

PENDAMPINGAN *SPEAKING AND WRITING SKILLS* BAGI SISWA TATA BOGA, SMK IBU KARTINI, SEMARANG

Penulis

Ratna Asmarani

Wiwiek Sundari

Dosen Jurusan S1 Sastra Inggris FIB UNDIP

E-mail: ratna.asmarani17@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pendampingan setara satu bulan yang dilakukan oleh tim kecil pengabdian kepada masyarakat dari jurusan Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Budaya, Undip adalah dalam rangka kegiatan pengabdian kepada masyarakat ke siswa kelas XII SMK Ibu Kartini, Semarang. Dikarenakan sasaran kegiatan pendampingan adalah siswa jurusan tata boga, materi yang disampaikan disesuaikan dengan jurusan siswa, berupa penguatan *Speaking and Writing Skills*. Kegiatan pendampingan pada dasarnya dibagi dalam dua bagian. Pertemuan pertama dan kedua berupa penguatan/pengayaan materi yang berkaitan dengan tata boga, dan pertemuan ketiga dan keempat digunakan untuk kegiatan praktek *Speaking and Writing Skills* oleh siswa. Metode yang digunakan dalam kegiatan pendampingan ini adalah metode dwibahasa (*Bilingual Method*) dikarenakan kemampuan bahasa Inggris siswa sangat heterogen. Materi disampaikan dalam bentuk *power point* disertai gambar-gambar untuk memperjelas keterangan. Hasil kegiatan pendampingan menunjukkan bahwa siswa kelas XII jurusan tata boga SMK Ibu Kartini, Semarang memberikan perhatian yang besar dan mengikuti pendampingan dengan serius. Presentasi yang dilakukan secara berpasangan oleh siswa dalam bentuk memaparkan secara detail resep masakan berserta peralatan yang diperlukan juga berlangsung dengan antusias.

Kata kunci: SMK Ibu Kartini Semarang, tata boga, resep masakan, metode dwibahasa

ABSTRACT

The one-month mentoring activity carried out by a small community service team from the English Literature Department, Faculty of Humanities, Undip, was done in the context of community service activities for class XII students of SMK Ibu Kartini, Semarang. Because the target of the mentoring activity is students majoring in culinary arts, the material delivered is adjusted to the student's major, in the form of strengthening Speaking and Writing Skills. Mentoring activities are basically divided into two parts. The first and second meetings are in the form of strengthening/enriching materials related to culinary arts, and the third and fourth meetings are used for students' Speaking and Writing Skills practice. The method used in this mentoring activity is the bilingual method because students' English skills are very heterogeneous. The material is presented in the form of power point accompanied by pictures to clarify the information. The results of the mentoring activity showed that class XII students majoring in culinary arts at SMK Ibu Kartini, Semarang gave great attention and took the mentoring seriously. Presentations made in pairs by students in the form of explaining in detail the recipes along with the necessary equipment also took place enthusiastically.

Keywords: SMK Ibu Kartini Semarang, culinary arts, recipes, bilingual method

1. PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Ibu Kartini, Semarang berlokasi di Jalan Imam Bonjol No.199, Pendrikan Kidul, Kecamatan Semarang Tengah, Kota Semarang. SMK Ibu Kartini, Semarang, memiliki tiga jurusan, yaitu RPL (Rekayasa Perangkat Lunak), Tata Boga, dan Tata Busana. Melalui pendekatan dengan pihak sekolah yang diwakili oleh guru Bahasa Inggris, tim kecil pengabdian kepada masyarakat dari jurusan Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Diponegoro dialokasikan ke jurusan Tata Boga. Dengan demikian, materi yang akan diberikan harus disesuaikan dengan jurusan Tata Boga tersebut.

Pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pendampingan pada siswa kelas XII jurusan Tata Boga di SMK Ibu Kartini, Semarang, berupa penguatan *Speaking and Writing Skills* terutama tentang proses pembuatan dan penyajian makanan beserta peralatan yang diperlukan. Pendampingan ini dilakukan setara satu bulan dalam empat kali pertemuan.

Secara garis besar pendampingan dibagi dalam dua bagian, yaitu dua kali pertemuan pertama berupa penguatan pemahaman tentang tata boga dan profesi yang ditawarkan oleh bidang ini, kosa kata dalam bahasa Inggris tentang peralatan memasak, cara memasak, contoh resep masakan yang lengkap semua unsurnya, dan lain-lain. Pada dua pertemuan berikutnya, pendampingan berfokus pada presentasi dalam kelompok kecil yang dilakukan oleh para siswa kelas XII SMK Ibu Kartini, Semarang. Presentasi berupa resep masakan lengkap termasuk peralatan masak yang digunakan disertai gambar relevan yang menarik. Dengan pembagian materi dan praktek seperti ini, para siswa kelas XII jurusan Tata Boga diharapkan mendapatkan pendampingan berupa penguatan yang menyeluruh berkaitan dengan *Speaking and Writing Skills*.

2. POIN-POIN MATERI UNTUK PENGUATAN *SPEAKING AND WRITING SKILLS*.

Materi untuk penguatan *Speaking and Writing Skills* disusun dengan mengingat bahwa materi ini ditujukan untuk siswa kelas XII jurusan Tata Boga SMK Ibu Kartini, Semarang.

2.1 Apakah Tata Boga itu?

Tata Boga atau Bahasa Inggrisnya *Culinary Arts* secara umum dipahami sebagai bidang yang mempelajari masakan. Penjelasan secara singkat tentang Tata Boga bisa dilihat dalam slide berikut:

What are Culinary Arts (*Tata Boga*)?

- **Culinary arts** refer to the art of preparing, cooking, presenting and serving food.
- Culinary arts are actually **part art and part science**.
- There are **two separate disciplines**: culinary and baking&pastry.
- **In culinary arts**, the recipes can often be open to interpretation and tweaks made on the fly—a little extra salt, a slightly longer cooking time.
- **In baking and pastry**, each recipe is a scientific formula that must be followed to the letter. It's much more precise, and therefore does not allow for the same kind of adjustments.

<https://www.escoffier.edu/blog/culinary-arts/what-are-the-culinary-arts/> accessed July 12, 2022

Definisi lengkap Tata Boga adalah seni menyiapkan, memasak, dan menyajikan makanan. Selain itu, ternyata Tata Boga itu sebagian adalah seni namun sebagian yang lain adalah sains. Ada aturan yg harus dipatuhi, ada seni yang bisa dikreasikan. Hal ini terlihat dari dua cabang dalam Tata Boga, yaitu kuliner dan roti/kue. Dalam seni kuliner unsur seni lebih kuat karena peluang untuk berkreasi lebih terbuka. Pada roti dan kue, resep harus diikuti dengan detil agar hasilnya seperti yang diharapkan.

Menekuni bidang Tata Boga ternyata membuka peluang kerja yang variatif, tidak sekedar menjadi "tukang masak" atau bekerja

di restoran saja. Slide berikut memberikan daftar profesi yang bisa dijalani oleh seorang ahli kuliner.

Career Paths in Culinary Arts

- Cook or Chef
- Catering Cook or Chef
- Private Chef or Personal Chef
- Restaurant Owner or Manager
- Recipe Developer
- Cookbook Author
- Food Writer or Blogger
- Food Photographer
- Food Manufacturer
- Chef Consultant
- Food Stylist



<https://www.escoffier.edu/blog/culinary-arts/what-are-the-culinary-arts/> accessed July 12, 2022

Seorang ahli kuliner tentunya bisa menjadi tukang masak atau koki, baik yang bergerak dalam bidang catering maupun khusus melayani perseorangan. Tentu saja ahli kuliner bisa menjadi pemilik atau menejer restoran. Profesi yang masih lumayan asing bagi ahli kuliner adalah sebagai pengembang resep, penulis buku masak, penulis makanan atau blogger, fotografer makanan, produsen makanan, konsultan koki, atau penata makanan. Dengan demikian, ruang dan peluang kerja terbuka luas bagi mereka yang mendalami tata boga.

Sekalipun demikian, diperlukan beberapa sifat khusus agar seseorang bisa menjadi pakar tata boga yang handal, seperti ditunjukkan slide berikut.

Common Characteristics to Become Good Culinaricians

- You Have a Passion for Food
- You Want a Career Outside the Traditional Office
- You Like to Work With Your Hands
- You Love to Learn
- Your education can be the solid ground that the ladder of your career will rest on.



<https://www.escoffier.edu/blog/culinary-arts/what-are-the-culinary-arts/> accessed July 12, 2022

Untuk menjadi pakar tata boga, seseorang harus memiliki kegairahan (*passion*) yang kuat terhadap makanan dan ingin berkarir di luar karir tradisional di suatu kantor. Selain itu, ahli tata boga tentunya harus menyukai bekerja dengan tangannya dan tentunya harus selalu suka untuk belajar. Semua hal ini akan terpupuk dengan baik dengan mengikuti pendidikan di bidang tata boga.

Secara umum, ada beberapa jenis makanan seperti terlihat dalam slide berikut:

Types of Food

- **Beverages / Drinks:** soda, coffee, water, tea, wine, beer, juice
- **Dairy:** milk, cheese, butter, cream, yogurt
- **Dessert:** cake, cookies, chocolate, ice-cream, brownies, pie, creams
- **Fruit:** apple, orange, banana, grapes, pineapple, kiwi, lemon
- **Grains / Starches:** wheat, rye, cereal, toast, bread, roll, potato
- **Meat / Fish:** beef, chicken, pork, salmon, trout, lamb
- **Vegetables:** beans, lettuce, carrots, broccoli, cauliflower, peas, egg plant



<https://www.thoughtco.com/food-vocabulary-guide-1212309> accessed July 12, 2022

Makanan terbagi dalam beberapa jenis, yaitu minuman, produk susu, hidangan penutup, buah-buahan, biji-bijian, daging/ikan, sayuran.

Setiap jenis terdiri atas beberapa macam tergantung area dan budayanya.

2.2 Kosakata tentang Peralatan Memasak

Siswa jurusan Tata Boga tentunya sudah terbiasa dengan peralatan memasak, namun kadang mereka tidak terbiasa dengan nama-nama berbagai peralatan memasak dalam Bahasa Inggris. Untuk itulah siswa kelas XII jurusan Tata Boga SMK Ibu Kartini, Semarang diberikan penguatan kosa kata dalam Bahasa Inggris yang berkaitan dengan peralatan dapur atau peralatan memasak. Agar siswa tidak bosan dan lebih mudah mengingat nama-nama peralatan memasak dalam Bahasa Inggris, penguatan kosa kata disertai gambar untuk memperjelas. Dalam kegiatan pendampingan di kelas, banyak sekali gambar peralatan memasak dan namanya dalam Bahasa Inggris, namun dalam artikel ini akan ditampilkan dua slides saja.



<https://urduesl.com/list-of-kitchen-utensils/>
accessed July 15, 2022

Slide di atas memuat nama dan gambar perlengkapan dan peralatan memasak dari celemek (*apron*) sampai pisau (*knife*).



<https://urduesl.com/list-of-kitchen-utensils/>
accessed July 15, 2022

Slide di atas memuat nama dan gambar perlengkapan dan peralatan memasak dari alat pembuat jus (*juicer*) sampai wajan (*pan*).

2.3 Kosakata tentang Cara Memasak

Selain kosakata tentang perlengkapan dan peralatan memasak, siswa jurusan tata boga juga diberi penguatan kosakata Bahasa Inggris tentang cara atau kegiatan memasak disertai gambar untuk memudahkan pemahaman seperti yang ditunjukkan dalam beberapa slides berikut.



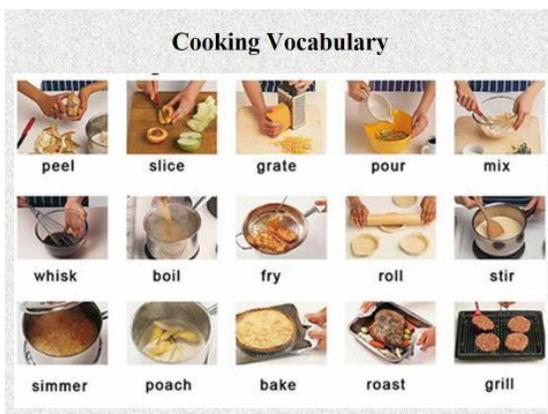
<https://www.englishclub.com/vocabulary/food-cooking.php> accessed July 12, 2022

Misalnya pada slide slide di atas, siswa diajari beberapa kosa kata Bahasa Inggris, misalnya memanggang kue (*baking a cake*) dan memotong lada (*cutting a pepper*).



<https://www.englishclub.com/vocabulary/food-cooking.php> accessed July 12, 2022

Slide di atas juga mengenalkan beberapa kosa kata Bahasa Inggris berkaitan dengan kegiatan memasak, misalnya memarut keju (*grating cheese*), atau menghancurkan kentang sampai halus (*mashing potatoes*).



<https://www.easypacelearning.com/all-lessons/english-level-2/956-preparing-food-and-cooking-learning-basic-english> accessed July 14, 2022

Slide di atas berikut ini juga menambah kosa kata baru dalam Bahasa Inggris, misalnya mengocok (*whisk*), menggilas agar pipih (*roll*), membuat tetap mendidih dengan api kecil (*simmer*).

2.4 Contoh Resep yang Lengkap Semua Unsurnya

Setelah penguatan kosa kata Bahasa Inggris yang berkaitan dengan kegiatan memasak, siswa kelas XII jurusan tata boga SMK Ibu Kartini, Semarang diberi beberapa contoh resep masakan. Namun sebelumnya, para siswa diberikan penjelasan tentang kata-kata transisi yang akan membuat perpindahan dari satu langkah kegiatan ke kegiatan lainnya berlangsung dengan jelas dan mulus. Kata-kata transisi ini disertai contoh dan gambar sehingga siswa menjadi lebih mudah untuk memahami, seperti terlihat dalam slide berikut ini.



<https://www.bounceenglish.rocks/post/2018-02-01-helpful-words-and-phrases-to-order-steps-in-a-process> accessed July 14, 2022

Setelah siswa memahami penggunaan kata-kata transisi, siswa kemudian diberi resep-resep mahasiswa. Ada beberapa contoh resep masakan yang hanya berisi bahan yang dibutuhkan (*ingredients*) dan petunjuk memasak (*cooking instructions*), ada pula resep masakan yang lengkap, yaitu selain bahan yang dibutuhkan (*ingredients*) dan petunjuk memasak (*cooking instructions*), dilengkapi pula dengan waktu yang dibutuhkan untuk memasak (*total time for cooking*), dan masakan itu cukup untuk berapa orang (*servings*), dan nutrisi untuk setiap sajian per orang (*nutrition facts per serving*). Berikut

adalah contoh resep masakan yang dibagi dalam beberapa slides.

Broccoli Beef Stir-Fry

This classic Chinese Broccoli Beef Stir-Fry recipe takes only 30 minutes from start to finish! Crisp-tender broccoli and tender steak, all decked out in a savory sauce. Serve with rice.

PREP TIME 15 mins
COOK TIME 15 mins
TOTAL TIME 30 mins
SERVINGS 3 to 4 servings



- Pro tip: Put the steak in the freezer for 15-30 minutes before slicing, it will be firmer and easier to slice thin.

https://www.simplyrecipes.com/recipes/broccoli_beef/ accessed July 15, 2022

Pada slide di atas, resep "Oseng Brokoli Daging Sapi" ("*Broccoli Beef Stir-Fry*") diawali dengan informasi singkat asal masakan ini dan singkatnya waktu memasak serta cara penyajian. Selain rincian waktu juga ada keterangan masakan tersebut bisa untuk berapa orang/porsi (*servings*). Juga diberikan saran agar mudah mengiris tipis-tipis daging sapi.

Ingredients

For the beef:

- 1 teaspoon soy sauce
- 1 teaspoon Chinese rice cooking wine or dry sherry
- 1/2 teaspoon cornstarch
- 1/8 teaspoon freshly ground black pepper
- 3/4 pound flank or sirloin, sliced thinly across the grain

For the stir fry:

3/4 pound broccoli florets
2 tablespoons high-heat cooking oil
2 cloves garlic, very finely minced or pressed through a garlic press
1 teaspoon cornstarch, dissolved in 1 tablespoon water

For the sauce:

2 tablespoons oyster sauce
1 teaspoon Chinese rice cooking wine or dry sherry
1 tablespoon soy sauce
1/4 cup chicken broth



https://www.simplyrecipes.com/recipes/broccoli_beef/ accessed July 15, 2022

Slide di atas menuliskan dengan rinci dan lengkap bahan-bahan yang diperlukan untuk membumbui daging sapi, untuk menggoseng (*stir fry*) brokoli, dan untuk membuat sausnya.

Method

- 1. Marinate the beef:**
 - Stir together the beef marinade ingredients (1 teaspoon soy sauce, 1 teaspoon Chinese rice wine, 1/2 teaspoon cornstarch, 1/8 teaspoon black pepper) in a medium bowl.
 - Add the beef slices and stir until coated. Let stand for 10 minutes.
- 2. Prepare the sauce:**
 - Stir together the sauce ingredients (2 Tbsp oyster sauce, 1 teaspoon Chinese rice wine, 1 teaspoon soy sauce, 1/4 cup chicken broth) in a small bowl.
- 3. Blanch or steam the broccoli:**
 - Bring a pot of water to a boil. Add the broccoli and cook until tender-crisp, about 2 minutes. Drain thoroughly.
- 4. Stir-fry the beef:**
 - Heat a large frying pan or wok over high heat until a bead of water sizzles and instantly evaporates upon contact. Add the cooking oil and swirl to coat.
 - Add the beef and immediately spread the beef out all over the surface of the wok or pan in a single layer (preferably not touching).
 - Let the beef fry undisturbed for 1 minute. Flip the beef slices over, add the garlic to the pan and fry for an additional 30 seconds to 1 minute until no longer pink.



https://www.simplyrecipes.com/recipes/broccoli_beef/ accessed July 15, 2022

Slide di atas menerangkan dengan rinci langkah-langkah untuk memasak oseng brokoli daging sapi. Ada enam langkah utama. Yang pertama adalah membuat bumbu dan merendam irisan daging dalam bumbu selama 10 menit (*marinate the beef*). Langkah kedua adalah mengolah bahan untuk saus (*prepare the sauce*). Langkah ketiga adalah merebus brokoli sekitar dua menit dalam air mendidih dan segera ditiriskan (*blanch or steam the broccoli*). Langkah keempat adalah mengoseng irisan –irisan tipis daging dengan minyak sampai warna merah mudanya hilang (*stir-fry the beef*).

Method

- 5. Add sauce, cornstarch, and broccoli:**
 - Pour in the sauce and the cornstarch slurry (1 teaspoon cornstarch dissolved in 1 tablespoon of water). Stir until the sauce boils and thickens, 30 seconds. Stir in the broccoli.
- 6. Serve immediately:**
 - Serve the stir fry immediately, either on its own or over cooked rice.

NUTRITION FACTS (PER SERVING)

- 273 CALORIES
- 14g FAT
- 9g CARBS
- 26g PROTEIN



https://www.simplyrecipes.com/recipes/broccoli_beef/ accessed July 15, 2022

Seperti terlihat pada slide di atas, langkah kelima adalah menuangkan saus dan adonan pengental dan brokoli ke dalam daging sapi oseng (*add sauce, cornstarch, and broccoli*). Langkah keenam adalah menyajikan oseng brokoli daging sapi selagi hangat di mangkuk atau langsung ditaruh di atas nasi (*serve immediately*). Yang membuat resep oseng brokoli daging sapi ini sangat lengkap adalah ada keterangan kandungan nutrisi per porsi (*nutrition facts/per serving*). Berdasarkan contoh resep masakan di atas, siswa diminta mempresentasikan resep masakan yang lengkap seperti itu ditambah dengan peralatan memasak yang dipakai.

3. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pendampingan *speaking dan writing skills* kepada siswa kelas XII jurusan tata boga SMK Ibu Kartini, Semarang menggunakan metode dwibahasa (*Bilingual Method*). Dalam kegiatan pendampingan dengan metode dwibahasa ini, digunakan dua bahasa bergantian, yaitu bahasa target yang dipelajari (Bahasa Inggris) dan bahasa ibu (Bahasa Indonesia). Metode Dwibahasa adalah metode mengajar bahasa Inggris yang dikembangkan oleh C.J Dodson tahun 1967 (Gupta 2016). Pertimbangan penggunaan metode dwibahasa ini dikarenakan kurang memadainya kemampuan Bahasa Inggris siswa kelas XII jurusan Tata Boga. Dengan demikian metode dwibahasa ini mengurangi kendala komunikasi yang bisa menghambat penyampaian materi dan pemahaman.

Metode dwibahasa yang efektif ini dalam prakteknya dikombinasikan dengan materi pelaksanaan dalam bentuk *slides* dalam *power point* yang disertai dengan gambar-gambar menarik yang relevan. Penjelasan yang disampaikan dengan cara serius tapi santai membuat siswa kelas XII jurusan Tata Boga bisa mengikuti materi pendampingan dengan baik. Dengan demikian kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk

pendampingan ini bisa berjalan dengan lancar seperti yang diharapkan.

4. HASIL PELATIHAN

Pendampingan *speaking and writing skills* selama satu bulan yang terbagi dalam empat kali pertemuan untuk siswa kelas XII jurusan Tata Boga SMK Ibu Kartini, Semarang dalam rangka kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh tim kecil dari jurusan Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Budaya Undip, memberikan hasil riil sebagai berikut. Secara umum para siswa memperoleh tambahan kosa kata yang berkaitan dengan peralatan dan kegiatan memasak yang sangat berguna bagi mereka. Dikarenakan kemampuan siswa sangat heterogen, jadi ada sebagian siswa yang benar-benar kurang mengetahui nama peralatan dan kegiatan memasak dalam bahasa Inggris. Berdasarkan kenyataan tersebut, selama pelatihan sesi pertama dan kedua siswa diberikan penguatan mengucapkan kosa kata Bahasa Inggris.

5.1 Latihan Bersama: Mengucapkan Kosa Kata Baru

Yang dimaksud latihan *speaking* bersama adalah latihan dalam bentuk *drills* atau mengucapkan secara bersama-sama kosakata Bahasa Inggris baik yang baru atau yang sudah pernah diketahui oleh siswa kelas XII jurusan Tata Boga SMK Ibu Kartini, Semarang. Beberapa kosa kata Bahasa Inggris yang dilatihkan beserta artinya dalam Bahasa Indonesia yang berkaitan dengan peralatan dapur, misalnya:

Kitchen scissors /'kiCH(ə)n 'sizərz/:
gunting dapur

Kettle /'kedl/: ceret untuk merebus air

Ladle /'lād/: sendok sayur

Lemon squeezer /'lemən skwi:zəz/:
pemeraz jeruk

Sieve /siv/: saringan

Spatula /'spaCHələ/: sudip (untuk
menggoreng)

Whisk /(h)wisk/: alat kocok/ pengocok

Perforated spoon /'pərfə,rādid spoon/:
semacam

sendok sayur tapi berlubang-lubang
Sementara beberapa kosa kata Bahasa Inggris yang berkaitan dengan kegiatan memasak yang dilatihkan misalnya:

Peel /pēl/: mengupas

Slice /slīs/: mengiris

Grate /grāt/: memarut

Pour /pôr/: menuang

Poach /pōCH/: memasak dengan cara merebus

Bake /bāk/: memanggang

Mash /mash/: menumbuk/menghaluskan

Tentu saja dalam praktek riil pendampingan, lebih banyak lagi kosa kata Bahasa Inggris yang dilatih ucapkan kepada siswa kelas XII jurusan Tata Boga SMK Ibu Kartini, Semarang. Diharapkan dengan latihan bersama model *drilling* seperti ini kemampuan mengucapkan kosakata Bahasa Inggris siswa kelas XII jurusan Tata Boga bisa meningkat.

5.2 Presentasi Kelompok: Resep Lengkap

Minggu keempat dan kelima pendampingan diisi dengan kegiatan presentasi oleh siswa kelas XII jurusan Tata Boga SMK Ibu Kartini, Semarang. Presentasi dilakukan berpasangan karena ada 24 siswa, sehingga ada 12 presentasi. Presentasi diarahkan dalam bentuk power point dengan slides yang diharapkan memuat petunjuk resep yang lengkap seperti yang dijelaskan dalam slide berikut.

Instructions for Presentation (1)

Write a Recipe
(a certain dish, a special cake, a unique drink, etc).

The recipe must contain:

- Prep Time, Cook Time, Total Time, Servings
- Ingredients in details
- Cooking Procedures
- Nutrition Facts (per serving)
- Plating (Pictures if possible, or just explanation)
- Cooking wares/Kitchen utensils used

Dari presentasi yang dilakukan oleh para siswa, beberapa kelompok yang lupa untuk

mencantumkan poin waktu yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan memasak, waktu keseluruhan yang dibutuhkan untuk memasak, dan masakan itu bisa untuk berapa porsi (poin 1 pada slide). Dalam presentasi, siswa kelas XII jurusan Tata Boga SMK Ibu Kartini, Semarang juga ada yang lupa untuk mencantumkan peralatan memasak yang digunakan untuk mengolah resep yang mereka presentasikan (poin terakhir dalam *slide* di atas). Berikut adalah beberapa contoh slide dari presentasi para siswa.

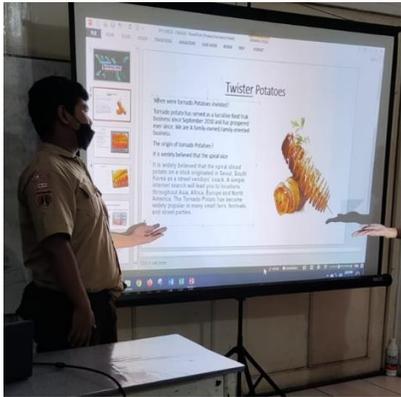


Slide di atas adalah contoh salah satu *slide* dari presentasi siswa yang menerangkan tentang bahan-bahan yang digunakan dalam resep "Moist Chocolate Cake".



Slide di atas adalah contoh salah satu *slide* dari presentasi siswa yang menerangkan tentang

langkah-langkah dalam membuat "Simple Sandwich".



Slide di atas adalah contoh salah satu slide dari presentasi siswa yang menerangkan tentang sejarah dari resep "Twister Potatoes"



Slide di atas adalah contoh salah satu slide dari presentasi siswa yang menerangkan tentang peralatan memasak yang digunakan dalam membuat "Es Teler".

5. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan pendampingan setara satu bulan dalam rangka pengabdian kepada masyarakat dari tim kecil jurusan Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Budaya, Undip, kepada siswa kelas XII jurusan Tata Boga SMK Ibu Kartini, Semarang, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut. Para siswa terlihat sangat menikmati kegiatan pendampingan yang berupa penguatan *Speaking and Writing*

Skills yang berkaitan dengan tata boga. Hal-hal praktis yang diberikan selama kegiatan pendampingan dan materi yang berbeda dari yang diberikan pengajar Bahasa Inggris membuat para siswa sangat antusias. Penyampaian materi pengabdian melalui *power point* dan *slides* yang memuat keterangan singkat dengan gambar-gambar yang relevan semakin menambah minat siswa. Metode dwibahasa yang digunakan dalam kegiatan juga membuat para siswa tidak merasa terbebani. Diharapkan kegiatan pendampingan ini juga menginspirasi pengajar Bahasa Inggris untuk memberi selingan materi yang menyegarkan agar siswa tidak terperangkap dalam rutinitas yang bisa menimbulkan kebosanan. Dengan demikian, bisa dikatakan bahwa kegiatan pendampingan berupa penguatan kecakapan (*skills*) dalam Bahasa Inggris yang relevan dengan jurusan para siswa perlu diberikan dari waktu ke waktu karena memiliki banyak manfaat praktis.

UCAPAN TERIMA KASIH

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

DAFTAR PUSTAKA

Beare, Kenneth. 2020. "Food Vocabulary for English Learners"

(<https://www.thoughtco.com/food-vocabulary-guide-1212309> accessed July 12, 2022)

Errey, Matt. "Cooking Vocabulary"

(<https://www.englishclub.com/vocabulary/food-cooking.php> accessed July 12, 2022)

Gupta, Vishal. 2016. "Bilingual Method of teaching English - Advantages, Disadvantages"

(<https://www.examweb.in/bilingual-method-teaching-english-advantages-disadvantages-4246> accessed April 23, 2022)

Hair, Jaden. 2022. "Broccoli Beef Stir-Fry"
(https://www.simplyrecipes.com/recipes/broccoli_beef/ accessed July 15, 2022)

Johnson, Melanie. 2019. "Helpful Words and Phrases to Order Steps in a Process"
(<https://www.bounceenglish.rocks/post/2018-02-01-helpful-words-and-phrases-to-order-steps-in-a-process> accessed July 14, 2022)

"List of 70+ Kitchen Utensils Names with Pictures and Uses"
(<https://urduesl.com/list-of-kitchen-utensils/> accessed July 15, 2022)

Ways of preparing and cooking food
English lesson
(<https://www.easypacelearning.com/all-lessons/english-level-2/956-preparing-food-and-cooking-learning-basic-english> accessed July 14, 2022)

"What are the Culinary Arts?"
(<https://www.escoffier.edu/blog/culinary-arts/what-are-the-culinary-arts/> accessed July 12, 2022)