



UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
 FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
 JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
 PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

Jln. Dr. Setiabudhi No. 207 Telp. 022-2013163, Bandung 40154

### KARTU BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Andjani Zella Andrianti  
 NIM : 1000610  
 Program Studi : Pendidikan Tata Boga 2010  
 Pembimbing I : Dra. Elly Lasmanawati W, M.Si  
 Judul Skripsi :

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

No.	Tanggal	Deskripsi	Paraf	
			Dosen	Mahasiswa
1.	21-03-2014	Seminar Proposal		
2.	24-03-2014	Bimbingan Bab I dan II		
3.	21-04-2014	Bimbingan Bab I, II, III		
4.	23-04-2014	Bimbingan Instrumen Penelitian		
5.	24-04-2014	Bimbingan Bab I, II, III dan Instrumen Penelitian		
6.	16-05-2014	Seminar I		
7.	20-05-2014	Bimbingan Masukan Dosen Partisipan		
8.	4-08-2014	Bimbingan Bab I,II, III, IV dan V		
9.	11-08-2014	Bimbingan Bab I,II, III, IV dan V		
10.	13-08-2014	Seminar II		

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |  
 perpustakaan.upi.edu

Pembimbing I,

Dra. El  
NIP. FPTK-UPIF-E0751-28-Rev.00



UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA**  
Jln. Dr. Setiabudhi No. 207 Telp. 022-2013163, Bandung 40154

### KARTU BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Andjani Zella Andrianti  
NIM : 1000610  
Program Studi : Pendidikan Tata Boga 2010  
Pembimbing II : Dr. Hj. Ai Nurhayati, M. Si.  
Judul Skripsi :

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

No.	Tanggal	Deskripsi	Paraf	
			Dosen	Mahasiswa
1.	21-03-2014	Seminar Proposal		
2.	24-03-2014	Bimbingan Bab I dan II		
3.	21-04-2014	Bimbingan Bab I, II, III		
4.	23-04-2014	Bimbingan Instrumen Penelitian		
5.	24-04-2014	Bimbingan Bab I, II, III dan Instrumen Penelitian		
6.	16-05-2014	Seminar I		
7.	20-05-2014	Bimbingan Masukan Dosen Partisipan		

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |  
perpustakaan.upi.edu

8.	4-08-2014	Bimbingan Bab I,II, III, IV dan V		
9.	11-08-2014	Bimbingan Bab I,II, III, IV dan V		
10.	13-08-2014	Seminar II		

Pembimbing II,

Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si  
NIP.19671005 199302 2 001

Andjani Zella Andrianti, 2014  
Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan  
Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai  
Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet  
Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) |  
[perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)