

AN UNDERGRADUATE THESIS
AN ANALYSIS OF CODE-SWITCHING
INDONESIAN TO ENGLISH USED BY CHEF FARAH QUINN'S
IN YOUTUBE VIDEO

By :
MARSELA FEBRIANTI
STUDENT NUMBER: 1901051041



TARBIYAH AND TEACHERS TRAINING FACULTY ENGLISH
EDUCATION DEPARTMENT
STATE INSTITUTE FOR ISLAMIC STUDIES OF METRO
1444 H / 2023 M

AN UNDERGRADUATE THESIS
AN ANALYSIS OF CODE-SWITCHING
INDONESIAN TO ENGLISH USED BY CHEF FARAH QUINN'S
IN YOUTUBE VIDEO

Presented as a Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Sarjana Pendidikan (S.Pd)
in English Education Department

By:

MARSELA FEBRIANTI

Student Number: 19101051041

Tarbiyah and Teachers Training Faculty

English Education Department

Sponsor :

Dr. Widhiya Ninsiana, M.Hum

STATE INSTITUTE FOR ISLAMIC STUDIES OF METRO

1444 H / 2023 M



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111

Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iaim@metrouniv.ac.id

APPROVAL PAGE

Title : AN ANALYSIS OF CODE SWITCHING INDONESIAN TO ENGLISH USED BY CHEF FARAH QUINN'S IN YOUTUBE VIDEO

Name : Marsela Febrianti

Student Number : 1901051041

Department : English Education

Faculty : Tarbiyah and Teacher Training

APPROVED BY:

To be examined in Munaqosyah in Tarbiyah Faculty of State Islamic Institute of Metro.

Head of English Education
Department

Andianto, M.Pd.
NIP. 19871102 201503 1 004

Metro, 12 June 2023
Sponsor

Dr. Widhiya Ninsiana, M.Hum
NIP: 19720923 200003 2 002



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBİYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.ain@metrouniv.ac.id

NOTIFICATION LETTER

Number :
Appendix :
Matter : **In order to hold the munaqosyah
of Marsela Febrianti**

To :
The Honorable of the Head of Faculty of
Tarbiyah and Teacher Training
State Islamic Institute of (IAIN) Metro

Assalamu'alaikum, Wr. Wb

We have given guidance and enough improvement to research thesis script which is written by:

Name : Marsela Febrianti
Student Number : 1901051041
Department : English Education
Faculty : Tarbiyah and Teaching Training
Title : AN ANALYSIS OF CODE SWITCHING INDONESIAN TO
ENGLISH USED BY CHEF FARAH QUINN'S IN YOUTUBE
VIDEO


It has been agreed so it can be continued to the Tarbiyah Faculty in order to be discussed on the Munaqosyah. Thank you very much.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Head of English Education
Departement


Andianto, M.Pd.
NIP. 19871102 201503 1 004

Metro, 12 June 2023
Sponsor


Dr. Widhiya Ninsiana, M.Hum
NIP: 19720923 200003 2 002



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111

Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iaim@metrouniv.ac.id

NOTA DINAS

Nomor :
Lampiran : -
Perihal : **Mohon Dimunaqosyahkan Skripsi
Marsela Febrianti**

Kepada Yth.,
Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Institut Agama Islam Negeri (IAIN)
di-Tempat

Assalamu'alaikumWr.Wb.


Setelah kami adakan pemeriksaan dan pertimbangan seperlunya maka skripsi yang disusun oleh:

Nama : Marsela Febrianti
NPM : 1901051041
Jurusan : Tadris Bahasa Inggris (TBI)
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Judul Skripsi : AN ANALYSIS OF CODE SWITCHING INDONESIAN TO ENGLISH USED BY CHEF FARAH QUINN'S IN YOUTUBE VIDEO

Sudah kami setuju dan dapat dimunaqosyahkan. Demikian harapan kami dan atas penerimaannya kami ucapkan terimakasih.-

Wassalamu'alaikumWr.Wb.

Mengetahui,
Ketua Jurusan TBI


Andianto, M.Pd.
NIP. 19871102 201503 1 004

Metro, 12 June 2023
Pembimbing


Dr. Widhiya Ninsiana, M.Hum
NIP: 19720923 200003 2 002



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBİYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111

Telp. (0726) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.metrouniv.ac.id E-mail: iainmetro@metrouniv.ac.id

RATIFICATION PAGE

No. B-3983/11128.1/D/PP-00-9/07/2023

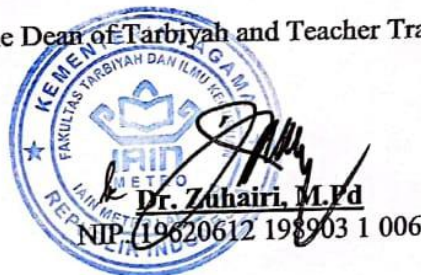
An Undergraduate thesis entitled: "AN ANALYSIS OF CODE-SWITCHING INDONESIAN TO ENGLISH USED BY CHEF FARAH QUINN'S IN YOUTUBE VIDEO" Written by Marsela Febrianti, Student Number 1901051041, English Education Program, had been examined (Munaqosyah) in Tarbiyah and Teacher Training Faculty on Tuesday, June 27th, 2023 at 08.00– 10.00 a.m

BOARD OF EXAMINERS:

Chairperson	: Dr. Widhiya Ninsiana, M.Hum)
Examiner I	: Dr. Umi Yawisah, M.Hum)
Examiner II	: Yeasy Agustina Sari, M.Pd)
Secretary	: Yuniarti, M.Pd)



The Dean of Tarbiyah and Teacher Training Faculty



AN ANALYSIS OF CODE-SWITCHING INDONESIAN TO ENGLISH USED BY CHEF FARAH QUINN'S IN YOUTUBE VIDEO

ABSTRACT BY:

MARSELA FEBRIANTI

This research was conducted in order to find out Code Switching used by Farah Quinn on her YouTube Channel. The objective of this research was to find out the Types and Function of code switching used by Farah Quinn on YouTube Channel, Those two objectives were analyzed by using Hoffman's theory

In this research, the researcher used qualitative research as the research method in this study. The data of this research were taken from script of videos Farah Quinn. The data collection of this study were observation and documentation. In analyzing and interpreting the data, the researcher followed Miles and Huberman's steps of data analysis, they were: 1) Data Reduction, 2) Data Display, 3) Data Verification/Conclusion. The researcher watched the videos and observed the data to find types and function used by Farah Quinn on YouTube Channel, and the last the researcher categorized the data into types and function of code switching. To obtain the data, the researcher made some notes of code switching used by Farah Quinn on YouTube Channel.

The result of the study show in Farah Quinn on YouTube Channel, there were three types code switching used. There were 51% Intra-Sentential code switching, 17% Inter-Sentential code switching, and 32% Tag Switching. The mostly types that the Farah Quinn used was Intra-Sentential code switching. Then, there were seven function of code switching used. There were 67% Talking about particular topic, 10% Being emphatic about something (express solidarity), 12% Interjection, 2% Repetition, 10% Expressing group identity, Quoting somebody else and Intention of clarifying the speech content for interlocutor not found from utterances used by Farah Quinn on YouTube Channel.

Keywords: Code Switching, Farah Quinn, Youtube Channel

ANALISIS ALIH KODE BAHASA INDONESIA KE BAHASA OLEH FARAH QUINN DI DALAM YOUTUBE VIDEO

ABSTRAK

OLEH:

MARSELA FEBRIANTI

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui Alih Kode yang digunakan oleh Farah Quinn di Channel YouTube. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Jenis dan Fungsi alih kode yang digunakan oleh Farah Quinn di Channel YouTube, Kedua tujuan tersebut dianalisis dengan menggunakan teori Hoffman.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan penelitian kualitatif sebagai metode penelitian dalam penelitian ini. Data penelitian ini diambil dari naskah video itu sendiri. Pengumpulan data penelitian ini adalah observasi dan dokumentasi. Dalam menganalisis dan menginterpretasikan data, peneliti mengikuti langkahlangkah analisis data Miles dan Huberman, yaitu: 1) Reduksi Data, 2) Tampilan Data, 3) Verifikasi/Kesimpulan Data. Peneliti menonton video dan mengamati data untuk menemukan jenis dan fungsi yang digunakan oleh Farah Quinn di Channel YouTube, dan terakhir peneliti mengkategorikan data ke dalam jenis dan fungsi alih kode. Untuk memperoleh data tersebut, peneliti membuat beberapa catatan tentang alih kode yang digunakan oleh Farah Quinn di Channel YouTube

Hasil penelitian menunjukkan dalam Farah Quinn di Channel YouTube, ada tiga jenis alih kode yang digunakan. Terdapat 51% alih kode Intra-Sentential, 17% Inter-Sentential Code Switching, dan 32% Tag Switching. Jenis yang paling banyak digunakan Farah Quinn adalah alih kode Intra-Sentential. Kemudian, ada tujuh fungsi alih kode yang digunakan. Ada 67% Membicarakan topik tertentu, 10% Bersikap empatik tentang sesuatu (mengungkapkan solidaritas), 12% Interjensi, 2% Repetisi, 2% Mengekspresikan identitas kelompok, Mengutip orang lain dan Niat memperjelas isi pidato untuk lawan bicara tidak ditemukan dari ucapan yang digunakan Farah Quinn di YouTube Saluran

Kata kunci: Code Switching, Farah Quinn, Youtube Channel

STATEMENT OF RESEARCH ORIGINALITY

The Undersigned :

Name : Marsela Febrianti
NPM : 1901051041
Department : English Education
Faculty : Tarbiyah and Teacher Training

States that this undergraduate thesis is originally the result of the researcher's research, in exception of the certain parts which are excerpted from the bibliography mentioned.

Metro, June 12th,2023

The Researcher,



Marsela Febrianti
St. ID 1901051041

ORISINALITAS PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Marsela Febrianti
NPM : 1901051041
Jurusan : Pendidikan Bahasa Inggris
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan

Menyatakan bahwa skripsi ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian saya, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang dirujuk dari sumbernya dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Metro, 16 Mei 2023

Yang membuat pernyataan,



Marsela Febrianti
NPM. 1901051041

MOTTO

لَا يُكَلِّفُ اللَّهُ نَفْسًا إِلَّا وُسْعَهَا لَهَا مَا كَسَبَتْ وَعَلَيْهَا مَا اكْتَسَبَتْ رَبَّنَا لَا تُؤَاخِذْنَا إِنْ نَسِينَا أَوْ
أَخْطَأْنَا رَبَّنَا وَلَا تَحْمِلْ عَلَيْنَا إصْرًا كَمَا حَمَلْتَهُ عَلَى الَّذِينَ مِنْ قَبْلِنَا رَبَّنَا وَلَا تُحَمِّلْنَا مَا لَا طَاقَةَ لَنَا
بِهِ طَوَّاعًا عَنَّا وَأَغْفِرْ لَنَا وَارْحَمْنَا أَنْتَ مَوْلَانَا فَانصُرْنَا عَلَى الْقَوْمِ الْكَافِرِينَ

(QS. AL – BAQARAH 286)

Allah does not burden a person but according to his ability. He gets the reward (from the good) that he earns and he gets the punishment (from the crime) that he does. (They pray): "O our Lord, do not punish us if we forget or we are wrong. O our Lord, do not burden us with a heavy burden as You burdened those before us. O our Lord, do not carry it on your shoulders. to us what we could not bear. Forgive us; forgive us; and have mercy on us. You are our Helper, so help us against people who disbelieve ".

“Being tired means you’re doing well”

(Mr. Kim)

DEDICATION PAGE

This piece of work is heartedly dedicated to :

Almighty Allah SWT, thanks God for all of the precious gift inside to me. My beloved parents (Junaidi and Suwarni) who have always given me their support and power in my life and education. Thank you so much for your unconditional love and constant prayer. May Allah SWT always bless you.

Aammin

My beloved lecturer Dr. Widhiya Ninsiana, M.Hum who has aided me and added value to my day throughout this period. My best friends in English Education Department, especially F.O.L.K.S thank you for support me in any situation.

My Almamater of State Institute for Islamic Studies (IAIN) Metro.

ACKNOWLEDGEMENT

Bismillahirrahmanirrahim.

First of all, I would like to thank and praise to the Almighty God, Allah SWT for blessing and giving me health, strength and ease to accomplish this thesis as one of the requirements to get certificate from English Education Program, Tarbiyah and Teacher Training Faculty, Institute Agama Islam Negeri Metro. And I present Shalawat to Prophet Muhammad SAW as my good example in my life and I hope his blessing in the beyond

I would like to express a deep gratitude, love, appreciation, and thanks to:

1. The principle of IAIN Metro, Prof Dr. Hj. Siti Nurjanah, M.Ag., PIA
2. Dean of Tarbiyah and Training Faculty, Dr. Zuhairi, M.Pd
3. Head of English Education Program, Andianto, M.Pd
4. Dr. Widhiya Ninsiana, M.Hum as my supervisor. Thank you for the valuable time in giving the correction and constructive criticism in completing this thesis.
5. All the lecturers in the Department of English Literature gave me knowledge and advice

Metro, 9 Juni 2023
Researcher ,

MARSELA FEBRIANTI

TABLE OF CONTENTS

COVER	i
TITLLE.....	ii
APPROVAL PAGE	iii
NOTIFICATION LATTER.....	iv
NOTA DINAS.....	v
RATIFICATION PAGE.....	vi
ABSTRACT.....	vii
STATEMENT OF RESEARCH ORIGINALITY	ix
MOTTO	xi
DEDICATION PAGE.....	xii
ACKNOWLEDGEMENT	xiii
TABLE OF CONTENTS.....	xiv
LIST OF TABLES	xvii
LIST OF APPENDICES	xviii
CHAPTER I INTRODUCTION.....	1
A. Background of Study	1
B. Problem Formulation.....	3
C. Objective and Benefits of Study.....	4
1. Objective of the Study	4
2. Benefits of the Study	4

D. Prior Research.....	5
CHAPTER II REVIEW OF LITERATURE	8
A. The Concept of Sociolinguistic	8
B. The Concept of Code Mixing.....	9
C. The Concept of Code Switching.....	9
1. Definition of Code Switching.....	10
2. Type of Code Switching.....	11
3. The Function of Code Switching.....	14
D. Definition of YouTube	16
E. Farah Quinn	18
CHAPTER III RESEARCH METHOD	19
A. The Characteristic and Type of the Research	19
B. Data Source.....	21
C. Technique of Collecting Data.....	22
D. Technique of Data Analysis	24
E. Research Approach.....	26
CHAPTER IV RESEARCH RESULT AND DISCUSSION	27
A. Research Result	27
1. The Types of Code – Switching	28
2. The Function of Code – Switching.....	32
B. Discussion.....	38

CHAPTER V CONCLUSION AND SUGGESTION	41
A. Conclusion.....	41
B. Suggestion	42

BIBLIOGRAPHY

APPENDICES

LIST OF TABLES

Table 1. The Percentage Of Types Code Switching In The Videos	
Farah Quinn	38
Table 2. Data percentage the function of code switching in the video	39

LIST OF APPENDICES

A. Data Source	46
B. The Script.....	50
C. Table data result	95
D. Observation Sheet	135

CHAPTER I

INTRODUCTION

A. Background of Study

Many people can sometimes understand two or more languages, which is a sociolinguistics phenomenon that has to do with language and society. Bilingualism and multilingualism are the terms used in sociolinguistics to describe it. A person who is bilingual can speak two languages, and a person who is multilingual can speak more than one language.

The study of sociolinguistics, in particular the study of code switching, is anticipated to benefit from this research. English instructors and students may observe that code switching occurs not only in everyday life but also in other situations since it happens informally in a YouTube program. Since many people enjoy switching from Indonesian to English these days, whether in daily life or on YouTube, this study is expected to practically broaden people's understanding of the topic of language switching on YouTube.

YouTube exists in Indonesia not only to entertain the audience, but also to transmit information and knowledge. Farah Quinn, an Indonesian celebrity chef, is one of the Indonesian Youtubers who shares information and expertise to their audience. Farah Quinn is a well-known Indonesian chef with extensive expertise in the culinary and entertainment industries.

To see how code switching is practiced in real life, this research investigates code switching in spoken discourse used by chef Farah Quinn for several reasons.

First, she does code switching from Indonesian to English in every episode of her cooking show. When she switches from Indonesian to English, it looks natural. So, it cannot be predicted when she will use Indonesian or English. Second, she does code switching more often than any other cooking show host on YouTube. For example: “*teman teman sayang, welcome to my youtube channel!*” (“dear friends, welcome to my youtube channel”) this sentence is an example of the type of Inter Sentential Switching because there is a language switch that can change the topic in the conversation.. And the other example, “*buah-buahan segar , it’s a very sweet*” (“fresh fruits, it’s a very sweet”) This sentence is an example of the type of Intra Sentential Switching where in one sentence there is a language switch but does not change the topic of conversation. *Make sure ukurannya semua sama* (make sure same size) This sentence is a type of Switching tag, because in the sentence "make sure" there is a sentence marking... *Kalau mau bikin kue, it's a long work* (“If you want to make a cake, it’s a long work”) This sentence type of Inter Sentential Switching, because of a change in topic.. *Di ukur menggunakan sendok just like this* (“Measured using a spoon just like this”) This sentence is a type of Intra Sentential Switching, because no topic changes were found in the code switching.. *Kalau bikin kue harus sabar, but this so worth it* (“If you make a cake you have to be patient, but this so worth it”) type of tag switching. *kue hampir selesai, look how beautiful!* (“ the cake is almost done, look how beautiful!”) This sentence is a type of Switching tag, because it occurs in conversation and functions as an *interjection*.. *This is it! Kue yang cocok untuk lebaran* (“this is it! The perfect cake for Eid”) like the previous

sentence, this sentence has a switching tag type because this sentence has an interjection function.

The researcher discovered that Farah Quinn consistently employs code switching in every conversation based on the aforementioned observations. As a result, the goal of this study is to draw attention to Farah Quinn's use of code switching. Many people utilize code switching to communicate, but few people are aware of all the different sorts and functions that it may do.

Based on the phenomenon above, the researcher will conduct a research entitled **“An Analysis Of Code-Switching Indonesian To English Used By Chef Farah Quinn's In Youtube Video”**

The title video “Farah Quinn – Pukis Tape Susu Keju”, “Farah Quinn – Brownies Kukus Polkadot”, “ Farah Quinn – Pempek Palembang”, “[Farah Quinn - Bolu Putih Telur Jadul](#)”, “ Farah Quinn – Nastar Taiwan”, “Farah Quinn – Kue 8 Jam”

B. Problem Formulation

1. What are the types of code-switching used by Farah Quinn on YouTube?
2. What are the Functions code switching used by Farah Quinn on YouTube?

C. Objective and Benefit of Study

1. Objective of The Study

The research's goal is to:

- a. To find out the types code switching used by Farah Quinn on YouTube.
- b. To find out the function code switching used by Farah Quinn on YouTube.

2. Benefits of the Study

The research is expected to be valuable not just to the researcher but also to readers, English teachers, and other academics. The following benefits, among others:

- a. For the reader

This research is meant to help readers get accurate facts on code switching in social media. The research's results are evident in terms of theory and form. Readers are expected to be able to use this information as a springboard for furthering their understanding of code switching.

- b. For English Teachers

The objective of this research is to provide English teachers with useful theory and information about code switching. The correct actions can be taken by English teachers to encourage students to use code switching in their communication and to put it into practice on a daily.

- c. For the Other Researchers

This research aims to assist other researchers who will research code switching, which is the subject of this research. By presenting both

the theory of code switching and details of research facts, particularly those related to the research process, this research could serve as an alternate reference for various researchers.

D. Prior Research

A review of related papers will reveal previous studies that have some similarities with this research. Prior research is critical for gaining a deeper knowledge of the process of comprehending applied theory. This research is linked to three prior studies.

Dedy Setiawan's first research "English Code Switching in Indonesian". The researcher want to investigate the code switching used in the Indonesian society. Researchers gathered data by asking questions and interviewing 11 workers from four different types of businesses. The IRD (Inductive Data Reduction) approach was used to examine the question findings. Researchers also gathered information from the internet and media. The researcher used the theories of Myers-Scotton (1995), Gumperz (1982), and Hoffman (1991). Researchers reveal that code switching is more often used in private and foreign workplaces. According to the findings of interviews, employees at a private firm engaged in the case study admit to using English only seldom, although they are expected to use some terminology in English as an effective language.¹

Clara and Annisa Agra Inggitajna (2021) published a paper titled "The Use

¹ Dedy Setiawan, "English Code Switching in Indonesian Language," *Universal Journal of Educational Research* 4, no. 7 (July 2016).

Of Code Switching in Sunnydahye's Instagram Caption". According to the findings of the study, Intra-sentential switching is the most frequent sort of code switching in Sunnydahye's Instagram captions, and message qualifying is the most frequent function. This shows that Sunnydahye frequently uses code-switching to express her sentiments using words in many languages. She speaks in English since it will be easier for her to distinguish the words since the majority of her followers are Indonesians. Tag switching is both the least common sort of code switching and its least used function. Sunnydahye does not utilize either in her Instagram caption. Because spoken form typically uses tag switching, this is possible. Objectivization vs. personalization is a phrase frequently used in academic contexts.²

Indah Dwi Cahayany (2019) published a paper with the title "English Code-Switching In Indonesian Magazine Articles" The phenomena of code-switching seen in Gadis Magazine's "Celeb" article was examined in this study utilizing three categories of code-switching outlined by Parlock (2000). The analysis found two forms of code switching in the "Celeb" article: inter-sentential switching accounted for 13% and intra-sentential switching accounted for 87%. The code switching occurred at the boundary of words, phrases, and when an Indonesian term and an English word were combined in a single word. The abundance of code-switching in the essay demonstrated that code-switching is widely used in Indonesian culture to

² Clara Clara and Annisa Agra Inggitajna, "Code-Switching in Sunnydahye's Instagram captions," *UC Journal: ELT, Linguistics and Literature Journal* 2, no. 1 (May 22, 2021): 14–21.

express ideas or meaning, or, in this case, to entice readers.³

From the prior research above, researchers can find similarities and differences. This research has similarities with the research of Dedy Setiawan, Clara, and Indah Dwi Cahayany, three of them discuss the type of code switching used, and the difference between this research is the object used. In this research use YouTube media. The first study addressed the use of code switching in foreign workplaces. The second study uses Instagram media to find out which type of code switching is often used. and the last research used the medium of magazines to find out which types of code switching are often used to express ideas.

³ Indah Dwi Cahayany, "English Code-Switching in Indonesian Magazine Articles," *Journal of English Language Teaching and Cultural Studies* 2, no. 1 (June 7, 2019): 73–85,

CHAPTER II

LITERATURE REVIEW

A. The Concept of Sociolinguistic

In a conversation, the phenomena of combining two languages is common, especially in Indonesia itself where people are not surprised by the mixing of several languages in one language. The study of sociology and associated linguistics is referred to as sociolinguistics. It is concerned with how language is used in social contexts that involve fundamental cultural elements. The society can so apply for and obtain the language. Sociolinguistics is the study of how individuals communicate in their daily lives.¹

A wealth of information about connections in communities and the ways in which people convey aspects of their social identities through their language may be obtained by looking at how language is used in various social contexts. Sociolinguistics is the study of how language influences people's lives, including how it works in everyday conversations, the media we are exposed to, as well as the existence of societal norms, rules, and regulations pertaining to language. It implies that the research of language in society is known as sociolinguistics.

The conclusion of this research is, Sociolinguistics is the study of how language is used in social contexts, including how it works in everyday

¹ Richard A. Hudson, *Sociolinguistics*, 2nd ed, Cambridge Textbooks in Linguistics (Cambridge [England]; New York, NY, USA: Cambridge University Press, 1996). 1

conversations, the media we are exposed to, and the existence of societal norms, rules, and regulations.

B. The Concept of Code Mixing

The mixing of words, phrases, or clauses from two different languages inside a single sentence or speech event is known as code mixing. When a conversant speaks two languages so closely that they switch from one to the other during a single speech, this is known as code mixing. Code mixing cases typically occur in casual settings, the same context, and in the middle of phrases. While another code in a speech case is only made up of the pieces without performing any functions as a code in code mixing, there is a primary code or base code that is used and has functions. As a result, code mixing typically happens because speakers from particular social backgrounds have a tendency to select a code to express their ideas that only uses a few sentence components, such as a word, phrase, or clause.²

C. The Concept of Code Switching

There are various definitions of code switching that have been put out by linguistics. Code switching is the use of two different languages in the same communication. Code switching is the employment of two or more languages in a single discussion where at least one of the languages being used is understood by the speaker. Change from one code to another is referred to as code switching. Code switching is the phenomena that occurs when people initially use A codes (such as

² Ronald Wardhaugh and Janet M. Fuller, *An Introduction to Sociolinguistics*, 8th edition, Blackwell Textbooks in Linguistics (Hoboken, NJ: Wiley-Blackwell, 2021).

English) before switching to B codes (such as Indonesian).³

The employment of more than one language variety, or style by a speaker within a single utterance or discourse, or between several interlocutors or situations, is known as code switching. The employment of more than one language variety, or style by a speaker within a single utterance or discourse, or between several interlocutors or situations, is known as code switching.⁴

The conclusion from the concept of code switching above is, Code switching is the use of two different languages in the same communication, where at least one of them is understood by the speaker. It occurs when people initially use A codes (English) before switching to B codes (such as Indonesian). Code switching involves the employment of more than one language variety, or style by a speaker within a single utterance or discourse, or between several interlocutors or situations.

1. Definition of Code Switching

Code-switching is the practice of using two languages as an additional language in the same utterance and/or conversation. It is clear that code-switching is a method employed in society to convey content in additional languages in addition to the original language⁵

³ Carol Myers-Scotton, “Natural Codeswitching Knocks on the Laboratory Door,” *Bilingualism: Language and Cognition* 9, no. 2 (July 2006): 203–12.

⁴ Suzanne Romaine, “The Bilingual and Multilingual Community,” in *The Handbook of Bilingualism and Multilingualism*, ed. Tej K. Bhatia and William C. Ritchie, 1st ed. (Wiley, 2012), 443–65,

⁵ Charlotte Hoffmann, *An Introduction to Bilingualism*, Longman Linguistics Library (London ; New York: Longman, 1991).

Code-switching is the process of switching a speaker's language throughout a discussion between their turn as the speaker and within extremely brief utterances. Code-switching is generally believed to refer to the interlocutor who can speak more than one language changing from one language to another throughout the same discussion within the utterances or at the speaker's sentence borders.⁶

2. Types of Code Switching

The hypothesis that the researcher employs to analyze this section, attempts to explain the many kinds of code-switching that appear in the data. Which Romaine quoted, there are three different types of code-switching.⁷

a. Inter-sentential Switching

Inter-sentential switching necessitates a high level of bilingualism because it frequently calls for the creation of whole clauses in each language. Yet, the former can shed light on how the two grammars of the bilingual interact at the sentence level, but the latter cannot.⁸

Also, this switching entails a changeover at a boundary between clauses or sentences when each phrase or sentence is

⁶ Wardhaugh and Fuller, *An Introduction to Sociolinguistics*.

⁷ Carol Myers-Scotton, "Suzanne Romaine, Bilingualism. Oxford: Basil Blackwell, 1989. Pp. 337.

⁸ Martin Kustati, "An Analysis of Code-Mixing and Code-Switching in EFL Teaching of Cross Cultural Communication Context," p.177

in a different language. Also possible are gaps in the speaker turns. Since a larger section of the speech must adhere to the rules of both languages, inter-sentential switching might be conceived of as requiring more fluency in both languages than tag switching. Switching occurs at the sentence level and is known as inter-sentential code switching. It may be used to highlight a point made in the other language, signify a change in the direction of the conversation, identify the audience, or provide a direct quote from or allusion to another dialogue. Bilinguals employ code-switching as a tactic to control the flow of the conversation and, as a result, to structure or arrange their discourse. The following is an example from journal Nurlaidy's and Vivi's , Code Switching in Boy William youtube Channel.

Luna : tapi ternyata gua baru menyadari gitu, kalau *being famous* ya konsekuensinya memang seperti itu. (But it turns out that I'll just realized that, if being famous the consequences are like that.)

Boy : Gila, cewek Indonesia yang dari dulu sampe sekarang *top* terus. (Crazy, Indonesia girls who have always been on top)

From the example above it show that they use Inter-Sentential Code Switching in Indonesian language to English example is Being Famous and Top”⁹

b. Intera-sentential Switching

Intera-sentential switching, which arguably carries the highest syntactic risk, is something that all but the most proficient bilinguals can avoid. If no morph phonological adaptation takes place, the intera-sentential code switching is switching at the clause, phrase, or word level. It is the most difficult kind of code switching since it calls for simultaneous management of two linguistic systems by the speaker. It is the most intricate form of code switching where the speakers can simultaneously manage two linguistic systems. He establishes two restrictions on intera-sentential code switching: equivalence restrictions, which state that the word order before and after a switch point must be grammatically possible in both languages; and free morpheme restrictions, which state that switches between stem and affix are not permitted, and that few switches are permitted within idiomatic expressions and set phrases. Example:

- Can you please tell me kalimat apa ini ?

⁹ Ibid, p 177

- I'll give you gift kalau kalian bisa jawab

c. Tag switching

Tag-switching is described as the insertion of a formulaic expression from language B into an utterance in language A, typically for pragmatic effect. It may also happen among bilinguals with limited proficiency in one language.¹⁰

Example: Walaupun , sebenarnya gua itu pengen di *treat* kayak orang biasa aja. (Although, actually I'm want to be treat like an ordinary person)

It is clear from the conversation that the speaker uses tag code switching in their utterances is treat.

3. The Function of Using Code Switching

According to Hoffman theory¹¹, There are seven different functions for code switching such as :

a) Talking about particular topic

People do this on occasion choose to discuss a specific a problem that only exists in one language. Sometimes, a speaker feels more liberated comfortable to communicate his thoughts in a non-native tongue his everyday language.

¹⁰ Barbara E. Bullock and Almeida Jacqueline Toribio, eds., *The Cambridge Handbook of Linguistic Code-Switching*, 1st ed. (Cambridge University Press, 2009)

¹¹ Hoffmann, *An Introduction to Bilingualism.*, 116

b) Quoting Somebody Else

People frequently quote's words, sentences, and expressions that they appreciate from a popular source in a language that is not their native one. The purpose of citing someone else is to emphasize something that you wished to say.

c) Being Emphatic About Something (Express Solidarity)

Usually when someone speaking in a language other than his native tongue wishes to emphasize something, she will either purposefully may inadvertently transition from the second to the third native tongue. On the other hand, in some instances, people find it more comfortable to be emphatic in their second language than their first.

d) Interjection (in setting sentence fillers or sentence connectors)

Language switching among bilingualism or multilingual People may occasionally make a note of an a sentence connector or an interjection Intentionally or inadvertently, anything is conceivable.

e) Repetition Used For Clarification

When a bilingual attempts to clarify his words so that it may be understood by others listeners can understand it, She will

occasionally utilize both of the languages she has learnt to say the same phrase (the utterance is said repeatedly)

f) Expressing Group Identity

Code switching may also be used to convey a sense of collective identity. As was stated, academics' communication styles. Their discipline groupings are clearly distinguishable from those of other organizations. We know that speech community bilingualism exists based on the preceding reasoning and code switching have a direct connection to the phenomenon of code switching.

g) Intention Of Clarifying The Speech Content For Interlocutor

There will be a lot of code switching and code mixing when one bilingual converses with another bilingual. It implies ensuring that the content of his or her speech flows smoothly and is easily comprehended by the listener.

D. Definition of Youtube

One of the most widely used social media sites for sharing audio-visual content online is Youtube, where anyone may submit and view any videos. Chad Hurley, Steve Chen, and Jawed Karim launched Youtube in February 2005, giving it the domain name "Youtube.com". People began to develop a video-sharing website where users could publish, share, and view videos through the Youtube platform. There are also a good amount of new generations of amateur video creators, which is

another thing that is most prevalent on YouTube. In context of this, it can be said that one social media platform that people can access and interact with is Youtube.¹²

One of Google's services, Youtube, allows users to upload videos and is available to everyone in the globe at no cost. One could argue that YouTube is the largest, most comprehensive, and most diversified video database available online. YouTube was not created by Google; rather, it was purchased and then integrated into other Google services. Nowadays, YouTube caters to a wide range of user wants; features enhanced by the development of YouTube technology now profit from the user's diverse needs. One-third of all internet users, or more than one billion, use YouTube daily, where they watch hundreds of hours of video and post millions of views. Compared to any cable network in the world, YouTube has more viewers who are between the ages of 8 and 34 and 18 and 49. Another great source for online videos is YouTube. The user options on this website are really unique. Duration videos, target audiences, and technologies at hand all differ. Also, great open access, all sections, online video projects, and interdisciplinary websites with online video collections in various categories and themes will be included in Streaming Video Resources for Teaching, Learning, and Research.¹³

According to the aforementioned claim, YouTube is a Google-affiliated internet site that enables users to share other videos for a variety of uses and purposes

¹² Norlidah Alias et al., "A Content Analysis in the Studies of YouTube in Selected Journals," *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 103 (November 2013): 10–18,

¹³ Phra Nicholas Thanissaro and Sriya Kulupana, "Buddhist Teen Worldview: Some Normative Background for Health Professionals," *Contemporary Buddhism* 16, no. 1 (January 2, 2015): 28–42,

E. Farah Quinn

Farah Quinn, an Indonesian celebrity chef, is one of the Indonesian YouTubers who shares information and expertise to their audience. Farah Farhanah Quinn is a well-known Indonesian chef with extensive expertise in the culinary and entertainment industries. Farah Quinn was born on April 8, 1980 in Palembang, Indonesia, but she came to Pennsylvania after high school and earned a bachelor's degree in finance from Indiana University of Pennsylvania. Her enthusiasm for food, though, pushed her to pursue a degree in pastry at the Pittsburgh Culinary Institute. In Phoenix, Arizona, he began her work at the Arizona Biltmore Resort. From there, she honed her cooking talents and eventually became a chef. Farah began her career in Indonesia after owning the cookery TV show "Ala Chef," which made Farah a celebrity chef in Indonesia. In 2019, she began uploading cooking videos to share her culinary talents with fans. She now has 827,000 subscribers on her YouTube account and has posted about 119 videos. She provides recipes and facts about the culinary world on her YouTube channel.

CHAPTER III

RESEARCH METHOD

A. The Characteristics and Type of The Research

This research utilizes a descriptive qualitative approach. It indicates that the research is focused on the method, meaning, and understanding that may be attained by means of words or images; qualitative research makes use of recording, document analysis, and narration.

Qualitative research is descriptive, the information gained is expressed in words or images rather than numerical values. All types of recorded communication materials can be the subject of content analysis, including books, newspapers, websites, interview transcripts, speeches, television shows, advertisements, musical compositions, and other types of documents.¹

The aim of qualitative research is to produce a thorough and accurate image that provides as many ideas and concepts as feasible, as well as a full explanation or description of the findings. The types and functions utilized by Farah Quin on her YouTube channel were examined by the researcher.

According to Merriam John W, the research has the following characteristics:

1. Qualitative researchers are more interested in the process than the results or final products.
2. Meaning is what qualitative researchers are interested in: how people interpret their experiences, lives, and worldviews.

¹ Saviour Chibeti et al., "An Introduction to the Theory of Field Extensions," . 30

3. The qualitative researcher is the data gathering and analysis are the primary functions of this device.
4. In qualitative research, fieldwork is necessary.
5. In qualitative research, meaning and understanding are achieved through words or pictures, and this is descriptive in nature.
6. The qualitative research approach is inductive, and the researcher develops theories, hypotheses, and abstractions from specifics.²

Based from the aforementioned qualities of qualitative research that it is more interested in the process of something occurring than in the results or end products. In a descriptive study, the researcher's process is equally important because qualitative studies emphasize comprehension through visual or verbal cues. Qualitative research is an inductive method for gathering and analyzing data.

² John W. Creswell, *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*, 4th ed (Thousand Oaks: SAGE Publications, 2014). P.145

B. Data Source

1. Primary Source

Videos of Farah Quinn use as the major source of information in this research. The videos downloaded from YouTube, and Farah Quinn employed words, phrases, clauses, and sentences to convey information involving code switching. The screenplay for this study is obtained from YouTube, and the data are from the YouTube with title:

- a) The first video YouTube taken from the video of Farah Quinn on YouTube channel, the title is “Farah Quinn – Pukis Tape Susu Keju” . This is the link the video:

<https://youtu.be/0kwuUn5CfdY>

- b) The second video YouTube taken from the video of Farah Quinn on YouTube channel, the title is “Farah Quinn – Brownies Kukus Polkadot”. This is the link the video:

<https://youtu.be/9QWCAkOLaH8>

- c) The third video YouTube taken from the video of Farah Quinn on YouTube channel, the title is “ Farah Quinn – Pempek Palembang”. This link the video

<https://youtu.be/oFITWp9ST68>

- d) The fourth video YouTube taken from the video of Farah Quinn on YouTube channel the title is “[Farah Quinn - Bolu Putih Telur Jadul](#)”. This is link the video

https://youtu.be/bVDSIK_J_us

- e) The fifth video YouTube taken from the video of Farah Quinn on YouTube channel the title of “ Farah Quinn – Nastar Taiwan”. This link the video

<https://youtu.be/WLj2w3hCYsQ>

- f) For the last video YouTube taken from video of Farah Quinn on YouTube Channel the title of “ Farah Quinn – Kue 8 Jam”. This link the video

<https://youtu.be/Vx68N5rM8CA>

2. Secondary Source

The researcher used secondary data from the transcript of a Farah Quinn YouTube video to analyze each section of the code-switching.

C. Technique of Collecting Data

The most widely utilized research methods are observation, documentation, and communication. In this study, observation and documentation were two of the many approaches employed to gather data.

1. Observation

Observation is the process of paying attention to and keeping in mind the subject of the investigation in order to gather data. The researcher used the stage of doing the observations to obtain the qualified data. Following are the steps:

- a. First, To find code switching in YouTube scripts, the researcher watched the YouTube and analyzed the data. The researcher took some notes in order to identify the code switching that was utilized by the Farah Quinn YouTube channel.
- b. Second, The researcher watched and analyzed the details surrounding Farah Quinn's usage of code switching on her YouTube channel.
- c. Third, The data was categorized by the researcher into several code switching types and functions.
- d. And the last, The researcher's observations of the many kinds and uses of code switching employed by Farah Quinn on her YouTube channel led her to draw conclusions.

2. Documentation

Collecting information regarding cases or variables through note-taking, transcript analysis, book, magazine, etc. is known as documentation. The research offers a few remarks about the types and functions of code switching that Farah Quinn uses on her YouTube channel in order to receive data.³

³ Donald Ary et al., *Introduction to Research in Education*, Tenth edition (Boston, MA: Cengage, 2019). P.78

D. Techniques of Data Analysis

The researcher uses both data collection and analysis to produce the study findings, content analysis is applied to the data analysis technique. They added that content analysis is often done on written works, personal writings, official documents, visual media, literary works, musical compositions, transcripts of recorded voice conversations, online journal and bulletin board postings, and human communication styles. The researcher then applied the data analysis method's content interpretation.⁴

Data that can be used to uncover trends, themes, and biases are produced by interactive and continuous qualitative data analysis. Data reduction, data display, and conclusion generation and verification are among the tasks involved in data analysis..⁵

1. Data Collection

Setting the conditions for the analysis, collecting data from unstructured observations, and documentation are all steps in the data collection process. The degree to which the researcher's objectives are defined influences the data collection procedure. The data is acquired in a variety of methods, including by using a YouTube channel's own script.⁶

2. Data Reduction

⁴ Paul D. Leedy and Jeanne Ellis Ormrod, *Practical Research: Planning and Design*, Eleventh edition (Boston: Pearson, 2016). 275

⁵ Ary et al., *Introduction to Research in Education*.

⁶ Creswell, *Research Design*. 185

Data reduction is the method of selecting, condensing, simplifying, abstracting, and translating material that occurs in written field notes or transcripts in order to reduce the amount of data. In order to make the data more understandable and accessible, the researcher focused on, narrowed down, and simplified it during the activity.⁷

3. Data Display

An structured, condensed collection of data that enables inferences or actions is referred to as data display. In this study, a table was used to visually represent the research findings.

4. Data Verification / Conclusion

After collecting the data, the conclusion was checked to make sure it did not deviate from the problems with the research by looking at the back of the data reduction and data presentation. In conclusion, the researcher must first seek and collect data in the field before evaluating it. then the information must be learned. The researcher chose data that is pertinent to the investigation in order to address the issues.

⁷ Matthew B. Miles and A. M. Huberman, *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*, 2nd ed (Thousand Oaks: Sage Publications, 1994). 10

E. Research Approach

The study's qualitative methodology was applied to the research object, code switching analysis as employed by Farah Quinn on her YouTube channel. The steps to carry out this strategy in the research are as follows:

1. Organize and prepare to be ready. The data was prepared by the researcher for usage. In this step, the researcher prepared the data for research by organizing it and choosing the data from the source of the data that will be needed and discussed.
2. Look over all the information. This task entails reading the entire piece of information in order to get a general understanding of it and to start noting its intended purpose. As a result, the phase informs the researcher of the data's origin.
3. Starting the thorough analysis procedure using code. The process of developing data is coding. In this instance, the researcher divided sentences or words into the various categories of the data sources before marking and retrieving the text or data that needed to be researched.
4. Data that has been further classified is processed to create a description that matches its category. In this instance, the researcher classifies the study using a data set's content analysis.
5. The researcher used this description to assess the data from the findings. In this instance, the researcher discovered Farah Quinn's use of code switching on her YouTube channel.

CHAPTER IV

RESEARCH RESULT AND DISCUSSION

This research presented the result of research as mentioned in Chapter I, the goals of this research are to explain the types of code switching and the function of code switching used by Farah Quinn on YouTube Channel.

Moreover, this chapter described the results of research through two main section. They are research result and discussions. In the findings section, the data obtained through observation presented. Then, in the discussion section, the findings described descriptively.

A. Research Result

The researcher used observation and documentation as the technique to collect the data of code switching used by Farah Quinn on YouTube Channel. In the research, the researcher used script of videos to observe and analyze types and function of code switching used by Farah Quinn on YouTube Channel.

The researcher found in its various types and function code switching. For the types of code switching and seven function of code switching proposed by using Hoffman's theory such as Intra sentential code switching, Intersentential code switching and Tag switching. Then for the function such as talking about particular topic, quoting somebody else, being simphatic about something, interjection, repitition used clasification, expressing group identity and intention of clarifying the speech for interlector.

1) Types of Code Switching

Researcher classified the data about the types of code switching. In the types of code switching, the researcher used Hoffman's theory which are divided into three, they are : intra-sentential code switching, inter-sentential code switching, and tag switching.

The first, intra-sentential of code switching is that occurs within or in the middle of a sentence, a clause, a phrases. The second, inter-sentential of code switching is the code switching occurred between the sentence or word boundaries. The last is tag switching is the code switching occurred when bilingual adds a short expression (tag) from a foreign language at the end of an utterance.

a. Intra-sentential Code Switching

Intra-sentential Code Switching is a code happens within or in the middle of the a phrase, clause or a sentence boundary. There are 84 of intrasentential code switching used by Farah Quinn on YouTube Channel.

- 1) The first explanation is taken from the first video entitled "Farah Quinn - Pukis Tape Milk Chocolate"

“Tapi hari ini saya combain semuanya karena *i love the flavor of* tape *fermented cassava* dia ada rasa kayak fermentasinya *natural sweetness* dan bagi saya kalau dipadukan di kue pukis ini enak sekali hasilnya”

The first of code switching used by Farah Quinn in her YouTube Channel is intra-sentential code switchin since occurs within a the sentence. The speaker tried to combine Bahasa Indonesia and English. The utterance above is taken when Farah Quinn talks about how tapai taste. She firstly said in Bahasa Indonesia “Tapi hari ini saya combain semuanya karena”. Then followed by using English “i love the flavor of tape fermented cassava”. Then her using Indonesian "dia ada rasa kayak fermentasinya". Then followed by using English "natural sweetness" and the last using bahasa indonesia "dan bagi saya kalau dipadukan di kue pukis ini enak sekali hasilnya.". It appeared on table 1 number 3.

- 2) The second explanation is taken from the second video entitled "Farah Quinn - Brownies Kukus Polkadot"

“Di tempat asalnya dari mana brownies *come from which is US* mereka lebih suka brownies yang panggang kemudian yang fudgy teksturnya agak sedikit lebih dance agak berat *it’s so very delicious.*”

The second of code switching used by Farah Quinn in her YouTube Channel is intra-sentential code switchin since occurs within a the sentence. The speaker tried to combine Bahasa Indonesia and English. The utterance above is taken when Farah

Quinn talks about how tapai taste. She firstly said in Bahasa Indonesia “Di tempat asalnya dari mana brownies ”. Then followed by using English “come from which is US ”. Then her using Indonesian "mereka lebih suka brownies yang panggang kemudian yang fudgy teksturnya agak sedikit lebih dance agak berat". and the last using english "it's so very delicious"

b. Inter-sentential Code Switching

Inter-sentential code switching is a type of code switching that is most avoided by one who does code switching because of the difficulty level. However in the Farah Quinn on YouTube channel there are 28 of inter-sententialcode switching.

- 1) The first explanation is taken from the third video entitled "Farah Quinn - Pempek Palembang"

“*That one I feel better*, Ini yang ukuran besar satunya saya jadiin lenjer aja ya lebih gampang.”

In the data table 3 number 20, The researcher catagorized is as inter-sentential code switching because Sacha switched two language in her utterance between sentence. The first sentence is using English “That one I feel better,” And then she switched into Bahasa Indonesia “Ini yang ukuran besar satunya saya jadiin lenjer aja ya lebih gampang.”

- 2) The second explanation is taken from the fourth video entitled "Farah Quinn - Bolu Putih Telur Jadul"

“Hai teman teman sayang, *welcome to my youtube channel.*”

In the data table 4 number 1, The researcher categorized it as inter-sentential code switching because Sacha switched two languages in her utterance between sentences. The first sentence is using Bahasa Indonesia “Hai teman teman sayang” And then she switched into English “welcome to my youtube channel.” utterance when Farah Quinn greets the audience.

c. Tag Switching

Variations of code switching, especially for tag switching, can be found in utterances on Sacha Stevenson's YouTube channel. Switching tags are classified as one of the reasons for code switching, namely as interjections, discourse markers and conjunctions.

- 1) The first explanation is taken from the fifth video entitled "Farah Quinn – Nastar Taiwan"

“Jadi terserah kalau teman teman mau campur atau nggak *no problem.*”

In the data table 5 number 7, from the word uttered by Farah Quinn, the word “no problem” in the first sentence can be categorized as Tag Switching, especially discourse markers word.

- 2) The second explanation is taken from the sixth video entitled "Farah Quinn – Nastar Taiwan"

“Finally!! setelah 8 jam kue kita matang juga lihat warnanya sudah coklat sudah bagus ini masih panas sekali, jadi tinggal kita gunting yang talinya ini saya balikin dulu ya.”

In the data table 6 number 26, from the word uttered by Farah Quinn, the word *“Finally!!* ”in the first sentence can be categorized as Tag Switching, especially interjections word.

2) Function of Code Switching

Researcher classified the data about the function of code switching. In the function of code switching, the researcher used Hoffman’s theory such as Talking about partukular topic, Quoting somebody else, Being emphatic about something (express solidarity), Interjection, Repetition, Expressing group identity, intention of clarifying the speech content for interlocutor.

a. Talking About A Particular Topic

For this function the researcher found 111 data that used of Farah Quinn on YouTube Channel. Here the researcher took 2 data whichis discussed :

- 1) “Nah gini kalau teman teman misalnya tidak mau menggunakan tape, kurang suka dengan tape *no problem* tapenya bisa enggak dipakai atau bisa diganti dengan pisang.”

Based on the data found in table 1 number 7 appeared the reason of Farah Quinn did code switching is talking about particular topic. Farah Quinn Switched Indonesian with English such as easier,affordable. Based on Hoffman's theory People sometimes prefer to talk about a particular topic in one language rather than in another. Sometimes, a speaker feels free and more comfortable in expressing their thoughts and emotional situations by using language that is not their everyday language.

- 2) “Saya tidak menyarankan untuk membeli yang murah karena bahannya itu bukan bahan yang cocok untuk kita bikin makanan, jadi ada toxic toxic yang *no good for your body* dan juga dia biasanya lengket sekali ini tetap nanti kita kasih minyak cuma *very easy to use* ya.”

The bolded sentences were the Code-Switching that occurred in the video Farah Quinn used English in the mostly used Bahasa Indonesia.

b. Quoting Somebody Else

Code Switching happens when a speaker switches codes to quote a famous expression, proverb, or saying of some well-known figures. The switch involves just the words that the speaker is claiming the quoted person said. In the video of Farah Quinn on YouTube

Channel there is no presenter switch his language with the excuse of quoting somebody else.

c. Being Emphatic about something (express solidarity)

One of the reason for using code switching is Being Emphatic about something (Express Solidarity), when someone who is talking using a language and suddenly wants to be emphatic about something, she either intentionally or unintentionally from the second to third native tongue. For this reason the researcher found 16 data that used of Farah Quinn on YouTube Channel. Here the researcher took 2 data which is discussed:

- 1) “Ini yang saya bilang kalau misalnya teman teman suka lebih suka pakai santen bisa pakai santan, tapi kalau saya *i love milk better for this recipe.*”

Based on the data contained in table 1 number 4, she tells about Farah Quinn who likes to use milk for use in her recipes. He emphasizes using English to say "*i love milk better for this recipe*"

- 2) “Jadi pakai 100g pisang terus diblender juga hasilnya jadi pukis pisang susu coklat, *that of sound is a really yummy right.*”

Based on the data contained in table 1 number 8, she talks about the deliciousness of the recipe she is talking about and he

emphasizes using English to say something like " *that of sound is a really yummy right*"

d. Interjection

Interjection is words or expressions, which is inserted into a sentence to convey surprise, strong emotion, or to gain attention. In the reason the researcher found 19. Here the researcher took 1 data which is discussed:

- 1) “*Finally!!* setelah 8 jam kue kita matang juga lihat warnanya sudah coklat sudah bagus ini masih panas sekali, jadi tinggal kita gunting yang talinya ini saya balikin dulu ya.”

Based on the example above taken from table 13 number 26 is convey to get attention.

e. Repetition

The repetition is not only to clarify the speech but also to emphasize the message. For this function the researcher found 3 data here the researcher took 1 data which is discussed:

- 1) “Sagunya di sini penting sekali pakainya sagu tani kalau tidak sagu tani nanti pempeknya warnanya tidak akan bagus warnanya bakal hitam *thats not good* karena kita mau yang putih dan mulus.”

From the data above in table 10 number 10, she used code switching functioned as repetition for clarification. before that she

said using Bahasa Indonesia “Sagunya di sini penting sekali pakainya sagu tani kalau tidak sagu tani nanti pempeknya warnanya tidak akan bagus warnanya bakal hitam. She wanted to confirm her English sentence “*that's not good*”. It functions to make sure that the listener of her video fully understand about what she really want to deliver.

f. Expressing group identity

Code switching and code mixing also be used to express group identity. The way of communication of academic people in their disciplinary groupings, are obviously different from other groups. In the data the researcher found 16 data, here the researcher took 1 data which is discussed:

- 1) Masukan air terus ini kita haluskan sampai tidak ada butiran butiran dari bongkahan daging ikan itu jadi harus benar benar *nice and smooth and soft like this*.

Based on the table 10 number 8, Farah Quinn told about tekstur. She said “*nice and smooth and soft like this*” And the reason of Farah Quinn did this code switching in data is because she was expressing group identity.

g. Intention of clarifying the speech content for interlocutor

The speaker repeated a message in one language to another language with the purpose of making the speech run smoothly or clarifying the ideas to make the conversation more understandable. Based on the data in table it was not found that utterances used code switching on the grounds of intention of clarifying the speech content for interlocutor.

B. Discussion

1. Types of Code Switching

In the discussion section, the researcher explained all the data that have been found in the video of Farah Quinn on YouTube Channel by using Hoffman's theory. about the three types of code switching, the three types of code switching were Intra-Sentential Code Switching means code switching within a clause or sentence boundary, Inter-sentential Code Switching means code switching occur between sentence and Tag Switching means when a bilingual insert short expressions from different language.¹

The researcher counted the data and got the percentage of the data. The percentage of the data based on the types of code switching used by Farah Quinn on YouTube Channel.

Table 1

The percentage of Types of Code Switching in the Videos Farah Quinn

No.	Types of Code Switching	Data	Percentage %
1.	Intra-sentential code switching	84	51%
2.	Inter-sentential code switching	28	17%
3.	Tag switching	53	32%
All the Data		165	100%

The researcher finds that the video of Farah Quinn on the YouTube Channel contains the most forms of code switching based on the analysis

¹ Charlotte Hoffmann, *An Introduction to Bilingualism*, Longman Linguistics Library (London ; New York: Longman, 1991).

using Hoffman's theory to categorize the types of code switching and after calculating the percentage is intra-sentential code switching with 84 cases, the second is inter-sentential code switching with 28 cases and the last percentage is tag switching with 53 cases.

2. Function of code switching

Researcher classified the data about the function of code switching. In the function of code switching, the researcher used Hoffman's theory such as Talking about particular topic, Quoting somebody else, Being emphatic about something (express solidarity), Interjection, Repetition, Expressing group identity, intention of clarifying the speech content for interlocutor.

Through the data the researcher counted the data and got the percentage of the data. The percentage of the data based on the function of code switching used by Farah Quinn on YouTube Channel.

Table 2
The percentage the Function of Code Switching in the Video

No.	Function of Code Switching	Data	Percentage %
1.	Talking about particular topic	111	67%
2.	Quoting somebody else	0	0%
3.	Being emphatic about something (express solidarity)	16	10%
4.	Interjection	19	12%
5.	Repetition	3	2%
6.	Expressing group identity	16	10%
7.	Intention of clarifying the speech content for interlocutor	0	0%
Total		165	100%

After analyzing the data and classifying the data in the function of code switching by using Hoffman theory, it can be seen from the result of the percentage in the function of code switching that Talking about particular topic is dominant with 111 cases, the second is Being emphatic about something (express solidarity) 16 cases, Interjection 19 cases, Repetition 3 cases, and the last Expressing group identity 16 cases. For the other function is not found case.

CHAPTER V

CONCLUSION AND SUGGESTION

There are two things covered in this paper, conclusion and suggestion. The conclusion will be based on the research findings above and the suggestion will lead to the further research on the same fields

A. Conclusion

After analyzing and discussing the code switching used by Farah Quinn on YouTube Channel, the researcher can conclude that there are many types that applied in this Farah Quinn on YouTube channel, there are: Intra-sentential code switching 51%, Inter-sentential code switching 17% and Tag switching 32%.

Based on the types of code switching employed, the researcher discovered that intra-sentential code switching was used more frequently than other types. This indicates that Farah Quinn uses intra-sentential code switching more frequently on her YouTube channel to prevent misunderstandings, the video strives to give clear meaning.

Moreover, after the researcher analyzes the data, the researcher found that there are many functions of the code switching used by Farah Quinn on YouTube channel, those are: Talking about particular topic 67%, Being emphatic about something 10%, Interjection 12%, Repetition 2%, and the last Expressing group identity 10%. Those functions were chosen because from the analysis of the sentence spoken by utterances with Hoffman classification of the function of code switching.

B. Suggestion

1. For readers who want to learn more about code switching specifically, the types and functions of using code switching, the researcher hopes that the study's findings can do so. However, readers may also benefit from other books or journals that examine code switching to learn more about its theory in addition to this study's findings.
2. Researchers hope that the findings of this study may aid future researchers or make it simpler for them to study code switching, not just in the context of television, books, and novels but also elsewhere, such as on YouTube.
3. For English teachers, using YouTube as a teaching resource offers many advantages, including making instruction more relaxed, expanding vocabulary, and creating a lively learning environment. English teachers can use YouTube as a teaching resource in addition to books and journals.

BIBLIOGRAPHY

- Alias, et al. "A Content Analysis in the Studies of YouTube in Selected Journals." *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 103 (November 2013): 10–18. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2013.10.301>.
- Ary, D., Jacobs, L. C., Irvine, C. K. S., & Walker, D. (2018). *Introduction to research in education*. Cengage Learning.
- Bullock, et al. *The Cambridge Handbook of Linguistic Code-Switching*. 1st ed. Cambridge University Press, 2009. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511576331>.
- Cahayany, Indah Dwi. "English Code-Switching in Indonesian Magazine Articles." *Journal of English Language Teaching and Cultural Studies* 2, no. 1 (June 7, 2019): 73–85. <https://doi.org/10.48181/jelts.v2i1.7748>.
- Chibeti, et al. "An Introduction to the Theory of Field Extensions." *Advances in Pure Mathematics* 13, no. 02 (2023): 103–32. <https://doi.org/10.4236/apm.2023.132006>.
- Clara, et al. "CODE-SWITCHING IN SUNNYDAHYE'S INSTAGRAM CAPTIONS." *UC Journal: ELT, Linguistics and Literature Journal* 2, no. 1 (May 22, 2021): 14–21. <https://doi.org/10.24071/uc.v2i1.3244>.
- John W. Creswell, *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*, 4th ed (Thousand Oaks: SAGE Publications, 2014)
- Hoffmann, Charlotte. *An Introduction to Bilingualism*. Longman Linguistics Library. London ; New York: Longman, 1991
- Holmes, Janet. *An Introduction to Sociolinguistics*. 4. ed. Learning about Language. London: Routledge, 2013
- Hudson, Richard A. *Sociolinguistics*. 2nd ed. Cambridge Textbooks in Linguistics. Cambridge [England]; New York, NY, USA: Cambridge University Press, 1996.
- Kustati, Martin. "An Analysis of Code-Mixing and Code-Switching in EFL Teaching of Cross Cultural Communication Context." *Al-Ta Lim Journal* 21, no. 3 (November 19, 2014): 174–82. <https://doi.org/10.15548/jt.v21i3.101>.

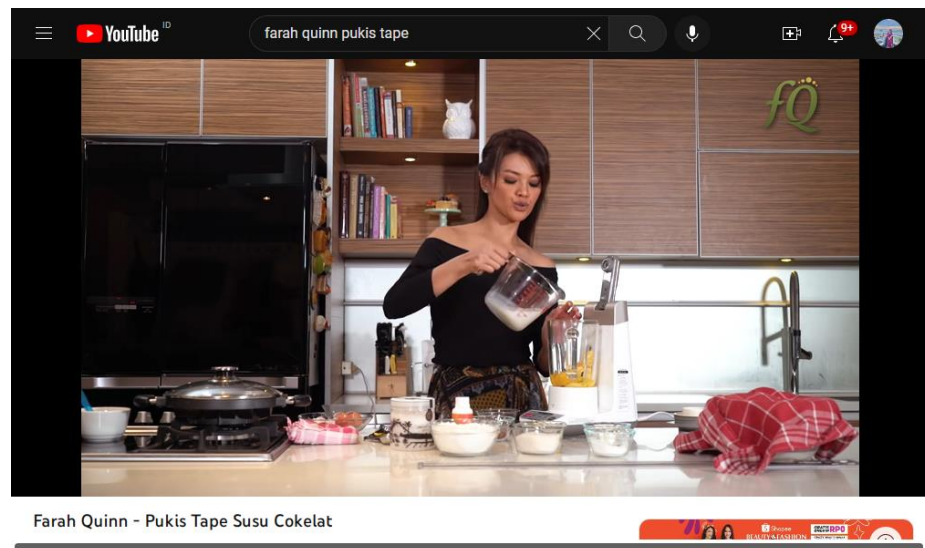
- Leedy, et al. *Practical Research: Planning and Design*. Eleventh edition. Boston: Pearson, 201
- Marasigan, Elizabeth. *Code-Switching and Code-Mixing in Multilingual Societies*. Vol. 7. Singapore University press, 1983
- Miles, et al. *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. 2nd ed. Thousand Oaks: Sage Publications, 1994.
- Myers-Scotton, Carol. “Natural Codeswitching Knocks on the Laboratory Door.” *Bilingualism: Language and Cognition* 9, no. 2 (July 2006): 203–12. <https://doi.org/10.1017/S1366728906002549>.
- Romaine, Suzanne. “The Bilingual and Multilingual Community.” In *The Handbook of Bilingualism and Multilingualism*, edited by Tej K. Bhatia and William C. Ritchie, 1st ed., 443–65. Wiley, 2012. <https://doi.org/10.1002/9781118332382.ch18>.
- Suzanne Romaine, Bilingualism. Oxford: Basil Blackwell, 1989. Pp. 337.” *Language in Society* 19, no. 4 (December 1990): 557–61. <https://doi.org/10.1017/S004740450001485>
- Setiawan, Dedy. “English Code Switching in Indonesian Language.” *Universal Journal of Educational Research* 4, no. 7 (July 2016): 1545–52. <https://doi.org/10.13189/ujer.2016.040707>.
- Thanissaro, et al “Buddhist Teen Worldview: Some Normative Background for Health Professionals.” *Contemporary Buddhism* 16, no. 1 (January 2, 2015): 28–42. <https://doi.org/10.1080/14639947.2015.1006801>.
- Wardhaugh, et al. *An Introduction to Sociolinguistics*. 8th edition. Blackwell Textbooks in Linguistics. Hoboken, NJ: Wiley-Blackwell,

APPENDICES

A. DATA SOURCE

1. First Video Of Farah Quinn On YouTube Channel

- a. The First video taken from the video of Farah Quinn on YouTube Channel, the title is “Farah Quinn - Pukis Tape Susu Cokelat”

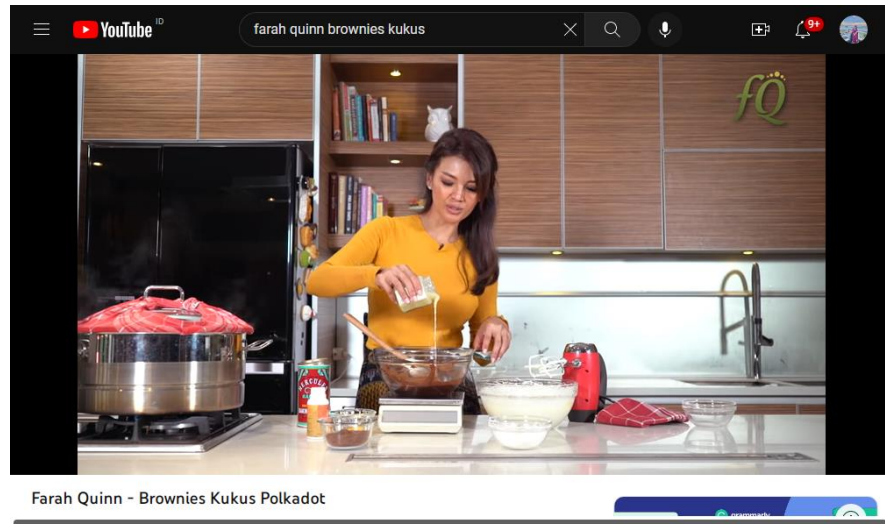


- b. Website the first video of Farah Quinn on YouTube Channel :

<https://youtu.be/0kwuUn5CfdY>

2. Second Video Of Farah Quinn On YouTube Channel

- a. The second video taken from the video of Farah Quinn on YouTube Channel, the title is “ Farah Quinn – Brownies Kukus Polkadot”

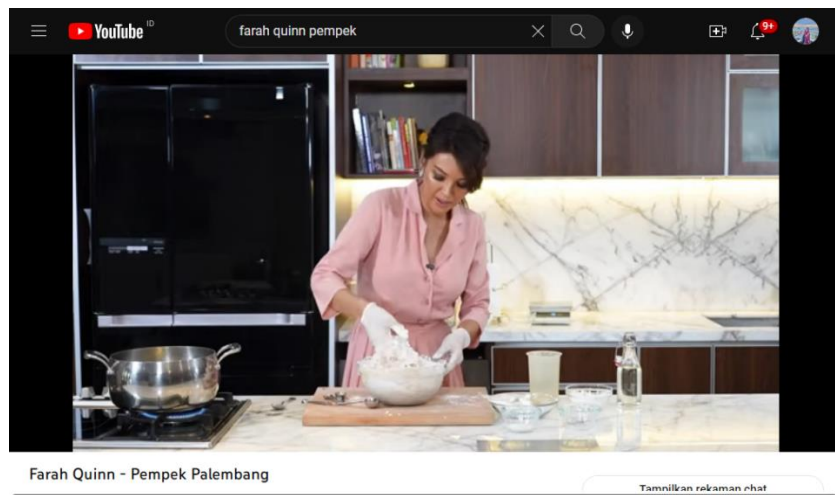


b. Website the second video of Farah Quinn on YouTube Channel :

<https://youtu.be/9QWCAkOLaH8>

3. Third Video Of Farah Quinn On YouTube Channel

a. The third video taken from the video of Farah Quinn on YouTube Channel, the title is “ Farah Quinn – Pempek Palembang”



b. Website the third video of Farah Quinn on YouTube Channel :

<https://youtu.be/oFITWp9ST68>

4. Fourth Video Of Farah Quinn On YouTube Channel

- a. The fourth video taken from the video of Farah Quinn on YouTube Channel, the tittle is “ Farah Quinn – Bolu Putih Telur Jadul”



- b. Website the fourth video of Farah Quinn on YouTube Channel :

https://youtu.be/bVDSIK_J_us

5. Fifth Video Of Farah Quinn On YouTube Channel

- a. The fifth video taken from the video of Farah Quinn on YouTube Channel, the tittle is “ Farah Quinn – Nastar Taiwan”

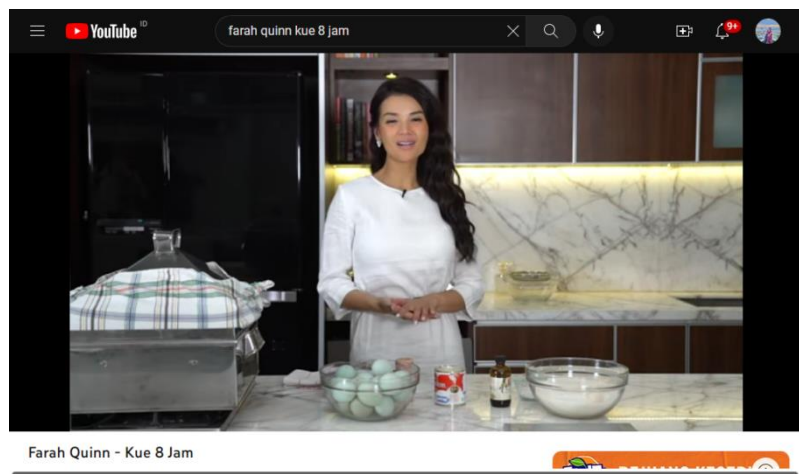


b. Website the fifth video of Farah Quinn on YouTube Channel :

<https://youtu.be/WLj2w3hCYsQ>

6. Last Video Of Farah Quinn On YouTube Channel

a. The last video taken from the video of Farah Quinn on YouTube Channel, the title is “ Farah Quinn – Kue 8 Jam”



b. Website the last video of Farah Quinn on YouTube Channel :

<https://youtu.be/Vx68N5rM8CA>

B. THE SCRIPT

1. Farah Quinn - Pukis Tape Susu Cokelat (2020)

hai teman teman *welcome to my youtube* channel, hari ini saya akan bikin satu kue favorit saya dari kecil yaitu kue pukis. buat teman teman yang baru join jangan lupa disubscribe karena saya selalu membagikan resep resep yang mudah dan simple tapi lezat yang bisa diikuti di rumah. Nah untuk kue pukis ini kan kue pukis itu ada banyak rasanya macam macam saya pilih yang rasa tape terus pakai susu pakai cokelat juga Pukis tape susu cokelat *sound so delicious*, dan juga kue pukis yang biasanya menggunakan santan. Ada juga kue kue pukis yang tidak menggunakan tape, tapi hari ini saya *combain* semuanya karena *i love the flavor of tape fermented cassava* dia ada rasa kayak fermentasinya *natural sweetness* dan bagi saya kalau dipadukan di kue pukis ini enak sekali hasilnya. Oke, kita mulai ya dari step pertama kita harus bikin biangnya terlebih dahulu. Untuk biang nah kalau yang namanya biang itu biasanya selalu menggunakan ragi, jadi sudah saya siapkan saya pakai raginya yang ragi instan aja dan kita pakai satu sendok Makan ya ragi instan. Langsung saya ukur di sendok makan seperti ini. Ya kita kasih 100 c air yang hangat jadi airnya jangan panas, Kenapa? kalau panas malahan nanti nya apa kita akan membunuh his nya kalau airnya dingin dia aktifnya agak lama, jadi kita mau yang hangat hangat kuku terus ini kita taruh seperti ini sama kita perlu 300 c susu cair. Ini yang saya bilang kalau misalnya teman teman suka lebih suka pakai santen bisa pakai santan,

tapi kalau saya *I love milk better for this recipe*. selanjutnya kita ukur, 300 cc susu cair kita masukan sebagian ya yang sebagiannya mau saya pakai nanti kita mau blender yang untuk tapenya, jadi ini kita tuang aja sebagian seperti ini disahkan untuk yang tape kita tutup kita diemin dulu ya biangnya saya tutupnya pakai serbet aja. terus kita diamkan kurang lebih 15 menit, jadi ini kita sisihkan kita kembali ke adonan Yang lainnya yang pertama tapenya. Nah kalau tape saya sukanya pakai tape yang manis atau kalau teman teman tinggal di Bengkulu, kalau tape kita bilanganya tapai dan dia rasanya akan lebih asam *no problem* bisa pakai itu juga kalau di Bandung kan yang namanya piyem yang tape dari garut itu biasanya rasanya manis kalau di sini di supermarket *most likely* kita bakal dapetin tape yang manis. Saya pakai 100g tape jangan lupa yang serat serat yang keras yang di tengahnya itu yang dari batang singkong Itu kita jangan dipakai ya, karena itu nanti enggak enak deh kan kita pengen benar benar *face* nya ini *nice and smooth*. Terus kita kasih. 3 butir telur, langsung aja saya taruh di sini semua sama yang sisa dari susu cair harus semua di blender. Terus kita haluskan sampai dia benar benar halus. Nah gini kalau teman teman misalnya tidak mau menggunakan tape, kurang suka dengan tape *no problem* tapenya bisa enggak dipakai atau bisa diganti dengan pisang. Jadi pakai 100g pisang terus diblender juga hasilnya jadi pukis pisang susu coklat *that of sound is a really yummy right*. Oke ini udah siap tinggal kita taro singkirin dulu yang lainnya. Biangnya sudah kita diemin selama 15 menit. Sekarang kita mau tambahin adonan bahan bahan

adonan lainnya jadi tepung terigu saya pakai tepung terigunya yang serba guna kita perlu 250g ini. Langsung aja kita masukin. Seperti ini. Terus saya tambahkan lagi susu bubuk susu bubuk biar rasa susunya itu lebih lebih gurih 25g sama 25g tepung terigu yang protein rendah ya seperti kayak kunci biru atau hanamas gula pasirnya 150g ya saya enggak mau kue pukis saya itu terlalu manis sekali karena dari takenya juga udah lumayan manis jadi 150g bagi saya udah cukup. Jangan lupa kita kasih sedikit garam *very important* garamnya kurang lebih 1/4 sendok teh ya rasanya seimbang. Sama kita kasih juga vanilla satu sendok teh. Terus ya. Untuk butter nya dicairkan terlebih dahulu butternya enggak banyak butternya di sini saya cuma pakai sekitar satu sendok makan, jadi butternya sudah dilelehkan. Dan yang terakhir tadi yang cairan apa dari tape sama susu cair sama telur itu juga kita masukin ke sini. Nah ini mau kita campur bisa pakai balon wip atau kalau mau pakai mixer juga bisa, yang penting dia tercampur rata, jadi adonan itu sebetulnya agak simple. Cuma makan waktunya agak sedikit lama. Kenapa? Karena kita menggunakan gis kalau pakai yis atau ragi itu kita harus ada waktu untuk menunggu biar di sini itu bekerja. Ya kalau ada mixer bisa pakai mixer atau pake balon gue seperti ini juga gapapa gitu kita aduk. Oke seperti. Ini nah kalau dia udah mulai bercampur. Ini kita diemin dulu kurang lebih 1 jam. Jadi cuma aduknya cuma biar dia bercampur saja *you dont have to like* enggak perlu di di wip terlalu lama *no need* cuma biar dia rata aja. Udah bisa kita tutup lagi, kita diamkan selama 1 jam sampai adonannya mengembang.

Saya tutup lagi ya. Adonan yang sudah didiamkan 1 jam tadaa!!! udah mengembang udah naik beautiful artinya ya udah bangun udah aktif ini siap untuk kita pakai. Nah tadi saya bilang kan ini udah adonan yang susu ya tape susu yang coklat itu kita sisihkan sebagian ke sini kita ambil sekitar 1/3 adonan ya. Jadi nanti ada kayak aksen coklatnya gitu saya pakainya coklat bubuk. Kalau mau pakai coklat pasta juga bisa *but i love* ini coklat bubuk yang produk Indonesia dari timur rasa. Kalau saya coklat bubuk itu selalu saya saring karena dia suka ada gumpalan biji biji nanti kan yang ada malahan gak rata ya *we dont want to bite into that* lagi enak enak makan kue terus ada gumpalan coklat bubuk yang agak pahit *is not so nice* jadi *make sure* kita aduk terus kita ratakan. nah ini adonannya kalau bagi saya untuk masak di loyang pukis nya itu lebih baik. Kalau kita taruh di piping bag atau bisa taruh di plastik biasa juga gapapa plastik begitu ujungnya kita potong loyangnya bentuknya seperti ini. Saya mau tunjukkan ini ke teman teman loyangnya saya beli online, jadi dia loyangnya ada tutupnya penting sekali harus ada tutup dan dia lihat ada rongga rongga bolongannya seperti ini bentuk pukis ada juga yang untuk kue lumpur ada bentuk macam macam dan dia harganya sekitar 100 ribuan *and its really worth it* karena ini dia yang *non stick*. Ada juga yang lebih Murah yang yang biasanya didapatkan di pasar tradisional yang dari bahan seng *trust me that one is not good*. Saya tidak menyarankan untuk membeli yang murah karena bahannya itu bukan bahan yang cocok untuk kita bikin makanan, jadi ada toxic toxic yang *no*

good for your body dan juga dia biasanya lengket sekali ini tetap nanti kita kasih minyak cuma *very easy to use* ya. Jangan lupa kita panasin dulu, nah ini adonannya mau saya taruh di *piping bag* atau bisa di plastik biasa juga *so let me use* untuk yang adonan yang putih saya pakai yang gede, langsung aja ya kita masukin ke sini. Aduh aromanya itu aroma fermentasi dari tape terus juga dari ragi khas sekali aromanya beda kalau kita bikin kue pake hanya menggunakan baking powder atau baking soda. Oke, ini saya puter ini nanti mau kita gunting Ini ujungnya yang berikutnya yang coklat. Teman teman pengen kayak pakai meses atau keju atau juga pakai jagung manis itu juga bisa dong sesuai selera masing masing ya saya juga suka kalau yang pakai keju tapi hari ini kita pakai yang coklat biar warnanya juga bagus. Nah terus kalo yang loyang yang pukis ini bisa dibikin kue kue yang lain juga kalau dulu di curup saya kan tinggalnya di Bengkulu kita punya kue namanya kue gunjing ada yang gunjing manis, ada yang kue gunjing yang yang asin itu enak sekali, tapi sampai sekarang saya nggak ada resepnya tuh kalo gak salah dia pakai tape juga ya kalo di sana bilang tape tapai. Sekarang kita cek loyangnya, tetap saya kasih minyak sedikit ya di sini *Just to make sure but trust me* ini bakal jauh lebih gampang keluaranya daripada kalau yang bahan seng itu. Kalau yang bahan seng itu juga kita karena bahannya tipis sekali Jadi kadang kita nggak bisa kontrol dia suka udah gosong di luarnya terus. Oh iya tadi agak sedikit kepanasan saya matiin apinya, ujungnya kita potong terus kita masukin adonannya hampir 3/4 karena nanti mau kasih adonan

coklat lagi jadi jangan penuh – penuh *like that!*. Apinya harus kecil *very important* jangan pakai api besar karena yang ada nanti dia nggak mateng *although* kadang – kadang ada tuh yang sengaja request minta setengah matang karena kue cubit ya, karena kue cubit enak ya setengah matang. Kita tutup, kita tunggu berapa menit sampai dia matang. *Look how beautiful*, ini saya langsung taruh aja ya di jaring – jaring. *Look at that!!* aduh ini masih panas sekali ya. Nah teman teman bisa lihat ternyata bikinnya gampang kan? Padahal ini kalau kita ke supermarket kan sering lihat ya banyak yang jual padahal kalau bikin sendiri itu super simple dan rasanya juga bisa bebas sesuai dengan kreasi kita. Si kecil pasti suka sekali home made kue pukis. *This is it!!* kue pukis tape susu coklat yang dijamin pasti disukai sama keluarga, teman teman. Jangan lupa untuk kasih saran komen, *like, subscribe and see you next time.*

2. Farah Quinn - Brownies Kukus Polkadot (2020)

Hi guys welcome to my youtube channel, kita semua suka sama yang namanya brownies kukus. Nah gimana kalau brownies kukusnya kita bikin brownies kukus polkadot rasanya tetap enak teksturnya tetap lembut tapi ada desain bintik bintiknya jadi menarik sekali saya tunjukkan ya cara bikinnya bagaimana. Kita perlukan 150g *dark cooking* coklat jadi coklat yang untuk biasa bikin kue 150g ini mau kita lelehin kita tambahkan butter, butter nya 120g ya saya pakai butter ya biar rasanya enak kalau margarin dia kurang enak *but you can also use it*. Nah kalau misalnya teman teman enggak punya

microwave ini bisa dipanaskan dengan menggunakan panci atau wajan jadi butternya aja dipanasin begitu dia udah meleleh sudah panas langsung dituang ke coklat atau kalau ada microwave seperti saya, ini semuanya mau saya lelehkan di microwave hanya beberapa detik saja ya terus dia kalau sudah leleh, Nah tinggal diaduk gitu. Kalau butternya panas tinggal kita aduk perlahan coklatnya mungkin lebih baik juga kalau coklatnya dipotong kecil kecil ya tadi saya enggak saya potong jadi ngaduknya mungkin agak sedikit lebih lama kalau dipotong kotak kotak kecil dia lebih cepat kita ngaduknya kalau dia kelihatannya kayak mau misah aduk aja terus nanti dia bercampur lagi. Oke kalau sudah bercampur rata kita sisihkan dulu kita sekarang akan mengocok telurnya. Telur kita pakai 4 butir telur ini sudah saya taruh di suhu ruangan. Kalau misalnya telurnya dingin gak papa, tapi mungkin ngocoknya agak sedikit lebih lama karena dia lebih cepat Lembang kalau suhu ruangan. Kita pakai telur yang utuh ya. Nah kalau brownies kukus ini beda sama brownies panggang ya kalau brownies kukus dia teksturnya jauh lebih lembut. Di tempat asalnya dari mana brownies *come from which is US* mereka lebih suka brownies yang panggang kemudian yang fudgy teksturnya agak sedikit lebih dance agak berat *it's so very delicious*. Oke kita kasih 150g gula pasir saya nggak terlalu suka kalau manis sekali jadi gulanya saya kurangi ke 100 50g sama kita kasih emulsifier bisa pakai SP atau ovalet satu sendok the, ini langsung aja kita masukin ya biar nanti dia telurnya mengembang dengan bagus. Terus kita kocok dengan mixer, sampai dia nanti

adonan itu kental dan mengembang. tuh udah jauh lebih mengental kita kocoknya enggak lama kurang lebih 10 menit baru sekarang mau kita tambahkan bahan bahan lainnya ini saya sisihkan dulu ya ke samping seperti ini nanti mau langsung aja kita taruh di mangkok ini karena kan semuanya juga mau kita aduk ya, yang pertama kita kasih garam garamnya saya pake satu sendok teh garam. Selanjutnya kita kasih vanila juga pakainya sekitar satu sendok teh. Jadi benar benar ini yang resep kita bikin resep basic untuk brownies kukus *and then we also* jangan lupa tadi yang adonan coklat sama butter ini mau saya tambahkan 60 ml atau 60g susu kental manis. Biasanya kalau saya pakai susu kental manis carnation kan buka kalengnya, nah kalau masih ada sisa itu jangan langsung dimasukin ke kulkas *is not good for you* karena dia ada *chemical reaction is not good for your body*. Selalu saya keluarin trus saya taruh di jar, 60g ya nih enakya kalau pakai digital scale bisa langsung aja kalau masih pakai timbangan yang biasa itu *impossible to do this* harus pakai gelas cc. *Nice!* terus yang berikutnya adonan yang ini kita masukin ke adonan telur ini mau kita aduk semua aja ya pakai mixer. Kita kan pakai emulsifier, jadi nggak apa apa kalau kita campur tadi kalau kita misalnya tanpa emulsifier kita harus \ apa harus aduknya pake tangan karena yang ada nanti telurnya kempes terus yang untuk tepung terigunya mau saya saring ya ini saya singkirin sedikit tepung terigunya 85g. Kita campurin sama coklat bubuk, coklat bubuk 35g ini juga saya saring karena coklat bubuk itu kan suka banyak gumpalannya, *so is always better* kalau kita saring kalau

nggak nanti lagi enak enak makan ada butiran coklat kan pahit dia jadi sebaiknya kita saring seperti ini. Sama yang terakhir baking powder satu sendok teh, masukin kita aduk lagi sama kita siapin loyangnya di sini. Jadi ini mau saya aduk dengan menggunakan mixer lagi seperti yang saya bilang karena kita pakai emulsifier. *so we can do this* kalau tanpa emulsifier *never do this and make sure* Yang adonan coklat sama butter itu tercampur ya. Oke pake yang speednya yang low aja. Terus sekarang Tinggal kita bersihin baru nanti kita masukin. Loyangnya jangan lupa udah disiapkan terlebih dahulu pakainya kalau mau bagus sebaiknya pakai yang loyang segi 4 kalau untuk resep ini jadi 4 persegi panjang juga bisa deh. Tapi di sini saya pakainya yang segi 4 saja. Nah saya pakai scoup yang ukuran gede ini scoup juga banyak sekali gunanya bukan cuma untuk makan es krim saja tapi juga sebagai portioning kalau misalnya teman teman nggak ada scoup bisa pake centong sayur jangan terlalu gede ya yang ukurannya kecil aja, cuma kalau scoup itu dia jauh lebih gampang pakainya. Jadi saya kalau melihat scoup itu selalu saya beli beda beda ukuran. Jadi kalau kita perlu untuk naker naker sesuatu buat sesuatu yang diulang ulang itu benar benar kebanantu sekali kalau pakai scoup. Kita aduk, *make sure* adonannya rata tadi yang bagian butter sama coklat itu masih banyak yang ngumpul di bawah, terus kita aduk semua. Oke sekarang untuk yang bikin polkadotnya saya pakai biskuit. Ini sebetulnya biskuit jajanan dari saya bayi dari saya kecil saya punya foto abang saya lagi makan lagi kayak pegang kaleng ini terus di foto dan saya ingat sekali ya

biskuitnya jadul super jadul tapi dia panjang panjang dan ini *perfect* untuk dibikin polkadot design untuk di kue kita jadi. Saya taruh sekitar 2 scoup di bawah. Jangan lupa loyangnya udah diolesin, *very important* dialasi kertas bawahnya terus diolesin. Terus pakai sendok kita ratakan. Ini yang adonan satu. Kita susun biskuit di atasnya jadi biskuitnya itu susunya memanjang seperti ini ya. Biskuit stik kalau saya bilang ya dan biskuit stik ini agak asin asin nanti kalau sudah dipadukan kan berarti kita manis coklat terus ada asin asinnya *is really yummy*. Kukusannya, jangan lupa udah dipanasin terlebih dahulu. Ini kukusan sudah siap terus atasnya selalu saya kasih apa serbet itu biar airnya tuh enggak turun nggak jatuh ngerusakin kue kita. So kita buka. Kita taro ini kita kukus dulu selama 5 menit baru nanti adonan berikutnya kita taruh di atasnya. Kalau udah 5 menit kita kasih lapisan yang berikutnya saya ulang lagi sama kita pakainya 2 scoup. Terus ini kita retain, ini agak panas ya jadi dipegang Pakai serbet. Terus adonannya kita ratain pelan seperti ini. Oke sekarang kita kasih lagi di atasnya. Jadi sama disusun lagi kayak yang tadi ya.. Nah ini kita tunggu lagi 5 menit terus ulang lagi sampai adonannya selesai. Lapisan berikutnya sama seperti yang tadi. Oke pokoknya intinya kita ulang terus sampai semua adonan nya abis terus kalau adonan Habis kita tim lagi kita kukus kurang lebih 15 menit sampai dia benar benar matang. Baru nanti bisa kita angkat. Yang penting arahnya selalu sama ya, jadi jangan diselang seling tapi arahnya harus sama. *Oke guys ready* untuk yang udah matang. brownies ini saya keluarin dulu ya. Oke kita tunggu dia

dingin dulu sebentar baru bisa kita potong. Kita keluarin ya browniesnya kalau dia udah dingin bawahnya jangan lupa dikasih kertas biar dia gampang untuk mengeluarkannya. Tinggal kita kali seperti ini. Tapi kan yang bagian pinggirnya dia gak terlalu kena biskuitnya ya jadi bagian pinggirnya bisa kita cream. Cakep kan polkadot brownies kukus dan dia teksturnya juga lembut sekali. Oke ini semua pasti pada gemes litany *so cute and perfect*, jadi ini tinggal kita potong potong untuk disajikan. Kayaknya ini harus kita potong 3. Ya tinggal kita susun di piring seperti ini. Oke saya potong potong dulu ya. Baru nanti kita susun. Oh jadi dia rasanya juga enak Karena yang saya bilang tadi biskuitnya biskuit rasa asin rasa keju. Rasa keju asin dipadukan dengan *our* brownies yang manis terus ada pahit dari cokelatnya *it's gonna be perfect. This is it!* brownies kukus polkadot yang super centil. Teman teman jangan lupa untuk dikomen *like, share, subscribe and see you next time*.

3. Farah Quinn - Pempek Palembang (2021)

Hai teman teman sayang *welcome to my youtube channel*, beberapa waktu yang lalu saya sempat tunjukan resep pempek dos alias pempek palsu pempek tanpa ikan dan ternyata yang mengikuti resep itu banyak sekali dan sukses. Nah setelah itu banyak yang message saya minta resep pempek yang menggunakan ikan. Jadi kalau semuanya udah pada lulus bikin pempek yang tanpa ikan, kita sekarang lanjut ke pempek yang menggunakan ikan. Cara membuatnya sebetulnya bahan bahannya itu tidak terlalu banyak, tapi ada tips dan triknya. Saya tunjukin ya cara membuatnya. Yang pertama yang

harus kita siapkan adalah daging ikan tenggiri yang sudah digiling, bisa diminta kalau kita ke pasar beli ikan bisa kita minta langsung mereka giling ikannya atau kalau tidak beli ikan tenggiri terus nanti kita tulangnya kita buang bisa dagingnya kita taruh di *food processor so you can do either way*.

Dan untuk teman teman yang ada di luar negeri dulu waktu saya tinggal di US, biasanya saya pakai ikan spanish mackerel namanya karena orang Thailand, orang Vietnam, mereka juga bikin fish cake kan, Nah kalau di agent supermarket itu ada namanya spanish mackerel minta yang sudah digiling seperti ini. Biasanya kalau kita beli dia bisa dalam keadaan fresh atau juga frozen. 500g daging ikan tenggiri atau mau pakai ikan gabus juga bisa kalau di Palembang itu ikan belida itu mahal sekali dan agak susah mendapatkannya, tapi yang rasanya enak sekali ya kalau ikan tenggiri dia jauh lebih mudah untuk mendapatkannya *so is up to you* ikan gabus juga dia nanti teksturnya agak sedikit berbeda. Nah ini ajaran ibu saya resepnya, *my mam is very specific* soal mengajarkan untuk bikin pempek ini jadi ada step stepnya. Di sini saya pakai gloves biar tangan saya nggak bau ikan. Jadi yang pertama daging ikannya ini sudah lembut ya sudah lembut tinggal kita tambahkan 300 ML air. Nah ini penting sekali, kata ibu saya jangan ditambahkan garam, jangan ditambahkan apa apa ini kita haluskan dulu sampai tidak ada butiran butirannya. Jadi ibu saya bilang ini step yang paling penting ya ikannya tuh kita aduk aduk sambil kita pisah pisahkan, jadi dia ada kayak bongkahan bongkahan ikannya itu itu kita pisah Pisahkan harus

benar benar *nice and smooth* seperti ini dan ini harus agak sedikit sabar. Kalau ibu saya kalau dia bikin pempek itu biasanya tuh enggak ada yang diukur Jadi dia selalu *high Feeling* ya begitu saya tanya resepnya dia agak sedikit bingung gimana ini resepnya. Soalnya biasanya dia semuanya udah tinggal apa pakai mangkok dan sebagainya. Waktu ibu saya ajarin ini semuanya harus saya timbang *so become precise*. Masukan air terus ini kita haluskan sampai tidak ada butiran butiran dari bongkahan daging ikan itu jadi harus benar benar *nice and smooth and soft like this*. Oke deh nah kalau sudah. Sekarang mau saya tambahin dulu nih bumbunya ya jadi sekarang kita masukkan satu sendok makan garam garamnya itu sekitar 15g, 15g itu full satu sendok makan garam seperti ini. Nah ini kalau kita kalau saya bikin tidak saya tambahkan penyedap atau apapun, tapi biasanya kalau kita beli atau *you know is up to you* bisa juga ditambahkan penyedap *if you like*. Terus kita tambah oh setelah garamnya masuk ini harus kita Aduk aduk kembali tapi Sebelumnya airnya saya didihkan, Karena nanti penting sekali ya kalau sudah kita bentuk, kita harus masukkan ke air yang mendidih, ini airnya saya pakai panci yang ukurannya lumayan besar. Airnya kurang lebih sekitar 3 liter, terus kita tambahkan 2 sendok makan minyak sayur ini juga ibu saya bilang penting ya pakai minyak sayur, jadi biarkan yang airnya itu mendidih terus kita kembali lagi ke yang ikan. Nah sekarang baru masukan garamnya kita pisah pisahkan seperti ini. Jadi setelah garamnya ini dicampurkan, dia akan menjadi kaya lebih mengental gitu pastinya lebih

mengental dari yang tadi. Ini garamnya udah. Udah masuk. karena udah masuk ya. Minyak sayurnya satu sendok makan ini kita masukkan sama satu butir telur. Nih satu butir telur juga masuk. Ini kita aduk kembali. Ya kita ratakan. Sekarang baru kita masukkan sagunya. Sagunya di sini penting sekali pakainya sagu tani kalau tidak sagu tani nanti pempeknya warnanya tidak akan bagus warnanya bakal hitam *thats not good* karena kita mau yang putih dan mulus. Untuk sagunya masukkan dulu sebagian sagunya. Kita pakai 350g ini kita masukkan dulu sebagian terus untuk mengaduknya ini jangan apa ya jangan terlalu diuleni terlalu keras karena kita tidak mau pempek kita menjadi keras, jadi cukup seperti dengan menggunakan jari jari kayak digaruk garuk aja gitu loh, jadi bukan yang diuleni kayak kita menguleni roti itu bukan beda sekali, ini cuma cukup dengan jari jari yang seperti di Garuk di bolak balik kanan kiri terus kita masukkan lagi sisa tepungnya Seperti ini Aduk lagi. *By the way* nanti kalau untuk cuka pempeknya teman teman bisa lihat di youtube saya yang pempek dos tanpa ikan di sana saya ada resep cukanya juga ya. Kalau cukanya kan itu mudah sekali tinggal pakai gula jawa kemudian pakai bawang putih yang mentah sama cabe rawit sama asem ya pakai asam jawa terus pakai gula jawa yang bagus *and that's it!*. terus ini saya masukin semua ya. Tetap kita aduk aduk seperti ini dan nanti dia hasilnya ini adonannya tidak akan terlalu kaku karena kita kan pengen pempek nya itu lebih terasa ikannya. Jadi bukan lebih banyak di tepung. Cuma kita kan pengen yang ini beda kan dari yang pempek dos

yang kemarin saya sharing. Ini ikannya harus berasa dan kita tepungnya juga kita pakainya secukupnya dan di sini terlihat adonannya masih agak terlalu lembut *no problem* soalnya kalau kita tambahin tepung lagi nanti dia terlalu apa terlalu kenyal. Nah, Oke. Ini dia nih adonan yang lembut sekarang. Ini adonannya mau kita timbang, jadi yang mau saya tunjukkan nanti ada 2 macam pempek pempek telur dan pempek lenjer. Angkat dulu. Kita pakai timbangannya di sini ya, karena saya pengen ukurannya itu sama seperti ibu Saya bilang ini ukurannya tuh sebaiknya sama. Jadi kalau kita pakai timbangan timbangan nya saya pakai digital biar dia lebih akurat. *By the way* talenannya juga kasih sedikit sagu biar nanti adonannya nggak lengket, jadi tangan kita kalau misalnya lengket juga kasih sedikit sagu. Kita bikin yang ukuran besar sama yang kecil. Kalau ukuran besar di sini saya pakainya 100gr ya, kita taruh aja dulu sini jadi kita timbang timbang dulu, ini 100 gr. Nah kalau udah mulai agak lengket lagi tangan pakain sagu lagi. Enggak gampang susah memang bahannya hanya beberapa ya. Kalau kita enggak tahu tekniknya *i need quite* agak sedikit *challenging* ya bikin pempek ini. Jadi saya mau tunjukkan yang pempek lenjer *and of course I mean* in terserah masing masing ya mau ukurannya berapa kalau di Palembang itu kalau yang pempek pakai ikan belida yang saya bilang ikannya mahal sekali itu dia ukurannya kecil banget, jadi *it's up to you* mau ukuran berapa. Nah kalau yang lenjer yang longgar yang besar dulu ya saya ambil adonannya terus talenannya juga ada tepungnya. Nah ini tinggal. Gini aja tinggal kita, Apa

kita roll ya kita gulung seperti ini. Nah air harus mendidih penting sekali ini kita masukkan kalau di roll kita masukan ya *like that* dan kita masak sampai dia matang. Matangnya itu nanti kalau dia udah ngapung tetap ditunggu dulu ya kalau yang pempek yang besar ini dia agak sedikit lama. Masaknya mungkin bisa sampai 10 menitan, ini yang lenjer. Terus ada lagi yang lain yang lebih besar lagi itu juga lebih lama lagi masaknya. Jadi jangan terlalu banyak kayak di. Di pulung pulung atau diulang ulangi. Yang penting kalau dia udah sesuai bentuknya udah langsung kita masukkan. Nah kalau yang untuk telurnya ini agak sedikit susah Saya coba ya di sini telur. Saya tunjukkan 2 biji dulu jadi saya pecahkan 2 butir telur kita masukinnya ke mangkok pelan pelan ya pecahin telurnya kita enggak mau yang kuningnya itu pecah, karena itu nanti mau kita masukkan ke dalam pempek kita terus yang untuk yang untuk pempek lenjer nya jadi sudah ada 2 butir telur di situ. Nah kita ambil adonan seperti yang saya bilang pakai sedikit sagu adonannya dibentuk kayak tadi tuh yang hampir mirip seperti yang lanjar cuma. Ini kita ambil. Ibu saya bilang selalu pakai jempol dulu masukin jempol seperti ini ya kalau dia lengket kasih sabu lagi ini sagunya saya pindahkan ke sini aja ya biar nah ini kita bikin bolong di tengahnya seperti ini, jadi pakai jempol sama pakai 2 jari. Jari telunjuk sama jari tengah. Ya seperti ini terus. Yang diambil kuning telurnya jadi kuning telurnya itu lebih apa ya lebih ya lebih mewah lebih. Jatuh kuning telurnya lebih elegan kalau kandil ya. Dan ini kita masukkan kuning telur sama sedikit aja putih telurnya. Kalau ibu saya bilang udah

capek banyak enggak usah sampai satu sendok makan untuk putih telurnya, jadi dia lebih lebih elegan tuh kalau kita pakai yang bagian kuningnya terus ini langsung ditutup seperti ini, jangan bocor ya langsung ditutup. Aduh yang saya masih bentuknya belum secantik yang punya ibu saya ya kalau ibu saya bikin benar benar cantik, nah ini langsung kita. Kelihatan ya kalau saya enggak se expert ibu saya. Kita coba sekali lagi kalau ibu saya tuh bisa yang kayak *so nice and so smooth*. Oke, kita coba sekali lagi. Mungkin kali ini lebih smooth jadi pakai jempol dulu kemudian. Bukan jari yang. Ya ngapa yang telunjuk sama jari tengah Terus kita coba lagi ya kuning telur tolong pelan kadang kuning telurnya suka bandel tuh bandel oke selamat bisa kasih sedikit putih telur, tapi yang paling penting kuningnya saja. Saya bikin ini agak lembut ya, karena seperti yang saya bilang ini kita lebih banyak ikannya *so this is really high quality* tinggal bentuknya aja nih yang harus dibikin *perfect. That one I feel better*, Ini yang ukuran besar satunya saya jadiin lenjer aja ya lebih gampang. Terus kalau yang untuk yang kecil tadi kan untuk yang lenjer besar, nah kalau yang untuk lenjer kecil itu kita pecahkan ya *up to you* 2 butir 3 butir telur boleh. Nah kalau yang ini telurnya kita kocok kocok jadi ini kita satukan seperti ini. Jadi kita aduk seperti ini, nah sekarang kita ambil satu adonan tadi yang kecil sama kita bikin bolongan di tengahnya seperti ini dengan menggunakan jempol terus juga pakai 2 jari jadi dibikin seperti mangkok ya. Di sini lebih mudah menggunakan seperti ini ya sengaja saya pakainya plastik karena kalau yang kaca saya punya ukuran

besar besar sedangkan kita perlu yang seperti ini sebetulnya jangan sampai bocor pinggirnya. Nah ini tinggal kita masukkan lagi. Sepertinya yang itu bocor. Kalau untuk yang lehernya mudah sekali yang dengernya tinggal kita bulatkan terus kita bikin memanjang seperti ini gitu. Ada yang telur kita coba sekali lagi yang gak bocor tuh masukin jempol ya, mungkin tadi saya agak sedikit kebanyakan ya isinya. Ini lebih selamat kalau kita cemplungkan. Oke jangan lupa kita cek seperti ini yang lenjer yang besar besar sama yang isi. Di telur tadi pempek telur namanya juga udah bisa kita angkat ya. Tapi ini saya bereskan dulu. Ini pempeknya yang udah selesai bisa kita angkat. Ada beberapa yang meletus di dalam. Tadi agak bocor, kalau kita pengen bikin pempek yang bentuknya sempurna harus banyak latihan nggak bisa cuma bikin sekali dua kali udah bakal pengen pengennya itu yang sempurna apalagi tadi yang adonan kita bikin seperti yang saya bilang ini benar benar adonan yang lembut yang banyak ikan yang ikannya kerasa jadi perlu banyak latihan ya. *Let's see look so amazing*, kalau untuk pempek ini biasanya ada 2 cara penyajian. Pempek nya digoreng biar dia luarnya *nice crspsy and crunchy* dan dalamnya tetap lembut. Ada juga yang suka pempeknya pempek rebus. Kalau saya jujur saya memakan pempek rebus jadi kalau saya enggak perlu digoreng lagi. Kalaupun misalnya ini bisa bisa kita taruh di kulkas pas mana sini lagi biasanya selalu yang saya cukup saya stim enggak digoreng. Ini udah tinggal kita sajikan. Nah untuk menyajikannya biasanya kalau kalau yang apa, kalau yang yang kecil itu biasanya langsung aja ya kita taruh ini saya

tunjukkan gitu. Biasanya kalau yang kecil langsung aja kita susun seperti ini. Kalau yang ukurannya agak besar bisa dipotong potong ya. Kalau saya sih sukanya dipotong potong Seperti ini. This is so nice and so excited, adek yaya juga pecinta berat pempek ya dia sukanya. Tapi kalau dia sukanya yang keriting, kalau kita bilangya itu pempek kerupuk. Terus nah yang besar. Kalau yang besar ini biasanya dipotong potong yang tadi saya bilang yang kapal selam yang dalamnya kuning telur jadi biasanya diiris iris. Seperti ini tuh kuning telurnya terlihat di dalam, *look at that and looks so beautiful*. Ini favoritnya saya nih yang kuning telur, dari kecil saya itu sukanya yang banyak kuning telurnya seperti ini yang ujungnya enggak kedapatan kuning telur *no problem*. Kita susun yang ada kuning telurnya, *be careful This is very hot extremely hot and that looks is really pretty*. Terus sekarang yang kecil. Nah kalau yang pempek telur yang kecil ini langsung saja ya kita susun seperti ini, jadi itu enggak perlu dipotong. Biasanya yang menyantap dia akan potong potong sendiri. Jangan lupa disajikannya dengan cuka pempek. Kalau saya di kulkas, saya pasti selalu ada yang namanya cuka pempek itu hal yang wajib buat teman teman yang pengen resepnya bisa lihat resepnya di youtube saya yang untuk pempek dos atau pempek sampai ikan jadi tinggal disajikan seperti ini, sama yang terakhir saya itu suka sekali dengan timun, kalau saya biasanya harus ada timun kalau makan pempek, ya jadi timunnya cukup di iris iris seperti ini. Jadi cuma. Nah iris iris kasar. Ini saya suka sekali ya pakai cuka pakai timun kalau ada ebi kering yang dihaluskan itu juga enak sekali

Atau kalau mau pakai kalau di Palembang itu biasanya pakai mie kuning kalau makan yang pempek yang besar pempek kapal selem disajikannya pakai kuning terus pakai timun pakai juga pakai udang kering yang dihaluskan. Aduh saya ngangkat aja saya rada takut ya, saya enggak mau kek saya yang cantik dan seksi ini jadi berantakan. ***This is it!*** Pempek Palembang. Aduh teman teman harus dicobain ya kalau kemarin yang tanpa ikan sekarang saya pengen lihat yang pakai ikan, jangan lupa di cek juga ya ke saya biar saya bisa melihat. ***I hope everyone like this recipe today***, jangan lupa untuk di ***like, and subscribe. See u next time.***

4. Farah Quinn - Bolu Putih Telur Jadul (2021)

Hai teman teman sayang ***welcome to my youtube channel***, hari ini saya akan berbagi resep bolu putih telur. Kadang kadang kalau misalnya kita lagi bikin kue lapis legit atau cream brulle ***or whatever it is*** yang gunakan banyak kuning telur ***we don't know what to do with the egg white***, jadi kalau ada sisa ***dont worry*** bisa kita buat bolu jadul yang nanti desainnya saya tunjukkan. Kita akan bikin bentuk desain seperti zebra ***is really pretty*** dan rasanya juga enak sekali dan ***i show you how to do it***. Oke yang pertama kita akan mengocok putih telurnya terlebih dahulu. Di sini sudah saya siapkan untuk mixernya jadi putih telurnya kalau bisa dia suhu ruang ya, kalau dia masih dingin mungkin nanti ngocoknya akan lebih lama. Di sini kita pakai 350g putih telur, terus ***make sure*** putih telurnya juga jangan ada yang bercampur dengan kuning telur ya biar nanti dia maksimal untuk mengembangnya. Saya

pakai emulsifier bisa pakai ovalet bisa juga pakai SP di sini saya pakai ovalet atau juga tbm bisa saya pakai satu sendok teh ya. Kita kasih 175g gula pasir ini yang yang gulannya bagi saya kalau manisnya 175g *is quite enough*, cuma ada juga yang suka sedikit lebih manis mungkin bisa ditambahkan jadi 200 gram *but I think this is already sweet enough*. Jadi sekarang ini kita kocok dulu sampai dia mengembang sampai dia *nice, white and fluffy* hampir seperti meringue. Nah dia warnanya udah lebih putih, udah lebih mengental tapi *it's not point* ini masih belum belum siap ya kita mau dia seperti meringue jadi lebih padat nanti teksturnya. Ini juga tergantung dengan seberapa dingin telur yang yang kita kocok tadi yang seluruhnya saya itu masih agak sedikit dingin dia makan waktu lebih lama, kurang lebih sekitar 10 menitan. Kalau telurnya putih telurnya itu sudah *warm or room temperature* bisa makan waktu sekitar 5 sampai 6 menit. Nanti kita pengen dia dikocok sampai dia kaku ya *but not to dry* masih tetap kita pengen ada sedikit *moist* di sana. Oh dia warnanya udah putih udah pelatit bentuknya juga seperti awan. Sudah seperti marshmellow. Kita cek ya, jadi kalau untuk ngeceknnya biasanya kalau saya. Nah kalau misalnya kita angkat tuh dia udah aku lihat ya ujungnya udah kaku seperti itu berarti artinya ini udah udah set udah udah ditahap yang kita mau. Jadi kalau misalnya dia masih belum kaku, itu artinya masih terlalu runie. Sekarang. Bisa kita campurkan bahan bahan berikutnya ini saya sisihkan terlebih dahulu ya karena kita untuk campur yang tepung tepungnya. Nah di sini tepung terigunya sudah kita siapkan

tepung terigu saya pakai yang protein sedang atau kalau mau yang protein rendah juga bisa ini mau saya campurkan. Baking powder jadi baking powdernya kita pakai setengah sendok teh. Ya ini saya ukur pakai sendok teh. Kenapa di sini saya saring? Karena kadang kadang kalau baking powder itu kadang kadang dia suka menggumpal. Jadi kalau menggumpal dan kalau misalnya kita kemakan bagian yang ada gumpalannya, *is really bad so we dont want that*. Di sini saya saring *just to make sure*, kadang kadang ada yang bikin menggumpal dan *that's fine*. Kita campur 2 sendok makan susu bubuk, susu bubuknya yang full cream ya jadi tinggal kita campur. Ini kita aduk *like this*, yang tepung tepungnya sama garem nih Saya sisihkan sebentar terus garam juga langsung aja di sini saya campurkan ke melted butter. Kalau mau pakai margarin juga bisa cuma rasanya pasti lebih enak kalau kita pakai butter. Barunya mau saya campurkan garam garamnya ini masih basah. Garamnya 1/4 sendok teh kita tuang. Terus kita tambahkan 2 sendok makan susu kental manis. Nah kita campur biar dia lebih enak ya rasanya sama biar dia ada gurihnya sama saya kasih juga satu sendok teh vanilla biar dia wangi. Ini mau saya aduk dulu *let me get a wisk*, ini kita aduk seperti ini. Nah yang untuk tepungnya ini kan nanti mau kita aduk semua. Jadi kalau saya biasanya yang butter nya memang agak banyak ya 200g ini selalu saya bikin dia teksturnya agak mengental biar nanti bercampurnya juga lebih mudah. Jadi biasanya kalau saya sebagian dari terigu ini saya campurkan ke sini. Jadi nanti kita ngaduknya juga enggak terlalu susah karena kalau misalnya dia

terlalu cair. Kita coba aduk dibahan yang agak sedikit lebih kental yang ada nanti dia cepat misah *so it's not the best* kita bikin dia lebih kental lagi sedikit. Nah sekarang baru kita campur 3 tiganya ya memang kelihatannya bahannya simple. Cuma kalau kita mencampurnya salah bisa jadi bantet , *This is a very important step*. Sekarang butter yang udah tercampur sebagian terigu saya kasih sedikit meringue ya saya kasih sekitar 1/3 dari meringue sama sekalian saya tambahkan lagi tepung terigunya ini kita aduk dulu seperti ini. Jadi aduknya itu ngaduknya itu dari bawah ke atas, karena kalau kita ngaduknya terlalu berantakan yang ada nanti kue kita malahan udara udara yang tadi sudah kita kocok lama lama nanti udaranya itu jadi ilang semua *So we have to do is very likely* seperti ini. Sekarang kalau sudah tercampur seperti ini langsung saya tuang ke yang adonan putih telur ya ini juga kita nanti ngaduknya harus pelan pelan ya. Oke sama kita kasih tepung terigu sisa tepung terigu. Nah ini juga kita ngaduknya dari bawah ke atas sambil diputer puter. Jadi biar dia tuh bercampur. Dengan rata jadi adonannya ini mau kita bagi 3. Ada yang putih, ada yang rasa moka ada juga nanti yang rasa coklat. Kita aduk dulu biar biar rata dulu *Like this*. kalau dia sudah rata sekarang mau saya bagi 3 ya di sini mau saya timbang. Disini adonannya itu kurang lebih sekitar sekilo an lebih ya, jadi mau saya ambil sepertiganya *so i'm gonna make sure it about 300gr*. Nanti ada yang yang yang apa yang untuk coklat sama moka itu yang beratnya lebih sedikit daripada yang putih. Yang putih nanti yang yang paling banyak karena itu nanti yang bagian atasnya.

Oke here is one terus yang mangkok tadi yang kita pakai ini bisa kita pakai lagi ya mangkoknya trus nanti yang adonan putih biar stay di sini aja. *Here we go alright*, sekarang yang adonan putih biar stay putih sekarang ini kita kasih perasa. Jadi yang 2 di sini yang satu kita kasih toffico yang rasa moka, *I love this one*. Ini kita kasih moka ya seperti ini *that's enough* dan sekitar setengah sampai satu sendok teh terus kita kasih juga yang cokelat, jadi saya pakai toffico yang rasa coklat. Tingal kita tuang sekitar Antara setengah sampai satu sendok teh, *I think this is more one tea spoon*. Dia aromanya itu beda sekali ya wanginya itu lebih lebih harum rasanya juga lebih enak terus yang coklat juga ada yang rasa black forest *so is up to you* mau pakai yang mana. tinggal kita aduk aduk nya juga seperti yang saya bilang adiknya juga hati hati ya jangan terlalu banyak mengaduk ngaduknya. Yang penting dia rata and *that's it* kalau dia udah rata udah bisa dipakai. Warnanya beda dia yang coklat sama yang moka. *They are ready*, Kalau udah siap sekarang tinggal kita taruh di loyang. Nah loyangnya saya siapkan loyang chiffon jadi loyangnya loyang chiffon seperti ini dia loyang bongkar pasang ya kalau mau pakai loyang bulat juga gak papa, tapi kalau yang chiffon dia kan nanti matangnya juga lebih lebih mudah. Suhu oven 160 derajat celcius. Nah di sini loyangnya sudah saya kasih kertas di dalamnya ya terus kita olesin mentega atau margarin yang dalamnya cuma yang sampingnya jangan karena kita pengen kuenya ini kan kuat kokoh, jadi kalau yang sampingnya. Saya kasih terus caranya untuk bikin yang. Apa seperti yang saya bilang, desain

zebra nya itu yang pertama saya ambil satu skup. Saya sukanya pakai es cream skup karena dia ukurannya itu sama. Kalau kita pakai cream scrub, biasanya saya lakukan. Saya taruh satu di sini, kemudian satu lagi disebrangnya. Jadi ini tinggal kita balik seperti ini di seberangnya posisi persis kita masukkan ya seperti itu kemudian, Yang berikutnya adonan yang moka juga ambil satu skup taruh lagi di atasnya tuh tinggal dituang di atasnya seperti ini. Ambil satu skup tuang di atasnya. Terus sekarang kita ambil yang adonan coklat. Nah yang adonan coklat juga sama tinggal kita tuang di atasnya. Jadi yang adonan coklat sambil tuang di atasnya seperti ini, terus kita ambil lagi yang coklat tuang di atasnya. Kita kembali lagi ke yang adonan putih. Adonan putih kita taruh di atasnya *just like this*. Habis putih kembali Ini kita keluarin dulu ya, nanti kita pakai lagi gitu. Kembali ke yang moka Karena di atasnya. Ini maka. Oke nanti sisanya terakhir ya jadi kita tuh harus tuangnya itu di atas atasnya gitu loh kita timpa dengan beda beda adonan itu yang nanti mendapatkan untuk mendapatkan hasil efek seperti zebra kita taruh lagi di atasnya. Sekarang yang putih ini kan adonannya udah sedikit. Jadi saya enggak pakai skup, langsung aja saya pakein spatula. Ini saya ambil saya bagi 2 jadi yang satu saya taruh di sini ya. Itu yang setengahnya di sini. Kemudian yang setengahnya di atas yang satunya *like that*. Terus yang ini juga yang adonan moka pakai skup tapi setengahnya langsung saya taruh di atasnya. Terakhir adonan coklat *we do the same thing* tinggal kita bagi dua. sekarang ini kita goyang goyang sedikit seperti ini biar dia agak rata. Nah ini

langsung kita masukkan ke oven ya jangan ditunda tunda lagi. Jangan tunggu tunggu lagi 160 derajat celcius kita panggang sampai matang, kurang lebih 45 sampai 50 menit. Ini dia nih keknya udah jadi udah dingin jadi tinggal kita buka aja ya. Nah di sini kan tadi yang pinggirnya enggak kita kasih enggak kita olesin minyak atau butter atau apapun. Jadi kalau saya sih sukanya pakai spatula bisa yang bisa juga offset seperti ini biasanya langsung aja pinggirnya kita pelan pelan ya kayak kita kikis gitu loh kalau mau pakai pisau yang kecil juga bisa cuma. Kadang kadang kalau pisau kecil itu kue kita pun suka ikutan jadi kepotong ya, *thats why for me i prefer using spatula*. Jadi pinggirnya yang bagian luar terus jangan lupa yang bagian dalamnya ini. Ini kan juga enggak kita olesin jadi yang bagian dalamnya juga perlu seperti ini. Sekarang tinggal kita angkat pelan pelan. Ini enakya kalau kita pakai loyang bongkar pasang kita ngeluarinnya jadi lebih gampang sih deh. Nah tinggal kita balik pelan pelan ya. Yey nah ini kuenya bisa disajikan seperti ini saja kita taruh kita hias. Tapi kan kita pengen lihat yang desain di dalamnya ya jadi keknya akan saya iris iris. Biasanya kalau miris itu selalu saya mulai dari setengah dulu. Tuh. Nah kalau sudah setengah ini mengirisnya, tinggal gampang tinggal kita iris lagi di tengah, jadi selalu mulai dari tengah kemudian dari tengah, terus dari tengah lagi. Jadi kita bisa mendapatkan irisan yang sama baru kemudian tengahnya lagi setengahnya, setengahnya lagi. Nah ini tinggal kita susun di piring. Oke ya. A sama dengan sisanya juga kita potong di tengah dulu, terus tengahnya lagi, tengahnya lagi. Lalu kemudian kita potong

2 gitu. Jadi itu triknya ya biar kita motongnya sama selalu dimulai dari tengah dulu. ***This is it!*** bolu putih telur jadul. Sebetulnya saya penginnya tadi bentuknya zebra cuma keluarinya lebih ke marmer ***but still pretty*** tetap rasanya juga enak dan vanilla coklat ada moka dijamin keluarga pasti suka sekali. semoga teman teman suka resep hari ini. Jangan lupa di ***comment, share and subscribe, see you next time.***

5. Farah Quinn - Nastar Taiwan (2022)

Hai teman teman sayang ***welcome to my youtube channel,*** untuk menyambut lebaran pasti teman teman sudah banyak yang membuat kue kering di sini saya akan berbagi cara membuat nastar Taiwan. Nah nastar Taiwan ini berbeda dengan nick kita. Kalau nastar kita kan biasanya kecil kecil lumer di mulut. Kalau nastar Taiwan itu biasanya kalau yang original sih bentuknya itu normally agak kotak kotak gitu loh jadi ukurannya jauh lebih besar daripada nastar kita Indonesia. Kemudian teksturnya juga sedikit lebih padat daripada nastar kita. Kalau nastar kita kan yang kecil kecil itu kalau kita taruh di mulut yang lumer, sedangkan kalau nazar Taiwan ini lumer juga cuma bisa dirasakan adonannya itu lebih padat jadi dia lebih bukan kenyal ya pokoknya tidak seluruh merk kalau adonan kita nastar Indonesia. Nah di sini yang mau saya bikin nanti bentuknya seperti bentuk buah nanas, jadi bukan yang tradisional kotak kotak ***is a lot of fun*** ya saya tunjukkan ya. Pertama yang mau saya tunjukkan cara membuat selai nanasnya. Nah, kalau selai nanas untuk nastar Taiwan itu biasanya dia lebih

lembut daripada selai nanas. Kalau nastar kita kalau nastar kita kan yang agak sedikit apa ya dimasak itu lama sampai warnanya kecoklatan. Sedangkan kalau nastar Taiwan itu biasanya feeling nya cukup sampai warnanya hanya keemasan jadi enggak selama kalau kita masak nanas untuk nastar kita di sini sudah saya siapkan 1kg nanas, jadi nanasnya itu nanas yang fresh ya penting sekali ini biasanya saya blend. Sedikit ya biar dia udah mulai apa udah mulai bisa run baru nanti kita tambahkan lagi kita belanja tanpa air sama sekali. Jadi penting sekali di sini yang kita pakai bukan jus melainkan pure kalau jus itu biasa kan kita tambahin air dibikin lebih encer untuk diminum, sedangkan ini kita mau nanasnya murni. Nah kalau dia sudah mulai jadi jus seperti ini baru kita tambahkan. Kita haluskan lagi. Oh jadi udah mulai kelihatan kan pure nya? Nah kalau pure nya sudah ada sekarang kita tambahkan lagi. Kalau mau diparut juga bisa ya cuma *of course* kalau diblender dia jauh lebih cepat daripada kalau kita parut. Oke pure nanasnya sudah siap, tinggal kita pindahkan ke wajan. Jadi ini mau kita masak, mau kita buat selai caranya tinggal taruh di wajan seperti ini, dan ini kita nyalakan apinya kita masak dulu sebentar. Nah ini nanasnya harus kita masak sampai dia cairannya berkurang. Jadi dia agak makan waktu yang sedikit lama ya kita harus sabar kalau bikin selai nanas *but trust me* selain nanas yang kita bikin fresh itu rasanya jauh lebih enak daripada kalau yang kita beli sudah siap pakai. Jadi sekarang saya tambahkan di sini garam garamnya setengah sendok teh ya kita tambahkan. Nah ini biar kita masak

dulu sebelum nanti bisa saya tambahkan bahan bahan lainnya, jadi bahan bahan lainnya di sini selain gula pasir, ada juga butter kalau kita bikin nanas yang untuk nasar Indonesia itu biasanya kita tidak menggunakan butter. Kita hanya menggunakan garam, kayu manis, terus juga kita pakai gula pasir. Cuma kalau di sini kita pakai rice malt sirup biasanya ada di toko bahan kue atau bisa juga didapatkan online dan ini gunanya nanti biar adonan selesainya ini agak lebih kenyal daripada selai biasa. Terus kita tunggu ini harus agak sedikit sabar ya proses masakannya. Nah mungkin sementara kita menunggu nanasnya ini mulai berkurang kadar airnya kita siapkan bahan bahan untuk membuat adonan nastarnya. Teman teman lihat ya kalo udah kita masak kan dia juga udah mulai berkurang. Nah kalau jusnya sudah mulai kurang seperti ini sekarang kita tambahkan gulanya gula pasirnya saya pakai 180g *of course* kalau misalnya nanasnya benar benar manis sekali, kadar gulanya juga bisa dikurangi. Kadang kadang kalau kita menggunakan buah buahan segar seperti ini, kita harus adjust dengan rasa buah buahannya. Kadang kalau lagi musim kan *they very very sweet*, kadang kalau lagi nggak *in seasons* mereka gak terlalu manis, jadi kadar gula pun harus mengikuti ini kita masak lagi sampai nanti dia berkurang. Ini agak makan waktu ya sama saya masukkan juga rice mold nya sirup dari rise of dia bentuknya seperti ini nih, Jadi dia benar benar pekat sekalian mirip seperti madu lebih pekat lagi daripada madu. Ya ini saya masukkan ini yang saya bilang nanti yang memberi tekstur dari selai nanasnya tuh lebih kenyal

tanpa perlu dimasak yang lama sekali, lama juga cuma enggak lama kalau kita bikin yang selain anas yang tradisional, yang yang apa yang kita pakai untuk nastar biasa. Ini kita tunggu sampai nanti dia mulai menyusut lagi ya enggak perlu diaduk terus, yang penting selalu dicek. Nanti kalau dia sudah sesuai dengan tekstur yang kita mau tinggal kita tambahkan butter nya. Sudah saya siapkan 30g ini kita sisihkan dulu, jadi kita sambil menunggu sambil menunggu adonannya, saya mau menunjukkan cara membuat adonan untuk nastar sekarang untuk membuat adonan nastarnya yang pertama kita mulai dulu dari margarin. Kalau mau pakai butter semua juga bisa di sini saya campur ya, jadi di sini margarinnya saya pakai 100g kemudian butternya saya pakai 80g yang penting totalnya itu 180g saja. Jadi terserah kalau teman teman mau campur atau enggak *no problem*. Sekarang untuk gula halusnya 100g kita masukkan sama garamnya juga saya masukkan ya garemnya 1/4 sendok teh nah ini juga kita tambahkan. Kita kocok sebentar jangan terlalu lama ya cocoknya kalau dia terlalu lama dikocok kadang adonannya itu suka pecah ya jadi. Kita kocok sampai dia tercampur seperti ini. Oke kalau sudah tercampur kita tambahkan 2 butir kuning telur, ini putih telurnya saya sisihkan. Yap seperti ini.kini masukkan satu butir ,ikuti lagi ini kita aduk kembali. Nah saya tambahkan sedikit penilai ya, di sini saya pakai vanilla ekstrak bukan yang adsense kalau pake essence mungkin sedikit saja kalau pake yang ekstrak saya pakainya satu sendok teh vanilla extract. Kalau yang essence mungkin pakainya cukup 1/4 atau setengah sendok teh ya

karena kalau essence itu dia jauh lebih kuat aromanya daripada vanilla extract kita cocok. Kali ini. Nah sekarang kita masukkan bahan lainnya yaitu 25g maizen, 30g susu bubuk. Di sini saya pakai keju edam 20g. Jadi kalau teman teman mau pakai boleh kalau enggak juga enggak apa apa, selain keju edam bisa juga pakai keju parmesan keju edam yang sudah diparut. Saya tambahkan 20g sama tepung terigunya yang sudah disangrai tepung terigu saya pakai tepung terigu yang biasa yang proteinnya sedang itu saya pakai 250g. Jangan lupa disangrai terlebih dahulu dan biarkan dingin ya jadi tepungnya enggak boleh panas sama sekali. Penting sekali ya tepung itu harus dingin. Nah ini cukup kita aduk sampai dia rata bisa pakai tangan kalau mau atau kalau mau pakai mixer cukup sebentar saja sampai dia tercampur. Biasanya kalau saya pakai mixer saya aduk hanya sebagian ya nanti sisanya ini tinggal kita aduk dengan menggunakan tangan. ***By the way*** jangan lupa yang untuk selai nanasnya ini sekalian diaduk aduk ya. Jadi sekali sekali dia enggak perlu selalu yang diaduk terus enggak perlu. Tapi sekali sekali harus kita cek dan kita aduk kita aduk pakai tangan ya biar dia enggak rusak, oke yang ada di mixer ini kita bersihkan sedikit. Sekarang saya pakai tangan aja ***so i'm gonna wanna do*** tinggal di mix nya jangan terlalu kuat, jadi cuma sampai dia bersatu seperti ini ***and that's it*** dan ini adonannya akan kita ambil sebagian ini saya taruh dulu ya. Oke sekarang adonannya kan? Kalau nanas itu ada yang bagian daunnya itu kan warna hijau. Nah itu akan kita perlukan adonan untuk berwarna hijau. Jadi. Kita ambil sebagian

dari adonan mau saya timbang adonannya, kurang lebih kita perlunya 100g saja ya 100g kita ambil. Oke terus nanti ini timbangannya tetap kita perlukan ya karena untuk adonan nastar ini sebaiknya ukurannya itu sama semua dan kita kasih satu tetes aja adonan berwarna hijau. Kalau saya sih nggak suka terlalu hijau nya tuh terlalu apa ya terlalu pekat gitu, saya kurang suka saya sukanya warnanya tuh lebih ke hijau natural ya satu tetes kalau misalnya kurang bisa dikasih sedikit lagi *i think its enough*. Itu nanasnya kita harus kita cek juga. Sedikit lagi ya hijaunya belum keluar, lebih baik kita ngasihnya sedikit demi sedikit daripada kebanyakan. Nah ini sudah siap yang warna hijaunya. Nah yang warna hijaunya ini mau kita bagi sekarang kita sudah mulai portioning untuk adonannya adonannya ini. Jadi mumpung tangan saya lagi warna hijau nih ya sekalian saja saya kerjakan, jadi kita mau porsi yang warna hijaunya itu sekitar 5g. Karena apa? Untuk untuk cetakannya itu cetakan yang bentuk nanasnya saya pakai ukuran besar. Jadi kalau untuk yang warna hijaunya ini. Langsung saya bagi ya. Kita mulai dari nol, *like this!*. Jadi kalau saya sih biasanya tuh suka saya porsi dulu semuanya. Kalau misalnya sudah di porsi baru nanti tinggal kita bulatkan ini saya tunjukkan beberapa saja ya seharusnya sampai adonannya itu selesai. Nah ini kalau dia sudah dapat yang 5g itu kita bulatkan seperti ini kita sisihkan dulu. Kita sisihkan seperti ini. Sekarang nanasnya Saya cek dulu ya. Wow nanasnya sudah mengental yang bagian sini tadi sudah mulai kecoklatan, jadi ini sudah nggak lama lagi ya bentar lagi juga selai nanas kita

sudah matang tapi masih ini masih agak sedikit basah. Kita tunggu sedikit lagi ya kalau masih terlalu basah nanti dia kalau kita pakai untuk kue itu suka apa kayak terlalu lembut *can't be shaped* jadi kita mau dikurangi sedikit lagi cairannya harus diaduk. *by the way* kalau teman teman beli cetakannya ini dia nih ini yang cetakan bentuk nanas yang saya bilang untuk cetakan ini dia ada beberapa ukuran beli yang ukuran besar yang saya pakai sekarang yang timbangan yang saya pakai sekarang ini untuk ukuran 50g adonan ya. Jadi ini adonan yang lumayan besar ini kita mau timbang untuk ukuran adonannya 30g. Saya ambil seperti ini, kalau kurang tambahin sedikit jadi mending di porsi dulu semuanya nanti baru kita bulatkan, kalau kebanyakan ya *make sure* ukurannya semua sama ya. Emang kalo bikin nastar *it's a long work*, apalagi kalo pengen bentuknya tuh sama dan cantik kita harus telaten ya bikinnya ya enggak ada shortcutnya. Oke yang adonan nastar yang yang tidak berwarna kita bulatkan juga ya. Jadi harus dibikin rapi dan cakep. *By the way* ini selai kita sepertinya sudah matang ya. Sekarang selainnya liat tuh dia sudah kering kalau terlalu kering nanti dia terlalu keras ya. Apalagi tadi kita pakai mold sirup jadi ini sudah nice, ini sudah benar benar cakep kita tambahkan 30g butter ya ini kita masukkan. Aduh dapur saya aromanya wangi sekali *this is my favorite* benar benar aroma yang yang saya suka sekali ya. Aroma selai nanas apalagi kalau kita bikin yang nastar biasa itu kan dia ada kayu manisnya ada cengkehnya, *oh my god that's so beautiful the best ever*. Selai nanas kita udah siap dan ini

enggak bisa langsung dipakai jadi harus didinginkan terlebih dahulu, penting kali ya nanasnya harus benar benar dingin di sini. Saya sudah siapkan nanas yang sudah dingin, jadi lihat warnanya sama ya kan dia enggak boleh terlalu coklat cukup hanya pirang saja, beda kalau nanas kita yang harus benar coklat dan di sini teksturnya memang jauh lebih lembut dan ini juga kita porsi kita portion 10g nah kalau mau lebih mudah simpan dulu di kulkas adonannya begitu dia begitu dia dingin kita posisikan 10g 10g bisa pakai skup bisa juga pakai timbangan. Biasanya kita suka taruh itu disendok seperti ini ya, jadi tinggal kita sendok *just like this*. Terus ini kita timbang ada berapa? Nah ini 10g jadi kalau setengah sendok makan pun itu sudah 10g beratnya dan tinggal kita bulatkan biasanya tangan kita kasih minyak sedikit biar tidak lengket terus kita taruh kita susun, jadi untuk fillingnya juga sudah kita siapkan terlebih dahulu ya jadi cara paling mudah itu setengah sendok makan seperti ini atau kalau mau bisa juga ditimbang atau kalau punya ukuran tablespoon seperti ini langsung saja karena ini sudah 10g beratnya, terus dengan tangan yang dikasih sedikit minyak bulat bulatkan, terus kita taruh di sini ya. Ini tangan saya nggak pakai minyak, makanya dia bentuknya agak sedikit berantakan. Kalau pakai minyak dia pasti jauh lebih lebih mulus. Nah sekarang untuk membentuknya ya, kalau saya sih tangan saya suka pakai tepung, terus kita ambil adonan yang biasa, nah ini kita kasih isinya, jadi kita bulatkan dulu. Selain kita bikin kayak apa bolongan di tengah kita ambil isian dan kita tutup pelan pelan seperti ini. Bulatkan lagi

dan *Make sure* yang adonannya itu nggak ada yang nongol nongol keluar ya, dia udah bagus seperti ini. kalau dia udah ada isinya sekarang kita siapkan yang cetakannya cetakannya seperti yang saya bilang ini kan yang bentuk nanas ya ada juga kalau untuk nastar durian dia bentuk durian terus biasanya saya kuas dulu sedikit pakai tepung ini gunanya biar nanti dia keluarnya gampang karena kalau nggak dia agak sedikit susah keluarnya ya jadi pakai tepung. Nah yang bagian warna hijau ini saya taruh di atasnya seperti ini ya, untuk bagian daun daunnya itu loh. Kemudian kita ambil yang bagian yang biasa, terus ini kita pipihkan seperti ini, yang bagian biasa terus kita tutupi sebagian dari yang adonan hijau. Oke kita ambil loyangnya, ini kemudian kita press seperti ini. Kita tekan kita angkat dan lihat tuh ya mungkin ini tadi saya tepungnya agak sedikit kebanyakan ya jadi tepungnya bisa dikurangi sedikit. Tapi biasanya kalau agak terlalu sedikit, dia kadang kadang suka nempel. Jadi saya ulang lagi ya yang untuk bagian nastarnya kita ambil, jangan lupa kita bikin bolongan di tengahnya. Kita isi dengan adonan terus kita tutup ya. Ini yang saya bilang kalau bikin nastar nih harus sabar dan penuh dengan cinta *but it's so worth it* karena kalau kita udah makan nastar dengan selai *oh my god so beautiful* dan ini yang saya bilang saya suka warnanya itu tidak terlalu bright sekali, jadi dia lebih natural keliatannya. Sekali lagi ya yang untuk bagian daun daunnya itu kita kasih adonan agak kita pipihkan sedikit kemudian adonan yang sudah ada isinya. Ini kita taruh di atasnya, kita pipihkan terus kita tutupi sedikit yang bagian ada. Ada apa

yang warna hijau tadi. Kemudian ini kita tekan sedikit biar dia padet baru kita angkat yang cetakannya itu *so beautiful*. Ini kita bikin dulu beberapa *and how beautiful* tapi ini belum kelar. Sekarang tinggal kita brush, kita kasih kuning telur biar dia mengkilap ya biar dia tambah seksi. Kita kasih, tapi putih telurnya saya sisihkan dulu kita taruh di sini. Nah kuning telurnya ini biar dia mengkilap dan tidak mudah terbakar kita kasih satu sendok teh minyak sayur, kalau yang untuk nastar ini tidak saya berikan pewarna atau campuran apapun lagi ya, karena kalau nastar yang biasa itu kadang saya tambahkan sedikit susu kental manis biar dia warnai itu cakep, tapi kalau yang ini lebih baik warnanya kuning natural. Nah kita aduk sampai rata kita terus kita pakai kuas kuasnya yang bagus ya karena saya tahu sekali karena kan saya suka bikin nastar. Kadang kalau yang kuas kuas biasa di toko untuk bahan kue pun kuas yang sering dijual itu suka rontok bulu bulunya *and we don't want that* kita mau kuas itu yang kuat, jadi kalau beli kuas juga harus yang kualitasnya oke yang lebih mahal harganya karena kalau misalnya bulunya rontok kena di kue kita kan *not good*. Jadi ini kita kuas dulu semua lagi lagi ini adalah proses yang penuh cinta *but it's So worth it* ya. Kalau untuk nastar *i mean you do anything for* nastar. Nah kalau sudah tinggal kita panggang di oven, jangan lupa sudah dipanaskan terlebih dahulu ya suhunya 150 derajat celcius ini kita panggang sampai matang, kurang lebih 15 sampai 20 menit. Wah ini dia nih nastar Taiwan yang sudah jadi yang sudah dingin, jadi kita panggunya pakai api bawah ya bukan pakai api atas

bawah atau api atas. *Just keep that in main*, terus kalau warnanya sudah kecoklatan yang bagian bawahnya tuh dia udah cakep seperti ini artinya dia sudah matang, jadi tergantung dengan oven nya ya seperti yang saya bilang Antara 15 sampai 20 menit. Tinggal kita susun, *look how so beautiful*. Aduh cetakan yang ini ada yang bentuk durian juga loh. Jadi dia lucu sekali ya belinya bisa di toko bahan kue atau online juga bisa. *This is it!* nastar Taiwan yang cocok sekali untuk Lebaran. *I hope you like the recipe today*, Jangan lupa untuk *comment, share and subscribe you next time*.

6. Farah Quinn - Kue 8 Jam (2022)

Hai teman teman sayang, *welcome to my youtube channel*. hari ini saya akan membuat kue khas Palembang yang namanya 8 jam. Teman teman pasti penasaran kan 8 jam *it's sound so tricky* dan benar memang dibuatnya itu memakan waktu selama 8 jam untuk dikukus nya. Jadi sebetulnya kue ini berbahan dasar kastard, kita akan menggunakan telur bebek, jadi saya mau pakai 20 butir telur bebek terus kita pakai gula pasir yang jumlahnya lumayan banyak ada susu kental manis juga dan ini kita kukus sampai dia berubah menjadi warnanya itu kecoklatan dan itu akan memakan waktu sekitar 8 jam. Setelah dikukus selama 8 jam perlu dikeringkan sebentar di oven sekitar 10 menit itu gunanya hanya untuk mengeringkannya saja. Saya tunjukkan gimana cara buatnya memang bahan bahannya, *simple but still tricky to make*. Nah kue kue Palembang itu resepnya sebetulnya hampir mirip mirip ya resepnya 8 jam ini hampir mirip seperti resep maksuba. Tapi

kalau maksudnya itu di layer layer, sedangkan kalau yang kue 8 jam ini akan kita tim selama 8 jam tapi satu hal tentang kue kue Palembang itu biasanya menggunakan telur bebek. Nah di sini untuk kue 8 jam saya gunakan 20 butir telur bebek telur bebek ini kenapa lebih oke kalau untuk bikin kue Palembang daripada telur ayam. *first of all* telur bebek ini bagian kuning telurnya itu dia jauh lebih besar daripada telur ayam, jadi kalau misalnya kita ganti dengan telur ayam nanti bentuknya juga kuenya itu akan banyak bentol bentolnya di atas. Oleh karena itu untuk hasil yang maksimal, sebaiknya kita pakai telur bebek memang harganya ya kalau ke Palembang ini rata rata harganya mahal sekali karena dari telur bebek aja kalau telur ayam sekolonyanya mungkin 21.000 atau 23.000 telur bebek ini satu butirnya itu bisa sekitar Rp 3.000 kalau di Jakarta, nah cuma itu tadi rasanya gurihnya itu dapetnya hanya kita dapatkan dari telur bebek. jadi ini saya pecahkan dulu semuanya. Sebelum bahan lainnya saya masukkan di sini sudah saya siapkan kukusan untuk bikin kue 8 jam ini. Nah teman teman bisa lihat dandang yang saya pakai ini yang ukurannya itu segi 4 karena ada juga kan dandang yang lebih bulat ya yang ukurannya bulat. Nah cuma kalau untuk kue kue seperti ini sebaiknya kita pakai loyang yang segi 4 jadi dandang juga seperti ini. Jangan lupa bahwa sudah kita isikan air terus airnya sudah kita masak, kita didihkan jadi sambil kita mengocok airnya juga mulai kita didikan, nah di sini mau saya tambahkan gula pasir, gula pasirnya. Agak banyak 750g kenapa kita pakai gula pasir yang banyak karena kue 8 jam ini

kita kukus selama 8 jam itu agar gulanya ini berkaramel, kalau misalnya gulanya kita kurangi bisa dikurangi sedikit tapi jangan dikurangi terlalu banyak karena kalau dikurangi terlalu banyak nanti dia warnanya tidak akan berubah menjadi kecoklatan juga teksturnya akan terlalu lembut jadi gula ini benar benar kita perlukan untuk warna dan juga untuk struktur dari kue 8 jam ini. Nah ini kita aduk perlahan, kalau saya sih lebih suka pakai kocokan tangan karena kalau pakai mixer kadang kadang kalau pakai mixer itu kita agak sedikit over. Kalau terlalu over, kalau misalnya udara terlalu banyak yang masuk ke dalam adonan kue kue Palembang ini, biasanya nanti hasilnya itu menjadi kenyal. Kalau orang Palembang bilangya kejel, kejel itu artinya *it's to hard* ya kita maunya kan teksturnya itu tetap lembut. gula pasir yang saya pakai itu juga gula pasir yang teksturnya itu lebih halus, bukan gula halus ya gula pasir biasa tapi yang butirannya itu tidak terlalu besar biar dia mudah larutnya. Nah ini kita ratakan seperti ini, sekarang kita tambahkan juga garam ada kalau resep resep itu kadang yang saya lihat resepnya tidak menggunakan garam. *I think salt* itu penting sekali ya apalagi ke kue kue yang manis sekali seperti ini kita perlu garam untuk rasanya itu biar lebih seimbang. Sekarang saya tambahkan satu sendok teh garam lalu tinggal kita masukkan terus saya kasih juga satu kaleng susu kental manis. Kue kue Palembang itu selalu menggunakan susu kental manis terus pakai telur bebek terus pakai gula yang jumlahnya lumayan banyak, oleh karena itu kue kue seperti ini biasanya sering ditemukan kalau musim musim

festival seperti Lebaran, sedekahan, hajatan, perkawinan karena kalau untuk dimakan biasa sehari-hari *very rich* rasanya benar-benar gurih terus juga manis sekali *I think best* kalau nggak dimakan keseringan ya. Untuk cara bikin aja kita perlu ngukus selama 8 jam *i mean* itu saja harganya sudah berapa ya, *but really worth it*. Oke saya tambahkan juga vanilla saya pakai vanilla extract ya di sini saya pakai 2 sendok teh vanilla nah sekarang kita aduk lagi sampai adonannya ini tercampur gulanya juga larut. Tapi seperti yang saya bilang, jangan terlalu sering di aduk karena kalau kebanyakan diadu nanti kuenya kita menjadi terlalu kenyal *we don't want that*. Nah kalau sudah tercampur seperti ini harus kita saring, jadi di sini sudah saya siapkan satu buah saringan ya di atas mangkok tinggal kita tuang *just like this*. Kalau dia belum turun bisa dibantu pake sendok karet. Pokoknya kita maunya adonan untuk 8 jam dan kue-kue paling lainnya itu *nice and smooth* jadi semuanya harus bercampur rata. Seperti yang saya bilang jangan sampai kebanyakan mencampur dan ini penting juga untuk kenapa harus kita saring bukan hanya untuk adonannya itu biar smooth. Nanti kalau misalnya sudah dikukus atau sudah dimasak kadang kan ada bagian-bagian dari telur agak sedikit berbiji-biji ya, jadi makanya penting sekali kita saring biar nanti semua bagiannya itu kalau dimakan benar-benar meleleh di mulut enggak ada bagian-butir-butiran. Oke ini adonannya sudah siap, jadi tinggal kita kukus. Nah sekarang loyangnya harus kita siapkan. Untuk loyangnya siapkan loyang ukuran 20 x 20 loyangnya yang persegi panjang seperti ini,

kalau loyang yang bulat juga *no problem*. Kalau untuk motong motong dan sebagainya nanti dia lebih jauh lebih gampang kalau kita menggunakan loyang persegi panjang. Nah karena di sini kan adonan kuenya itu tidak menggunakan tepung sama sekali. Jadi kalau misalnya kita kasih kertas dibawahnya seperti kue lainnya itu nanti kertasnya itu bisa naik, bisa mengambang jadi *is not ideal* untuk ditaruh kertas dibawahnya. Sebaiknya kita pakai alumunium foil alumunium foilnya saya sarankan yang ukurannya lebih panjang daripada loyang ya. Jangan yang pendek atau yang kecil, karena kalau misalnya kita pakai alumunium foil yang ukurannya lebih pendek, terus nanti kita sambung sambung untuk kita keluarkan itu akan susah karena dia akan nempel. Jadi yang cairan dari adonannya ini akan lari ke mana mana, jadi sebaiknya saya sarankan dan jangan ada sampai ada bolongnya ya kalau bisa ya jadi pelan pelan *make sure* enggak bocor. Kita ambil alumunium foil yang ukuran besar seperti ini, terus secara perlahan kita masukkan. Jangan sampai dia ada robeknya, kenapa? kalau dia ada robek sedikit saja nanti bagian yang bocor itu loh yang saya bilang akan membuat kuenya itu jadi lengket ke loyang nanti akan susah kita mengeluarkannya. Jadi ini tujuannya untuk mempermudah kita mengeluarkan kue dari loyang biar kuenya itu nggak lengket jadi pelan pelan ya kita ikuti saja alumunim foilnya dan ini enggak perlu di oles lagi ya. Cuma yang saya bilang tadi jangan sampai ada bagian yang bocor, jadi yang bagian ujung ujungnya juga pelan pelan. Seperti ini, kalau saya sih biasanya satu sisi kita kelarkan,

jangan lupa yang bagian ujungnya itu kita ratakan. Terus yang ini juga *make sure* enggak ada bagian yang bocor. *This is good* ini udah bagus kalau misalnya ada sisa sedikit kepanjangan di sini bisa kita bikin lebih pendek *like that*. Yang penting dibikin rapi. Rapi seperti ini. Dan ini enggak perlu dioles ya, langsung aja kita tuang karena nanti kalau dia udah jadi dia tidak akan menempel. Nah saya tambahkan 200g butter yang sudah dilelehkan ini. Jangan sampai lupa ya *so it is very important* bisa pakai butter, bisa juga pakai margarin. Cuma kalau margarin itu kan rasanya enggak enak butter. So kalau saya sih selalu pakai butter nah ini kita masukkan ke dalam adonan tadi ya. Kue maksuba enggak ketan 8 jam itu semua rata rata menggunakan telur bebek terus pakai butter juga dan macam macam ya. Kadang kalau kita makan kue kue seperti ini *you can taste the quality* dari butter atau margarin apa yang orang pakai ya. Kalau saya sih selalu sukanya dengan batter karena rasanya itu jauh lebih gurih, lebih enak kita aduk rata ya sampai dia tercampur. Ya kalau mau pakai wip juga bisa atau kalau mau pakai sendok karet seperti ini juga bisa cuma makan waktu agak sedikit lebih lama. kukusannya juga sudah siap ya. Kukusannya itu sudah mendidih airnya, Jadi *don't worry* kalau kita aduk seperti ini dia kelihatannya kayak mau misah gitu, tapi kalau kita aduk terus dia akan menyatu dengan sendirinya ya seperti ini. Ini udah tercampur rata *all nice and smooth*. Sekarang adonannya kita tuang ke dalam loyang yang sudah dikasih almunium foil. Tuang semuanya ya ini satu resep ini hasilnya satu loyang. Nah. Ini untuk

kukusannya sudah saya siapkan terus atasnya juga sudah saya kasih kain ya kain kita ikat ini gunanya biar airnya nggak netes saya sarankan di atasnya juga dikasih a plastik wrap seperti ini, tapi plastik nya jangan nyentuh makanan ya jadi cukup di atasnya kita kasih. Dibikin tinggi plastiknya dan ini plastiknya gunanya itu biar nanti air juga tidak menetes ke dalam kue, karena kalau air menetes ke dalam kue nanti bentuknya bisa rusak *Is not good*. Biasanya kalau saya sih pakainya 2 di 2 lapis, jadi dari kita tadi dari sisi samping terus sekarang dari sisi atas bawah. Ya kita kasih sesuai ke pinggirnya ini harus diikat pakai benang karena kalau nggak diikat dia suka terbang terbang ke atas karena kan ada uap yang dari bawah ya, jadi kalau saya sih biasanya saya pakai benang khusus untuk ini, kalau saya bikin kayak roasted chicken dan sebagainya itu saya pakai benang khusus untuk baking ya. Kalau pakai benang biasa juga bisa tinggal dipotong *and then you tie that* biar nanti dia enggak terbang ke mana mana. Ini sudah siap untuk kita masukkan ke sini. Oke ini kita kukus jadi kita taruh di kukusan. Nah tiap 1 jam jangan lupa untuk dicek airnya juga kita tambahkan sampai nanti warna kuenya ini berubah kecoklatan menjadi *like really caramelize*. Jadi kurang lebih 8 jam tapi tergantung apinya juga ya, ada kadang yang 7 jam dia sudah sudah coklat dan *should be enough*. Apinya di sini saya pakai api yang medium terus nanti setelah 1 jam kita isi air. Nah ini yang sudah 1 jam ya jangan lupa airnya kita isi lagi. Oke kita tutup kita tunggu lagi ya. Saya mau tunjukkan yang setengah jalan ini sekitar 4 jam. Waduh

lihat tuh warnanya sudah mulai kecoklatan tapi ini masih belum matang. Kita masih harus tunggu seperti yang saya bilang, dia harus benar benar caramelize warnanya ya jadi sabar tunggu *view more hour. Finally!!* setelah 8 jam kue kita matang juga lihat warnanya sudah coklat sudah bagus ini masih panas sekali, jadi tinggal kita gunting yang talinya ini saya balikin dulu ya. Kita gunting yang tadi talinya terus sekarang plastiknya kita buka secara warnanya memang benar harus coklat seperti ini, jadi ini udah bagus sekali. Nah masalahnya ini kuenya masih agak basah, jadi biar dia lebih tahan lama sebetulnya di santap seperti ini saja bisa cuma dia agak sedikit berair, jadi sebaiknya air itu kita keringin sedikit. Ini mau saya panggang di oven selama kurang lebih 10 menit ovennya sudah saya panaskan terlebih dahulu suhunya 180 derajat celcius kita masukin ya. Oke guys ini kuenya yang sudah dingin jadi sebelum kita keluarkan karena kalau nggak kan dia bisa gampang hancur ya. *Make sure* kuenya udah dingin, ini biasanya dia kalau udah mateng tuh pinggir pinggirnya itu udah enggak lengket lagi ya *and just be very careful*. Nanti ini mau kita buka, terus sekarang. pelan pelan ya kita ngeluarinnya *be careful* dan Sekarang kita keluarkan. Oke ini enggak bisa saya balik lagi., Harusnya tadi di atas piring ya kalau mau. Aroma karamelnya itu sudah keluar. Biasanya kalau kue kue Palembang atau kue kue lainnya juga pinggirnya itu selalu kita potong ya teman teman bisa lihat dibawahnya aja masih agak sedikit berair.karena ini kan udah kita keringkan ya kalau misalnya nggak dikeringkan dia lebih berair lagi terus

pinggirnya lagi. Ya kita harus seperti ini, jadi dia rasanya itu hampir mirip seperti *douche de louche* karamel yang dari daerah Amerika yang biasanya mereka susu atau susu kental manis dimasak sampai warnanya itu kecoklatan. Nah itu hampir mirip seperti ini, Jadi warnanya tuh benar benar coklat. Oke ini tinggal kita potong potong lebih kecil kalau saya biasanya kalau loyang 20 x 20. Ini Kue 8 jam *is very rich and very sweet.*, jadi kita enggak mau dia irisan itu irisan yang besar ya. Jadi biasanya kalau saya sukanya dipotong 3 tapi nanti jangan terlalu tebal, kalau dipotong 4 dia terlalu kecil kalau untuk di susun agak kurang cantik bentuknya kalau dipotong 3 seperti ini ini lebih bagus, lebih menarik tapi nanti jangan terlalu tebal. Udah dapat 3 bagian. Oke sekarang ini tinggal kita iris iris ketebalannya cukup sekitar satu senti ya. Tinggal kita susun seperti ini. Oh sekarang teksturnya pun seperti kasterd bisa dibilang. Jangan sering sering makan kue 8 jam *because very verry sweet. This is it!* kue 8 jam khas Palembang yang spesial untuk Lebaran tahun ini. Teman teman jangan lupa untuk *like, comment, share and subscribe see you next time.*

C. Table Data Result

Table 1
Data Result in the Types of Code Switching from the first video, and the title is "Farah Quinn - Pukis Tape Susu Cokelat"

No.	Utterences	Types of Code Switching		
		Intra SCW	Inter SCW	TS
1.	hai teman teman, <i>welcome to my youtube channel.</i>		√	
2.	Nah untuk kue pukis ini kan kue pukis itu ada banyak rasanya macam macam saya pilih yang rasa tape terus pakai susu pakai coklat juga Pukis tape susu coklat <i>sound so delicious</i> , dan juga kue pukis yang biasanya menggunakan santan.	√		
3.	Ada juga kue kue pukis yang tidak menggunakan tape, tapi hari ini saya <i>combain</i> semuanya karena <i>i love the flavor of tape fermented cassava</i> dia ada rasa kayak fermentasinya <i>natural sweetness</i> dan bagi saya kalau dipadukan di kue pukis ini enak sekali hasilnya.	√		
4.	Ini yang saya bilang kalau misalnya teman teman suka lebih suka pakai santan bisa pakai santan, tapi kalau saya <i>i love milk better for this recipe.</i>		√	
5.	Nah kalau tape saya sukanya pakai tape yang manis atau kalau teman teman tinggal di Bengkulu, kalau tape kita bilangya tapai dan dia rasanya akan lebih asam <i>no problem</i> bisa pakai itu juga kalau di Bandung kan yang namanya piyem yang tape dari garut itu biasanya rasanya manis kalau di sini di supermarket <i>most likely</i> kita bakal dapetin tape yang manis.			√
6.	Saya pakai 100g tape jangan lupa yang serat serat yang keras yang di tengahnya itu yang dari batang singkong Itu kita jangan dipakai ya, karena itu nanti enggak enak deh kan kita pengen benar benar <i>face</i>	√		

	nya ini <i>nice and smooth</i> .			
7.	Nah gini kalau teman teman misalnya tidak mau menggunakan tape, kurang suka dengan tape <i>no problem</i> tapenya bisa enggak dipakai atau bisa diganti dengan pisang.			√
8.	Jadi pakai 100g pisang terus diblender juga hasilnya jadi pukis pisang susu coklat, <i>that of sound is a really yummy right</i> .		√	
9.	Jangan lupa kita kasih sedikit garam <i>very important</i> garamnya kurang lebih 1/4 sendok teh ya rasanya seimbang.			√
10	Jadi cuma aduknya cuma biar dia bercampur saja <i>you dont have to like</i> enggak perlu di di wip terlalu lama <i>no need</i> cuma biar dia rata aja.	√		
11	Kalau mau pakai coklat pasta juga bisa <i>but i love</i> ini coklat bubuk yang produk Indonesia dari timur rasa.			√
12	Kalau saya coklat bubuk itu selalu saya saring karena dia suka ada gumpalan biji biji nanti kan yang ada malahan gak rata ya <i>we dont want to bite into that</i> lagi enak enak makan kue terus ada gumpalan coklat bubuk yang agak pahit <i>is not so nice</i> jadi <i>make sure</i> kita aduk terus kita ratakan.	√		
13	Saya mau tunjukkan ini ke teman teman loyangnya saya beli online, jadi dia loyangnya ada tutupnya penting sekali harus ada tutup dan dia lihat ada rongga rongga bolongannya seperti ini bentuk pukis ada juga yang untuk kue lumpur ada bentuk macam macam dan dia harganya sekitar 100 ribuan <i>and its really worth it</i> karena ini dia yang <i>non stick</i> .	√		
14	Ada juga yang lebih Murah yang biasanya didapatkan di pasar tradisional yang dari bahan seng, <i>trust me that one is not good</i>		√	
15	Saya tidak menyarankan untuk membeli yang murah karena bahannya itu bukan bahan yang cocok untuk kita bikin	√		

	makanan, jadi ada toxic toxic yang no good for your body dan juga dia biasanya lengket sekali ini tetap nanti kita kasih minyak cuma very easy to use ya.			
16	Jangan lupa kita panasin dulu, nah ini adonannya mau saya taruh di piping bag atau bisa di plastik biasa juga so let me use untuk yang adonan yang putih saya pakai yang gede, langsung aja ya kita masukin ke sini.	√		
17	Sekarang kita cek loyangnya, tetap saya kasih minyak sedikit ya di sini just to make sure, but trust me ini bakal jauh lebih gampang keluaranya daripada kalau yang bahan seng itu.	√		
18	Oh iya tadi agak sedikit kepanasan saya matiin apinya, ujungnya kita potong terus kita masukin adonannya hampir 3/4 karena nanti mau kasih adonan coklat lagi jadi jangan penuh – penuh, like that! .			√
19	Apinya harus kecil very important jangan pakai api besar karena yang ada nanti dia nggak mateng although kadang – kadang ada tuh yang sengaja request minta setengah matang karena kue cubit ya, karena kue cubit enak ya setengah matang	√		
20	Look how beautiful , ini saya langsung taruh aja ya di jaring – jaring.		√	
21	Look at that!! aduh ini masih panas sekali ya.			√
22	This is it!! kue pukis tape susu coklat yang dijamin pasti disukai sama keluarga, dan teman teman.			√
23	Jangan lupa untuk kasih saran comment, like, subscribe and see you next time.	√		

Table 2
Data Result in the Types of Code Switching from the video, and the title is
"Farah Quinn - Brownies Kukus Polkadot "

No.	Utterences	Types of Code Switching		
		Intra SCW	Inter SCW	TS
1.	<i>Hi guys welcome to my youtube channel, kita semua suka sama yang namanya brownies kukus.</i>		√	
2.	Butter nya 120g ya saya pakai butter ya biar rasanya enak kalau margarin dia kurang enak <i>but you can also use it.</i>	√		
3.	Di tempat asalnya dari mana brownies <i>come from which is US</i> mereka lebih suka brownies yang panggang kemudian yang fudgy teksturnya agak sedikit lebih dance agak berat <i>it's so very delicious.</i>	√		
4.	Jadi benar benar ini yang resep kita bikin resep basic untuk brownies kukus <i>and then we also</i> jangan lupa tadi yang adonan coklat sama butter ini mau saya tambahkan 60 ml atau 60g susu kental manis.	√		
5.	Biasanya kalau saya pakai susu kental manis carnation kan buka kalengnya, nah kalau masih ada sisa itu jangan langsung dimasukin ke kulkas <i>is not good for you</i> karena dia ada <i>chemical reaction is not good for your body.</i>	√		
6.	Selalu saya keluarin trus saya taruh di jar, 60g ya nih enaknya kalau pakai digital scale bisa langsung aja kalau masih pakai timbangan yang biasa itu <i>impossible to do this</i> harus pakai gelas cc.	√		
7.	<i>Nice!</i> terus yang berikutnya adonan yang ini kita masukin ke adonan telur ini mau kita aduk semua aja ya pakai mixer.			√
8.	Kita campurin sama coklat bubuk, coklat bubuk 35g ini juga saya saring karena coklat bubuk itu kan suka banyak gumpalannya, <i>so is always better</i> kalau kita saring kalau nggak nanti lagi enak	√		

	enak makan ada butiran coklat kan pahit dia jadi sebaiknya kita saring seperti ini.			
9.	Jadi ini mau saya aduk dengan menggunakan mixer lagi seperti yang saya bilang karena kita pakai emulsifier <i>so we can do this</i> kalau tanpa emulsifier <i>never do this and make sure</i> yang adonan coklat sama butter itu tercampur ya.	√		
10	Kita aduk, <i>make sure</i> adonannya rata tadi yang bagian butter sama coklat itu masih banyak yang ngumpul di bawah, terus kita aduk semua.			√
11	Jangan lupa loyangnya udah diolesin, <i>very important</i> dialasi kertas bawahnya terus diolesin.			√
12	Biskuit stik kalau saya bilang ya dan biskuit stik ini agak asin asin nanti kalau sudah dipadukan kan berarti kita manis cokelat terus ada asin asinnya <i>is really yummy</i> .	√		
13	<i>Oke guys ready</i> untuk yang udah mateng.			√
14	Ini semua pasti pada gemes litany <i>so cute and perfect</i> , jadi ini tinggal kita potong potong untuk disajikan.	√		
15	Rasa keju asin dipadukan dengan brownies yang manis terus ada pahit dari cokelatnya, <i>it's gonna be perfect</i> .		√	
16	<i>This is it!</i> brownies kukus polkadot yang super centil.			√
17	Teman teman jangan lupa untuk di <i>comment, like, share, subscribe and see you next time</i> .	√		

Table 3
Data Result in the Types of Code Switching from the first video, and the title is
"Farah Quinn - Pempek Palembang"

No.	Utterences	Types of Code Switching		
		Intra SCW	Inter SCW	TS
1.	Hai teman teman sayang, <i>welcome to my youtube channel.</i>		√	
2.	Yang pertama yang harus kita siapkan adalah daging ikan tenggiri yang sudah digiling, bisa diminta kalau kita ke pasar beli ikan bisa kita minta langsung mereka giling ikannya atau kalau tidak beli ikan tenggiri terus nanti kita tulangnya kita buang bisa dagingnya kita taruh di <i>food processor so you can do either way.</i>	√		
3.	500g daging ikan tenggiri atau mau pakai ikan gabus juga bisa kalau di Palembang itu ikan belida itu mahal sekali dan agak susah mendapatkannya, tapi yang rasanya enak sekali ya kalau ikan tenggiri dia jauh lebih mudah untuk mendapatkannya <i>so is up to you</i> ikan gabus juga dia nanti teksturnya agak sedikit berbeda.			√
4.	Nah ini ajaran ibu saya resepnya, <i>my mam is very specific</i> soal mengajarkan untuk bikin pempek ini jadi ada step stepnya.	√		
5.	Jadi ibu saya bilang ini step yang paling penting ya ikannya tuh kita aduk aduk sambil kita pisah pisahkan, jadi dia ada kayak bongkahan bongkahan ikannya itu itu kita pisah Pisahkan harus benar benar <i>nice and smooth</i> seperti ini dan ini harus agak sedikit sabar.	√		
6.	Kalau ibu saya kalau dia bikin pempek itu biasanya tuh enggak ada yang diukur Jadi dia selalu <i>high Feeling</i> ya, begitu saya tanya resepnya dia agak sedikit bingung gimana ini resepnya. Soalnya biasanya dia semuanya udah tinggal apa pakai mangkok dan sebagainya.	√		

7.	Waktu ibu saya ajarin ini semuanya harus saya timbang <i>so become precise</i> .	√		
8.	Masukan air terus ini kita haluskan sampai tidak ada butiran butiran dari bongkahan daging ikan itu jadi harus benar benar <i>nice and smooth and soft like this</i> .	√		
9.	Nah ini kalau kita kalau saya bikin tidak saya tambahkan penyedap atau apapun, tapi biasanya kalau kita beli atau <i>you know is up to you</i> bisa juga ditambahkan penyedap <i>if you like</i> .	√		
10	Sagunya di sini penting sekali pakainya sagu tani kalau tidak sagu tani nanti pempeknya warnanya tidak akan bagus warnanya bakal hitam <i>thats not good</i> karena kita mau yang putih dan mulus.	√		
11	<i>By the way</i> nanti kalau untuk cuka pempeknya teman teman bisa lihat di youtube saya yang pempek dos tanpa ikan, di sana saya ada resep cukanya juga ya.			√
12	Kalau cukanya kan itu mudah sekali tinggal pakai gula jawa kemudian pakai bawang putih yang mentah sama cabe rawit sama asem ya pakai asam jawa terus pakai gula jawa yang bagus <i>and that's it!</i> .			√
13	Ini ikannya harus berasa dan kita tepungnya juga kita pakainya secukupnya dan di sini terlihat adonannya masih agak terlalu lembut <i>no problem</i> soalnya kalau kita tambahin tepung lagi nanti dia terlalu apa terlalu kenyal.			√
14	<i>By the way</i> talenannya juga kasih sedikit sagu biar nanti adonannya nggak lengket, jadi tangan kita kalau misalnya lengket juga kasih sedikit sagu.			√
15	Kalau kita enggak tahu tekniknya <i>i need quite</i> agak sedikit <i>challenging</i> ya bikin pempek ini.	√		
16	. Jadi saya mau tunjukkan yang pempek lenjer <i>and of course i mean</i> terserah masing masing ya mau ukurannya berapa kalau di Palembang itu kalau yang pempek			√

	pakai ikan belida yang saya bilang ikannya mahal sekali itu dia ukurannya kecil banget, jadi <i>it's up to you</i> mau ukuran berapa.			
17	Nah air harus mendidih penting sekali ini kita masukkan kalau di roll kita masukan ya <i>like that!</i> dan kita masak sampai dia matang.			√
18	Kita coba sekali lagi kalau ibu saya tuh bisa yang kayak <i>so nice and so smooth.</i>	√		
19	Saya bikin ini agak lembut ya, karena seperti yang saya bilang ini kita lebih banyak ikannya <i>so this is really high quality</i> tinggal bentuknya aja nih yang harus dibikin <i>perfect.</i>	√		
20	<i>That one I feel better,</i> Ini yang ukuran besar satunya saya jadiin lenjer aja ya lebih gampang.		√	
21	Terus kalau yang untuk yang kecil tadi kan untuk yang lenjer besar, nah kalau yang untuk lenjer kecil itu kita pecahkan ya <i>up to you</i> 2 butir 3 butir telur boleh.	√		
22	. <i>Let's see look so amazing,</i> kalau untuk pempek ini biasanya ada 2 cara penyajian.		√	
23	Pempek nya digoreng biar dia luarnya <i>nice crspy and crunchy</i> dan dalamnya tetap lembut.	√		
24	Seperti ini tuh kuning telurnya terlihat di dalam, <i>look at that and looks so beautiful.</i>		√	
25	Yang ujungnya enggak kedapatan kuning telur <i>no problem.</i>	√		
26	Kita susun yang ada kuning telurnya, <i>be careful This is very hot extremely hot and that looks is really pretty.</i>		√	
27	<i>Walaa!! This is it!</i> Pempek Palembang.			√
28	Jangan lupa di tag juga ya ke saya biar saya bisa melihat, <i>and I hope everyone like this recipe today.</i>		√	
29	Jangan lupa untuk di <i>like, and subscribe. See u next time.</i>	√		

Table 4
Data Result in the Types of Code Switching from the first video, and the title is "Farah Quinn - Bolu Putih Telur Jadul "

No.	Utterences	Types of Code Switching		
		Intra SCW	Inter SCW	TS
1.	Hai teman teman sayang, <i>welcome to my youtube channel.</i>		√	
2.	Kadang kadang kalau misalnya kita lagi bikin kue lapis legit atau cream brulle <i>or whatever it is</i> yang gunakan banyak kuning telur, <i>we don't know what to do with the egg white.</i>		√	
3.	Kalau ada sisa <i>dont worry</i> bisa kita buat bolu jadul yang nanti desainnya saya tunjukkan.			√
4.	Kita akan bikin bentuk desain seperti zebra <i>is really pretty</i> dan rasanya juga enak sekali dan <i>i show you how to do it.</i>	√		
5.	Di sini kita pakai 350g putih telur, terus <i>make sure</i> putih telurnya juga jangan ada yang bercampur dengan kuning telur ya biar nanti dia maksimal untuk mengembangnya.			√
6.	Kita kasih 175g gula pasir ini yang yang gulannya bagi saya kalau manisnya 175g <i>is quite enough.</i>	√		
7.	Ada juga yang suka sedikit lebih manis mungkin bisa ditambahkan jadi 200 gram, <i>but I think this is already sweet enough.</i>		√	
8.	Jadi sekarang ini kita kocok dulu sampai dia mengembang sampai dia <i>nice, white and fluffy</i> hampir seperti meringue.	√		
9.	Nah dia warnanya udah lebih putih, udah lebih mengental tapi <i>it's not point</i> ini masih belum belum siap ya kita mau dia seperti meringue jadi lebih padat nanti teksturnya.	√		
10	Kalau telurnya putih telurnya itu sudah <i>warm or room temperature</i> bisa makan waktu sekitar 5 sampai 6 menit.	√		

11	Nanti kita pengen dia dikocok sampai dia kaku ya but not to dry masih tetap kita pengen ada sedikit moist di sana.	√		
12	Jadi kalau menggumpal dan kalau misalnya kita kemakan bagian yang ada gumpalannya really bad so we dont want that.	√		
13	Di sini saya saring just to make sure, kadang kadang ada yang bikin menggumpal dan that's fine.	√		
14	Ini kita aduk like this! , yang tepung tepungnya sama garem nih Saya sisihkan sebentar terus garam juga langsung aja di sini saya campurkan ke melted butter.			√
15	Ini mau saya aduk dulu let me get a wisk, ini kita aduk seperti ini.	√		
16	Kita coba aduk dibahan yang agak sedikit lebih kental yang ada nanti dia cepat misah so it's not the best kita bikin dia lebih kental lagi sedikit.	√		
17	Cuma kalau kita mencampurnya salah bisa jadi bantet, this is a very important step.		√	
18	Jadi aduknya itu ngaduknya itu dari bawah ke atas, karena kalau kita ngaduknya terlalu berantakan yang ada nanti kue kita malahan udara udara yang tadi sudah kita kocok lama lama nanti udaranya itu jadi hilang semua So we have to do is very likely seperti ini.	√		
19	Ada yang putih, ada yang rasa moka ada juga nanti yang rasa coklat. Kita aduk dulu biar biar rata dulu like this!			√
20	Disini adonannya itu kurang lebih sekitar sekilo an lebih ya, jadi mau saya ambil sepertiganya, so i'm gonna make sure it about 300gr		√	
21	Oke, here is one yang mangkok tadi yang kita pakai ini bisa kita pakai lagi ya mangkoknya trus nanti yang adonan putih biar stay di sini aja.	√		
22	Here we go alright! sekarang yang adonan putih biar stay putih sekarang ini kita kasih			√

	perasa.			
23	Jadi yang 2 di sini yang satu kita kasih toffico yang rasa moka, <i>I love this one.</i>		√	
24	Ini kita kasih moka ya seperti ini <i>that's enough</i> dan sekitar setengah sampai satu sendok teh terus kita kasih juga yang coklat, jadi saya pakai toffico yang rasa coklat.	√		
25	Tinggal kita tuang sekitar Antara setengah sampai satu sendok teh, <i>i think this is more one tea spoon.</i>		√	
26	Dia aromanya itu beda sekali ya wanginya itu lebih lebih harum rasanya juga lebih enak terus yang coklat juga ada yang rasa black forest <i>so is up to you</i> mau pakai yang mana.			√
27	Yang penting dia rata and <i>that's it</i> kalau dia udah rata udah bisa dipakai. Warnanya beda dia yang coklat sama yang moka.			√
28	<i>They are ready</i> , Kalau udah siap sekarang tinggal kita taruh di loyang.		√	
29	Adonan putih kita taruh diatasnya <i>just like this!</i>			√
30	Kemudian yang setengahnya di atas yang satunya <i>like that!</i>			√
31	Terakhir adonan coklat <i>we do the same thing</i> tinggal kita bagi dua.	√		
32	Kadang kadang kalau pisau kecil itu kue kita pun suka ikutan jadi kepotong ya, <i>thats why for me i prefer using spatula.</i>		√	
33	<i>This is it!</i> bolu putih telur jadul.			√
34	Sebetulnya saya penginnnya tadi bentuknya zebra cuma keluarnya lebih ke marmer <i>but still pretty</i> tetap rasanya juga enak dan vanilla coklat ada moka dijamin keluarga pasti suka sekali.	√		
35	Semoga teman teman suka resep hari ini. Jangan lupa di <i>comment, share and subscribe, see you next time.</i>	√		

Table 5
Data Result in the Types of Code Switching from the first video, and the title is
"Farah Quinn - Nastar Taiwan"

No.	Utterences	Types of Code Switching		
		Intra SCW	Inter SCW	TS
1.	Hai teman teman sayang, <i>welcome to my youtube channel.</i>		√	
2.	Nah di sini yang mau saya bikin nanti bentuknya seperti bentuk buah nanas, jadi bukan yang tradisional kotak kotak <i>is a lot of fun</i> ya saya tunjukkan ya.	√		
3.	Kalau mau diparut juga bisa ya cuma <i>of course</i> kalau diblender dia jauh lebih cepat daripada kalau kita parut.	√		
4.	Jadi dia agak makan waktu yang sedikit lama ya kita harus sabar kalau bikin selai nanas <i>but trust me</i> selain nanas yang kita bikin fresh itu rasanya jauh lebih enak daripada kalau yang kita beli sudah siap pakai.			√
5.	Nah kalau jusnya sudah mulai kurang seperti ini sekarang kita tambahkan gulanya gula pasirnya saya pakai 180g <i>of course</i> kalau misalnya nanasnya benar benar manis sekali, kadar gulanya juga bisa dikurangi.			√
6.	Kadang kalau lagi musim kan <i>they very very sweet</i> , kadang kalau lagi nggak <i>in seasons</i> mereka gak terlalu manis, jadi kadar gula pun harus mengikuti ini kita masak lagi sampai nanti dia berkurang.	√		
7.	Jadi terserah kalau teman teman mau campur atau nggak <i>no problem.</i>			√
8.	Sekarang saya pakai tangan aja <i>so i'm gonna wanna do</i> tinggal di mix nya jangan terlalu kuat, jadi cuma sampai dia bersatu seperti ini <i>and that's it</i> dan ini adonannya akan kita ambil sebagian ini saya taruh dulu ya.	√		

9.	Kalau saya sih nggak suka terlalu hijau nya tuh terlalu apa ya terlalu pekat gitu, saya kurang suka saya sukanya warnanya tuh lebih ke hijau natural ya satu tetes kalau misalnya kurang bisa dikasih sedikit lagi <i>i think its enough.</i>	√		
10	kita mulai dari nol, <i>like this!</i> .			√
11	Kita tunggu sedikit lagi ya kalau masih terlalu basah nanti dia kalau kita pakai untuk kue itu suka apa kayak terlalu lembut <i>can't be shaped</i> jadi kita mau dikurangi sedikit lagi cairannya harus diaduk.	√		
12	<i>By the way</i> kalau teman teman beli cetakannya ini dia nih ini yang cetakan bentuk nanas yang saya bilang untuk cetakan ini dia ada beberapa ukuran beli yang ukuran besar yang saya pakai sekarang yang timbangan yang saya pakai sekarang ini untuk ukuran 50g adonan ya.			√
13	Saya ambil seperti ini, kalau kurang tambahin sedikit jadi mending di porsi dulu semuanya nanti baru kita bulatkan, kalau kebanyakan ya <i>make sure</i> ukurannya semua sama ya			√
14	Emang kalo bikin nastar <i>it's a long work,</i> apalagi kalo pengen bentuknya tuh sama dan cantik kita harus telaten ya bikinnya ya enggak ada shortcutnya.	√		
15	<i>By the way</i> ini selai kita sepertinya sudah matang ya.			
16	Aduh dapur saya aromanya wangi sekali <i>this is my favorite</i> benar benar aroma yang yang saya suka sekali ya.	√		
17	Aroma selai nanas apalagi kalau kita bikin yang nastar biasa itu kan dia ada kayu manisnya ada cengkehnya, <i>oh my god that's so beautiful the best ever.</i>			√
18	Biasanya kita suka taruh itu disendok seperti ini ya, jadi tinggal kita sendok <i>just like this.</i>			√

19	Bulatkan lagi dan Make sure yang adonannya itu nggak ada yang nongol nongol keluar ya, dia udah bagus seperti ini.			√
20	Ini yang saya bilang kalau bikin nastar nih harus sabar dan penuh dengan cinta but it's so worth it karena kalau kita udah makan nastar dengan selai oh my god so beautiful dan ini yang saya bilang saya suka warnanya itu tidak terlalu bright sekali, jadi dia lebih natural keliatannya.	√		
21	Kemudian ini kita tekan sedikit biar dia padet baru kita angkat yang cetakannya itu so beautiful .	√		
22	Ini kita bikin dulu beberapa and how beautiful tapi ini belum kelar.	√		
23	Kadang kalau yang kuas kuas biasa di toko untuk bahan kue pun kuas yang sering dijual itu suka rontok bulu bulunya and we don't want that kita mau kuas itu yang kuat, jadi kalau beli kuas juga harus yang kualitasnya oke yang lebih mahal harganya karena kalau misalnya bulunya rontok kena di kue kita kan not good .	√		
24	Jadi ini kita kuas dulu semua lagi lagi ini adalah proses yang penuh cinta but it's so worth it ya			√
25	Kalau untuk nastar i mean you do anything for nastar.	√		
26	Just keep that in main , terus kalau warnanya sudah kecoklatan yang bagian bawahnya tuh dia udah cakep seperti ini artinya dia sudah matang, jadi tergantung dengan oven nya ya seperti yang saya bilang Antara 15 sampai 20 menit		√	
27	Tinggal kita susun, look how so beautiful .		√	
28	This is it! nastar Taiwan yang cocok sekali untuk Lebaran.			√
29	I hope you like the recipe today , Jangan lupa untuk comment, share and subscribe you next time .		√	

Table 6
Data Result in the Types of Code Switching from the first video, and the title is
"Farah Quinn – Kue 8 Jam"

No.	Utterences	Types of Code Switching		
		Intra SCW	Inter SCW	TS
1.	Hai teman teman sayang, <i>welcome to my youtube channel.</i>		√	
2.	Teman teman pasti penasaran kan 8 jam <i>it's sound so tricky</i> dan benar memang dibuatnya itu memakan waktu selama 8 jam untuk dikukus nya.	√		
3.	Saya tunjukkan gimana cara buatnya memang bahan bahannya, <i>simple but still tricky to make.</i>		√	
4.	<i>first of all</i> telur bebek ini bagian kuning telurnya itu dia jauh lebih besar daripada telur ayam, jadi kalau misalnya kita ganti dengan telur ayam nanti bentuknya juga kuenya itu akan banyak bentol bentolnya di atas.			√
5.	Kalau orang Palembang bilangnya kejel, kejel itu artinya <i>it's to hard</i> ya kita maunya kan teksturnya itu tetap lembut.	√		
6.	<i>I think salt</i> itu penting sekali ya apalagi ke kue kue yang manis sekali seperti ini kita perlu garam untuk rasanya itu biar lebih seimbang.	√		
7.	Kue kue Palembang itu selalu menggunakan susu kental manis terus pakai telur bebek terus pakai gula yang jumlahnya lumayan banyak, oleh karena itu kue kue seperti ini biasanya sering ditemukan kalau musim festival seperti Lebaran, sedekahan, hajatan, perkawinan karena kalau untuk dimakan biasa sehari hari <i>very rich</i> rasanya benar benar gurih terus juga manis sekali <i>I think best</i> kalau nggak dimakan keseringan ya.	√		
8.	Untuk cara bikin aja kita perlu ngukus selama 8 jam <i>i mean</i> itu saja harganya			√

	sudah berapa ya, but really worth it.			
9.	Tapi seperti yang saya bilang, jangan terlalu sering di aduk karena kalau kebanyakan diadu nanti kuenya kita menjadi terlalu kenyal we don't want that.	√		
10	Nah kalau sudah tercampur seperti ini harus kita saring, jadi di sini sudah saya siapkan satu buah saringan ya di atas mangkok tinggal kita tuang, just like this! .			√
11	Pokoknya kita maunya adonan untuk 8 jam dan kue kue paling lainnya itu nice and smooth jadi semuanya harus bercampur rata.	√		
12	Untuk loyangnya siapkan loyang ukuran 20 x 20 loyangnya yang persegi panjang seperti ini, kalau loyang yang bulat juga no problem.			√
13	Kalau misalnya kita kasih kertas dibawahnya seperti kue lainnya itu nanti kertasnya itu bisa naik, bisa mengambang jadi is not ideal untuk ditaruh kertas dibawahnya.	√		
14	Jadi yang cairan dari adonannya ini akan lari ke mana mana, jadi sebaiknya saya sarankan dan jangan ada sampai ada bolongnya ya kalau bisa ya jadi pelan pelan make sure enggak bocor			√
15	Terus yang ini juga make sure enggak ada bagian yang bocor.			√
16	This is good ini udah bagus kalau misalnya ada sisa sedikit kepanjangan di sini bisa kita bikin lebih pendek like that.			√
17	Jangan sampai lupa ya so it is very important bisa pakai butter, bisa juga pakai margarin.			√
18	Kadang kalau kita makan kue kue seperti ini you can taste the quality dari butter atau margarin apa yang orang pakai ya	√		
19	Kukusnya itu sudah mendidih airnya, Jadi don't worry kalau kita aduk seperti ini dia kelihatannya kayak mau misah gitu, tapi kalau kita aduk terus dia akan menyatu			√

	dengan sendirinya ya seperti ini.			
20	Ini udah tercampur rata <i>all nice and smooth.</i>	√		
21	Dibikin tinggi plastiknya dan ini plastiknya gunanya itu biar nanti air juga tidak menetes ke dalam kue, karena kalau air menetes ke dalam kue nanti bentuknya bisa rusak <i>is not good.</i>	√		
22	Kalau pakai benang biasa juga bisa tinggal dipotong <i>and then you tie that,</i> biar nanti dia enggak terbang ke mana mana.	√		
23	Nah tiap 1 jam jangan lupa untuk dicek airnya juga kita tambahkan sampai nanti warna kuenya ini berubah kecoklatan menjadi <i>like really caramelize.</i>	√		
24	Jadi kurang lebih 8 jam tapi tergantung apinya juga ya, ada kadang yang 7 jaman dia sudah sudah coklat dan <i>should be enough.</i>	√		
25	Kita masih harus tunggu seperti yang saya bilang, dia harus benar benar caramelize warnanya ya jadi sabar tunggu <i>view more hour.</i>	√		
26	<i>Finally!!</i> setelah 8 jam kue kita matang juga lihat warnanya sudah coklat sudah bagus ini masih panas sekali, jadi tinggal kita gunting yang talinya ini saya balikin dulu ya.			√
27	<i>Make sure</i> kuenya udah dingin, ini biasanya dia kalau udah matang tuh pinggir pinggirnya itu udah enggak lengket lagi ya <i>and just be very careful.</i>			√
28	pelan pelan ya kita ngeluarannya <i>be careful</i> dan Sekarang kita keluarkan.	√		
29	Ini Kue 8 jam <i>is very rich and very sweet.</i>	√		
30	Jangan sering sering makan kue 8 jam <i>because very verry sweet.</i>	√		
31	<i>This is it!</i> kue 8 jam khas Palembang yang spesial untuk Lebaran tahun ini.			√
32	Teman teman jangan lupa untuk <i>like, comment, share and subscribe see you</i>	√		

	<i>next time.</i>			
--	-------------------	--	--	--

Table 7
Data Result in the function of Code Switching from the first video, and the title is "Farah Quinn - Pukis Tape Susu Cokelat"

No.	Utterences	Function of Code Switching						
		F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7
1.	hai teman teman, <i>welcome to my youtube channel.</i>	√						
2.	Nah untuk kue pukis ini kan kue pukis itu ada banyak rasanya macam macam saya pilih yang rasa tape terus pakai susu pakai coklat juga Pukis tape susu coklat <i>sound so delicious</i> , dan juga kue pukis yang biasanya menggunakan santan.			√				
3.	Ada juga kue kue pukis yang tidak menggunakan tape, tapi hari ini saya <i>combain</i> semuanya karena <i>i love the flavor of tape fermented cassava</i> dia ada rasa kayak fermentasinya <i>natural sweetness</i> dan bagi saya kalau dipadukan di kue pukis ini enak sekali hasilnya.			√				
4.	Ini yang saya bilang kalau misalnya teman teman suka lebih suka pakai santen bisa pakai santan, tapi kalau saya <i>i love milk better for this recipe.</i>			√				
5.	Nah kalau tape saya sukanya pakai tape yang manis atau kalau teman teman tinggal di Bengkulu, kalau tape kita bilanganya tapai dan dia rasanya akan lebih asam <i>no problem</i> bisa pakai itu juga kalau di	√						

	Bandung kan yang namanya piyem yang tape dari garut itu biasanya rasanya manis kalau di sini di supermarket most likely kita bakal dapetin tape yang manis.						
6.	Saya pakai 100g tape jangan lupa yang serat serat yang keras yang di tengahnya itu yang dari batang singkong Itu kita jangan dipakai ya, karena itu nanti enggak enak deh kan kita pengen benar benar face nya ini nice and smooth.					√	
7.	Nah gini kalau teman teman misalnya tidak mau menggunakan tape, kurang suka dengan tape no problem tapenya bisa enggak dipakai atau bisa diganti dengan pisang.	√					
8.	Jadi pakai 100g pisang terus diblender juga hasilnya jadi pukis pisang susu coklat, that of sound is a really yummy right.			√			
9.	Jangan lupa kita kasih sedikit garam very important garamnya kurang lebih 1/4 sendok teh ya rasanya seimbang.	√					
10	Jadi cuma aduknya cuma biar dia bercampur saja you dont have to like enggak perlu di di wip terlalu lama no need cuma biar dia rata aja.					√	
11	Kalau mau pakai coklat pasta juga bisa but i love ini coklat bubuk yang produk Indonesia dari timur rasa.			√			
12	Kalau saya coklat bubuk itu selalu saya saring karena dia	√					

	suka ada gumpalan biji biji nanti kan yang ada malahan gak rata ya <i>we dont want to bite into that</i> lagi enak enak makan kue terus ada gumpalan coklat bubuk yang agak pahit <i>is not so nice</i> jadi <i>make sure</i> kita aduk terus kita ratakan.						
13	Saya mau tunjukkan ini ke teman teman loyangnya saya beli online, jadi dia loyangnya ada tutupnya penting sekali harus ada tutup dan dia lihat ada rongga rongga bolongannya seperti ini bentuk pukis ada juga yang untuk kue lumpur ada bentuk macam macam dan dia harganya sekitar 100 ribuan <i>and its really worth it</i> karena ini dia yang <i>non stick</i> .	√					
14	Ada juga yang lebih Murah yang yang biasanya didapatkan di pasar tradisional yang dari bahan seng, <i>trust me that one is not good</i>	√					
15	Saya tidak menyarankan untuk membeli yang murah karena bahannya itu bukan bahan yang cocok untuk kita bikin makanan, jadi ada toxic toxic yang <i>no good for your body</i> dan juga dia biasanya lengket sekali ini tetap nanti kita kasih minyak cuma <i>very easy to use</i> ya.	√					
16	Jangan lupa kita panasin dulu, nah ini adonannya mau saya taruh di <i>piping bag</i> atau bisa di plastik biasa juga <i>so let me use</i> untuk yang adonan yang putih saya pakai yang gede, langsung	√					

	aja ya kita masukin ke sini.							
17	Sekarang kita cek loyangnya, tetap saya kasih minyak sedikit ya di sini just to make sure, but trust me ini bakal jauh lebih gampang keluarnya daripada kalau yang bahan seng itu.	√						
18	Oh iya tadi agak sedikit kepanasan saya matiin apinya, ujungnya kita potong terus kita masukin adonannya hampir 3/4 karena nanti mau kasih adonan coklat lagi jadi jangan penuh – penuh, like that! .			√				
19	Apinya harus kecil very important jangan pakai api besar karena yang ada nanti dia nggak mateng although kadang – kadang ada tuh yang sengaja request minta setengah matang karena kue cubit ya, karena kue cubit enak ya setengah matang	√						
20	Look how beautiful , ini saya langsung taruh aja ya di jaring – jaring.			√				
21	Look at that!! aduh ini masih panas sekali ya.				√			
22	This is it!! kue pukis tape susu coklat yang dijamin pasti disukai sama keluarga, dan teman teman.				√			
23	Jangan lupa untuk kasih saran comment, like, subscribe and see you next time.						√	

Table 8
Data Result in the function of Code Switching from the first video, and the title is "Farah Quinn – Brownies Kukus Polkadot"

No.	Utterences	Function of Code Switching						
		F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7
1.	<i>Hi guys welcome to my youtube channel</i> , kita semua suka sama yang namanya brownies kukus.	√						
2.	Butter nya 120g ya saya pakai butter ya biar rasanya enak kalau margarin dia kurang enak <i>but you can also use it.</i>	√						
3.	Di tempat asalnya dari mana brownies <i>come from which is US</i> mereka lebih suka brownies yang panggang kemudian yang fudgy teksturnya agak sedikit lebih dance agak berat <i>it's so very delicious.</i>	√						
4.	Jadi benar benar ini yang resep kita bikin resep basic untuk brownies kukus <i>and then we also</i> jangan lupa tadi yang adonan coklat sama butter ini mau saya tambahkan 60 ml atau 60g susu kental manis.	√						
5.	Biasanya kalau saya pakai susu kental manis carnation kan buka kalengnya, nah kalau masih ada sisa itu jangan langsung dimasukin ke kulkas <i>is not good for you</i> karena dia ada <i>chemical reaction is not good for your body.</i>	√						
6.	Selalu saya keluarin trus saya taruh di jar, 60g ya nih enakya kalau pakai digital scale bisa langsung aja kalau masih pakai timbangan yang biasa itu <i>impossible to do this</i>	√						

	harus pakai gelas cc.							
7.	<i>Nice!</i> terus yang berikutnya adonan yang ini kita masukin ke adonan telur ini mau kita aduk semua aja ya pakai mixer.				√			
8.	Kita campurin sama coklat bubuk, coklat bubuk 35g ini juga saya saring karena coklat bubuk itu kan suka banyak gumpalannya, <i>so is always better</i> kalau kita saring kalau nggak nanti lagi enak enak makan ada butiran coklat kan pahit dia jadi sebaiknya kita saring seperti ini.	√						
9.	Jadi ini mau saya aduk dengan menggunakan mixer lagi seperti yang saya bilang karena kita pakai emulsifier <i>so we can do this</i> kalau tanpa emulsifier <i>never do this and make sure</i> yang adonan coklat sama butter itu tercampur ya.	√						
10	Kita aduk, <i>make sure</i> adonannya rata tadi yang bagian butter sama coklat itu masih banyak yang ngumpul di bawah, terus kita aduk semua.	√						
11	Jangan lupa loyangnya udah diolesin, <i>very important</i> dialasi kertas bawahnya terus diolesin.	√						
12	Biskuit stik kalau saya bilang ya dan biskuit stik ini agak asin asin nanti kalau sudah dipadukan kan berarti kita manis cokelat terus ada asin asinnya <i>is really yummy</i> .			√				
13	<i>Oke guys ready</i> untuk yang udah mateng.	√						
14	Ini semua pasti pada gemes litany <i>so cute and perfect</i> , jadi ini tinggal kita potong potong						√	

	untuk disajikan.							
15	Rasa keju asin dipadukan dengan brownies yang manis terus ada pahit dari cokelatnya, <i>it's gonna be perfect.</i>	√						
16	<i>This is it!</i> brownies kukus polkadot yang super centil.			√				
17	Teman teman jangan lupa untuk di <i>comment, like, share, subscribe and see you next time.</i>					√		

Table 9
Data Result in the function of Code Switching from the first video, and the title is "Farah Quinn – Pempek Palembang"

No.	Utterances	Function of Code Switching						
		F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7
1.	Hai teman teman sayang, <i>welcome to my youtube channel.</i>	√						
2.	Yang pertama yang harus kita siapkan adalah daging ikan tenggiri yang sudah digiling, bisa diminta kalau kita ke pasar beli ikan bisa kita minta langsung mereka giling ikannya atau kalau tidak beli ikan tenggiri terus nanti kita tulangnya kita buang bisa dagingnya kita taruh di <i>food processor so you can do either way.</i>	√						
3.	500g daging ikan tenggiri atau mau pakai ikan gabus juga bisa kalau di Palembang itu ikan belida itu mahal sekali dan agak susah mendapatkannya, tapi yang rasanya enak sekali ya kalau ikan tenggiri dia jauh	√						

	lebih mudah untuk mendapatkannya <i>so is up to you</i> ikan gabus juga dia nanti teksturnya agak sedikit berbeda.						
4.	Nah ini ajaran ibu saya resepnya, <i>my mam is very specific</i> soal mengajarkan untuk bikin pempek ini jadi ada step stepnya.	√					
5.	Jadi ibu saya bilang ini step yang paling penting ya ikannya tuh kita aduk aduk sambil kita pisah pisahkan, jadi dia ada kayak bongkahan bongkahan ikannya itu itu kita pisah Pisahkan harus benar benar <i>nice and smooth</i> seperti ini dan ini harus agak sedikit sabar.					√	
6.	Kalau ibu saya kalau dia bikin pempek itu biasanya tuh enggak ada yang diukur Jadi dia selalu <i>high Feeling</i> ya, begitu saya tanya resepnya dia agak sedikit bingung gimana ini resepnya. Soalnya biasanya dia semuanya udah tinggal apa pakai mangkok dan sebagainya.	√					
7.	Waktu ibu saya ajarin ini semuanya harus saya timbang <i>so become precise</i> .	√					
8.	Masukan air terus ini kita haluskan sampai tidak ada butiran butiran dari bongkahan daging ikan itu jadi harus benar benar <i>nice and smooth and soft like this</i> .					√	
9.	Nah ini kalau kita kalau saya bikin tidak saya tambahkan penyedap atau apapun, tapi	√					

	biasanya kalau kita beli atau <i>you know is up to you</i> bisa juga ditambahkan penyedap <i>if you like</i> .							
10	Sagunya di sini penting sekali pakainya sagu tani kalau tidak sagu tani nanti pempeknya warnanya tidak akan bagus warnanya bakal hitam <i>thats not good</i> karena kita mau yang putih dan mulus.				√			
11	<i>By the way</i> nanti kalau untuk cuka pempeknya teman teman bisa lihat di youtube saya yang pempek dos tanpa ikan, di sana saya ada resep cukanya juga ya.	√						
12	Kalau cukanya kan itu mudah sekali tinggal pakai gula jawa kemudian pakai bawang putih yang mentah sama cabe rawit sama asem ya pakai asam jawa terus pakai gula jawa yang bagus <i>and that's it!</i> .				√			
13	Ini ikannya harus berasa dan kita tepungnya juga kita pakainya secukupnya dan di sini terlihat adonannya masih agak terlalu lembut <i>no problem</i> soalnya kalau kita tambahin tepung lagi nanti dia terlalu apa terlalu kenyal.	√						
14	<i>By the way</i> talenannya juga kasih sedikit sagu biar nanti adonannya nggak lengket, jadi tangan kita kalau misalnya lengket juga kasih sedikit sagu.	√						
15	Kalau kita enggak tahu tekniknya <i>i need quite</i> agak sedikit <i>challenging</i> ya bikin pempek ini.							
16	. Jadi saya mau tunjukkan yang				√			

	pempek lenjer <i>and of course i mean</i> terserah masing masing ya mau ukurannya berapa kalau di Palembang itu kalau yang pempek pakai ikan belida yang saya bilang ikannya mahal sekali itu dia ukurannya kecil banget, jadi <i>it's up to you</i> mau ukuran berapa.						
17	Nah air harus mendidih penting sekali ini kita masukkan kalau di roll kita masukan ya <i>like that!</i> dan kita masak sampai dia matang.			√			
18	Kita coba sekali lagi kalau ibu saya tuh bisa yang kayak <i>so nice and so smooth.</i>					√	
19	Saya bikin ini agak lembut ya, karena seperti yang saya bilang ini kita lebih banyak ikannya <i>so this is really high quality</i> tinggal bentuknya aja nih yang harus dibikin <i>perfect.</i>	√					
20	<i>That one I feel better,</i> Ini yang ukuran besar satunya saya jadiin lenjer aja ya lebih gampang.	√					
21	Terus kalau yang untuk yang kecil tadi kan untuk yang lenjer besar, nah kalau yang untuk lenjer kecil itu kita pecahkan ya <i>up to you</i> 2 butir 3 butir telur boleh.	√					
22	. <i>Let's see look so amazing,</i> kalau untuk pempek ini biasanya ada 2 cara penyajian.			√			
23	Pempek nya digoreng biar dia luarnya <i>nice crspsy and crunchy</i> dan dalamnya tetap lembut.					√	
24	Seperti ini tuh kuning telurnya terlihat di dalam, <i>look at that</i>			√			

	<i>and looks so beautiful.</i>							
25	Yang ujungnya enggak kedapatan kuning telur <i>no problem.</i>	√						
26	Kita susun yang ada kuning telurnya, <i>be careful This is very hot extremely hot and that looks is really pretty.</i>	√						
27	<i>Walaa!! This is it!</i> Pempek Palembang.			√				
28	Jangan lupa di tag juga ya ke saya biar saya bisa melihat, <i>and I hope everyone like this recipe today.</i>	√						
29	Jangan lupa untuk di <i>like, and subscribe. See u next time.</i>					√		

Table 10

Data Result in the function of Code Switching from the first video, and the title is "Farah Quinn – Bolu Putih Telur Jadul"

No.	Utterences	Function of Code Switching						
		F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7
1.	Hai teman teman sayang, <i>welcome to my youtube channel.</i>	√						
2.	Kadang kadang kalau misalnya kita lagi bikin kue lapis legit atau cream brulle <i>or whatever it is</i> yang gunakan banyak kuning telur, <i>we don't know what to do with the egg white.</i>	√						
3.	Kalau ada sisa <i>dont worry</i> bisa kita buat bolu jadul yang nanti desainnya saya tunjukkan.	√						
4.	Kita akan bikin bentuk desain seperti zebra <i>is really pretty</i> dan rasanya juga enak sekali dan <i>i show you how to do it.</i>			√				
5.	Di sini kita pakai 350g putih	√						

	telur, terus <i>make sure</i> putih telurnya juga jangan ada yang bercampur dengan kuning telur ya biar nanti dia maksimal untuk mengembangnya.							
6.	Kita kasih 175g gula pasir ini yang yang gulannya bagi saya kalau manisnya 175g <i>is quite enough</i> .	√						
7.	Ada juga yang suka sedikit lebih manis mungkin bisa ditambahkan jadi 200 gram, <i>but I think this is already sweet enough</i> .	√						
8.	Jadi sekarang ini kita kocok dulu sampai dia mengembang sampai dia <i>nice, white and fluffy</i> hampir seperti meringue.						√	
9.	Nah dia warnanya udah lebih putih, udah lebih mengental tapi <i>it's not point</i> ini masih belum belum siap ya kita mau dia seperti meringue jadi lebih padat nanti teksturnya.	√						
10	Kalau telurnya putih telurnya itu sudah <i>warm or room temperature</i> bisa makan waktu sekitar 5 sampai 6 menit.	√						
11	Nanti kita pengen dia dikocok sampai dia kaku ya <i>but not to dry</i> masih tetap kita pengen ada sedikit <i>moist</i> di sana.						√	
12	Jadi kalau menggumpal dan kalau misalnya kita kemakan bagian yang ada gumpalannya <i>really bad so we dont want that</i> .	√						
13	Di sini saya saring <i>just to make sure</i> , kadang kadang ada yang bikin menggumpal dan <i>that's fine</i> .	√						
14	Ini kita aduk <i>like this!</i> , yang				√			

	tepung tepungnya sama garem nih Saya sisihkan sebentar terus garam juga langsung aja di sini saya campurkan ke melted butter.							
15	Ini mau saya aduk dulu <i>let me get a wisk</i> , ini kita aduk seperti ini.	√						
16	Kita coba aduk dibahan yang agak sedikit lebih kental yang ada nanti dia cepat misah <i>so it's not the best</i> kita bikin dia lebih kental lagi sedikit.							
17	Cuma kalau kita mencampurnya salah bisa jadi bantet, <i>this is a very important step</i> .	√						
18	Jadi aduknya itu ngaduknya itu dari bawah ke atas, karena kalau kita ngaduknya terlalu berantakan yang ada nanti kue kita malahan udara udara yang tadi sudah kita kocok lama lama nanti udaranya itu jadi hilang semua <i>So we have to do is very likely</i> seperti ini.	√						
19	Ada yang putih, ada yang rasa moka ada juga nanti yang rasa coklat. Kita aduk dulu biar biar rata dulu <i>like this!</i>				√			
20	Disini adonannya itu kurang lebih sekitar sekilo an lebih ya, jadi mau saya ambil sepertiganya, <i>so i'm gonna make sure it about 300gr</i>	√						
21	<i>Oke, here is one</i> yang mangkok tadi yang kita pakai ini bisa kita pakai lagi ya mangkoknya trus nanti yang adonan putih biar stay di sini aja.	√						
22	<i>Here we go alright!</i> sekarang				√			

	yang adonan putih biar stay putih sekarang ini kita kasih perasa.							
23	Jadi yang 2 di sini yang satu kita kasih toffico yang rasa moka, <i>I love this one.</i>			√				
24	Ini kita kasih moka ya seperti ini <i>that's enough</i> dan sekitar setengah sampai satu sendok teh terus kita kasih juga yang cokelat, jadi saya pakai toffico yang rasa coklat.	√						
25	Tinggal kita tuang sekitar Antara setengah sampai satu sendok teh, <i>i think this is more one tea spoon.</i>	√						
26	Dia aromanya itu beda sekali ya wanginya itu lebih lebih harum rasanya juga lebih enak terus yang coklat juga ada yang rasa black forest <i>so is up to you</i> mau pakai yang mana.	√						
27	Yang penting dia rata and <i>that's it</i> kalau dia udah rata udah bisa dipakai. Warnanya beda dia yang coklat sama yang moka.	√						
28	<i>They are ready</i> , Kalau udah siap sekarang tinggal kita taruh di loyang.	√						
29	Adonan putih kita taruh diatasnya <i>just like this!</i>				√			
30	Kemudian yang setengahnya di atas yang satunya <i>like that!</i>				√			
31	Terakhir adonan coklat <i>we do the same thing</i> tinggal kita bagi dua.	√						
32	Kadang kadang kalau pisau kecil itu kue kita pun suka ikutan jadi kepotong ya, <i>thats why for me i prefer using spatula.</i>	√						

33	<i>This is it!</i> bolu putih telur jadul.				√			
34	Sebetulnya saya penginnya tadi bentuknya zebra cuma keluaranya lebih ke marmer <i>but still pretty</i> tetap rasanya juga enak dan vanila coklat ada moka dijamin keluarga pasti suka sekali.	√						
35	Semoga teman teman suka resep hari ini. Jangan lupa di <i>comment, share and subscribe, see you next time.</i>						√	

Table 11

Data Result in the function of Code Switching from the first video, and the title is "Farah Quinn – Natar Taiwan"

No.	Utterences	Function of Code Switching						
		F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7
1.	Hai teman teman sayang, <i>welcome to my youtube channel.</i>	√						
2.	Nah di sini yang mau saya bikin nanti bentuknya seperti bentuk buah nanas, jadi bukan yang tradisional kotak kotak <i>is a lot of fun</i> ya saya tunjukin ya.	√						
3.	Kalau mau diparut juga bisa ya cuma <i>of course</i> kalau diblender dia jauh lebih cepat daripada kalau kita parut.	√						
4.	Jadi dia agak makan waktu yang sedikit lama ya kita harus sabar kalau bikin selai nanas <i>but trust me</i> selain nanas yang kita bikin fresh itu rasanya jauh lebih enak daripada kalau yang kita beli sudah siap pakai.	√						

5.	Nah kalau jusnya sudah mulai kurang seperti ini sekarang kita tambahkan gulanya gula pasirnya saya pakai 180g <i>of course</i> kalau misalnya nanasnya benar benar manis sekali, kadar gulanya juga bisa dikurangi.	√						
6.	Kadang kalau lagi musim kan <i>they very very sweet</i> , kadang kalau lagi nggak <i>in seasons</i> mereka gak terlalu manis, jadi kadar gula pun harus mengikuti ini kita masak lagi sampai nanti dia berkurang.	√						
7.	Jadi terserah kalau teman teman mau campur atau nggak <i>no problem.</i>	√						
8.	Sekarang saya pakai tangan aja <i>so i'm gonna wanna do</i> tinggal di mix nya jangan terlalu kuat, jadi cuma sampai dia bersatu seperti ini <i>and that's it</i> dan ini adonannya akan kita ambil sebagian ini saya taruh dulu ya.	√						
9.	Kalau saya sih nggak suka terlalu hijau nya tuh terlalu apa ya terlalu pekat gitu, saya kurang suka saya sukanya warnanya tuh lebih ke hijau natural ya satu tetes kalau misalnya kurang bisa dikasih sedikit lagi <i>i think its enough.</i>	√						
10	kita mulai dari nol, <i>like this!</i> .				√			
11	Kita tunggu sedikit lagi ya kalau masih terlalu basah nanti dia kalau kita pakai untuk kue itu suka apa kayak terlalu lembut <i>can't be shaped</i> jadi kita mau dikurangi sedikit lagi cairannya harus diaduk.	√						

12	<i>By the way</i> kalau teman teman beli cetakannya ini dia nih ini yang cetakan bentuk nanas yang saya bilang untuk cetakan ini dia ada beberapa ukuran beli yang ukuran besar yang saya pakai sekarang yang timbangan yang saya pakai sekarang ini untuk ukuran 50g adonan ya.	√						
13	Saya ambil seperti ini, kalau kurang tambahin sedikit jadi mending di porsi dulu semuanya nanti baru kita bulatkan, kalau kebanyakan ya <i>make sure</i> ukurannya semua sama ya	√						
14	Emang kalo bikin nastar <i>it's a long work</i> , apalagi kalo pengen bentuknya tuh sama dan cantik kita harus telaten ya bikinnya ya enggak ada shortcutnya.	√						
15	<i>By the way</i> ini selai kita sepertinya sudah matang ya.	√						
16	Aduh dapur saya aromanya wangi sekali <i>this is my favorite</i> benar benar aroma yang yang saya suka sekali ya.			√				
17	Aroma selai nanas apalagi kalau kita bikin yang nastar biasa itu kan dia ada kayu manisnya ada cengkehnya, <i>oh my god that's so beautiful the best ever.</i>			√				
18	Biasanya kita suka taruh itu disendok seperti ini ya, jadi tinggal kita sendok <i>just like this.</i>	√						
19	Bulatkan lagi dan <i>Make sure</i> yang adonannya itu nggak ada yang nongol nongol keluar ya, dia udah bagus seperti ini.	√						

20	Ini yang saya bilang kalau bikin nastar nih harus sabar dan penuh dengan cinta but it's so worth it karena kalau kita udah makan nastar dengan selai oh my god so beautiful dan ini yang saya bilang saya suka warnanya itu tidak terlalu bright sekali, jadi dia lebih natural keliatannya.			√				
21	Kemudian ini kita tekan sedikit biar dia padet baru kita angkat yang cetakannya itu so beautiful .			√				
22	Ini kita bikin dulu beberapa and how beautiful tapi ini belum kelar.			√				
23	Kadang kalau yang kuas kuas biasa di toko untuk bahan kue pun kuas yang sering dijual itu suka rontok bulu bulunya and we don't want that kita mau kuas itu yang kuat, jadi kalau beli kuas juga harus yang kualitasnya oke yang lebih mahal harganya karena kalau misalnya bulunya rontok kena di kue kita kan not good .	√						
24	Jadi ini kita kuas dulu semua lagi lagi ini adalah proses yang penuh cinta but it's so worth it ya	√						
25	Kalau untuk nastar i mean you do anything for nastar.	√						
26	Just keep that in main , terus kalau warnanya sudah kecoklatan yang bagian bawahnya tuh dia udah cakep seperti ini artinya dia sudah matang, jadi tergantung dengan oven nya ya seperti yang saya bilang Antara 15 sampai 20	√						

	menit							
27	Tinggal kita susun, <i>look how so beautiful.</i>			√				
28	<i>This is it!</i> nastar Taiwan yang cocok sekali untuk Lebaran.				√			
29	<i>I hope you like the recipe today,</i> Jangan lupa untuk <i>comment, share and subscribe you next time.</i>						√	

Table 12
Data Result in the function of Code Switching from the first video, and the title is "Farah Quinn – Kue 8 Jam"

No.	Utterances	Function of Code Switching						
		F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7
1.	Hai teman teman sayang, <i>welcome to my youtube channel.</i>	√						
2.	Teman teman pasti penasaran kan 8 jam <i>it's sound so tricky</i> dan benar memang dibuatnya itu memakan waktu selama 8 jam untuk dikukus nya.	√						
3.	Saya tunjukkan gimana cara buatnya memang bahan bahannya, <i>simple but still tricky to make.</i>	√						
4.	<i>first of all</i> telur bebek ini bagian kuning telurnya itu dia jauh lebih besar daripada telur ayam, jadi kalau misalnya kita ganti dengan telur ayam nanti bentuknya juga kuenya itu akan banyak bentol bentolnya di atas.	√						
5.	Kalau orang Palembang bilangnya kejel, kejel itu artinya <i>it's to hard</i> ya kita maunya kan teksturnya itu tetap lembut.	√						

6.	<i>I think salt</i> itu penting sekali ya apalagi ke kue kue yang manis sekali seperti ini kita perlu garam untuk rasanya itu biar lebih seimbang.	√						
7.	Kue kue Palembang itu selalu menggunakan susu kental manis terus pakai telur bebek terus pakai gula yang jumlahnya lumayan banyak, oleh karena itu kue kue seperti ini biasanya sering ditemukan kalau musim musim festival seperti Lebaran, sedekahan, hajatan, perkawinan karena kalau untuk dimakan biasa sehari hari <i>very rich</i> rasanya benar benar gurih terus juga manis sekali <i>I think best</i> kalau nggak dimakan keseringan ya.	√						
8.	Untuk cara bikin aja kita perlu ngukus selama 8 jam <i>i mean</i> itu saja harganya sudah berapa ya, <i>but really worth it.</i>	√						
9.	Tapi seperti yang saya bilang, jangan terlalu sering di aduk karena kalau kebanyakan diadu nanti kuenya kita menjadi terlalu kenyal <i>we don't want that.</i>	√						
10	Nah kalau sudah tercampur seperti ini harus kita saring, jadi di sini sudah saya siapkan satu buah saringan ya di atas mangkok tinggal kita tuang, <i>just like this!</i>				√			
11	Pokoknya kita maunya adonan untuk 8 jam dan kue kue paling lainnya itu <i>nice and smooth</i> jadi semuanya harus bercampur rata.						√	
12	Untuk loyangnya siapkan	√						

	loyang ukuran 20 x 20 loyangnya yang persegi panjang seperti ini, kalau loyang yang bulat juga no problem.							
13	Kalau misalnya kita kasih kertas dibawahnya seperti kue lainnya itu nanti kertasnya itu bisa naik, bisa mengembang jadi is not ideal untuk ditaruh kertas dibawahnya.	√						
14	Jadi yang cairan dari adonannya ini akan lari ke mana mana, jadi sebaiknya saya sarankan dan jangan ada sampai ada bolongnya ya kalau bisa ya jadi pelan pelan make sure enggak bocor	√						
15	Terus yang ini juga make sure enggak ada bagian yang bocor.	√						
16	This is good ini udah bagus kalau misalnya ada sisa sedikit kepanjangan di sini bisa kita bikin lebih pendek like that.	√						
17	Jangan sampai lupa ya so it is very important bisa pakai butter, bisa juga pakai margarin.	√						
18	Kadang kalau kita makan kue kue seperti ini you can taste the quality dari butter atau margarin apa yang orang pakai ya	√						
19	Kukusannya itu sudah mendidih airnya, Jadi don't worry kalau kita aduk seperti ini dia kelihatannya kayak mau misah gitu, tapi kalau kita aduk terus dia akan menyatu dengan sendirinya ya seperti ini.	√						
20	Ini udah tercampur rata all nice and smooth.						√	

21	Dibikin tinggi plastiknya dan ini plastiknya gunanya itu biar nanti air juga tidak menetes ke dalam kue, karena kalau air menetes ke dalam kue nanti bentuknya bisa rusak <i>is not good</i> .	√						
22	Kalau pakai benang biasa juga bisa tinggal dipotong <i>and then you tie that</i> , biar nanti dia enggak terbang ke mana mana.	√						
23	Nah tiap 1 jam jangan lupa untuk dicek airnya juga kita tambahkan sampai nanti warna kuenya ini berubah kecoklatan menjadi <i>like really caramelize</i> .	√						
24	Jadi kurang lebih 8 jam tapi tergantung apinya juga ya, ada kadang yang 7 jaman dia sudah sudah coklat dan <i>should be enough</i> .	√						
25	Kita masih harus tunggu seperti yang saya bilang, dia harus benar benar caramelize warnanya ya jadi sabar tunggu <i>view more hour</i> .	√						
26	<i>Finally!!</i> setelah 8 jam kue kita matang juga lihat warnanya sudah coklat sudah bagus ini masih panas sekali, jadi tinggal kita gunting yang talinya ini saya balikin dulu ya.				√			
27	<i>Make sure</i> kuenya udah dingin, ini biasanya dia kalau udah mateng tuh pinggir pinggirnya itu udah enggak lengket lagi ya <i>and just be very careful</i> .	√						
28	pelan pelan ya kita ngeluarinnya <i>be careful</i> dan Sekarang kita keluarkan.	√						
29	Ini Kue 8 jam <i>is very rich and</i>	√						

	<i>very sweet.</i>							
30	Jangan sering sering makan kue 8 jam <i>because very verry sweet.</i>	√						
31	<i>This is it!</i> kue 8 jam khas Palembang yang spesial untuk Lebaran tahun ini.			√				
32	Teman teman jangan lupa untuk <i>like, comment, share and subscribe see you next time.</i>					√		

D. OBSERVATION SHEET

1. TYPES OF CODE SWITCHING

No.	Utterences	Types of Code Switching		
		Intra SCW	Inter SCW	TS

I-ntra SCW = Intra-sententialcode Switching

I-nter SCW = Inter-sentential code switching

TS= Tag Switching

2. FUNCTION OF CODE SWITCHING

No	Utterences	Function					
		A1	A2	A3	A4	A5	A6
1.							

- a. A1 : Quotation
- b. A2 : Addressee Specification
- c. A3: Interjections
- d. A4: Reiteration

- e. A5: Message Qualification
- f. A6: Personalization and Objectivization



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111

Telepon (0725) 41507, Faksimili (0725) 47296, Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id, e-mail: tarbiyah.iaim@metrouniv.ac.id

SURAT KETERANGAN

Kepada Yth,
Ketua Jurusan Tadris Bahasa Inggris,
Di Tempat

Assalamualaikum wr.wb

Yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa:

Nama : Marsela Febrianti
NPM : 1901051041
Jurusan : Tadris Bahasa Inggris
Judul : AN ANALYSIS OF CODE-SWITCHING INDONESIAN TO
ENGLISH USED BY CHEF FARAH QUINN'S IN YOUTUBE
VIDEO

Berdasarkan judul skripsi tersebut atas nama mahasiswa yang bersangkutan, yang bersifat pustaka. Maka mahasiswa tersebut tidak melakukan pra-survey

Demikian surat keterangan ini kami buat, atas bantuan dan kerjasamanya di ucapkan terimakasih.

Metro, 19 June 2023

**Mengetahui,
Ketua Jurusan TBI**

Andianto, M.Pd.
NIP. 19871102 201503 1 004

Dosen Pembimbing

Dr. Widhiya Ninsiana, M.Hum
NIP. 19720923 200003 2 002



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111.

Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iain@metrouniv.ac.id

Nomor : B-3005/In.28.1/J/TL.00/06/2023
Lampiran : -
Perihal : **SURAT BIMBINGAN SKRIPSI**

Kepada Yth.,
Widhiya Ninsiana (Pembimbing 1)
(Pembimbing 2)
di-

Tempat
Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Dalam rangka penyelesaian Studi, mohon kiranya Bapak/Ibu bersedia untuk membimbing mahasiswa :

Nama : MARSELA FEBRIANTI
NPM : 1901051041
Semester : 8 (Delapan)
Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan
Jurusan : Tadris Bahasa Inggris
Judul : AN ANALYSIS OF CODE-SWITCHING INDONESIAN TO ENGLISH USED BY CHEF FARAH QUINN'S IN YOUTUBE VIDEO

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Dosen Pembimbing membimbing mahasiswa sejak penyusunan proposal s/d penuliskan skripsi dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a. Dosen Pembimbing 1 bertugas mengarahkan judul, outline, alat pengumpul data (APD) dan memeriksa BAB I s/d IV setelah diperiksa oleh pembimbing 2;
 - b. Dosen Pembimbing 2 bertugas mengarahkan judul, outline, alat pengumpul data (APD) dan memeriksa BAB I s/d IV sebelum diperiksa oleh pembimbing 1;
2. Waktu menyelesaikan skripsi maksimal 2 (semester) semester sejak ditetapkan pembimbing skripsi dengan Keputusan Dekan Fakultas;
3. Mahasiswa wajib menggunakan pedoman penulisan karya ilmiah edisi revisi yang telah ditetapkan dengan Keputusan Dekan Fakultas;

Demikian surat ini disampaikan, atas kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Metro, 07 Juni 2023

Ketua Jurusan,



Andianto M.Pd

NIP 19871102 201503 1 004



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iain@metrouniv.ac.id

Nomor : B-1582/In.28/D.1/TL.23/06/2023
Lampiran : -
Perihal : **IZIN
RESEARCH**

Kepada Yth.,
KEPALA PERPUSTAKAAN IAIN
METRO PERPUSTAKAAN IAIN METRO
di-
Tempat

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Sehubungan dengan Surat Tugas Nomor: B-1583/In.28/D.1/TL.23/06/2023, tanggal 23 Juni 2023 atas nama saudara:

Nama : **MARSELA FEBRIANTI**
NPM : 1901051041
Semester : 8 (Delapan)
Jurusan : Tadris Bahasa Inggris

Maka dengan ini kami sampaikan kepada saudara bahwa Mahasiswa tersebut diatas akan mengadakan research/survey di PERPUSTAKAAN IAIN METRO, dalam rangka menyelesaikan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "AN ANALYSIS OF CODE-SWITCHING INDONESIAN TO ENGLISH USED BY CHEF FARAH QUINN'S IN YOUTUBE VIDEO".

Kami mengharapkan fasilitas dan bantuan Saudara untuk terselenggaranya tugas tersebut, atas fasilitas dan bantuannya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Metro, 23 Juni 2023
Wakil Dekan Akademik dan
Kelembagaan,



Dra. Isti Fatonah MA
NIP 19670531 199303 2 003



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111

Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iain@metrouniv.ac.id

SURAT TUGAS

Nomor: B-1583/In.28/D.1/TL.23/06/2023

Wakil Dekan Akademik dan Kelembagaan Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Institut Agama Islam Negeri Metro, menugaskan kepada saudara:

Nama : MARSELA FEBRIANTI
NPM : 1901051041
Semester : 8 (Delapan)
Jurusan : Tadris Bahasa Inggris

Untuk : 1. Mengadakan observasi/survey di PERPUSTAKAAN IAIN METRO, guna mengumpulkan data (bahan-bahan) dalam rangka menyelesaikan penulisan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "AN ANALYSIS OF CODE-SWITCHING INDONESIAN TO ENGLISH USED BY CHEF FARAH QUINN'S IN YOUTUBE VIDEO".

2. Waktu yang diberikan mulai tanggal dikeluarkan Surat Tugas ini sampai denganselesai.

Kepada Pejabat yang berwenang di daerah/instansi tersebut di atas dan masyarakat setempatmohon bantuannya untuk kelancaran mahasiswa yang bersangkutan, terima kasih.

Dikeluarkan diPada : Metro
Tanggal : 23 Juni 2023



Mengetahui,
Pejabat Setempat

D. Arad, S. Ag, S. Hum, MH.
197505052001121002

Wakil Dekan Akademik dan
Kelembagaan,



Dra. Isti Fatonah MA
NIP 19670531 199303 2 003



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
UNIT PERPUSTAKAAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Irlingmulyo Metro Timur Kola Metro Lampung 34111
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.pustaka.metrouniv.ac.id; e-mail: pustaka.iaim@metrouniv.ac.id

**SURAT KETERANGAN IZIN RISET
Nomor : P.21/In.28/U.1/OT. 1/07/2023**

Berdasarkan Surat Wakil Dekan Akademik dan Kelembagaan Nomor : B-1582/In.28/D.1/TL.23/06/2023 tanggal 19 Juni 2023 tentang Permohonan izin riset penelitian di Perpustakaan IAIN Metro, dengan ini memberikan izin kepada :

Nama : MARSELA FEBRIANTI
NPM : 1901051041
Semester : 8 (Delapan)
Jurusan : Tadris Bahasa Inggris

Untuk mengadakan riset penelitian yang berjudul : "AN ANALYSIS OF CODE-SWITCHING INDONESIAN TO ENGLISH USED BY CHEF FARAH QUINN'S IN YOUTUBE VIDEO" di Perpustakaan IAIN Metro.

Demikian surat izin riset penelitian ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Metro, 10 Juli 2023



Kepala Perpustakaan,
Dewi As'ad, S.Ag., S.Hum., MH.
NIP. 197505052001121002



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111

Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.ain@metrouniv.ac.id

KARTU KONSULTASI BIMBINGAN PROPOSAL MAHASISWA
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN
IAIN METRO

Nama : Marsela Febrianti
NPM : 1901051041

Program Studi : TBI
Semester : VIII

No	Hari/ Tanggal	Pembimbing	Materi yang dikonsultasikan	Tanda Tangan Mahasiswa
1.	10 Maret	Dr. Widhiya Ninsiana, M. Hum	Bab 1-3 - Background study - Problem identification - Problem limitation - Problem Formulation - Prior research - objective and benefits - variable research - Footnote	
2.	14 Maret	Dr. Widhiya Ninsiana, M. Hum	Bab 1-3 - background study - research of study - etample code-switching - Research metode	
3.	17 Maret	Dr. Widhiya Ninsiana, M. Hum	Bab 1-3 - kapital letters - bibliography - consisten in writing	

Mengetahui,
Ketua Program Studi TBI

Angianto, M.Pd
NIP. 19871102 201503 1 004

Dosen Pembimbing

Dr. Widhiya Ninsiana, M.Hum
NIP. 19720923 200003 2 002



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iaim@metrouniv.ac.id

**KARTU KONSULTASI BIMBINGAN PROPOSAL MAHASISWA
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN
IAIN METRO**

Nama : Marsela Febrianti
NPM : 1901051041

Program Studi : TBI
Semester : VIII

No	Hari/ Tanggal	Pembimbing	Materi yang dikonsultasikan	Tanda Tangan Mahasiswa
4.	21 Maret	Dr. Widhiya Ninsiana, M. Hum	Bab 1-3 - consisten in writing - Bibliography	
5.	28 Maret	Dr. Widhiya Ninsiana, M. Hum	Bab 1-3 - Page. 2 Alenia ACC sempro	

Mengetahui,
Ketua Program Studi TBI

Dosen Pembimbing

Andianto, M.Pd
NIP. 19871102 201503 1 004

Dr. Widhiya Ninsiana, M.Hum
NIP. 19720923 200003 2 002



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iaim@metrouniv.ac.id

**KARTU KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI MAHASISWA
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN
IAIN METRO**

Nama : Marsela Febrianti
NPM : 1901051041

Program Studi : TBI
Semester : VIII

No	Hari/ Tanggal	Pembimbing	Materi yang dikonsultasikan	Tanda Tangan Mahasiswa
1.	11/ Mei 2022	Dr. Widhiya Ninsiana, M. Hum.	bimbingan ARD. ACC	

Mengetahui,
Ketua Program Studi TBI

Andianto, M.Pd.

NIP. 19871102 201503 1 004

Dosen Pembimbing

Dr. Widhiya Ninsiana, M.Hum

NIP. 19720923 200003 2 002



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111

Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website www.tarbiyah.metrouniv.ac.id; e-mail: tarbiyah.iaim@metrouniv.ac.id

KARTU KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI MAHASISWA
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN
IAIN METRO

Nama : Marsela Febrianti
NPM : 1901051041

Program Studi : TBI
Semester : VIII

No	Hari/ Tanggal	Pembimbing	Materi yang dikonsultasikan	Tanda Tangan Mahasiswa
1.	22 Mei 2023		- Revisi bab 4, menambahkan penjelasan pada Discussion - Revisi bab 5, mengganti tatahan bahasa.	
2.	6 Juni 2023		- merevisi daftar isi - menambahkan abstract, motto, dedication page, acknowledgement, & appendix	
	12 Juni 2023		Ace to munggal	

Mengetahui,
Ketua Program Studi TBI

Andianto, M.Pd.
NIP. 198711022015031004

Dosen Pembimbing

Dr. Widhiya Ninsiana, M.Hum
NIP. 197209232000032002



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
UNIT PERPUSTAKAAN**

NPP: 1807062F0000001

Jalan Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp (0725) 41507; Faks (0725) 47296; Website: digilib.metrouniv.ac.id; pustaka.iain@metrouniv.ac.id

**SURAT KETERANGAN BEBAS PUSTAKA
Nomor : P-776/ln.28/SJU.1/OT.01/06/2023**

Yang bertandatangan di bawah ini, Kepala Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung menerangkan bahwa :

Nama : MARSELA FEBRIANTI
NPM : 1901051041
Fakultas / Jurusan : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan/ Tadris Bahasa Inggris

Adalah anggota Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung Tahun Akademik 2022 / 2023 dengan nomor anggota 1901051041

Menurut data yang ada pada kami, nama tersebut di atas dinyatakan bebas administrasi Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat, agar dapat dipergunakan seperlunya.

Metro, 13 Juni 2023
Kepala Perpustakaan

Dr. As'ad, S. Ag., S. Hum., M.H., C.Me.
NIP.19750505 200112 1 002



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS TARBİYAH DAN ILMU KEGURUAN**

Jalan Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Ringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111

Telepon (0725) 41507, Faksimili (0725) 47296, Website: www.tarbiyah.metrouniv.ac.id, e-mail: tarbiyah.iaim@metrouniv.ac.id

SURAT KETERANGAN BEBAS PUSTAKA

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Prodi Tadris Bahasa Inggris Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan (FTIK) Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro menerangkan bahwa

Nama : Marsela Febrianti
NPM : 1901051041
Prodi : Tadris Bahasa Inggris (TBI)

Telah menyelesaikan administrasi peminjaman buku pada Jurusan/Prodi Tadris Bahasa Inggris.

Demikian keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Metro, 12 jumi 2023
Ketua Prodi TBI

Andianto, M.Pd
NIP. 198711022015031004

AN ANALYSIS OF CODE-SWITCHING INDONESIAN TO ENGLISH USED BY CHEF FARAH QUINN'S IN YOUTUBE VIDEO

ORIGINALITY REPORT

17%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

8%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.radenintan.ac.id Internet Source	5%
2	repository.metrouniv.ac.id Internet Source	2%
3	eprints.iain-surakarta.ac.id Internet Source	1%
4	jurnalstipro.com Internet Source	1%
5	etheses.uin-malang.ac.id Internet Source	1%
6	Submitted to Universitas Mahasaraswati Denpasar Student Paper	<1%
7	repository.uinjambi.ac.id Internet Source	<1%
8	e-journal.usd.ac.id Internet Source	<1%

Submitted to Universitas Warmadewa

0

CURRICULUM VITAE



Marsela Febrianti, affectionately called marsel and sela. Born in Metro, 16 February 2000 at Santa Maria Metro Hospital. The author completed Kindergarten education at TK Aisyah Metro in 2005/2006, then completed formal elementary school education at SD NEGERI 3 Metro in 2012. In 2015 the author completed junior high school education at SMP NEGERI 3 Metro.

Then he continued to vocational school at SMK NEGERI 3 Metro with a major in Computer and Network Engineering and completed his Vocational High School education in 2018. And in 2019 the writer was listed as a Bachelor of English Tadris (TBI) student at IAIN Metro Lampung through the UM-PTKIN selection up to Now. In the same year the author was registered as a student majoring in English Tadris at the Faculty of Tarbiyah and Teacher Training at IAIN Metro. Becoming a student majoring in English Tadris is one of the writer's initial hopes and dreams to continue her education at IAIN Metro. The author hopes that in 2023 will be able to graduate and immediately realize his aspirations, one of which is to continue studying at Brawijaya University in Malang.