**APPENDICES**

**APPENDIX 1. Conversation’s Script**

* Chef Arnold: untuk penilaian kali ini di grand final, kalian harus mengakumulasi point terbanyak karna setiap tantangan, setiap challenge, setiap hidangan kami akan menilai dengan point dan on the spot.
* Fani (peserta): point haduh… semoga aja makanan ku enak dan point nya sedikit tinggi.
* Chef Arnold: jadi kalian harus memberikan yang terbaik hundred and ten percent dan kalian harus mengumpulkan point sebanyak mungkin.
* Kai (peserta): di grand final ini benar-benar kaya main game, ada skornya dan aku benar-benar jadi terpacu harus ngumpulin yang paling banyak supaya aku harus jadi juara.
* Chef Arnold: kalian siap untuk tantangan kalian?
* Peserta : Yes Chef
* Chef Renatta: dan challenge pertama kalian…
* Kai (peserta) : benar-benar gak ada bayangan round pertama seperti apa
* Chef Renatta: kalian akan menduplikasikan masakan…
* Fani (peserta) : ternyata challenge nya itu adalah Duplicate Dish
* Chef Renatta : dan yang akan mendemokan masakannya kami panggil langsung Chef Juna.
* Fani (peserta) : benerkan Chef Juna.
* Kai (peserta) : sangat-sangat senang sekali karena aku punya keempatan kedua untuk duplicate dish nya Chef Juna.
* Chef Renatta: kita persilahkan Chef Juna
* Chef Juna : okey jadi kita akan masak Indonesia “tuturuga”
* Kadek (peserta): tuturuga? Itu masakan darimana? Aku gak pernah dengar makanan itu deh sebelumnya.
* Yulita (peserta): uhh… aku gemes banget kenapa ga dari kemarin-kemarin aja masak masakan Indonesia chef.
* Bukhori (peserta): chef Juna masak tuturuga? Menurut saya ini sangat simple tapi dengan komponen-komponen yang sangat banyak saya yakin fani dan kai akan sangat kesulitan dalam menduplikasikan menu dari chef juna.
* Chef Juna: ada yang tau tuturuga apa?
* Peserta: Yess….
* Chef Juna: apa itu?
* Peserta: penyu chef…
* Chef Juna : yaa… tuturuga itu sebenarnya hidangan untuk penyu ya, tapikan sekarang ilegal jadi kita akan memakai lobster, ini adalah hidangan dari Sulawesi utara (manado)
* Kai (peserta) : setelah dikasih tau ternyata hidangan yang chef juna bikin itu dari manado, aku yang benar-benar wow… aku berarti kurang banyak belajar masakan Indonesia, aku harus belajar dari chef juna.
* Chef Juna : okey bikinnya simple kita ada 500ml air, ada daun pandan, kita akan membuat pandan jeli, ini kita pakai sedikit (lemon), ini mungkin sekitar setengah sampe satu sendok teh cukup. Okey kita kesampingkan, kurang lebih 30 menit, daun jeruk, tuturuga ini hamper mirip dengan woku ya.
* Peserta : dari cara masak chef juna sendiri sih, paling pertama aku paling kagum sama knife skills nya, itu gila bener-bener precision cut banget.
* Chef Juna : tau ini apa?
* Peserta : daun kunyit….
* Chef Juna : ini adalah daun jinten, cukup pakai satu saja, selain itu…
* Peserta : gak pernah masak lobster…
* Chef juna : now you learn resepnya gampang kok buat kalian. Iya kann…
* Fani (peserta): chef juna itu mendemokan masakan dia, clean, super clean, tangan-tangan nya juga lentik kerjanya bagus, terorganisir, kapan ya aku bias kaya gitu kerjanya..
* Chef Juna : bawang merah 12, jahe sekita 4cm, kunyit. Saya bilang janjiin bikin recepe gampang. Garam ½ sendok the, kentang boiled. Kemangi 6 helai. Ingat fried nya lebihin dikit karna ya kita pakai itu ¾ karena pasti akan ada yang tidak jadi.
* Chef Juna : okey selanjutnya kita laburi maizena, garam, kita saring, bikinnya pelan-pelan, ini sekitar1 banding 100, tambahin gula.
* Fani (peserta) : kenapa lobsternya harus hidup chef?
* Chef Juna : kenapa lobstrenya harus hidup? Soalnya kalau dia mati daging nya akan mushy atau hancur. Okey ini kita aduk.
* Fani (peserta) : ga pernah makan lobster, ga pernah masak lobster, takut juga sama lobster nya masa capit-capit begitu asal gak gigit ajadeh…
* Chef Juna : dia gak gigit, dia cuman nyapit, let’s stop the cooking.
* Chef Juna : jangan terlalu kasar (blendernya), masukkan daun-daunan, daun jeruk, daun jinten nanti lain lagi, ini harus keluar ya, kalau gak nanti nyangkut didalem. Tingkat kematangannya seperti ini yang kamu cari, kamu boleh pegang kalau kamu mau.
* Chef Juna : santan cair 600ml, sampe mendidih baru kita kecilin lagi. Ini kita reduce sampai konsistensi yang kita mau, kita saring okey jadi disini kita seasoning nya sedikit saja.
* Chef Juna : karena nanti kita akan seasoning lebih lagi disini, kita masukin daun pandan, daun jinten, masukin kemnagi, matiin lalu aduk,masukin tomat, masukin air perasan lemon tadi. Okey… Done.
* Chef Juna : kurang lebih seperti ini, mohon maaf jika tidak sempurna, karena ini juga pertama kali saya masak. Nah… sekarang saatnya kalian boleh mencicipi. Hati-hati tuturuga terkenal akan kepedasannya. Maka dari itu kita ada pandan jelly atau pandan jelly, itu adalah untuk smootherior pallet, supaya pedasnya tidak terasa kelamaan.
* Kai (peserta) : baru pertama kali bikin aja udah seenak ini apalagi chef juna udah sering masak, pasti sangat enak… uhh… enaakk bangettt.
* Chef Juna : okey… jadi kalian perhatikan tingkat kematangan lobsternya ya, jangan sampai dia, kita bilang mati, artinya terlalu mateng.
* Fani (peserta) : masakannya chef juna itu enak kaya rasa, asin, manis, asem, pedas, gurih jadi satu, jadi aku makan masakannya chef juna itu emang benar-benar belum pernah makan, mantap…
* Chef Juna : first your point, very simple time, kalian bias lihat penggunaan panic ada Sembilan ternyata, Sembilan kali kalian nyalakan api, juga disini emang ada dua, tapi ada perbedaan daripada based sauce yang satu jauh lebih pedas, yang satu ada sedikit asin dan sweetnes dari tomatoes, okey so waktu masak kalian 90 menit, dimulai dari sekarang.
* Fani (peserta) : kesulitan dari masakan chef juna adalah yang pasti banyak kondimen, macam-macam terus bumbunya tuh harus mirip sama yang dia pakai.
* Kai (peserta) : kalo ngeliat bumbu yang chef juna pakai, aku liat itu chef juna pakai bahan dasar dari bumbu kuning, jadi aku familiar, pasti enak kalau kita masak bumbunya dengan baik.
* Kai (peserta) : ini pertama kalinya aku ngolah lobster yang masih hidup. Mudah-mudahan aku bisa untuk mengolahnya aku ikutin cara mengolah udang dan kepiting, tapi waktunya aku bakalan pakai waktu yang chef juna pakai pad duplicate dish tadi. Kalau chef juna matahin kepalanya, aku tusuk kepalanya.
* Chef Arnold : fani gimana rasanya ada di grand final?
* Fani (peserta) : so excited…
* Chef Arnold : excited? Ya… siapa yang support fani?
* Fani (peserta) : masak dilihati 24 teman yang dulunya pernah tanding bareng, gerogi, malu…
* Chef Arnold : well, you deserved ya, ehm… gimana tantangan dari chef juna?
* Fani (peserta) : membingungkan dan mengerikan chef…
* Chef Arnold : kenapa? Yang membingungkan pertama apa?
* Fani (peserta) : karena ada lobster dan masih hidup, habis itu kaya bumbunya banyak.
* Chef Arnold : itu mengerikan lobsternya? Enggak lobster ini, pegang aja, angkat, bersihkan dulu ininya, baru nanti di chopping board.
* Fani (peserta) : karena stepnya step juna itu stepnya seorang master. Kalo menurut aku jadi cara-cara buka lobster, which is aku kesusahan. Buka itu aku buka dengan caraku sendiri, aku gunting-gunting, aku puk-puk-puk.
* Chef Renatta : kai, sudah sampai mana kamu stepnya?
* Kai (peserta) : eee… ini lagi mau goring si cabe rawitnya. Habis ini aku mau buat si jelly nya, habis bikin si jelly nya mau bikin crunch kentangnya..
* Chef Renatta : hati-hati dengan jelly nya karna dia butuh untuk ngeset nya, jadi kamu harus taruh dulu yang mana yang harus kamu kerjain diluan. Okey good luck.
* Chef Arnold : gimana chef? Ini elevated dish Indonesia contohnya ya…
* Chef Juna : ya… Indonesian dish elevated kita akan kembali lagi ke our roads masakan nusantara, kebetulan saya juga berdarah manado.
* Chef Arnold : dan akhirnya first your point disini especially lobsternya.
* Chef Juna : betul… tingkat kematangan daripada lobster tersebut, karena disini ada beberapa kali masak lobsternya. Itu harus benar-benar pas tingkat kematangannya, karena tekstur dari bagian capitnya yang orang Indonesia jarang ketemui.
* Chef Arnold : ya karena ini lobsternya bukan lobster yang ada di Indonesia ataupun di pasifik ya, exact lobster yang ada di ordern hemisphere, air dingin, yang bercapit. Okey, well we looking for word siapa diantara mereka yang akan menjadi pemenang.
* Chef Juna : okey kalian berdua sekarang ini waktunya tinggal 60 menit, makanya semua point nya harus jelas.
* Chef Arnold: okey guys waktu kalian tinggal 30 detik yes, kai, fani? Let’s go…
* Chef Juna : 10,9,8,7,6,5,4,3,2,1 stop!!! Okey kalian sudah menyelesaikan tantangan pertama battle diantara kalian berdua, dan sekarang saatnya kami mencicipi dengan cara kalian secara bergantian menyajikannya di masterchef lunch.
* Chef Arnold : puas bias menduplikasikan hidangan chef juna?
* Kai,fani : puas chef!!!
* Chef Juna : ada kendala kai?
* Kai (peserta) : untuk konsistensi yang ini, yang ada capitnya terlalu kental saucenya.
* Chef Juna : fani???
* Fani (peserta) : cuman balances rasanya ajasih chef, harus pedasnya gimana…
* Chef Arnold : fani, kai, well kalian sudah menyelesaikan challenge pertama ini, duplikasi hidangan chef juna, and this looks good, ini saatnya kami mencicipi, and would see. Okey thankyou kai, fani.
* Chef Arnold : warnanya lebih gelap ya chef juna?
* Chef Juna : iya warnanya lebih gelap, mereka ini mungkin terlalu lama masaknya atau apinya terlalu besar, konsistensinya juga terlalu kental ya?
* Chef Arnold : yap… dan juga sauce yang ditarik ini terlalu kasar.
* Chef Renatta : secara tampilan si yang punya fani terlihat lebih plum ya lobsternya, cuman kita belum tahu.
* Chef Juna : tapi untuk jelay lebih bagus punya kai, lebih panjang.
* Chef Arnold : okey, let’s getting to eat, kita coba punya kai dulu. So kita expact untuk sesuatu yang terlalu manis atau..
* Chef Juna : ehm… tidak terlalu manis tetapi lidah kita itu seperti shooting, lidah kita itu seperti dipakai body lotion.
* Chef Arnold : ini dua sauce yang sangat berbeda sauce yang sangat asam.
* Chef Juna : disini juga sauce yang dimana ada kentang dan potongan lobsternya itu masih sangat kasar, sangat kasar…
* Chef Arnold : seasoning nya sedikit need a little bit, membutuhkan lagi maksud saya garam.
* Chef Renatta : lobsternya over sih menurut saya.
* Chef Arnold : si kai little free good job untuk menyelesaikan challenge ini dan juga bias keep up dengan apa yang tadi sudah di tunjukkan ya…
* Chef Renatta : gak se crunchy yang punya chef juna tadi mungkin in term so flavor.
* Chef Juna : freshnes nya jadi kaya mendem ya.. okey kita sudah cicipi punya kai, sekarang kita coba punya fani ya..
* Chef Renatta : secara tampilan yang bagian itu nya lebih moist kayanya ya..
* Chef Arnold : siap presentasi again sama saya rasa lobster dengan kentang ini ya. Slide the darker, dan juga saya merasakan dari bumbu ini ada bawang-bawang yang sedikit over di fried atau dimasaknya sedikit terlalu lama dimatiin.
* Chef Juna : tapi untuk detailnya lumayan oke kematangannya.
* Chef Arnold : pedesnya kurang, pandan nya kerasa dong ya…
* Chef Renatta : pedesnya jauh kurang, tapi konsistensi sauce nya masih jauh lebih halus, dan lebih mateng.
* Chef Arnold : yang kita cari tadi sebenarnya kan tadi waktu saya cicipi hidangan chef juna tadi berasal dari wangi, serai, bawang dan juga pedas, disini sedikit monoton again tapi saying sekali menurut saya jeli nya terlalu manis, so sweet.
* Chef Juna : apalagi dengan kurang pedasnya dari sauce utama, jadi si jelly nya ini nambah rasa manis semuanya.
* Chef Arnold : tapi, sauce dari lobster tail ini spicy.
* Chef Renatta : saya rasa yang punya fani santan nya agak lebih banyak, jauh lebih creamy dibanding kai punya.
* Chef Arnold : what do you think chef juna?
* Chef Juna : jadi sebenarnya flavor yang untuk kentang pedasnya benar-benar ada, memang dua-dua warnanya sedikit gelap, tapi kai pedes nya dapat, sayangnya sauce nya masih kasar.
* Chef Renatta : dan santannya agak kurang mungkin ya..
* Chef Juna : untuk yang lobster tail nya punya kai itu sedikit terlalu asam, kalau fani dari bentuknya bagus, creamnes nya bagus, tapi pedasnya itu tidak ada.
* Chef Arnold : hampir seperti fani dan bumbunya terlalu ini ya, ehm.. menurut saya karena dari jelly nya ini terlalu sweet jadi is overly sweet.
* Chef Juna : betul….
* Chef Arnold : okey chef ini saatnya untuk menilai mereka, okey let’s begin the season.
* Chef Juna : kaya nya kita harus taruh inisial kita dibawahnya.
* Chef Arnold : dan kita harus rahasiakan ini. Baik chef sudah?

Chef Juna : okey, well chef. Nah sekarang setelah kita selesai memberikan nilai, saatnya untuk chef renatta memberikan tantangan kedua untuk mereka. Silahkan chef…

**APPENDIX 2. Data Analysis**

1. CHEF JUNA

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | CODEMIXING |  |  |  |
| No. | Sentences | Words Inserttion | Phrase Insertion | Clause Insertion | Baster Insertion | Repeating words Insertion | Idioms Insertion |
| 1. | Yaa… tuturuga itu sebenarnya hidangan untuk penyu ya, tapikan sekarang ilegal jadi kita akan memakai **lobster**, ini adalah hidangan dari Sulawesi utara (manado). | **Lobster** |  |  |  |  |  |
| 2. | Okey bikinnya simple kita ada 500ml air, ada daun pandan, kita akan membuat pandan **jelay**, ini kita pakai sedikit (**lemon**), ini mungkin sekitar setengah sampe satu sendok teh cukup. Okey kita kesampingkan, kurang lebih 30 menit, daun jeruk, tuturuga ini hampir mirip dengan woku ya. | **Jelay**  **Lemon** |  |  |  |  |  |
| 3. | **Now you learn** resepnya gampang kok buat kalian. Iya kann… |  | **Now you learn** |  |  |  |  |
| 4. | bawang merah 12, jahe sekita 4cm, kunyit. Saya bilang janjiin bikin **recepe** gampang. Garam ½ sendok teh, kentang **boiled**. Kemangi 6 helai. Ingat **fried** nya lebihin dikit karna ya kita pakai itu ¾ karena pasti akan ada yang tidak jadi. | **Recepe**  **Boiled**  **Fried** |  |  |  |  |  |
| 5. | kenapa **lobstre**nya harus hidup? Soalnya kalau dia mati daging nya akan **mushy** atau hancur. Okey ini kita aduk. | **Lobster**  **Mushy** |  |  |  |  |  |
| 6. | dia gak gigit, dia cuman nyapit, **let’s stop the cooking** |  |  | **let’s stop the cooking** |  |  |  |
| 7. | jangan terlalu kasar (**blender**nya), masukkan daun-daunan, daun jeruk, daun jinten nanti lain lagi, ini harus keluar ya, kalau gak nanti nyangkut didalem. Tingkat kematangannya seperti ini yang kamu cari, kamu boleh pegang kalau  kamu mau. | **blender** |  |  |  |  |  |
| 8. | santan cair 600ml, sampe mendidih baru kita kecilin lagi. Ini kita **reduce** sampai konsistensi yang kita mau, kita saring okey jadi disini kita **seasoning** nya sedikit saja. | **Reduce**  **Seasoning** |  |  |  |  |  |
| 9. | karena nanti kita akan **seasoning** lebih lagi disini, kita masukin daun pandan, daun jinten, masukin kemangi, matiin lalu aduk,masukin tomat, masukin air perasan **lemon** tadi. Okey… **Done**. | **Seasoning**  **Lemon**  **Done** |  |  |  |  |  |
| 10. | kurang lebih seperti ini, mohon maaf jika tidak sempurna, karena ini juga pertama kali saya masak. Nah… sekarang saatnya kalian boleh mencicipi. Hati-hati tuturuga terkenal akan kepedasannya. Maka dari itu kita ada pandan jeli atau pandan **jelay**, itu adalah untuk **smootherior pallet**, supaya pedasnya tidak terasa kelamaan. | **Jelay** | **Smootherior pallet** |  |  |  |  |
| 11. | okey… jadi kalian perhatikan tingkat kematangan **lobster**nya ya, jangan sampai dia, kita bilang mati, artinya terlalu mateng. | **Lobster** |  |  |  |  |  |
| 12. | **first your point**, **very simple time**, kalian bisa lihat penggunaan panci ada Sembilan ternyata, Sembilan kali kalian nyalakan api, juga disini emang ada dua, tapi ada perbedaan daripada **based** **sauce** yang satu jauh lebih pedas, yang satu ada sedikit asin dan **sweetnes** dari **tomatoes**, **okey so** waktu masak kalian 90 menit, dimulai dari sekarang. | **Sweetnes**  **Tomatoes** | **First your point.**  **Very simple time.**  **Based sauce.**  **Okey so.** |  |  |  |  |
| 13. | ya… **Indonesian dish elevated** kita akan kembali lagi ke **our roads** masakan nusantara, kebetulan saya juga berdarah manado. |  | **our roads** | **Indonesian dish elevated** |  |  |  |
| 14. | betul… tingkat kematangan daripada **lobster** tersebut, karena disini ada beberapa kali masak **lobster**nya. Itu harus benar-benar pas tingkat kematangannya, karena tekstur dari bagian capitnya yang orang Indonesia jarang ketemui. | **Lobster**  **Lobster** |  |  |  |  |  |
| 15. | okey kalian berdua sekarang ini waktunya tinggal 60 menit, makanya semua **point** nya harus jelas. | **Point** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 16. | 10,9,8,7,6,5,4,3,2,1 **stop**!!! Okey kalian sudah menyelesaikan tantangan pertama **battle** diantara kalian berdua, dan sekarang saatnya kami mencicipi dengan cara kalian secara bergantian menyajikannya di **masterchef lunch**. | **Stop**  **Battle** | **Masterchef lunch.** |  |  |  |  |
| 17. | tapi untuk **jelly** lebih bagus punya kai, lebih panjang. | **Jelly** |  |  |  |  |  |
| 18. | Ehm… tidak terlalu manis tetapi seperti **shooting,** lidah kita itu seperti di pakai **body lotion** | **Shooting** | **Body Lotion** |  |  |  |  |
| 19. | Disini juga **sauce** yang sangat berbeda. **Sauce** yang sangat asam. | **Sauce**  **Sauce** |  |  |  |  |  |
| 20. | **Freshness** nya jadi kaya mendem ya. Okey, kita sudah cicipi punya kai, sekarang kita coba punya fani. | **Freshness** |  |  |  |  |  |
| 21. | Apalagi dengan kurang pedasnya **sauce** utama, jadi si **jelly** nya ini nambah rasa manis semuanya. | **Sauce**  **Jelly** |  |  |  |  |  |
| 22. | Jadi sebenarnya **flavor** yang untuk kentang pedasnya benar-benar ada, memang dua-dua warnanya sedikit gelap, tapi kai pedasnya dapat, sayangnya **sauce** nya masih kasar. | **Flavor**  **Sauce** |  |  |  |  |  |
| 23. | Untuk yang **lobster tail** nya punya kai itu sedikit terlalu asam, kalau fani dari bentuknya bagus, **creamness** nya bagus, tapi pedasnya itu tidak ada. | **Creaminess** | **Lobster tail** |  |  |  |  |
| 24. | **Okey,well chef.** Nah sekarang kita selesai memberikan nilai, saatnya untuk **chef** Renatta memberikan tantangan kedua untuk mereka, silahkan **chef**. | **Chef**  **Chef** |  | **Okey,well chef** |  |  |  |

1. CHEF ARNOLD

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | CODE MIXING |  |  |  |
| No. | Sentences | Words Inserttion | Phrase Insertion | Clause Insertion | Baster Insertion | Repeating words Insertion | Idioms Insertion |
| 1. | Untuk penilaian kali ini di **grand final** , kalian harus mengakumulasi **point** terbanyak karena setiap tantangan, setiap **challenge,** setiap hidangan kami akan menilai dengan **point** dan **on the spot.** | **Point**  **Challenge**  **Point** | **Grand final.**  **On the spot.** |  |  |  |  |
| 2. | Jadi kalian harus memberikan yang terbaik **hundred and ten percent** dan kalian harus mengumpulkan **point** sebanyak mungkin | **Point** |  | **Hundred and ten percent.** |  |  |  |
| 3. | Fani gimana rasanya berada di **grand final** |  | **grand final** |  |  |  |  |
| 4. | **Excited**? Ya… siapa yang **support** fani? | **Excited**  **Support** |  |  |  |  |  |
| 5. | **Well, you deserved yaa**. Ehm… gimana tantangan dari **chef** juna? | **Chef** |  | **Well, you deserved** |  |  |  |
| 6. | Itu mengerikan **lobster**nya? Enggak **lobster** ini, pegang aja, angkat, bersihkan dulu ininya, baru nanti di **chopping board**. | **Lobster**  **Lobster** | **Chopping board.** |  |  |  |  |
| 7. | Gimana **chef?** Ini **elevated dish** Indonesia contohnya ya… | **Chef** | **Elevated dish** |  |  |  |  |
| 8. | Dan akhirnya **first your point** disini **especially lobster**nya |  | **especially lobster** | **first your point** |  |  |  |
| 9. | Ya karena ini **lobster**nya bukan **lobster** yang ada di Indonesia ataupun di pasifik ya, **exact lobster** yang ada di **ordern hemisphere**, air dingin yang bercapit. Okey, **well we looking for word** siapa diantara mereka yang akan menjadi pemenang. | **Lobster**  **Lobster** | **Exact lobster.**  **Ordern hemisphere.** | **Well we looking for word.** |  |  |  |
| 10. | **Okey guys**, waktu kalian tinggal 30 detik **yes**, kai, fani? **Let’s go**. | **Yes** | **Okey guys.** | **Let’s go** |  |  |  |
| 11. | puas bisa menduplikasikan hidangan **chef** juna? | **Chef** |  |  |  |  |  |
| 12. | Fani, kai, **well** kalian sudah menyelesaikan **challenge** pertama ini, duplikasi hidangan **chef** juna, **and this looks good**, ini saatnya kami mencicipi, **and would see**. **Okey thankyou** kai,fani | **Well.**  **Challenge.**  **Chef.** | **Okey thankyou.** | **And this looks good.**  **And would see.** |  |  |  |
| 13. | Warna nya lebih gelap yah **chef** juna? | **Chef** |  |  |  |  |  |
| 14. | Yap… dan juga **sauce** yang ditarik ini terlalu kasar | **Sauce** |  |  |  |  |  |
| 15. | **Okey, let’s getting to eat**, kita coba punya kai dulu. So kita **expact** untuk sesuatu yang terlalu manis atau…. | **Expact** |  | **Okey, let’s getting to eat** |  |  |  |
| 16. | ini dua **sauce** yang sangat berbeda **sauce** yang sangat asam. | **Sauce.**  **Sauce.** |  |  |  |  |  |
| 17. | **Seasoning** nya sedikit **need a little bit**, membutuhkan lagi maksud saya garam. | **Seasoning** |  | **need a little bit** |  |  |  |
| 18. | si kai **little free good job** untuk menyelesaikan **challenge** ini dan juga bisa **keep up**  dengan apa yang tadi sudah di tunjukkan ya. | **Challenge.** | **Keep up.** | **Little free good job.** |  |  |  |
| 19. | Siap peresentasi **again** sama saya rasa **lobster**  dengan kentang ini ya. **Slide the darker,**  dan saya juga merasakan dari bumbu ini ada bawang-bawang yang sedikit **over** di **fried** atau dimasaknya sedikit terlalu lama dimatiin. | **Again.**  **Lobster.**  **Over.**  **Fried.** |  | **Slide the darker.** |  |  |  |
| 20. | Yang kita cari tadi sebenarnya kan tadi waktu saya cicipi hidangan **chef** juna tadi berasal dari wangi, serai, bawang dan juga pedas, disini sedikit monoton **again** tapi sayang sekali menurut saya **jelly** nya terlalu manis, **so sweet** | **Chef.**  **Again.**  **Jelly.** | **So sweet** |  |  |  |  |
| 21. | Tapi, **sauce** dari **lobster tail** ini **spicy** | **Sauce.**  **Spicy.** | **Lobster tail.** |  |  |  |  |
| 22. | **What do you think chef juna?** |  |  | **What do you think chef juna?** |  |  |  |
| 23. | Hampir seperti fani dan bumbunya terlalu ini yaa. Ehm… menurut saya karena dari **jelay** nya ini terlalu **sweet** jadi **is overly sweet** | **Jelay.**  **Sweet.** | **Overly sweet** |  |  |  |  |
| 24. | Okey chef, ini saatnya untuk menilai mereka. Okey, **let’s begin the season**. |  | **Okey chef** | **let’s begin the season** |  |  |  |
| 25. | Dan kita harus rahasiakan ini. Baik **chef** sudah? | **Chef** |  |  |  |  |  |

1. CHEF RENATTA

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | CODE MIXING |  |  |  |  |
| No. | Sentences | Words Inserttion | Phrase Insertion | Clause Insertion | Baster Insertion | Repeating words Insertion | Idioms Insertion |
| 1. | Dan **challenge** pertama kalian… | **Challenge** |  |  |  |  |  |
| 2. | Kita persilahkan **chef** juna | **Chef** |  |  |  |  |  |
| 3. | Kai, sudah sampai mana kamu **step**nya? | **Step** |  |  |  |  |  |
| 4. | Hati-hati dengan **jelly** nya karna dia butuh untuk nge**set** nya, jadi kamu harus taruh dulu yang mana yang harus kamu kerjain diluan. **Okey good luck**. | **Jelly.**  **Set.** |  | **Okey good luck.** |  |  |  |
| 5. | Secara tampilan si yang punya fani terlihat lebih **plum** ya **lobster** nya. | **Plum.**  **Lobster.** |  |  |  |  |  |
| 6. | **Lobster** nya **over** sih menurut saya. | **Lobster.**  **Over.** |  |  |  |  |  |
| 7. | gak se **crunchy** yang punya **chef** juna tadi mungkin **in term so flavor**. | **Crunchy.**  **Chef.** |  | **In term so flavor.** |  |  |  |
| 8. | Secara tampilan yang bagian itunya lebih **moist** kayanya ya. | **Moist.** |  |  |  |  |  |
| 9. | Pedesnya jauh kurang, tapi konsistensi **sauce** nya masih jauh lebih halus dan lebih mateng. | **Sauce.** |  |  |  |  |  |
| 10. | Saya rasa yang punya fani santan nya agak lebih banyak, jauh lebih **creamy** disbanding kai punya. | **Creamy.** |  |  |  |  |  |

1. The total of code mixing from chef juna’s conversation is :

* Word Insertion : 35
* Phrase Insertion : 11
* Clause Insertion : 3

1. The total of code mixing from chef Arnold’s conversation is :

* Word Insertion : 36
* Phrase Insertion : 15
* Clause Insertion : 1

1. The total of code mixing from chef Renatta’s conversation is :

* Word Insertion : 14
* Phrase Insertion : -
* Clause Insertion : 2