

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (1985). *Guru dalam Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT. Sinar Baru.
- Arikunto, S. (2008). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Faridah, Anni dkk. (2008). *Patiseri Jilid I Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hardiman, Intarina. (2011). *Resep Cake Favorit*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ismayani, Yeni. (2008). *Produk Andalan Cake Shop Crepes Favorit Aneka Rasa*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kartohadiproadjo, Mirta. (2006). *Primarasa Teori & Resep Menu Istimewa Hidangan Penutup*. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Mulyasa, E. (2009). *Kurikulum Berbasis Kompetensi Konsep, Karakteristik dan Implementasi*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Pfund, Auinger dkk. (1999). *Pengolahan Kue dan Roti*. Austria: Trauner Schulbuch Verlag, Koglstrape.
- Poerwadarminta, W.J.S. (1999). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Riduwan. (2003). *Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sagala, Syaiful. (2010). *Konsep dan Makna Pembelajaran*. Bandung: Alfabeta.
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sudjana dan Ibrahim, M.A. (2009). *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- Sufi, Y.S (2005). *Wirausaha Boga 3*. Jakarta: PT. Primamedia Pustaka.
- Sukmadinata, Nana Syaodih. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Administrasi dilengkapi dengan Metode R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2010). *Metode penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tn. (2010). *Silabus Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan Pastry & Bakery*. Tidak Diterbitkan: SMK Yapari-Aktripa Bandung.
- Tobing, Hayatinufus A.L dkk. (2009). *Terampil Membuat Cake & Pastry*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Tomasoa, Corputty. (1980). *Seni Mambuat Kue Resep dan Cara Pembuatan*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Umar, Husein. (2008). *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Universitas Pendidikan Indonesia. (2011). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: UPI
- U.S. Wheat Associates. (1981). *Pedoman Pembuatan Roti dan Keju*. Jakarta: Djambatan.
- Winkel, W.S. (2009). *Psikologi Pengajaran*. Yogyakarta. Media Abadi.
- Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yandianto. (2000). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Bandung: M2S.
- Yogha, Sudewi dkk. (2005). *Modul Mata Kuliah Cake dan Roti*. Bandung: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI.

Sumber lain :

- Anonim. (2010). *Pudding*. [Online]. Tersedia: <http://www.google.co.id/imgres?imgurl=http://yanksing.com/img/ourcuisine/dem-sum-gallery/dessert-items/mango-pudding-lg.jpg&imggrefurl>. [1 Oktober 2011].
- Anonim. (2010). *Souffle*. [Online]. Tersedia: <http://www.resepmasakanhalal.blogspot.com> (29 September 2011)

- Anonim. (2010). *Meringue*. [Online]. Tersedia: <http://www.homestyle-cookie-recipes.com> (29 September 2011)
- Lestari, Yuni. (2011). *Pengembangan Hot Pudding Menggunakan Buah Lokal Dengan Variasi Rasa Dan Bentuk Untuk Hidangan Penutup Ala Hotel*. Tugas Akhir pada FPTK UPI. Bandung: Tidak diterbitkan.
- Puspita, Asri Ratna. (2008). *Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Pada Kesiapan Perintisan Usaha Home Industry (Penelitian Terbatas Pada Siswa Kelas 3 Program Paket C SKB Cikembar Sukabumi)*. Skripsi pada FPTK UPI. Bandung: Tidak diterbitkan.
- Suprihatin, Ewi. (2008). *Manfaat Hasil Pelatihan Pembuatan Roti Unyil Sebagai Kesiapan Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga (Penelitian Terbatas Pada Alumni Pelatihan Gakin Kejuruan Tata Boga Tahun 2005 Di Wilayah Kecamatan Bogor Tengah)*. Skripsi pada FPTK UPI. Bandung: Tidak diterbitkan.

