



PELATIHAN MEMASAK AYAM GEPREK SAMBAL MATAH DAN PISANG OWOL SERTA PENGENALAN KOSAKATA BUMBU MASAK DALAM BAHASA INGGRIS

Fendy Kurniawan¹, M. Agus Prayudi², Lia Ardiana Safitri³, Sri Sukarni Gestuti⁴

Akademi Pariwisata STIPARY Yogyakarta

Abstrak

Kegiatan ini dilakukan atas permintaan daripada pengurus PKK dan kemudian dilakukan pendekatan sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan. Penggalian masalah dilakukan dengan pendekatan kualitatif, dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dokumentasi dan penarikan kesimpulan. Setelah mendapat permasalahan, maka pelatihan mengenai memasak ayam geprek dan pisang owol menjadi program untuk mengedukasi anggota PKK tentang bagaimana cara memasak ayam geprek dan pisang owol yang benar sesuai dengan resep yang telah ada.

Memasak makanan merupakan hal biasa yang orang bisa lakukan dan tentunya bisa menjadi peluang usaha jika hal tersebut ditekuni dengan baik. Ayam geprek dan pisang owol merupakan olahan yang sederhana dan semua orang tentunya bisa memasak itu dengan benar bila sudah mengerti bagaimana mengolah bahan-bahan yang diperlukan dan menghasilkan makanan seperti yang dijual di warung-warung ayam geprek sekarang ini. Dengan anggota dilatih bagaimana mengadoni bahan dengan tepung dengan benar, maka anggota menjadi paham cara mangdoni bahan makanan dengan tepung dengan benar dalam arti tepung tidak lepas saat digoreng. Dengan diberikannya Latihan maka juga secara otomatis memberikan pengetahuan bagi anggota tentang memasak ayam geprek dan pisang owol yang notabene anggota sering membeli di warung yang ada disekitarnya. Dengan diberikannya Latihan anggota memiliki pengalaman baru tentang memasak ayam geprek sambal matah dan pisang owol, mulai dari menyiapkan bahan kemudian sampai bahan tersebut bisa diolah dan disajikan dalam piring. Serta anggota mencicipi hasilnya dan dibandingkan apakah sama dengan yang dibeli selama ini di warung. Demikian pula ketika belajar kosakata bumbu masak dalam Bahasa Inggris, para anggota sangat antusias dan tertarik akan hal baru yang mereka dapatkan. Dimana penggunaan kosakata bumbu masak dalam Bahasa Inggris sering didengar misalnya diacara memasak di televisi dan sekarang para anggota tahu apa yang dimaksud seperti di acara tersebut.

Kata Kunci : Pelatihan Memasak, Pengenalan Kosakata

Abstract

This activity was carried out at the request of the PKK management and then an approach was carried out before the community service activities were carried out. Problem exploration is carried out using a qualitative approach, with data collection techniques through observation, interviews, documentation and drawing conclusions. After experiencing problems, training on cooking fried chicken and owl bananas became a program to educate PKK members on how to properly cook fried chicken and owl bananas according to existing recipes.

Cooking food is a normal thing that people can do and of course it can be a business opportunity if it is done well. Geprek chicken and owl banana is a simple preparation and of course everyone can cook it properly if they understand how to process the necessary ingredients and produce food like what

is sold in fried chicken stalls today. By training members on how to mix ingredients with flour properly, members will understand how to mix food ingredients with flour properly, meaning that the flour doesn't come off when frying. By providing training, it also automatically provides members with knowledge about cooking fried chicken and owl bananas, which in fact members often buy at nearby stalls. By providing training, members have new experience in cooking fried chicken with matah chili sauce and banana owl, starting from preparing the ingredients until the ingredients can be processed and served on a plate. And members taste the results and compare whether they are the same as those purchased so far at the shop. Likewise, when learning cooking spices vocabulary in English, the members were very enthusiastic and interested in the new things they learned. Where the use of the vocabulary of cooking spices in English is often heard, for example, on cooking shows on television and now members know what is meant on these shows.

Keywords: *Cooking Training, Vocabulary Introduction*

Latar belakang

Kegiatan memasak dilakukan seseorang untuk menghadirkan suatu masakan. Memasak selain menjadi rutinitas yang cukup penting dalam kehidupan sehari-hari, juga bisa menjadi sebuah hobi. Antusiasme masyarakat terhadap kuliner saat ini sangat tinggi karena makanan sekarang ini tidak hanya sekedar memenuhi kebutuhan gizi semata tetapi telah menjadi suatu objek rekreasi yang dapat menghilangkan stres dalam pekerjaan bagi sebagian masyarakat. Di kalangan masyarakat dewasa ini memasak sudah menjadi usaha yang dikerjakan Bersama dengan menggunakan resep yang sederhana. Untuk itu dibutuhkan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah makanan agar menjadi modal utama dalam usaha. Ayam geprek dan pisang owl adalah masakan simple yang bisa dipelajari dan dibuat oleh siapapun.

Fakta yang ada di masyarakat bahwa sebagian besar dari masyarakat Indonesia masih belum mengetahui dan mencoba membuat makanan tersebut. Maka dari itu, pengabdian memberikan pelatihan mengenai pelatihan memasak ayam geprek sambal matah dan pisang owl di Pundak Lor, Kulon Progo.

Dewasa ini, teknologi informasi menyebar dengan dengan sangat cepat dan dibarengi dengan perkembangan bahasa yang semakin bervariasi, misalnya adanya suatu unggahan di Instagram yang membagikan sebuah resep masakan. Dalam durasi sekitar 60 detik, pemilik akun bisa mengunggah langkah-langkah dari pengenalan bumbu hingga proses

memasak sampai penyajian. Hal ini sangat menarik minat warganet untuk menyimpan video tersebut dan juga mempraktekkan resepnya. Akan tetapi, beberapa pengunggah sering menggunakan bahasa campuran antara bahasa Indonesia dan bahasa Inggris dalam unggahan mereka, misalnya adanya perintah “tambahkan sedikit salt dan pepper ke dalam adonan”. Kosakata bumbu masak sangat dekat dan sering dijumpai oleh ibu-ibu setiap harinya. Namun mereka tidak pernah menggunakan kosakata tersebut dalam bahasa Inggris sehingga mereka tidak mengetahuinya.

Seiring berjalan teknologi informasi yang baik, warganet, khususnya para ibu menyadari pentingnya kosakata dasar bahasa Inggris khususnya bumbu masak. Kosakata sederhana tersebut sedikit banyak menimbulkan masalah pemahaman bagi warganet yang mempunyai kemampuan berbahasa Inggris yang rendah. Dengan adanya permasalahan seperti yang disampaikan diatas, maka pengabdian membentuk pelatihan kosakata bahasa Inggris bumbu masak dasar sebagai pengenalan awal pelatihan bahasa Inggris.

Kajian Pustaka

Menurut Minantyo (2011) memasak adalah suatu proses menangani bahan makanan dari mentah hingga menjadi bahan makanan yang siap saji yang dalam prosesnya terjadi penerapan suhu yang bertujuan untuk membuat makanan lebih mudah untuk dicerna ditubuh kita. Selain itu menurut Yuliantoro (2019)

memasak adalah seni mengolah makanan yang belum layak untuk di konsumsi menjadi hidangan yang menggugah selera. Ditarik dari kesimpulan menurut ahli tersebut bahwa pengertian memasak adalah suatu proses untuk mengolah makanan dari mentah hingga sampai dengan penyajian makanan dengan penerapan proses dengan suhu maupun tidak. Penulis menyimpulkan bahwa pengertian memasak adalah suatu proses dalam mengolah makanan sehingga menjadi matang dan aman untuk di konsumsi.

Makanan yang lezat dan sehat tentu tidak terlepas dari cara memasak yang benar dengan berbagai macam metode memasak yang tepat. Memilih metode memasak tentu harus dengan bahan makanan yang tepat sehingga membuat makanan itu menjadi tampak lezat dan enak ketika makanan tersebut dihidangkan. metode memasak yang benar dapat membuat kandungan gizi yang terdapat tidak rusak sehingga makanan yang dimasak dapat memberikan manfaat yang baik kepada tubuh manusia, ketika mengkonsumsi makanan yang dimasak dengan baik dan benar. Terdapat empat metode cara memasak yaitu sebagai berikut:

1. Metode Moist heat cooking

Teknik memasak ini menggunakan cairan seperti air maupun kaldu untuk memasak bahan yang keras agar menjadi lunak dan mudah untuk dicerna ketika mengkonsumsinya. Dalam proses memasaknya membutuhkan media seperti kompor untuk menangkan bahan makanan. Berikut adalah macam-macam metode memasak moist heat cooking:

a. Boiling (Merebus)

Mematangkan bahan makanan dalam cairan seperti air dengan suhu yang sedang mendidih (100c) dengan tujuan agar bahan makanan tersebut dapat menjadi lunak ataupun mudah ketika saat ingin dikonsumsi.

b. Simmering (Merebus di bawah titik didih dengan api kecil)

Merebus dengan bahan makanan dalam cairan pada suhu 90 sampai dengan 95 dengan perbandingan bahan makanan 10 : 1.

c. Poaching (Merebus di bawah titik didih 80 – 90 c)

Proses merebus dengan api yang sedikit kecil suhunya antara 80 – 90 dan cairannya merupakan campuran dari air dan cuka.

d. Stewing (Mengulai)

Memasak bahan makana yang dahulu di tumis bumbunya (atau tidak ditumis bumbunya)

e. Braising (Merebus dalam cairan sedikit)

Merebus makanan dengan cairan yang sedikit atau setengah dari bahannya dalam panci tertutup dengan api kecil secara perlahan-lahan.

f. Blanching (Blansir)

Memasak dengan cara memasukkan bahan makanan ke dalam cairan mendidih yang diberi bumbu (garam,lada,gula) dengan waktu yang singkat. g.

g. Steaming (Mengukus)

Memasak makanan dengan cara menggunakan uap air panas.

2. Metode Dry heat cooking

Teknik metode memasak ini dengan menggunakan media dengan cara menimpakan panas ke makanan dari atas,bawah dan sekitar makanan tersebut tanpa menggunakan air. Berikut ini adalah macam-macam metode dry heat cooking: a. Baking (Mengepan) Memasak bahan makanan dengan oven panas segala arah agar bisa mengenai makanan. b. Grilling/broilling (Membakar) Memasak bahan makanan di atas lempengan besi panas (gridle) yang di letakan di atas perapian. c. Roasting Teknik memasak dengan cara memanggang bahan makanan tersebut. Seperti bahan makanan yang dibakar didalam oven.

3. Metode Oil heat cooking

Metode memasak ini menggunakan minyak yang panas agar makanan yang diolah dapat termasak dengan sempurna. Berikut ini adalah macam-macam metode Oil Heat Cooking a. Sautening (Menuhis) Memasak bahan makanan dengan minyak sedikit sambil diaduk dan lakukan secara cepat. b. Stir Freid Mamasak

dengan prinsip dasar yang sama seperti di saute hanya yang membedakan menggunakan bahan pengental di akhir proses pemasakan. c. *Frying* (Menggoreng) Memasak dengan minyak yang banyak dan panas. D. Metode *Mix heat cooking* Teknik pengolahan panas campuran ini hanya dapat di lakukan di dalam oven yang mempunyai sistem yang dapat mencampur proses memasak *heat cooking* maupun *moist cooking* yang biasanya dengan menggunakan alat seperti *Combi Steamer*.

Dalam kamus dikatakan bahwa metode berarti cara. Metode pelatihan berarti ketepatan cara penyampaian yang digunakan selama pelatihan itu berlangsung. *Training* yang tidak terlepas dari pengembangan kemampuan, pengukuran tujuan yang jelas, dan perubahan sikap dapat diterapkan dengan beberapa pilihan metode sesuai dengan lingkungan pelatihan (Wagonhurst, 2002). Beberapa metode tersebut menurut Wagonhurst meliputi *lecture*, *guest facilitators*, and *video tape material*. Sedangkan menurut Christiansen et al. (2006) meliputi *lecture*, *videotape*, *demonstrations*, *role-play*, *on the job*, dan *case discussion*.

Indikator Metode Pelatihan Indikator metode pelatihan dapat dilihat di bawah ini. (Hasibuan, 2005:66):

- a. Interest atau ketertarikan pada metode yang digunakan
- b. Harmonisasi kegiatan pelatihan dengan keberlanjutan kegiatan dilapangan
- c. Fasilitas ruangan praktek yang memadai
- d. Kesesuaian waktu dengan peserta pelatihan.

Kosakata

Kosakata adalah salah satu bagian penting dalam mempelajari bahasa. Bukan hanya bagian penting, akan tetapi kosakata adalah hal yang paling dasar dalam penggunaan bahasa. Richard dan Willy menyatakan bahwa kosakata merupakan komponen dasar dalam kecakapan berbahasa. Kosakata juga menentukan banyak aspek dasar bagaimana para pembelajar bahasa untuk berbicara, menyimak, membaca, dan

menulis. Penguasaan kosakata adalah bagian dasar dalam penguasaan bahasa. Dengan mempelajari kosakata, pembelajar akan lebih mudah dalam mempelajari sebuah bahasa. Seperti yang disampaikan oleh Decarrico, “penguasaan kosakata adalah inti dari pemerolehan bahasa, baik bahasa ibu, bahasa kedua, maupun bahasa asing”.

Seorang pembelajar yang tidak mempunyai banyak penguasaan kosakata tidak akan mampu berbahasa dengan baik, terutama ketika dia mempelajari bahasa asing. Nation menjelaskan bahwa penguasaan kosakata sangat penting dalam penggunaan bahasa asing yang lancar dan penguasaan kosakata juga berperan penting dalam pembentukan bahasa baik lisan maupun tulisan secara lengkap. Nation menambahkan bahwa mempelajari kata demi kata juga penting dalam ketrampilan bahasa seperti berbicara, menyimak, membaca, dan menulis.

Dengan melihat latar belakang usia anggota PKK di lokasi, maka pengabdian menggunakan tiga (sub a, b, dan c) dari delapan prinsip umum yang digunakan untuk memfasilitasi pembelajar dalam penguasaan kosakata baru. Delapan prinsip tersebut dijabarkan oleh Willian dan Mary sebagai berikut:

- a. Teach new words in the context of a meaningful subject-matter lesson and facilitate student discussion that requires students to use the new words.
- b. Ensure that students hear the correct pronunciation of the word and practice saying it aloud.
- c. Teach word parts-root words, base words, prefixes, and suffixes that students will encounter frequently.
- d. Teach in related clusters to help students understand how words are related and interrelated.
- e. Identify examples/ application and non-examples/ non-applications related to the meaning of the word.

f. Help students connect new vocabulary to something with which they are already familiar.

g. Create opportunities for students to paraphrase the definition of a new term so that they can identify the main idea associated with the term and recognize specific bits of information that clarify its broader, more general core idea.

h. Offer students the opportunity to acquire new vocabulary using a variety of learning modalities or formats that actively engage them in the learning process.

Metode (untuk vocab)

Dalam penyampaian materi kosata kata bahasa Inggris, pengabdian menggunakan salah satu teknik dalam metode Audio Lingual Method (ALM) yaitu teknik drilling. Menurut Setiyadi (2006:54) teknik drilling adalah teknik untuk mengajarkan suatu bahasa melalui dialog yang menekankan kebiasaan siswa dengan cara pengulangan, menghafalkan struktur tata bahasa, dan susunan pola kalimat menggunakan bahasa serta budaya yang sedang diajarkan. Drilling merupakan bagian dari audio lingual method (ALM), suatu metode pengajaran bahasa yang menekankan pada pengajaran mendengarkan dan berbicara sebelum membaca dan menulis. Metode tersebut menggunakan dialog sebagai bentuk utama dalam pembelajaran bahasa dan drilling sebagai teknik pengajaran utama. Penggunaan bahasa ibu dihindari di dalam kelas. Ada banyak jenis teknik drilling, namun hanya dua jenis teknik drilling yang digunakan oleh pengabdian dalam pelatihan ini, yaitu: repetition (pengulangan) dan question-and-answer (tanya jawab).

Kegiatan ini dilakukan atas permintaan daripada pengurus PKK dan kemudian dilakukan pendekatan sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan. Penggalan masalah dilakukan dengan pendekatan kualitatif, dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dokumentasi dan penarikan kesimpulan. Setelah mendapat permasalahan, maka pelatihan mengenai memasak ayam geprek dan pisang owol menjadi program untuk

mengedukasi anggota PKK tentang bagaimana cara memasak ayam geprek dan pisang owol yang benar sesuai dengan resep yang telah ada.

Di dalam kehidupan sehari-hari ayam geprek memang sering dijumpai di lingkungan tempat tinggal seseorang. Ayam Geprek saat ini banyak disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa dan sudah banyak warung yang menjual dengan berbagai varian jenis menu. Dengan banyak warung yang ada usaha ini pun mulai diminati dan dikembangkan dikalangan masyarakat karena cara memasaknya yang tidak rumit dan mudah dikerjakan. Dengan pemahaman demikian diharapkan anggota PKK memiliki pengetahuan yang benar tentang cara memasak ayam geprek terkhusus menggunakan sambal matah dan pisang owol yang benar.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan memasak dan bahasa Inggris dalam rangka pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada Minggu, 28 Mei 2023. Anggota pelatihan adalah ibu-ibu PKK dusun Pundak Lor, Kembang, Nanggulan, Kulon Progo, Yogyakarta yang berjumlah 35 peserta. Kegiatan ini dimulai pukul 13.00 dan berakhir pada pukul 17.00.

Bagian pertama kegiatan disampaikan oleh Drs. Maximianus Agus Prayudi, M.M. Beliau membuka kegiatan pelatihan dengan menyampaikan latar belakang dan tujuan pelatihan secara singkat. Setelah itu beliau memperkenalkan anggota pengabdian beserta bidang keahlian yang dimiliki pengabdian kepada anggota PKK.

Sesi selanjutnya digunakan oleh Sri Sukarni, M.M. untuk membagikan brosur sebagai bentuk promosi untuk Akademi Pariwisata STIPARY Yogyakarta. Beliau memaparkan profil kampus, jurusan, dan fasilitas kampus secara singkat. Penjelasan beliau diharapkan mampu memberikan pandangan kepada anggota PKK bahwa lapangan kerja di dunia pariwisata perhotelan juga kapal pesiar sangat terbuka lebar sehingga menimbulkan minat untuk orang-orang terdekat anggota PKK agar mendaftar ke Akademi Pariwisata Yogyakarta.

Materi selanjutnya adalah pembelajaran bahasa Inggris dasar yang disampaikan oleh Lia

Ardiana, S.Pd., M.Pd. Pelatihan ini mengenalkan kosakata bumbu masak dasar kepada anggota PKK. Pengabdian membagikan materi (terlampir) kepada anggota PKK. Pengabdian membacakan semua kosakata dan anggota PKK menyimak. Para peserta menyimak dan memperhatikan dengan baik dan antusias. Setelah menyimak pengabdian, para peserta diminta menirukan pengucapan yang baik dan benar tentang kosakata bumbu masak yang dipakai saat pelatihan. Mereka bersemangat sekali dalam menirukan pengucapan yang disampaikan pengabdian. Setelah dirasa cukup, pengabdian meminta beberapa anggota PKK maju kedepan secara acak untuk menyebutkan bumbu masak yang tersedia. Beberapa ada yang sudah bisa dan mampu mengucapkan dengan benar, namun ada juga sebagian yang belum mampu mengucapkan kosakata yang dimaksud dengan baik. Meski demikian, anggota PKK sangat semangat dan senang ketika mereka mendapatkan pengetahuan baru tentang kosakata bumbu masak yang segian besar baru mereka ketahui saat itu.

Materi berikutnya disampaikan oleh pengabdian yaitu Fendy Kurniawan, S.Tr.Par., M.Par., berisi tentang bagaimana cara memasak ayam geprek sambal matah dan pisang owol. Didahului dengan pembagian resep kepada para peserta yang hadir dan setelah itu dibagi dalam 3 grup untuk memulai pelatihan. Grup pertama yaitu mempunyai tugas menyiapkan daging ayam yang akan diolah dengan memotong dan mengadoni daging ayam dengan tepung kemudian digoreng. Grup kedua yaitu mempunyai tugas menyiapkan bahan untuk kemudian dibuat sambal matah yang akan dihidangkan sebagai pendamping. Dimulai dengan bahan dipotong sesuai resep kemudian dimasak dengan dibumbui dan disiram minyak panas. Grup ketiga yaitu mempunyai tugas menyiapkan pisang owol. Masing-masing grup didampingi oleh 1 mahasiswa yang ikut serta dalam pelatihan.

Materi berikutnya berisi tentang cara plating yang tepat dan bagaimana menyajikan ayam geprek dan pisang owol. Lebih tepatnya ayam geprek ini harusnya disajikan dengan menggunakan sambal bawang, namun kali ini menggunakan sambal matah yang orang awam belum begitu tahu cara membuatnya. Walaupun pada umumnya menggunakan sambal bawang

namun presentasi menu dari ayam geprek sambal matah ini tidak mengubah hal dasar yang ada hanya sambal penyajiannya saja yang berbeda dan dibuat rasanya lebih asin. Dalam proses praktek memasak sering ada peserta yang langsung menyampaikan pertanyaan berkaitan dengan pelatihan yang dilakukan. Bagi sebagian peserta memasak ayam geprek dan pisang owol ini merupakan hal baru bagi mereka. Pisang owol yang simple yang dibuat dari pisang yang kemudian dipanggang dan ditabur keju dan coklat di atasnya.

Kemudian materi dilanjutkan dengan bagaimana menyiapkan peralatan guna menyajikan ke tamu bila nanti membuka usaha. Dengan porsi yang pas sesuai dengan resep peserta dapat memahami bagaimana harus memulai memasak dengan benar dengan takaran yang benar sesuai dengan resep yang telah diberikan.

Di akhir sesi anggota diberikan sekali lagi kesempatan untuk bertanya tentang materi yang diberikan yang berisi bagaimana menu yang diajarkan bisa menjadi peluang usaha. Antusias anggota sangat besar dengan banyaknya pertanyaan yang ada berdasarkan perbandingan pengalaman selama ini dengan materi yang diberikan. Karena keterbatasan waktu yang diberikan pihak penyelenggara maka tidak semua anggota yang ingin bertanya diberikan waktu. Tetapi pihak pemateri memberikan nomor kontak yang bisa dihubungi untuk memberikan kesempatan bagi anggota yang belum diberikan kesempatan untuk bertanya secara langsung. Dan tidak lupa pengabdian beserta anggota yang hadir mengabadikan untuk foto bersama.

Kesimpulan dan saran

Memasak makanan merupakan hal biasa yang orang bisa lakukan dan tentunya bisa menjadi peluang usaha jika hal tersebut ditekuni dengan baik. Ayam geprek dan pisang owol merupakan olahan yang sederhana dan semua orang tentunya bisa memasak itu dengan benar bila sudah mengerti bagaimana mengolah bahan-bahan yang diperlukan dan menghasilkan makanan seperti yang dijual di warung-warung ayam geprek sekarang ini. Dengan anggota dilatih bagaimana mengadoni bahan dengan tepung dengan benar, maka anggota menjadi

paham cara mangdoni bahan makanan dengan tepung dengan benar dalam arti tepung tidak lepas saat digoreng. Dengan diberikannya Latihan maka juga secara otomatis memberikan pengetahuan bagi anggota tentang memasak ayam geprek dan pisang owol yang notabene anggota sering membeli di warung yang ada disekitarnya. Dengan diberikannya Latihan anggota memiliki pengalaman baru tentang memasak ayam geprek sambal matah dan pisang owol, mulai dari menyiapkan bahan kemudian sampai bahan tersebut bisa diolah dan disajikan dalam piring. Serta anggota mencicipi hasilnya dan dibandingkan apakah sama dengan yang dibeli selama ini di warung. Demikian pula ketika belajar kosakata bumbu masak dalam Bahasa Inggris, para anggota sangat antusias dan tertarik akan hal baru yang mereka dapatkan. Dimana penggunaan kosakata bumbu masak dalam Bahasa Inggris sering didengar misalnya diacara memasak di televisi dan sekarang para anggota tahu apa yang dimaksud seperti di acara tersebut.

Untuk ke depan dengan pelatihan memasak seperti ini sebaiknya dilakukan di ruang terbuka dan luas sebab jika dilakukan di ruang tertutup cukup tidak nyaman karena panas dari alat memasak. Serta sebelum dimulai pelatihan persiapan peralatan dimulai lebih dulu dengan menyiapkan peralatan yang diperlukan supaya pada waktu pelatihan dilakukan tidak kebingungan mencari alat yang diperlukan.

Daftar Pustaka

- Jack C. Richards and A Willy Renandya, *Methodology in Language Teaching: An Anthology of Current Practice*, (Cambridge: Cambridge University Press, 2002), 255.
- J.S. Decarrico, *Vocabulary Learning and Teaching – English as A Second or Foreign Language*, (Boston: Heinle & Heinle Publishers, 2001), 285.
- I. S. P. Nation, *Learning Vocabulary in Another Language*, (Cambridge: Cambridge University Press, 2001), 144.
- 14William and Mary School of Education, “A Word About Vocabulary Consideration Packet”, Thursday, April 18th, 2019, <http://education.wm.edu/centers/ttac/index.php>, diakses pada 20 Mei 2023
- Setiyadi, Bambang Ag. (2006), *Teaching English as Foreign Language*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Christensen, C.M., dan Raynor, M.E. (2006). *Solusi sang innovator*. Jakarta: Serambi
- Hasibuan, S.P Malayu (2005). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Edisi Revisi. Jakarta: Bumi Aksara
- Minantyo, Hari. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Probowati kartono.(1988).305 *Macam Resep Masakan Indonesia*. Surabaya: Indah
- Reny Y.(2010).54 *Peluang Usaha Makanan & Minuman*. Jakarta: Daras Books
- Soedarinah Soeryono.(1971).*Pengetahuan Resep Asing*. Yogyakarta: Surokarsan
- Wagonhurst, Carole, 2002, “Developing Effective Training Programs”, *The Journal of Research Administration*, Volume XXXIII, Number II