

ABSTRACT

Wandut, Wilhemina Kurnia, 2018. *A Culinary English Course Book for Vocational High School Students*. Yogyakarta: Graduate Program in English Language Studies, Sanata Dharma University.

The vocational high school contributes to develop the workers ability by training them to have specific skills since early stage. Nowadays, having English ability is also one the requirements of workers. However, the vocational high school does not provide specific English on each program to support students' performance. One of the programs offered in vocational high school is the culinary program.

This study aims to develop a culinary English course book of the vocational high school. There are two formulated research questions of the study. First is "What is the schematic model of culinary English for vocational high school?" and second is "How is the course book for vocational high school students like?". The researcher used ADDIE model and Dick and Carey model to figure out the concept of instructional design. The approach used is Content-Based Instructional. There are nine stages of procedures in conducting the study. They are information collecting, making the schematic model, evaluating the schematic model, revising the schematic model, developing the course book, validating the course book, trying out the course book, evaluating the course book and revising the course book.

This study only used six out of ten stages of R&D stages. The first two stages which are Research and Information Collecting and Planning answered the first research questions related to the schematic model. The rest which are Develop Preliminary Form of Product, Preliminary Field testing, Main Product Revision, Main Field Testing and Operational Product Revision answer the second research question related to culinary English course book.

There are two results of the study which are the schematic model and yhe course book which consists of four units. The name of the units are Kitchen Utensils, Fruit and Vegetables, Meat, and Appetizer, Main Course and Dessert. The course book was validated and revised based on the opinions, comments and suggestion by experts. Moreover it was implemented to the target learners before having the final revision. Based on the result and revision made, it is perceived that the culinary English course book is effective and practical to the culinary program of vocational high school.

Keywords: *Instructional design, Research and development, Vocational High School, English Culinary*

ABSTRAK

Wandut, Wilhemina Kurnia, 2018. *A Culinary English Course Book for Vocational High School Students*. Yogyakarta: Graduate Program in English Language Studies, Sanata Dharma University.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) berkontribusi dalam perkembangan kualitas tenaga kerja yakni dengan cara melatih siswa-siswi untuk mendapatkan kemampuan khusus sejak dini. Pada saat ini, memiliki kemampuan bahasa Inggris adalah salah satu persyaratan yang diminta ketika melamar pekerjaan. Akan tetapi, Sekolah Menengah Kejuruan tidak memfasilitasi pelajaran bahasa Inggris yang spesifik sesuai dengan program-program yang ada. Salah satunya adalah program tata boga.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan sebuah buku bahasa Inggris untuk siswa-siswi tata boga pada SMK. Ada dua rumusan masalah dari penelitian ini yakni “bagaimana model skematis dari bahasa Inggris untuk siswa-siswi tata boga?” dan “seperti apa buku bahasa Inggris untuk siswa-siswi tata boga?”. Peneliti menggunakan desain dari ADDIE dan Dick & Carey untuk memahami konsep dari desain itu sendiri. Pendekatan yang digunakan adalah *Content-Based Instruction*. Terdapat sembilan langkah yang ditempuh untuk menyelesaikan penelitian ini yakni: mengumpulkan informasi, membuat model skematis, mengevaluasi model skematis, merevisi model skematis, mengembangkan buku, memvalidasi buku, mengimplementasikan buku, mengevaluasi buku dan merevisi buku.

Penelitian menggunakan enam dari sepuluh langkah dari R&D (Research and Development). Dua langkah pertama yaitu *Research and Information Collecting* dan *Planning* menjawab rumusan masalah yang pertama sedangkan sisanya yaitu *Develop Preliminary Form of Product*, *Preliminary Field testing*, *Main Product Revision*, *Main Field Testing* dan *Operational Product Revision* menjawab rumusan masalah yang kedua yang berkaitan dengan buku bahasa Inggris untuk siswa-siswi tata boga.

Terdapat dua hasil dari penelitian yakni model skematis dan buku yang terdiri dari empat unit yaitu “Kitchen Utensils, Fruit and Vegetable, Meat, dan Appetizer, Main course and Dessert” Buku bahasa Inggris untuk siswa-siswi tata boga ini sudah divalidasi dan direvisi berdasarkan opini, komen dan masukan dari validator. Buku ini juga sudah diimplementasikan pada target pengguna sebelum akhirnya di revisi yang terakhir. Berdasarkan hasil data evaluasi dan revisi yang dibuat, buku bahasa Inggris untuk siswa-siswi tata boga ini efektif dan praktis bagi program tata boga pada Sekolah Menengah Kejuruan.

Kata kunci: *Desain Materi, Research and Development, Sekolah Menengah Kejuruan, Jurusan Tata Boga.*