprika dan bawang bombay sampai harum. Bumbui dengan garam dan lada. Angkat dan sisihkan.
4. Rendam tepung panir dengan susu. Sisihkan.
5. Campurkan daging giling, tumisan bawang dan paprika, bubuk pala, garam, lada, bawang putih serta larutan tepung panir. Aduk hingga adonan merata.
6. Isi adonan ke dalam paprika hingga penuh. Letakkan dalam loyang dan tutup dengan aluminium foil. Panggang dalam oven bersuhu 200C selama 15 menit. Waktu memanggang bisa lebih lama tergantung ukuran paprika yang digunakan.
7. Keluarkan, lepaskan aluminium foil dan taburi dengan keju parut. Panggang lagi sebentar hingga keju berwarna kecokelatan.
8. Setelah matang, angkat dan taburi dengan irisan daun bawang. Sajikan bersama saus tomat

3. **Buttered Spinach**



Bahan

- 500g bayam
- 2 siung bawang putih
- minyak zaitun
- garam dan lada hitam
- 1 sdm mentega
- 1 lemon

Cara Membuat:

1. Cuci dan tiriskan bayam
2. Kupas dan halus slice 2 siung bawang putih
3. Panaskan pan terbesar atau wajan dengan api sedang sampai panas

4. Miringkan panci dan tambahkan lug minyak zaitun, segera diikuti dengan bawang putih
5. Mix panci sekitar sehingga bawang putih memasak merata
6. Ketika bawang putih sedikit emas, campur bayam sekitar dengan cepat, dengan menggunakan sepasang penjepit

4. Mixed Vegetables



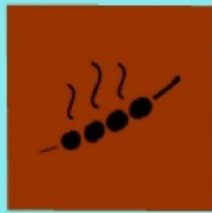
Bahan :

- 1 buah Wortel
- 8 buah Buncis
- 50 gr jagung manis pipil
- 1 siung Bawang Bombay
- 2 siung Bawang Putih
- 1 sendok makan Minyak Zaitun (Olive Oil)
- 1 sendok teh Garam
- 1 sendok teh Gula Pasir
- 25 ml Air

Cara membuat :

1. Kupas, cuci dan potong – potong wortel jadi kotak kecil. Potong buncis sepanjang kurang lebih 3cm. Rebus semu sayuran sampai setengah matang, angkat dan tiriskan.
2. Cincang bawang putih. Rajang bawang bombay.
3. Tumis bawang putih, bawang bombay dengan olive oil sampai harum.
4. Masukkan sayuran yg sdh direbus tadi, lalu tambahkan air, garam dan gula.
5. Aduk rata sampai air hampir habis, angkat dan sajikan.

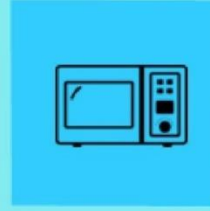
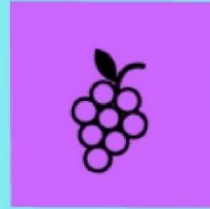
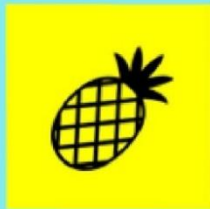
APPENDIX 11. THE RESULT OF THE PRODUCT (MODULE)



ENGLISH FOR SPECIFIC PURPOSE

FOOD & BEVERAGE PRODUCT

VEGETABLES & ANIMALS **INGREDIENT**



By: Madani Firdaus
Nyoman Karina Wedhanti, S.Pd., M.Pd.
Gede Mahendrayana, S.Pd., M.Pd.

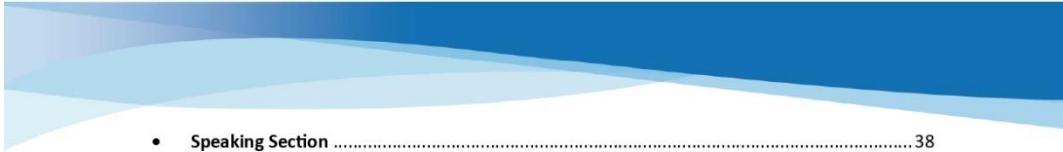


PREFACE

The main purpose of this book is to offer English materials based on the subject "Food and Beverage Product" for the first semester in grade 11 culinary majors in the SMK realm. This book's topics align with the syllabus of SMK grade eleven culinary majors. Teachers can utilize this book as an additional resource to facilitate teaching food and beverage products in English learning. On the other hand, students can use this book to improve their English proficiency through activities that encourage the development of English language skills. The activities cover Listening, Speaking, Reading, and Writing. The book consists of two units, namely "Vegetable Ingredient and Animals Ingredient", and includes various important English aspects. It is important to note that although this book has been carefully crafted, the author recognizes its imperfections and acknowledges potential weaknesses. Therefore, any feedback, suggestions, or comments will be warmly received as they may contribute to the continuous improvement of this book.

TABLE OF CONTENTS

COVER	
PREFACE	ii
TABLE OF CONTENTS.....	iii
UNIT 1	1
PROCESSING OF VEGETABLES	1
<i>INPUT</i>	2
<i>CONTENT FOCUS</i>	3
A. Vegetable Ingredient	3
B. The Ingredient	3
C. The Tools	18
<i>LANGUAGE FOCUS</i>	21
A. Expression.....	21
B. Grammar review.....	22
C. Vocabulary mastery.....	23
<i>TASK</i>	25
• Listening Section	25
• Speaking Section	25
• Reading Section	26
• Writing Section	27
UNIT 2	28
PROCESSING OF ANIMALS	28
<i>INPUT</i>	29
<i>CONTENT FOCUS</i>	30
A. Animal Ingredient.....	30
B. The Kind of Animal Ingredients.....	30
<i>LANGUAGE FOCUS</i>	33
A. Language Expression	33
B. Grammar Review	35
C. Vocabulary mastery.....	36
<i>TASK</i>	38
• Listening Section	38



- **Speaking Section** 38
- **Reading Section** 38
- **Writing Section** 40
- REFERENCES* 41



- UNIT 1 -



Vegetables Ingredient





INPUT

Activity 1: Look at this picture below! Please give a brief explanation in one sentence for each picture!



sc: surlatble.com

1



sc: surlatble.com

2

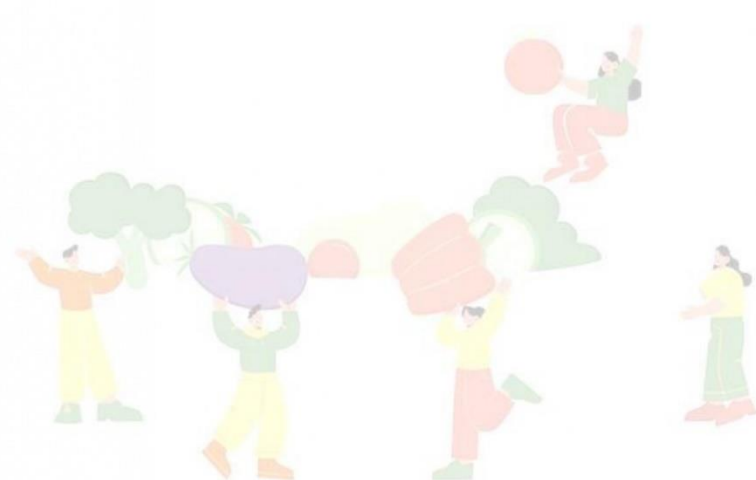


sc: seriouseats.com

3

Activity 2: Please answer the following questions below!

1. What is the difference between each picture above?
2. What is the basic ingredient from each picture?
3. Where do you usually find that?





CONTENT FOCUS

This section will be divided into three parts, the first part is about explaining what is the vegetable ingredient, the second is about what are vegetable ingredients and tools, and the last part is about the tools needed to process vegetable ingredients.

A. Vegetable Ingredient

Vegetable food ingredients are food ingredients produced by plants that can be consumed by humans. Vegetable food ingredients can be consumed after being processed or consumed directly. This type of food contains various nutrients needed by the human body, such as vitamins, minerals, fiber, carbohydrates, calcium, iron, and protein. Plant-based foodstuffs come from organic matter that plants produce when they make their food.

B. The ingredient





Vegetable food ingredients are divided into 2 (two) types, namely food derived from horticultural crops and food derived from food plants. Horticultural crops are plants produced from modern agricultural cultivation processes. This cultivated plant has several characteristics namely, it can easily rot, requires a large space in the planting process, harvests seasonally, and requires an appropriate planting location. Food plants are various types of plants that contain lots of carbohydrates and proteins that are useful as a source of power or energy for humans.

a. Vegetable Ingredients

Vegetable materials have many types that are consumed by humans. Among them are cereals, vegetables, nuts, and fruits. Here's an explanation:

1. Cereals

Cereals are plant materials consisting of grains. This material certainly has a content that is rich in carbohydrates, protein, low in fat, and rich in fiber. Cereals also contain vitamin E, vitamin B complex, and minerals.

No.	Name	Picture
1	Rice	 sc: world-grain.com
2	Wheat	 sc: indiamart.com
3	Oat	 sc: foodnetwork.com
4	Barley	 sc: melatiputrajaya.com





5	Corn	 <small>sc: healthline.com</small>
---	------	---






Table 1.1 Cereals

2. Vegetables







Vegetables are classified as vegetable food ingredients with quite complex nutritional content. Vegetables generally contain complete vitamins for the body. The type of vegetables will be explain below:

No.	Classification	Name	Picture
1	Leaf Vegetables	Curly Lettuce	 <small>sc: vivregourmet.com</small>
		Water Lettuce	 <small>sc: fimela.com</small>
		Butter Lettuce	 <small>sc: lettuceinfo.org</small>









		Ice Berg Lettuce	 <small>sc: vivregourmet.com</small>
		Sweet Leaf	 <small>sc: vivregourmet.com</small>
		Kenikir leaf	 <small>sc: ruangnom.com</small>
		Basil Leaf	 <small>sc: vivregourmet.com</small>
		Radichio	 <small>sc: eatingwell.com</small>









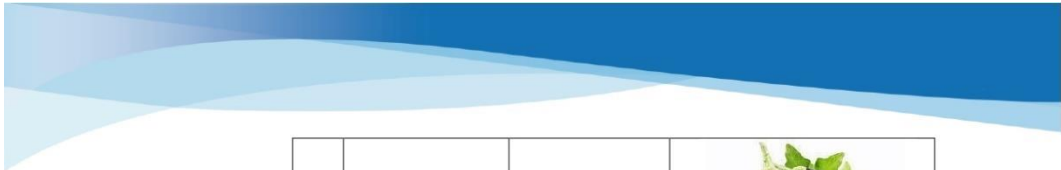
		Bok Choy	 sc: americatestkitchen.com
		Spinach	 sc: cmindonesia.com
		Kale Leaf	 sc: astronauts.id
		Mustard	 sc: sahabatdapur.com
		Cabbage	 sc: manfaat.co.id
2	Stems And Tuber Vegetables	Asparagus	 sc: resepkoki.com









		Celery	 <small>sc: bbgoodfood.com</small>
		Bamboo Shoot	 <small>sc: vivregourmet.com</small>
		Mungbean Sprouts	 <small>sc: arafuru.com</small>
		Soybean Sprouts	 <small>sc: arafuru.com</small>
		Alfalfa Sprouts	 <small>sc: arafuru.com</small>
3	Flower Vegetables	Cabbage Flower	 <small>sc: orami.com</small>









		Broccoli	 sc: kompasiana.com
		Artichoke	 sc: alodokter.com
		Papaya Flower	 sc: suara.com
		Turi Flower	 sc: Kompas.com
		Split Heart	 sc: fimela.com
4	Fruits Vegetables	Cucumber	 sc: amazon.in



		Eggplant	 sc: arafuru.com
		Zucchini	 sc: medocm.id
		Tomato	 sc: healthline.com
		Paprika	 sc: halodoc.com
		Luff Gourd	 sc: thespruce.com
		Bitter Gourd	 sc: detikcom.id



5	Pods And Seeds Vegetables	French Bean	 <small>sc: indiamart.com</small>
		Pease	 <small>sc: veggovilla.com</small>
		Winged Bean	 <small>sc: filoflants.com</small>
		Long Beans	 <small>sc: healthline.com</small>
6	Tuber Vegetables	Potato	 <small>sc: lovefoodhatewaste.com</small>
		Carrot	 <small>sc: lifestyles.bisnis.com</small>












		Radish	 sc: healthshots.com
		Biet	 sc: cookpad.com
		Leek	 sc: thespruceeats.com
		Onion	 sc: bbcgoodfood.com
		Lokio	 sc: homemadeindonesia.com

Table 1.2 Vegetables

3. Nuts

Nuts are grains with a relatively large size. Nuts contain a lot of fiber which is necessary for the body. The followings are the kind of nuts:

No.	Name	Picture
1	Peanuts	 sc: harvardhealth.com
2	Mung Beans	 sc: houseoforganix.com
3	Soy Beans	 sc: scoular.com
4	Cashew Nuts	 sc: ootymade.com





5	Almond Nuts	 sc: chefsmandala.com
6	Pine Nuts	 sc: simplyrecipe.com

Table 1.3 Nuts

4. Mushroom

Mushrooms are food ingredients that belong to the fungus group. Mushrooms themselves do not have leaves, roots, or seeds. The growth process of mushrooms also does not require light to grow because mushrooms are not a true type of vegetable. Mushrooms also have the nutrients found in vegetables. The followings are the type of mushroom:

No.	Name	Picture
1	Enoki Mushroom	 sc: thespuceeats.com













2	Oyster Mushroom	 <small>sc: thespruceeats.com</small>
3	Mushroom	 <small>sc: thespruceeats.com</small>
4	Maitake Mushroom	 <small>sc: thespruceeats.com</small>
5	Shitake Mushroom	 <small>sc: thespruceeats.com</small>
6	Button Mushroom	 <small>sc: thespruceeats.com</small>

Table 1.4 Mushroom

5. Fruits

Fruits are known for their delicious taste and complete nutrition. This food is a source of various vitamins (Vit A, B, B1, B6, C), minerals, and dietary fiber. These are the kind of fruits explained below:

No.	Name	Picture
1	Apple	 sc: subzfresh.com
2	Pineapple	 sc: indiamart.com
3	Watermelon	 sc: weresmartworld.com
4	Guava	 sc: shape.com
5	Melon	 sc: weresmartworld.com





6	Strawberry	 <small>sc: astronauts.id</small>
7	Orange	 <small>sc: jubi.co.id</small>
8	Banana	 <small>sc: astronauts.id</small>
9	Mango	 <small>sc: bbegoodfood.com</small>

Table 1.5 Fruits

✦ Exercise:

1. Please mention the ingredients that harvested seasonally or annually!
2. Make a list of nutrition's contained in each ingredient!



C. The Tools

In processing this vegetable material, of course, tools are needed so that later it can be processed and cooked properly. There are 3 groups in the tools used, among others, as follows:

1. The processing tools

This tool, of course, will be used in things like cutting, peeling, smoothing, and so on. The tools include the following:

No.	Name	Function
1	Vegetable knife	For cutting, peeling, and mincing vegetables and fruit
2	Chopping board	A Mat for cutting and chopping vegetables or fruit
3	Bowl	A useful bowl for mixing and storing vegetables
4	Wooden spatula	Mixing food that is processed and used also to mix food
5	Plastic tray	As a place for food to be processed
6	Strainer	a tool for filtering food ingredients
7	Ladle	Tool for scooping liquid in the food processing process
8	Peeler	A tool for peeling the skin of vegetables
9	Potato masher	As a crusher or refiner, especially on potatoes

10	Baking tray	As a base for the process of roasting food
11	Gratter	Grate potatoes or cheese
12	Solet	Take soft foods
13	Ring cutter	For cutting or forming food ingredients that have various shapes and are made of metal.
14	Sputit	a tool for forming dough that will be sprayed with various shapes
15	Brush	For greasing oil or egg yolk on the surface of food ingredients
16	Cucing bowl	A kind of small bowl as a container or a place to mix spices

Table 1.6 The processing tools

2. The cook processing tools

In the discussion, this tool is a tool used for the cooking process. This tool has materials that are generally heat and fire-resistant, for example, aluminum, steel, brass, stainless steel, or Pyrex glass. Here are the tools as follows:

No.	Name	Function
1	Frying pan	Tools for cooking that use oil or margarine
2	Saute pan	Tools for sautéing food

3	Saucepan	A tool for boiling or cooking using a lot of gravy
4	Steamer	A tool for steaming or cooking that uses steam
5	Boiling pot	a tool used to boil foodstuffs that require a lot of liquid

Table 1.7 The cook processing

3. The cooking tools

A cooking utensil is a tool that functions to cook ingredients or dough using a heat source. Heat sources can be obtained from wood, charcoal, kerosene, gas, or electricity. The cooking tools used to process potatoes and vegetables include the following:

No.	Name	Functions
1	Stove	As a tool that emits a heat source through gas fuel to process food
2	Tank Oven	Tool for grilling foodstuffs through an oil burner
3	Gas Oven	Tool for roasting food through gas fuel
4	Electric Oven	Appliance for roasting food through electricity

Table 1.8 The cooking tools

A. Expression

In English conversation, there is something called expressing satisfaction and dissatisfaction. This expression functions so that you can convey sentences filled with satisfaction and disappointment.

This expression appears in certain situations. If you are satisfied then conditions are pleasant and something is going well. Meanwhile, disappointment must be about bad situations and even detrimental.

Example of satisfaction:


- "I am so happy about this."
- "I am really like this!"
- "It's satisfying!"
- "You did it well!"
- "I am very pleased with..."
- "Everything was just perfect!"

Example:

- "I really like this sushi!"
- "You did it well for the salad!"
- "I like your appetizer, it's satisfying!"

The expression of short satisfaction:

- "Well done!"
- "Great, love it!"

- 
- “Fantastic!”
 - “Perfect!”
 - “Amazing!”
 - “I appreciate that.”

Example:

- “Your chicken soup it’s amazing!”
- “The taste of the fried rice is so perfect!”
- “The mixed vegetables are very delicious. Great, love it!”

The expression of Dissatisfaction:

- “I am disappointed with...”
- “It is very disappointing.”
- “What a terrible...”
- “I want to complain about...”
- “It is unacceptable.”

Example:

- “I am disappointed with the soup because it’s too salty.”
- “I want to complain about this food. It’s too spicy.”
- “There is a stain on this plate. It’s very disappointing.”

B. Grammar review

Simple past tense means a sentence that is used to talk about past activities that were completed in the past as well. To indicate that the activity was carried out in the past, you must use verb 2. Furthermore, the use of to be in this sentence also uses the

past form of to be (was/were). In this tense, there are two forms of sentences with different formulas, namely nominal and verbal. Following is the explanation:

Nominal Simple Past Tense	
Formula	Example
(+) Subject + to be (was/were) + Complement	He was a chef in this restaurant
(-) Subject + to be (was/were) + not + Complement	He was not a chef in this restaurant
(?) To be (was/were) + Subject + Complement + ?	Was he a chef in this restaurant?
Verbal Simple Past tense	
Formula	Example
(+) Subject + Verb 2 + Complement	I enjoyed that steak last night
(-) Subject + did not + Verb 1 + Complement	I did not enjoy that steak last night
(?) Did + Subject + Verb 1 + ?	Did I enjoy that steak last night?

Table 1.9 The formula of simple past tense

C. Vocabulary mastery

Name	Meaning	Name	Meaning	Name	Meaning
Appetizer	Makanan	Vegetables	Sayuran	Waiter	Pelayan
<i>/'æpɪtaɪzər/</i>	pembuka	<i>/'vedʒtəbl/</i>		<i>/'weɪtər/</i>	pria
Restaurant	Restoran	Breakfast	Sarapan	Slices	Potongan
<i>/'restrɑːnt/</i>		<i>/'brekfəst/</i>		<i>/slɑːs/</i>	

Main course /,meɪn 'kɔ:rs/	Hidangan utama	Lunch /lʌntʃ/	Makan siang	Freezer /'fri:zə/	Lemari pendingin
Kitchen /'kɪtʃɪn/	Dapur	Dinner /'dɪnər/	Makan malam	Buffet /bə'feɪ/	Makanan prasmanan
Hygienic /haɪ'dʒenɪk/	Higienis	Chef /ʃef/	Koki	Waitress /'weɪtrəs/	Playan Wanita
Dessert /dɪ'zɜ:rt/	Makanan penutup	Tools /tu:ls/	Peralatan	Bill /bɪl/	Tagihan
Dish /dɪʃ/	Hidangan	Water /'wɔ:tər/	Air putih	Reserved /rɪ'zɜ:rvd/	Sudah dipesan

✚ Exercise:

1. Please create 10 sentences of expression that expressing satisfaction and dissatisfaction!
2. Try to create at least 10 sentences by combining the formulas and vocabulary above!



 **TASK**

- **Listening Section**

Listen to the audio by scanning the link below! Then, fill in the blank to make the sentence complete!

Scan now!



If you don't like salads here are my three tips. First, 1(...) everything really small you can use a 2(...) or a chopper that cuts everything equally that way every bite has so much more color and flavor. Second, add 3(...) adding something like Feta cheese can really transform a salad from a boring bowl of vegetables to one with a creamy Tangy taste that makes it more (4...). And finally, after you toss the salad with your favorite 5(...), try eating it with chips, I baked pita bread with zaatar and olive oil to eat it with this Shirazi inspired salad so good

- **Speaking Section**

Please make a dialogue video with your seatmate using the expression of satisfaction and dissatisfaction in 5 minutes maximum! Be creative and enjoy it guys!



• **Reading Section**

Please read this text and choose True or False (T/F) in the statements below!

How To Make a Parsley Potato



Recipe:

- 3 potatoes
- Salt
- Bay leaf
- Butter
- Parsley

Steps:

1. Scrub the potatoes. You can use the rough back of the sponge (you don't need to peel them).
2. Slice the potatoes into 1-1½" thick pieces and put them on the pan.
3. Add some warm water to barely cover the potatoes and put 2 tsp salt with bay leaf.
4. Boil the potatoes then reduce heat and cook at low-level heat for about 15 minutes.
5. If it's done, drain the potatoes well and put the melted butter and stir it well until coated.

6. Sprinkle again with ½ tsp salt and add 1 cup chopped parsley and stir to combine.
7. Stir it again just before serving to re-coat with any butter. Then put it on the plate and the parsley potatoes are ready to serve.

Statements (T/F):

1. Slice the potatoes into 1-2" pieces and put them in the pan. (...)
2. You have to put 2 tsp salt with bay leaf after you add some warm water. (...)
3. Use high-level heat to cook the potatoes. (...)
4. You have to peel the potatoes after you scrub the potatoes. (...)
5. You can add 1 cup chopped parsley after you sprinkle the salt then stir it to combine. (...)

• **Writing Section**

Please make a main course dish based on vegetable ingredients into procedure text at least 100-150 words! Be a creative student!



- UNIT 2 -



Animal Ingredients

INPUT

Activity 1: Look at the picture, please! Can you mention it one by one by describing it in one sentence?



sc: rugarupa.com

1



sc: foodie.sysco.com

2



sc: kabebesuki.pikiran-rakyat.com

3

Activity 2: Please answer the following questions!

1. What type of food is made from each picture?
2. What is your favorite ingredient from those pictures?
3. From your favorite ingredient, can you mention one food that you like to taste?



CONTENT FOCUS

This section consists of two parts. The first is the definition of animal ingredients, the second is the kind of animal ingredients.

A. Animal Ingredient

In the world of food, not only vegetable ingredients are processed to meet our daily needs, but animal-based foodstuffs also provide a lot of nutrition to humans. Of course, animal-based foods are known as processed "meat" types which are usually used as main dishes. Meat is a very basic ingredient that has substances and vitamins contained in it. Therefore, when viewed from the point of view of processing in the culinary world, all the meat that is taken comes from four-legged animals that receive special care to get the best quality.

B. The Kind of Animal Ingredients

Based on the previous explanation, meat is a type of animal material that contains a lot of protein. As we know, 4 types of meat are usually used as main ingredients, including beef, veal, lamb/mutton, and pork. The following is an explanation of all types of meat.

1. Beef

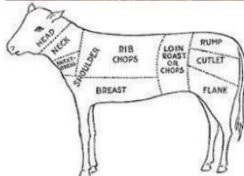




Sc: pinterest

The cow that produces meat is usually kept only for slaughter, except for countries that require cattle for power use. This cow will be slaughtered when the power is no longer needed, but the result of this beef is often less tender meat.

2. Veal



Sc: pinterest

The veal used for processing is obtained from veal that is up to 3 months old and still drinks milk from its mother. This type of beef usually has pork-like flesh and does not contain much fat. In processing, the use of veal is almost the same as mature beef, only the meat is softer.

3. Lamb and Mutton

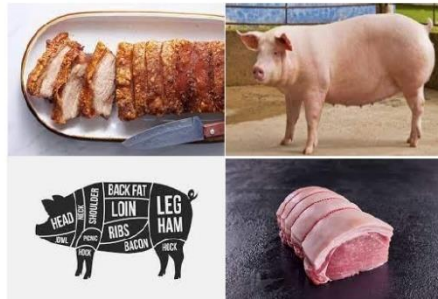




This processed meat comes from goats which have different types of meat.

Lamb is a goat that is up to 1 year old and if it is more than that then the type of meat is called Mutton. Both types of meat have criteria such as dark red meat, white fat and a bit hard, porous bone, and meat attached to the bones.

4. Pork



Pork contains a lot of fat, and the color of the meat tends to be whitish-red. In processing pork, it is usually cooked well (well done), this is due to the possibility that there are parasites called taenia which only die when heated. Pork can be obtained from male pigs (boar) and female pigs (sow) or piglets (piglets). Besides taking the meat, pork is also preserved as bacon and ham.

✚ Exercise:

1. Please mention the most delicious part of the meat of each animal above!
2. Write down the differences of criteria used in each meat!



LANGUAGE FOCUS

A. Language Expression

When talking about restaurants, we usually use expressions of asking and giving opinions. These two things have differences, namely asking opinion is an expression of asking about opinions. Then, giving an opinion is the opinion that you want to convey to your interlocutor. In situations like this, there are two types of situations where we need to ask this question, namely formal and informal.

a. Formal


In situations like this, it is usually used in some official and formal events. However, formal situations can also be used in luxury restaurants that have special services. When it has been conveyed formally, we will also convey it formally, which means we also use polite language to that person. For that, you can use the following expressions:

Asking for opinions in formal situations:

- “Would you give me your opinion on...?”
- “Do you have any idea...?”
- “What is your feeling about...?”
- “Do you have an opinion about...?”
- “Could you tell me your opinion about...?”

Example:

- “Do you have an opinion about the steak Sir?”
- Would you give me your opinion on my special menu Madam?
- What is your feeling about the taste Sir?



Giving pinions in a formal situation:

- “May I comment on that?”
- “In my point of view...”
- “My opinion about...”
- “I consider...”
- “If I had my view, I would...”
- “In my mind...”
- “In my personal opinion...”

Example:

- “In my point of view, this steak is perfect.”
- “In my mind, this special menu is interesting to try.”
- “My opinion about this texture is well done enough.”

b. Informal

In contrast to formal, informal is usually used in casual situations. In a situation like this, it can also happen in a restaurant. The use of this expression occurs when discussing with colleagues or with customers in a small restaurant area. By responding to these customers, we can give answers casually or use everyday language. For that, you can use the following expressions:

Asking for opinions in informal situations:

- “What do you think about...?”
- “Any comments?”
- “How do you feel about...?”
- “What is your opinion?”
- “How about...?”



Example:

- “Any comments on my dishes Sir?”
- “How do you feel about the taste Sir?”
- “How about the soup? Is it good?”

Giving opinions in informal situations:

- “I think that...”
- “In my opinion...”
- “I think...”
- “I believe...”
- “Well, I think...”

Example:

- “I think that your dishes are good enough.”
- “I think is delicious about the taste.”
- “Well, I think this soup is good.”

B. Grammar Review

In this case, we usually use the simple future tense in the culinary area. Simple Future Tense is tense to express an activity that will happen in the future. It can be used to express prediction or show intention. To better understand the forms or rules in Simple Future Tense, here are the formulas that you can use when using Simple Future Tense. The following is a table of formulas for using the simple future tense:

Type	Formula	Example
Positive (+)	Subject + will + Verb 1 (V1) + object	She will cook the food at night
	Subject + to be (is/am/are) going to + V1 + Object	I am going to finish my job tonight
Negative (-)	Subject + will + not + V1 + object	He will not wash the plates tomorrow
	Subject + to be (is/am/are) + not + going to + V1 + object	Dion is not going to serve the customer tomorrow
Interrogative (?)	Will + subject + V1 + Object + ?	Will Rudy take another job tomorrow?
	To be (is/am/are) + subject + going to + V1 + object + ?	Is Dion going to serve the customer tomorrow?

C. Vocabulary mastery

Name	Meaning	Name	Meaning	Name	Meaning
Cooking /'kʊkɪŋ/	masakan	Dining room /'daɪnɪŋ ru:m/	Ruang makan	Grill /grɪl/	Alat pemanggang
Steak /steɪk/	Steik	Roast /rəʊst/	memanggang	Napkin /'næpkɪn/	Serbet
Meal /mi:l/	Makanan	Menu /'menju:/	Menu	Fast food /,'fæst 'fu:d/	Makanan siap saji

Order /'ɔ:rdər/	memesan	Dine in /daɪn ɪn/	Makan di tempat	Overcooked /,əʊvər'kʊk/	Terlalu matang
Free table /fri: 'teɪbl/	Meja kosong	Medium rare /'mi:diəm rer/	Setengah matang	Take away /teɪk ə'weɪ/	Makanan dibawa pulang
Rare /rer/	Kurang matang	Medium /'mi:diəm/	Sedikit matang	Well done /,wel 'dʌn/	Matang

✚ Exercise:

1. Please create 10 sentences of expression of asking and giving opinions in formal or informal!
2. Try to create at least 10 sentences by combining the formulas and vocabulary above!



 **TASK**

- **Listening Section**



Scan now!

Listen to the audio by scanning the link below! Then, fill in the blank to make the sentence complete!

“Let's make 1(...) beef. This is a top-of-the-line wagyu right here.

Season this baby all over with salt and fresh Cracked 2(...). Make

sure you get both sides, bake down, add a little 3(...), a bunch of

Rosemary, and some crushed 4(...). Rest with your 5(...) sitting on top. A little bit of flaky salt, unbelievable!”

- **Speaking Section**

Please read the steps below! Be creative and enjoy!

- Make a group that consists of 2-3 people.
- Please make a procedure text about the main course based on animal ingredients on the paper!
- Then make a video with 5 minutes maximum!
- You don't need to prepare the ingredient, you can use the picture of the ingredients as a display while recording the video.
- Each student must contribute to the video!

- **Reading Section**

Please read this procedure text and answer the following questions below!

How To Make a Hamburger Patties



Ingredients:

- 2 pounds of ground beef
- 1 egg, beaten
- ¼ cup dry bread crumbs
- 3 tbsp evaporated milk
- 2 tbsp Worcestershire sauce
- 1 tsp black pepper
- 2 cloves garlic, minced

Steps:

1. Gather all ingredients
2. Preheat a grill for high heat
3. Mix the ground beef, egg, bread crumbs, evaporated milk, Worcestershire sauce, black pepper, and garlic in a large bowl using your hands
4. Form the mixture into 8 hamburger patties
5. Lightly oil the grill grate. Grill patties until browned and no longer pink, about 5 minutes per side.

6. Serve hot and enjoy!

Questions!

1. How many dry bread crumbs should be prepared?
2. What is evaporated milk mean?
3. What does the first step mean?
4. What does the word “preheat” mean in the second step?
5. How long to grill the patties until browned and no longer pink?

• **Writing Section**

Please make a dialogue using the expression of asking and giving opinion (Formal/Informal) in the restaurant at least 100-150 words in a paper!





REFERENCES

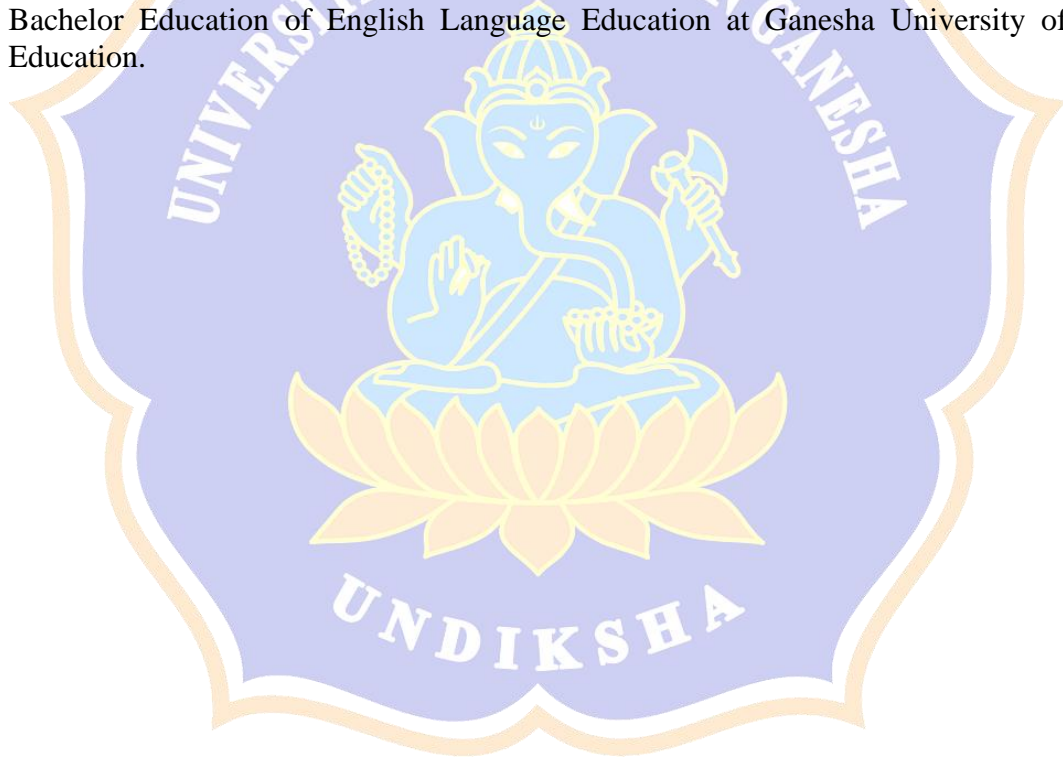
- Davis, L. (2023). Types of Meat: An Overview of Animal-Based Ingredients. *Journal of Culinary Science*, 6(2), 105-120.
- Fernandes, A. C., & De Souza, E. R. (2018). Postharvest losses in fruits and vegetables in the supply chain: A systematic review of the literature. *Waste Management*, 80, 207-221. doi:10.1016/j.wasman.2018.09.040
- Gunes, G., & Ozkan, G. (2019). The effect of different processing methods on nutritional and functional properties of vegetables: A review. *Food Science and Technology International*, 25(2), 89-99. doi:10.1177/1082013218792094
- Hill, C. (2023). Language Expressions in Restaurants: Asking and Giving Opinions. *Journal of English for Specific Purposes*, 25(2), 67-82.
- Johnson, A. (2021). Meat-Based Food Products: A Comprehensive Review of Processing Techniques. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5(3), 145-160.
- Laksmi, E., & Muharromah, H. (2020). Nutritional content of vegetables and their health benefits: A review. *Kesmas: National Public Health Journal*, 15(2), 73-79. doi:10.21109/kesmas.v15i2.3726

APPENDIX 13. BIBLIOGRAPHY



Madani Firdaus was born in Denpasar, 9th May 2001. The researcher was born to a couple of husband and wife named Mahdum and Sri Farida. The researcher is an Indonesian citizen and Muslim. At the moment, the researcher's address is in Jl. Sudirman III/no. 27 West Denpasar, Bali. The researcher finished elementary school in 2013. Then, continued to the SMP PGRI 6 Denpasar in 2016, the researcher graduated from MAN 1 Jembrana and graduated in 2019. In the same year, the researcher continued his education in the Bachelor Education of English Language Education at Ganesha University of Education. At the beginning of 2024, the researcher finished the final project entitled "Developing

English Learning Material for Food and Beverage Product for Eleventh-Grade Students in SMKN 2 Singaraja". Furthermore, starting from this year until the process of finishing the final project, the researcher is registered as a student in Bachelor Education of English Language Education at Ganesha University of Education.



APPENDIX 13. DOCUMENTATION DURING THE RESEARCH

