

## PELATIHAN MENULIS RESEP MASAKAN DALAM BAHASA INGGRIS BAGI SISWA JURUSAN TATA BOGA SMK IBU KARTINI SEMARANG

### Penulis

Ratna Asmarani

Hadiyanto

C.A.P. Ellysafni

Dosen Jurusan S1 Sastra Inggris FIB UNDIP

E-mail: [ratna.asmarani17@gmail.com](mailto:ratna.asmarani17@gmail.com)

### Abstrak

Kemampuan menulis resep masakan dalam bahasa Inggris adalah ketrampilan yang berguna bagi siapapun yang menggeluti dunia masak-memasak dan ingin resep masakannya dikenal luas tidak hanya di dalam negeri namun juga di luar negeri. Berpijak pada pendapat tersebut, Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan di jurusan tata boga SMK Ibu Kartini Semarang bertujuan memberikan langkah-langkah yang berguna dalam membuat resep masakan yang baik dalam bahasa Inggris. Agar pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat berjalan dengan lancar dan meminimalisir kendala bahasa, pelatihan menggunakan Metode Dwi Bahasa yang merupakan kombinasi penggunaan bahasa Indonesia sebagai bahasa ibu dan bahasa Inggris sebagai bahasa yang dipelajari. Pelatihan dibagi dalam dua sesi, yaitu sesi penyajian materi yang komunikatif dan sesi latihan terpandu. Hasil pelatihan singkat menunjukkan bahwa sejak awal para siswa jurusan tata boga SMK Ibu Kartini sangat antusias mengikuti sesi penjelasan dan sesi latihan terpandu. Materi yang familiar bagi mereka, metode dua bahasa yang fleksibel, serta manfaat pelatihan ini bagi mereka membuat siswa jurusan tata boga SMK Ibu Kartini tidak merasa takut atau terbebani dengan sesi pelatihan tersebut. Simpulan yang bisa ditarik adalah perlu dilakukan pelatihan sejenis secara periodik karena memberikan manfaat praktis bagi siswa jurusan tata boga SMK Ibu Kartini.

**Kata kunci :** *resep masakan, tata boga, latihan terpandu, metode dua bahasa*

### Abstract

*The ability to write recipes in English is a useful skill for anyone who is involved in the cooking world and wants his/her recipes to be widely known not only domestically but also abroad. Based on this opinion, Community Service that is carried out in the culinary department of SMK (vocational high school) Ibu Kartini Semarang aims to provide useful steps in making good recipes in English. In order that the implementation of Community Service runs smoothly and minimizes language barriers, the training uses the Bilingual Method which is a combination of using Bahasa Indonesia as a mother tongue and English as a foreign language learned. The training was divided into two sessions, namely communicative material presentation sessions and guided training sessions. The results of the short training showed that from the beginning the students of SMK (the vocational high school) Ibu Kartini were very enthusiastic in participating in the explanation and guided training sessions. Because the material is familiar to them, the bilingual method is flexible, and the training is beneficial for them the students of the culinary department of SMK Ibu Kartini do not feel afraid or burdened with the training session. The conclusion that can be drawn is that periodic training needs to be carried out because it provides practical benefits for students majoring in the culinary department at SMK Ibu Kartini.*

**Keywords:** *cooking recipes, culinary department, guided training, bilingual methods*

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Memasak adalah kegiatan sehari-hari yang dilakukan oleh banyak orang, mulai memasak makanan sederhana untuk kebutuhan sehari-hari

atau memasak makanan yang cukup rumit untuk peristiwa-peristiwa khusus. Terkadang orang melihat resep masakan terutama jika ia akan memasak jenis makanan baru yang belum pernah ia coba. Terkadang pula seseorang menuliskan resep masakan kreasinya, atau resep masakan keluarga turun menurun yang selama ini hanya

berada dalam ingatan. Menuliskan resep masakan yang baik tidak bisa bersifat asal-asalan. Ada beberapa poin yang harus diikuti agar resep masakan tersebut bisa secara umum dipahami oleh banyak orang. Untuk tujuan itulah maka diadakan pelatihan penulisan resep masakan dalam bahasa Inggris di jurusan tata boga SMK Ibu Kartini.

## 1.2 Menulis Resep Masakan Yang Benar Dalam Bahasa Inggris

Banyak buku resep masakan yang sudah beredar dengan beragam model tulisan resep masakannya. Ada yang bahan masakan dikelompokkan dalam bahan utama dan bahan tambahan, ada yang tidak. Ada yang bahan masakan disusun berdasarkan urutan memasaknya, ada yang tidak. Ada yang juga menyarankan wadah/peralatan masak yang sebaiknya digunakan, ada yang tidak. Ada yang memberikan informasi hasil masakan itu bisa disajikan untuk berapa orang, ada yang tidak. Ada yang disertai foto hasil masakan, ada juga yang tanpa foto hasil masakannya. Keberagaman ini menunjukkan bahwa para penulis resep masakan tidak memiliki kesepakatan tentang cara menulis resep masakan yang baik.

Berdasarkan hal tersebut, pelatihan menulis resep masakan yang diberikan pada siswa jurusan tata boga SMK Ibu Kartini bertujuan untuk memberikan petunjuk menulis resep masakan yang lengkap dan baik dalam bahasa Inggris. Sebelum itu akan dijelaskan secara singkat perbedaan istilah *Recipe* dan *Receipt* dalam bahasa Inggris karena seringkali kedua istilah itu membingungkan bagi pembelajar bahasa Inggris. Selain itu juga akan diulas secara singkat ukuran yang digunakan dalam masak memasak dan istilah yang sering digunakan dalam resep masakan dalam bahasa Inggris. Pelatihan dasar ini diharapkan bermanfaat menambah kecakapan menulis resep yang baik bagi siswa jurusan tata boga SMK Ibu Kartini Semarang.

### 2.1 Perbedaan Istilah *Recipe* dan *Receipt* dalam Bahasa Inggris

Tidak semua orang Indonesia mengetahui bahasa Inggris untuk kata resep masakan. Jika mereka ditanya bahasa Inggrisnya resep masakan itu *recipe* atau *receipt*, pasti ada yang bingung. Untuk itulah perlu dijelaskan dulu

perbedaan makna dan perbedaan pengucapan *recipe* dan *receipt*.

Kata *recipe* yang diucapkan /'rɛs.ɪ.pi/ (UK) atau /'rɛs.ə.pi/ (US) adalah kata benda yang berarti "a set of instructions for preparing a particular dish, including a list of the ingredients required" (Sivastava, 2017) atau satu set instruksi untuk menyiapkan masakan tertentu, termasuk daftar bahan yang diperlukan. Kata *receipt* yang diucapkan /ri'sɛt/ (UK) atau /rɪ'si:t/ (US) juga berupa kata benda yang memiliki arti "something such as a piece of paper or message proving that money, goods, or information have been received" (from Cambridge Dictionary) atau secarik kertas atau pesan yang membuktikan bahwa uang, barang atau informasi sudah diterima. Dengan demikian, kata dalam bahasa Inggris yang tepat untuk menggantikan kata resep masakan adalah *recipe* karena kata *receipt* berarti semacam struk belanja.

### 2.2 Ukuran yang Digunakan dalam Memasak dalam Bahasa Inggris

Ukuran (jarak dan berat) ada dua macam yang disebut *Metric System* dan *Imperial System*. *Metric System* digunakan di banyak negara, termasuk Indonesia, namun tidak di Inggris dan Amerika. Contoh *Metric System* misalnya meter dan kilo-meter untuk jarak serta gram dan kilogram untuk berat. Inggris dan Amerika menggunakan *Imperial System* seperti 1 mile (1.6 Kilometers) atau 1 inch (2.54 centimeters) untuk jarak dan 1 pound (454 grams) dan 1 oz. (ounce) yang kurang lebih sama dengan 26 grams ("Imperial vs. Metric System").

Selain ukuran jarak dan berat yang berbeda, untuk urusan memasak ada juga ukuran-ukuran yang khas. Misalnya 1 sendok makan (1 tablespoon), 1 sendok teh (1 teaspoon), sejimpit (1 pinch). Jika tidak yakin ukuran tepatnya berapa gram atau berapa mililiter, ada tabel konversi untuk *cup*, *pint*, *quart*, *tablespoon*, atau *teaspoon* di Google yang dapat diakses dengan mudah.

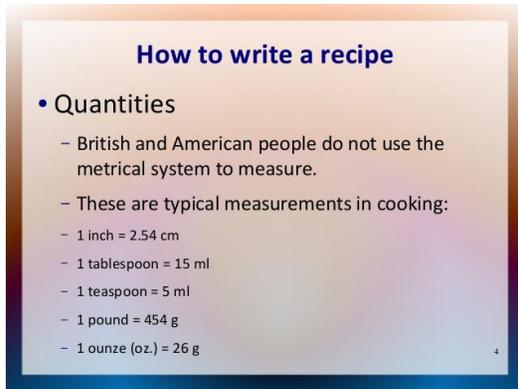


Foto 1 (Castro, "How to Write a Recipe").

### 2.3 Istilah-Istilah yang Sering Digunakan dalam Resep Masakan

Dalam urusan memasak, ada istilah-istilah khusus dalam bahasa Inggris yang digunakan. Slide di bawah ini menunjukkan beberapa istilah khusus dalam masak memasak yang bias membantu pemahaman. Istilah *ingredients*, misalnya, merujuk pada bahan yang dibutuhkan untuk memasak. *Method* merujuk pada cooking instructions atau petunjuk memasak. *Whisk* adalah mengocok dengan kuat sedangkan *Fry* adalah menggoreng di wajan dengan minyak.

Untuk istilah *Roast* dan *Bake*, ada perbedaan dan persamaannya. Persamaannya adalah sama-sama teknik memasak kering, yaitu dimasak dengan menggunakan oven. Kadang kedua istilah tersebut digunakan secara bergantian dengan arti yang sama. Perbedaan pertama adalah bahannya. Jika bahan dasarnya sudah padat, misalnya daging, digunakan istilah *roasting* sedangkan jika materinya akan memadat setelah proses masak digunakan istilah *baking*, misalnya roti. Perbedaan lainnya adalah suhu pada *roasting* lebih tinggi daripada suhu baking serta pada *roasting* biasanya wadah tidak ditutupi namun pada *baking* wadah yang digunakan biasanya ditutupi (Foster, 2014).

Istilah memasak yang juga mirip adalah *Boil* dan *Simmer*. Persamaannya adalah sama-sama dimasak dengan air (*liquid*) di dalam suatu wadah. Perbedaannya adalah *boiling* menggunakan panas yang tinggi sedangkan *simmering* menggunakan panas yang rendah.



Foto 2 (Charlotte, 2019).

### 2.4 Aturan Dasar Menulis Resep Masakan yang Baik

Menulis resep masakan yang baik dan benar dan memenuhi standar internasional haruslah cermat. Poin-poin utama yang harus ada dalam suatu resep masakan adalah nama resep masakan, bahan yang diperlukan, dan petunjuk memasak. Berikut ini aturan dasar menulis resep masakan yang baik dan benar menurut Sharon Palmer dalam artikel web nya yang berjudul "*Rules for Good Recipe Writing*".

#### 2.4.1 Know Your Audience

Penulis resep masakan harus tahu ia menulis resep untuk siapa. Apakah untuk anak-anak, untuk pemula, atau untuk yang sudah mahir.

#### 2.4.2 Use Descriptive Recipe Titles

Judul resep masakan harus dengan jelas dan singkat menggambarkan tentang apa masakan tersebut. Judul jangan bertele-tele dan membingungkan.

#### 2.4.3 Add a Recipe Description

Beri keterangan tambahan terkait resep tersebut. Misalnya apakah resep masakan tersebut resep warisan keluarga, apakah resep tersebut mengeluarkan aroma rempah tertentu, cara menyajikan bisa dipadukan dengan apa, apakah ada bahan tertentu yang bisa diganti dengan bahan lain.

#### 2.4.4 List the Preparation and Cooking Time

Penjelasan tentang waktu yang dibutuhkan untuk memasak ini perlu agar orang yang akan memasak berdasarkan resep

tersebut bisa memperkirakan ia punya cukup waktu atau tidak. Penjelasan tentang waktu memasak ini bisa berupa waktu yang dibutuhkan untuk menyiapkan bahan dan waktu untuk memasak

#### 4.2.5 *Provide the Number of Serving and Serving Size*

Resep masakan yang baik juga memberikan informasi hasil masakan itu bisa disajikan untuk berapa orang. Juga perlu diinformasikan ukuran sajian untuk per orang, satu mangkok sedang atau kecil per orang, misalnya, sehingga bisa diperkirakan perlu membuat berapa resep masakan untuk para tamu yang diundang.

#### 4.2.6 *List Ingredients in Chronological Order*

Daftar bahan yang digunakan sebaiknya disusun sesuai urutan pemakaian dalam memasak. Selain itu, ukuran bahan yang diperlukan untuk memasak harus disebutkan dengan rinci untuk menghindari kebingungan. Juga kondisi bahan harus dijelaskan pula, apakah memakai bahan beku (*frozen*), harus dicairkan dulu (*thawed*), atau bahan kalengan (*canned*).

#### 4.2.7 *Spell out Measurement and Amounts*

Ukuran untuk bahan yang digunakan dalam memasak harus disebutkan dengan jelas, apakah menggunakan ukuran sendok makan, sendok the, cangkir, gallon, gram, atau liter.

#### 4.2.8 *Separate Ingredients for Major Steps in a Recipe*

Sebaiknya bahan masakan dikelompokkan sesuai kepentingannya. Misalnya jika resep masakan itu tentang salad dan sausya, bahan untuk salad bisa satu kelompok dan bahan untuk saus salad (*salad dressing*) bisa satu kelompok.

#### 4.2.9 *List the Utensils Needed, if Unique*

Jika menggunakan peralatan memasak yang tidak biasa (khusus), sebaiknya disebutkan. Misalnya, kain saringan tahu/susu/keju (*cheesecloth*), blender tongkat untuk menghaluskan bahan dalam wadah (*immersion blender*), atau alat penghalus makanan yang tidak memerlukan air dalam prosesnya (*food processor*).

#### 4.2.10 *List Steps in Order, Keeping Instruction Short and to the Point*

Petunjuk memasak sebaiknya singkat namun jelas dan sesuai dengan urutan bahan yang diperlukan. Karena itu bahan yang diperlukan (*ingredients*) sudah harus diurutkan sesuai urutan penggunaannya.

#### 4.2.11 *Indicate Size of Bowls and Cookware*

Agar tidak membingungkan, ukuran mangkok atau peralatan masak harus jelas, misalnya mangkok ukuran 9x9 inch, bukannya mengatakan mangkok ukuran "sedang".

#### 4.2.12 *Give Specifics about Doneness*

Petunjuk jika masakan tersebut sudah matang perlu diberikan, misalnya "sudah empuk sewaktu ditusuk dengan garpu". Dengan demikian seseorang yang memasak berdasarkan resep tersebut bisa yakin masakannya sudah matang atau belum.

#### 4.2.13 *Test Your Recipe*

Sebelum resep masakan disebarluaskan ke publik, resep masakan tersebut harus sudah dicoba dengan teliti. Sebaiknya dicoba dua atau tiga kali biar yakin resep masakan tersebut menghasilkan masakan seperti yang dikehendaki.

#### 4.2.14 *Include Storage Suggestion*

Sebaiknya resep masakan juga memberikan petunjuk cara menyimpan hasil masakan yang tersisa agar masih bisa dinikmati kembali. Petunjuk bisa berupa suhu dan wadah yang diperlukan.

#### 4.2.15 *Offer Extras*

Dalam resep masakan tersebut bisa ditambahkan pula informasi tambahan seperti bahan makanan pengganti yang bisa digunakan, instruksi untuk vegetarian, dll.

#### 4.2.16 *Include Nutritional Information*

Jika memungkinkan, berikan informasi tentang kandungan nutrisi dalam hasil masakan tersebut.

#### 4.2.17 *Add a Quality Photo*

Foto hasil masakan sangatlah berperan dalam suatu resep masakan. Di era sosmed ini

tidak hanya rasa yang diperlukan tapi mata juga perlu dimanjakan.

Dengan demikian bisa dikatakan bahwa untuk menulis resep masakan yang lengkap dalam bahasa Inggris perlu memenuhi berbagai saran seperti yang sudah dikemukakan di atas.

## 2. METODE

Metode suatu pelatihan sangat berperan dalam kelancaran proses pelatihan. Menimbang bahwa pelatihan penulisan resep masakan dalam bahasa Inggris ini ditujukan pada siswa jurusan tataboga SMK Ibu Kartini yang relatif bukan pengguna bahasa Inggris yang aktif, metode pelatihan yang digunakan adalah metode pelatihan dwi bahasa (*Bilingual Method*).

Metode ini, seperti namanya, menggunakan dua bahasa yaitu bahasa ibu yang digunakan oleh siswa jurusan tata boga setiap hari, yaitu Bahasa Indonesia, dan bahasa yang dipelajari, yaitu bahasa Inggris. Metode yang dikembangkan C.J.Dodson tahun 1967 untuk pengajaran bahasa asing ini menggunakan tiga langkah praktis, yaitu "*Presentation, Practice, Production*". Tahap pertama tutor menyajikan materi pelatihan yang diikuti dengan contoh sebagai acuan latihan dan diakhiri dengan latihan terpandu (Saparbaevna, "Bilingual Methods ....").

Metode dwibahasa ini memiliki kelebihan jika digunakan untuk berbagai bentuk pengajaran bahasa asing. Dengan metode ini pemahaman kata atau kalimat dalam bahasa Inggris lebih mudah bagi siswa yang bahasa ibunya bukan bahasa Inggris. Makna kata atau kalimat yang tidak dimengerti bisa langsung diberikan dalam bahasa Indonesia. Dengan demikian selain memudahkan pemahaman juga meningkatkan waktu (Saparbaevna, "Bilingual Methods ....").

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada Masyarakat yang diadakan di jurusan tata boga SMK Ibu Kartini Semarang bertujuan untuk memberikan pelatihan menulis resep masakan yang benar dalam bahasa Inggris. Pelatihan ini dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 8 Oktober 2019 dan diikuti 36 siswa kelas XI jurusan tata boga 2 oleh tim

Pengabdian kepada Masyarakat dari Jurusan Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Diponegoro. Ketua tim, Dr. Ratna Asmarani, M.Ed., M.Hum, bertugas sebagai pembuat materi pelatihan sekaligus sebagai tutor. Dua anggota tim, Dra. CAP Ellysafni, M.Ed. dan Hadiyanto, S.S., M.Hum., bertugas sebagai fasilitator. Tim pengabdian ini juga dibantu dua mahasiswa senior jurusan Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Diponegoro. Peserta yang merupakan siswa kelas XI jurusan tata boga 2 SMK Ibu Kartini mengikuti pelatihan dengan penuh semangat seperti tampak dalam foto berikut ini.



Foto 3 (Dokumen Tim)

Setelah peserta pelatihan memahami cara menulis resep masakan yang baik dan benar dalam bahasa Inggris, peserta yang merupakan siswa SMK Ibu Kartini jurusan tata boga diberi contoh resep masakan yang lengkap dalam bahasa Inggris. Tujuannya agar peserta pelatihan lebih bisa memahami model penulisan resep masakan yang benar dan lengkap.

### 4.1 Contoh Resep Masakan yang Lengkap

Berikut adalah contoh penulisan resep masakan yang cukup lengkap dari artikel web berjudul "*French Toast Recipe*" tentang cara membuat *French Toast* (Roti Bakar ala Perancis).

Bagian pertama berisi informasi tentang waktu yang diperlukan untuk mempersiapkan, waktu yang diperlukan untuk memasak, dan ukuran porsi jadi. Informasi ini memberikan gambaran pada mereka yang mau mempraktekkan resep masakan ini apakah ia memiliki cukup waktu dan apakah hasil masakan sesuai dengan yang dibutuhkan.



Foto 4 ("French Toast Recipe")

Bagian berikutnya memberikan daftar bahan utama yang diperlukan beserta ukurannya. Ukuran yang diberikan cukup jelas dan spesifik. Selain itu juga diberikan alternatif bahan pengganti kalau tidak ada *butter*.



Foto 5 ("French Toast Recipe")

Selain bahan utama, juga diberikan daftar bahan tambahan yang bisa dipilih untuk melengkapi pembuatan dan penyajian *French Toast*. Parutan kulit jeruk segar, *Triple Sec*\*, dan buah beri segar adalah alternatif yang disodorkan. Bagi yang belum mengerti tentang *Triple Sec*, itu adalah sejenis minuman keras rasa jeruk yang dibuat dari kulit jeruk kering dan banyak digunakan dalam resep minuman maupun makanan (The Jonasyat, 2011).



Foto 6 ("French Toast Recipe")

Kemudian diberikan petunjuk memasak yang terdiri atas empat langkah. Langkah pertama, yaitu membuat adonan telur, diberi

keterangan cukup detail. Ukuran wadah yang digunakan dan bahan apa saja yang harus dikocok bareng, serta hasil kocokan yang baik seperti apa, juga dijelaskan. Selain itu juga ada informasi tentang penggunaan bahan tambahan jika dikehendaki. Dijelaskan juga bahwa adonan telur sebaiknya dipindah ke wadah yang cukup datar dan lebar agar mudah mencelupkan irisan roti.

Langkah kedua adalah mencelupkan irisan roti ke adonan telur. Disarankan agar setiap roti tercelup sempurna sehingga menyerap adonan telur tersebut.

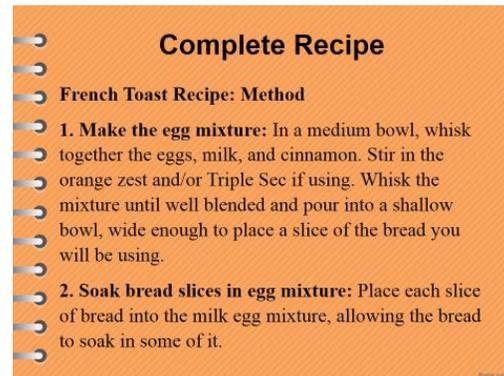


Foto 7 ("French Toast Recipe")

Di tengah-tengah instruksi memasak diberi gambar *French Toast* yang sedang dalam proses. Dengan demikian bisa dibayangkan kira-kira nanti hasil masakannya seperti apa. Gambar *French Toast* tersebut memberi semangat untuk mencoba resep yang ditampilkan.



Foto 8 ("French Toast Recipe")

Setelah gambar yang cukup menarik dan memberikan kesan mudah mempraktekkan resep *French Toast*, dilanjutkan dengan keterangan tentang langkah ketiga, yaitu menggoreng *french toast* tersebut. Setelah mentega di wajan datar meleleh, maka irisan roti yang sudah tercelup adonan telur dimasukkan ke wajan datar yang panas. Setelah kecoklatan kemudian dibalik agar kedua sisi ter goreng sempurna.

Langkah keempat berupa langkah penyajian. Disarankan untuk disajikan ketika masih panas dengan diolesi mentega serta disiram saus maple. Sekedar infor, sirup maple dibuat dari getah maple yang rasanya manis yang kemudian dipanaskan sehingga menjadi kecoklatan seperti caramel gula. Tampilan sirup maple mirip madu namun sirup maple lebih encer dan rasa manisnya lebih ringan (Lestari, 2017).



Foto 9 ("*French Toast Recipe*")

Setelah siswa jurusan tata boga SMK Ibu Kartini sebagai peserta pelatihan diberikan contoh resep masakan yang komplit, langkah selanjutnya adalah para siswa diberi latihan terpandu.

#### 4.2 Latihan Mengidentifikasi Bagian yang Tidak Ada dalam Contoh Resep Masakan

Latihan terpandu pertama adalah siswa jurusan tata boga tersebut diminta mengidentifikasi bagian yang tidak disebutkan dalam resep sehingga membuat keterangan dalam resep masakan itu kurang lengkap. Berikut ini resep masakan yang dijadikan materi latihan terpandu.

#### Guided Exercise 1:

Identify the missing part/information in the following Pancake Recipe.

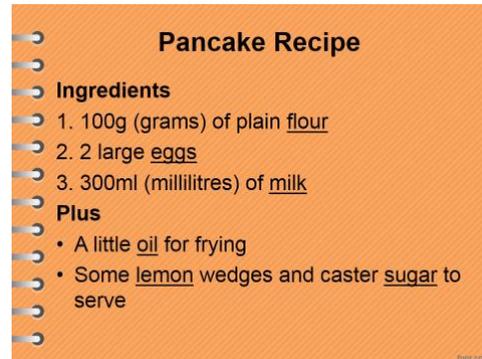


Foto 10 (Charlotte, 2019)

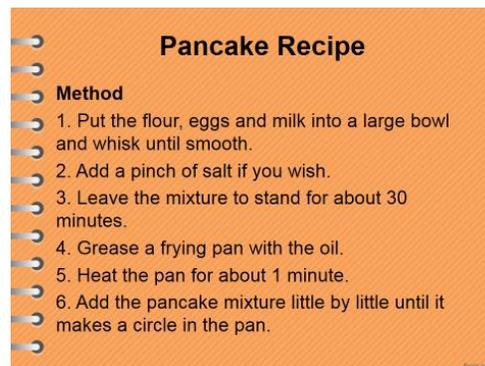


Foto 11 (Charlotte, 2019)

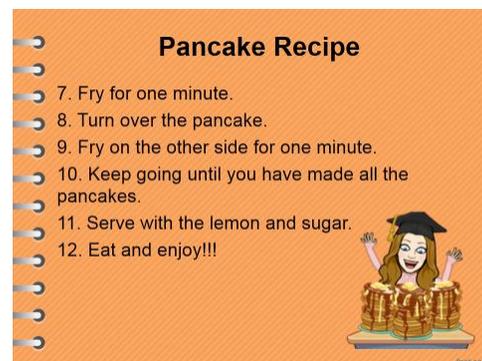


Foto 11 (Charlotte, 2019)

Berdasarkan pengamatan, siswa jurusan tata boga setelah mencermati resep *Pancake* dan membandingkan dengan resep *French Toast* bisa menemukan bagian/informasi yang cukup penting yang tidak disebutkan dalam resep *Pancake* tersebut.

#### 4.3 Latihan Melengkapi Resep Masakan

Latihan terpandu selanjutnya adalah melengkapi resep masakan tentang membuat jus mentimun campur kiwi. Dalam latihan terpandu ini sudah disediakan kata-kata yang diperlukan untuk melengkapi instruksi membuat jus mentimun campur kiwi.

##### *Guided Exercise 2:*

*Complete the steps to make Cucumber and Kiwi Juice using the provided verbs.*



Foto 12

(Goswami: "Cucumber and Kiwi Juice Recipe")

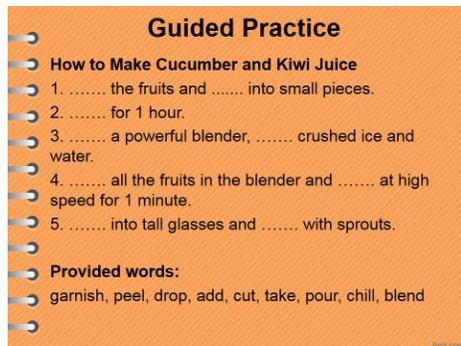


Foto 13

(Goswami: "Cucumber and Kiwi Juice Recipe")

Berdasarkan pengamatan, latihan terpandu kedua ini lebih sulit bagi siswa jurusan tata boga SMK Ibu Kartini. Mereka membutuhkan waktu yang lebih panjang untuk menyelesaikan latihan ini, namun mereka tetap mengerjakan dengan penuh semangat.

#### 4. SIMPULAN DAN SARAN

Siswa jurusan tata boga SMK Ibu Kartini Semarang mengikuti pelatihan singkat tentang menulis resep masakan yang baik dalam bahasa Inggris dengan penuh antusias. Sesi presentasi materi dan latihan diikuti dengan penuh keseriusan. Tidak ada rasa terbebani dalam mengikuti pelatihan singkat ini karena materi yang diberikan sesuai dan mendukung kegiatan di jurusan yang mereka pilih. Suasana pelatihan yang serius tapi santai sesuai dengan jiwa muda mereka. Metode bilingual juga membuat siswa lebih berani mengajukan pertanyaan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pelatihan yang tepat guna sangat diperlukan untuk menopang skill praktis siswa. Diharapkan secara periodik siswa mendapat beragam pelatihan yang sesuai dengan jurusan khusus mereka.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro dan Kepala Sekolah SMK Ibu Kartini Semarang.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Castro, Ana Arias. "How to Write a Recipe". (<https://www.slideshare.net/AnaAriasCastro/how-to-write-a-recipe> accessed September 8, 2019)
- Cambridge Dictionary. "Receipt" (<https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/receipt> accessed October 18, 2019)
- Charlotte. 2019. "How to Write a Recipe in English" (<https://charlottesenglishlessons.com/2019/02/18/how-to-write-a-recipe-in-english/> accessed September 8, 2019)
- Foster, Kelli. 2014. "What's the Difference Between Roasting and Baking?" (<https://www.thekitchn.com/whats-the-difference-between-roasting-and-baking-word-of-mouth-211695> accessed October 20, 2019)
- "French Toast Recipe" ([https://www.simplyrecipes.com/recipes/french\\_toast/](https://www.simplyrecipes.com/recipes/french_toast/) accessed September 29, 2019)

- Goswami, Soumya. "Cucumber and Kiwi Juice Recipe"  
(<https://food.ndtv.com/recipe-cucumber-and-kiwi-juice-218449> accessed September 29, 2019)
- "Imperial vs. Metric System"  
(<https://www.interexchange.org/articles/career-training-usa/2012/05/24/imperial-vs-metric-system/> accessed October 20, 2019)
- Lestari, Devi Setya. 2017. "Food Story: Mengintip Sejarah Singkat Sirup Maple yang Populer hingga Kini"  
(<https://lifestyle.okezone.com/read/2017/03/27/298/1652098/food-story-mengintip-sejarah-singkat-sirup-maple-yang-populer-hingga-kini> accessed October 16, 2019)
- Palmer, Sharon. "Rules for Good Recipe Writing"  
(<https://sharonpalmer.com/rules-for-good-recipe-writing/> accessed September 8, 2019)
- Saparbaevna, Kdysiykova Nargiza. "Bilingual Methods of Teaching English: Principles and Advantages."  
([http://www.rusnauka.com/16\\_PN\\_2016/Pedagogica/5\\_211516.doc.htm](http://www.rusnauka.com/16_PN_2016/Pedagogica/5_211516.doc.htm) accessed October 9, 2018)
- Srivastava, Roli. 2017. "Tips for Writing a Perfect Recipe"  
(<https://blog.cookpad.com/in/tips-for-writing-a-perfect-recipe-2efef7579a2e/> accessed September 8, 2019)
- The Jonasyat. 2011. "Triple Sec"  
(<http://jonasyat.blogspot.com/2011/04/triple-sec.html> accessed October 16, 2019)