**SET DATA**

**Narasumber 1**

Nama : Muhammad Adli Alhakim

Tempat Tanggal Lahir : 17 Desember 2001

Profesi : Juru Masak

Alamat : Kp. Cimacan, Des. Palasari, Kab. Cianjur, Jawa Barat

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Tanyaan | Jawaban |
| 1 | Jenis makanan apa saja yang ada di Indonesia dan Inggris (luar negeri)? | Setau saya, jenis makanan Indonesia dan Inggris itu makanan basah dan makanan kering. |
| 2 | Pada saat penyajian makanan, apakah kedua Negara tersebut berbeda atau sama? | Untuk Indonesia itu makanan pembuka, makanan pokok, minuman. Kalo Inggris ada *appetizer*, *main course,* *dessert.* |
| 3 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Indonesia? | Untuk Indonesia ada teknik menggoreng, merebus, memanggang, membakar, kukus, tumis*.* |
| 4 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Inggris? | Kalo Inggris ada banyak, teknik menggoreng saja ada beragam seperti *pan frying, shallow fraying, deep frying.* Kemudian *sautéing, grilling, baking, roasting.* |
| 5 | Adakah perbedaan teknik pengolahan makanan dari kedua Negara tersebut? Jelaskan! | Perbedaannya tentu ada, misalnya dalam bahasa Indonesia satu teknik tertentu memiliki satu konse, tetapi dalam bahasa Inggris memiliki perbedaan konsep seperti pada teknik menggoreng. |

**Narasumber 2**

Nama : Muhammad Rizal Mulyadin

Tempat Tanggal Lahir : 05 Juni 2001

Profesi : Juru Masak

Alamat : Kp. Panyaweuyan, Kec. Pacet, Kab. Cianjur, Jawa Barat

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Tanyaan | Jawaban |
| 1 | Jenis makanan apa saja yang ada di Indonesia dan Inggris (luar negeri)? | Ada makanan basah dan kering. |
| 2 | Pada saat penyajian makanan, apakah kedua Negara tersebut berbeda atau sama? | Indonesia itu ada makanan inti sama minuman-minuman, kalo Inggris atau luar negeri ada hidangan pembuka, hidangan utama dan hidangan penutup. |
| 3 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Indonesia? | Untuk Indonesia ada teknik goreng, kukus, panggang. |
| 4 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Inggris? | Kalo Inggris ada banyak, *baking, grill, deep frying, pan frying.* |
| 5 | Adakah perbedaan teknik pengolahan makanan dari kedua Negara tersebut? Jelaskan! | Ada, kalo di Indonesia goreng ya goreng aja. Tapi, kalo di Inggris atau istilah luar teknik goreng ada bermacam-macam. |

**Narasumber 3**

Nama : Muhammad Hilal Fadilah

Tempat Tanggal Lahir : 20 September 2001

Profesi : Juru Masak

Alamat : Kp. Cimacan, Kec. Cipanas, Kab. Cianjur, Jawa Barat

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Tanyaan | Jawaban |
| 1 | Jenis makanan apa saja yang ada di Indonesia dan Inggris (luar negeri)? | Jenisnya ada kering, basah. |
| 2 | Pada saat penyajian makanan, apakah kedua Negara tersebut berbeda atau sama? | Makanan utama sama penutup, kalo Inggris ada *appetizer*, *main course,* *dessert.* |
| 3 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Indonesia? | Panggang, bakar, goreng, rebus. |
| 4 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Inggris? | *Grill, roasting, boiling, deep frying, shallow frying* masih banyak lagi. |
| 5 | Adakah perbedaan teknik pengolahan makanan dari kedua Negara tersebut? Jelaskan! | Dalam sebutan teknik memanggang, Indonesia Cuma ada satu sebutan tai Inggris ada dua sebutan grill untuk daging dan baking untuk kue. |

**Narasumber 4**

Nama : Mochamad Rizki

Tempat Tanggal Lahir : 05 Juni 2002

Profesi : Juru Masak

Alamat : Kp. Gunung Putri, Kec. Pacet, Kab. Cianjur, Jawa Barat

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Tanyaan | Jawaban |
| 1 | Jenis makanan apa saja yang ada di Indonesia dan Inggris (luar negeri)? | Jenis makanan kering sama basah. |
| 2 | Pada saat penyajian makanan, apakah kedua Negara tersebut berbeda atau sama? | Makanan pokok sama cemilan |
| 3 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Indonesia? | Rebus, goreng, bakar, panggang. |
| 4 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Inggris? | *Roasting, grill, baking, pan frying, shallow frying, deep frying.* |
| 5 | Adakah perbedaan teknik pengolahan makanan dari kedua Negara tersebut? Jelaskan! | Dalam teknik menggoreng, di Indonesia kalo goreng ya goreng kalo di Inggris ada macam-macam. |

**Narasumber 5**

Nama : Fatyma Azzahari

Tempat Tanggal Lahir : 09 Agustus 2002

Profesi : Juru Masak

Alamat : Kp. Cimacan, Kec. Cipanas, Kab. Cianjur, Jawa Barat

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Tanyaan | Jawaban |
| 1 | Jenis makanan apa saja yang ada di Indonesia dan Inggris (luar negeri)? | Jenisnya ada basah dan kering |
| 2 | Pada saat penyajian makanan, apakah kedua Negara tersebut berbeda atau sama? | Makanan utama sama penutup. |
| 3 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Indonesia? | Goreng, tumis, rebus, panggang. |
| 4 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Inggris? | *Deep frying, pan frying.shallow frying, baking, grilling, suteing, boiling.* |
| 5 | Adakah perbedaan teknik pengolahan makanan dari kedua Negara tersebut? Jelaskan! | Bagian goreng sama panggang. |

**Narasumber 6**

Nama : Asep Supendi

Tempat Tanggal Lahir : 11 Agustus 2001

Profesi : Juru Masak

Alamat : Kp. Cibadak, Kec. Cipanas, Kab. Cianjur, Jawa Barat

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Tanyaan | Jawaban |
| 1 | Jenis makanan apa saja yang ada di Indonesia dan Inggris (luar negeri)? | Kering dan basah |
| 2 | Pada saat penyajian makanan, apakah kedua Negara tersebut berbeda atau sama? | Di Indonesia ada makanan utama dan makanan penutup. Kalo di Inggris hidangan pembuka *(appetizer),* hidangan utama *(mai course)* dan hidangan penutup *dessert)*. |
| 3 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Indonesia? | Kukus, goreng, panggang, bakar. |
| 4 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Inggris? | *Baking, grilling, roasting, sautéing.* |
| 5 | Adakah perbedaan teknik pengolahan makanan dari kedua Negara tersebut? Jelaskan! | Kalo di Inggris manggang daging dan kue itu beda penyebutan. |

**Narasumber 7**

Nama : Dafne Agustine

Tempat Tanggal Lahir : 09 Agustus 2002

Profesi : Juru Masak

Alamat : Kp. Pacet, Kec. Pacet, Kab. Cianjur, Jawa Barat

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Tanyaan | Jawaban |
| 1 | Jenis makanan apa saja yang ada di Indonesia dan Inggris (luar negeri)? | Ada makanan basah dan makanan kering. |
| 2 | Pada saat penyajian makanan, apakah kedua Negara tersebut berbeda atau sama? | Beda-beda, di Indonesia kalo makan cenderung langsung ke makanan utama sama minuman. |
| 3 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Indonesia? | Banyak, ada goreng, rebus, bakar, panggang, kukus, tumis. |
| 4 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Inggris? | *Sautéing, boiling, grill, roasting, baking, pan frying, deep frying.* |
| 5 | Adakah perbedaan teknik pengolahan makanan dari kedua Negara tersebut? Jelaskan! | Pasti ada yah terutama dalam konsep goreng dan bakar. . |

**Narasumber 8**

Nama : Mochamad Yasin

Tempat Tanggal Lahir : 15 Desember 1996

Profesi : Juru Masak

Alamat : Kp. Cibereum, Kec. Cibereum, Kab. Cianjur, Jawa Barat

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Tanyaan | Jawaban |
| 1 | Jenis makanan apa saja yang ada di Indonesia dan Inggris (luar negeri)? | Makanan basah dan kering. |
| 2 | Pada saat penyajian makanan, apakah kedua Negara tersebut berbeda atau sama? | Sama, makanan pembuka, inti sama penutup. |
| 3 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Indonesia? | Untuk Indonesia ada teknik goreng, panggang, kukus, rebus. |
| 4 | Ada berapa teknik pengolahan makanan di Inggris? | Inggris banyak, salah satunya *grilling, baking,* terus *deep frying, shallow frying.* |
| 5 | Adakah perbedaan teknik pengolahan makanan dari kedua Negara tersebut? Jelaskan! | Bagian teknik goreng sama panggang. |