

## DAFTAR PUSTAKA

- Anjani, Riza. (2015). *Analisis Hasil Belajar “Mengolah Hot and Cold Appetizzer atau Salad” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Pada Siswa SMK Negeri 3 Sukabumi*, (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung
- Anonim. (2010). *Mengolah Makanan Kontinental untuk SMK*. Bekasi. Galaxy Puspa Mega.
- Arikunto, Suharsimi. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik (Edisi Revisi VI)*. Jakarta. Asdi Mahasatya
- Arikunto, Suharsimi. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta. Rineka Cipta
- Arikunto, Suharsimi. (2012). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Antra, N., Haris, I., & Nuridja, M. (2014). *Pengaruh Kesiapan dan Tranfer Belajar Terhadap Hasil Belajar Ekonomi Di SMA Negeri 1 Ubud* ,4 (1) hlm 1-12
- Cahyana & Devi. (2015). *Hidangan Kontinental*. Jakarta. Gredia Pustaka Utama
- Departemen Pendidikan Nasional. (2003). *Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003, Tentang Sistem Pendidikan Nasional*, Jakarta: Depdiknas.
- Ekawaningsih, P., Komariah, K., & Purwanti, S. (2008). *Restoran Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Feti, F. & Sanusi, G. (2011). *Kualitas Emulsi Salad Dressing Berbahan Dasar Virgin Coconut Oil*. 31 (2)
- Hamalik, O. (2008). *Perencanaan Pengajaran Berdasarkan Pendekatan Sistem*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hickman. (2012). *Prepare Appetizers and Salad Trainee Manual*. Melbourne. William Angliss Insitute
- Jihad, A. (2009). *Evaluasi Pembelajaran*. Yogyakarta: Multi Presindo.
- Jubaedah & Karpin. (2013). *Bahan Ajar Evaluasi Hasil Belajar Kejuruan*. Bandung: PKK FPTK UPI, tidak diterbitkan
- Makinson, J., Greenfield, H., & Wills, R. (1987) Prepared Salads: Aspects Of Their Lipid Composition. *Journal Of Food Composition And Analysis*. 1. hlm.85-92
- Marnyanti, Sri. (2000). *Tata Laksana Makan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Minantyo, Hari. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Farida Hanum, 2017

HASIL BELAJAR “PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL” UNTUK KESIAPAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI SISWA SMKN 3 CIMAHI

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

- Pereira, E., Rodrigues, A., & Ramalhosa, E. (2013) *Influence of working conditions and practices on fresh-cut lettuce salads quality*. 33 (2). Hlm. 406-412
- Pauli, Eugen. (1979). *Classical Cooking The Modern Way*. Boston. Chi Publishing Company.
- Rusmini, W., Hastuti, P., & Hudayah, T. (2015). *Modul Diklat PKB Guru SMK Paket Keahlian Jasa Boga*. Jakarta. Direktorat Jenderal Guru Dan Tenaga Kependidikan
- Riduwan, M., & Akdon. (2010). *Rumus dan Data Dalam Analisis Data Statistika*. Bandung. Alfabeta
- Sanjaya, W. (2013). *Penelitian Pendidikan: Jenis, Metode, dan Prosedur*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Slameto. (2010). *Belajar & Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sudjana, N. (2008). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. (2015). *Metode penelitian pendidikan; pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Universitas Pendidikan Indonesia. (2015). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung UPI
- Wardani, Pandu. (2013). *Model Pembelajaran Magang*. (Skripsi). Universitas Negeri Semarang.
- Yamin, M. (2012). *Strategi Pembelajaran Berbasis Kompetensi*. Jakarta: Referensi.