

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, (2014). *Kurikulum 2013*. Garut: SMK Negeri 3 Garut.
- Anonim, (2014). *RPP Kompetensi Dasar Membuat Makanan Penutup (Dessert)*. Garut: SMK Negeri 3 Garut.
- Anonim, (2014). *Silabus Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian*. Garut: SMK Negeri 3 Garut
- Ali, M. (1985). *Penelitian Kependidikan Prosedur dan Strategi*. Bandung: Angkasa.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2003). *Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional*. Jakarta: Depdikbud.
- Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. (1994). *Pendidikan Sistem Ganda*. Jakarta.
- Ekawatiningsih, P, dkk. (2008a). *Restoran Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Ekawatiningsih, P, dkk. (2008b). *Restoran Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Ekawatiningsih, P, dkk. (2008c). *Restoran Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridah, A. dkk. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hanz, J. (2013). *Standar Operasional Prosedur F&B Kitchen*. [Online]. Diakses dari <http://www.slideshare.net/jezznhanz/standard-operational-procedure-fbp>.
- Husein, U. (2005). *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Jakarta: PT. Raja Grafindo.
- Kristiastuti, D (2012). *Modul Dasar Boga*. Surabaya: PKK-FT-Unesa.
- Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia. (2007). *Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia*. Jakarta.

- Mukhtar. (2004). *Usaha Pengelolaan Dapur Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Pada Hotel*. [Online]. Diakses dari <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/1837/1/pariwisata-muchtar2.pdf>.
- Mulyatiningsih, E. (2007). *Tehnik-Tehnik Dasar Memasak*. [Online]. Diakses dari http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Dra.%20Endang%20Mulyatiningsih,%20M.Pd./A_Diktat%20Teknik%20Dasar%20Memasak.pdf
- Nazir, M. (2003). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 22 Tahun 2006 Tentang Pengelompokan Mata Pelajaran di Sekolah Menengah Kejuruan.
- Purwanti, S, dkk. (2006). *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: PTBB FT UNY
- Rahmi, V. (2014). *Manfaat Hasil Belajar “Dekorasi Patiseri” Pada Minat Mahasiswa Membuka Cake Decoration*. Bandung: UPI
- Sisdiknas. (2003). *Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional*. Surabaya: Karina.
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Sudjana. (2002a). *Metode Statistika*. Bandung: Tarsito
- Sudjana. (2005b). *Strategi Pembelajaran*. Bandung: Falah production
- Sudjana. (2012c). *Metode Statistik*. Bandung: Tarsito.
- Sudjana, Nana. (2010). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. (2010a). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R& D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2011b). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2012c). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013d). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Suparjono, E. (1999). *Seri Pendidikan Nasional Petunjuk Pelaksanaan Pendidikan Nasional*. Jakarta: CV. Eko Jaya.

Undang-Undang Pendidikan Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Tujuan Khusus Sekolah Menengah Kejuruan.

Undang-Undang Pendidikan Pasal 1 Tentang Sistem Pendidikan Di Indonesia.

Undang-Undang Prakerin Dikmendikti Tahun 2003 Tentang Pendidikan Sistem Ganda.

UPI. 2014. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: UPI.

Winarni, A. (2015). Handout Pengelolaan Hidangan Kontinental.

Winkel, W.S. (2005). *Bimbingan dan Konseling di Intstitusi Pendidikan*, edisi revisi. Jakarta: Gramedia.

.

Intan beladia, 2015

MANFAAT HASIL BELAJAR KOMPETENSI DASAR MEMBUAT MAKANAN PENUTUP

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