

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Buku dan Dokumen:

- Ali, M (1985). *Guru Dalam Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Sinar Baru
- Aunurrahman. (2009). *Belajar dan Pembelajaran*. Bandung: Alfabeta
- Anderson, L & Krathwohl, D. (2015). *Pembelajaran, pengajaran dan asesmen*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Anonim. (2017). Bakery [Online]. Tersedia: <http://en.wikipedia.org/wiki/bakery> [10 maret 2017]
- Arikunto, S. (2008). *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktek*. Jakarta: Rineka Cipta
- Ayodya, Wulan. (2010) *Cara Awal Buka Usaha Roti dan Kue*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- Bagyono. (2007). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta
- Bartono. (2005) *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI
- Chan, Levi Aditya. (2008). *Panduan Wirausaha Roti Modern*. Jakarta: Agro Media Pustaka
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. (2003). *Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional*. Jakarta: Depdikbud
- Direktorat Pembinaan SMK. (2016). *Pelatihan implementasi kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Kemendikbud
- Faridah, Anni. (2008). *Patiseri jilid 1 dan 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan.
- I Mujib, Izzudin. Dkk (2011). *Rupiah Meriah Dari Bisnis Roti dan Kue*. Jakarta: PPM
- Mafred Lounge dan Bogasari Baking Center. (2004). *Pengolahan Roti*. Jakarta: Gaya Faforit Press
- Marleen S. (2008). *Kajian Lengkap Teori dan Praktek Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widya. Indonesia.
- Nurbaya, S. (2012) *Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Kesiapan Berwirausaha Siswa SMKN Barabai Kabupaten Hulu Sungai Tengah Kalimantan Selatan*. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*. 21 (2), hlm 95-105.
- Pribadi, Benny. (2009). *Model Desain Sistem Pembelajaran*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Riduwan. (2010). *Dasar-dasar Statistika*. Bandung : Alfabeta.
- Risa, Z. (2012). *Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri Sebagai Kesiapan Usaha Bakery*. (Skripsi). Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia
- Sagala, S. (2013). *Konsep dan makna pembelajaran*. Bandung: Alfabeta
- Sekar, A. (2012) *Kesiapan Berwirausaha Pada Siswa SMK Kompetensi Keahlian Jasa Boga*. *Jurnal Pendidikan Vokasi*. 2 (2), hlm 154-168.
- Sisdiknas. (2003). *Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional*. Surabaya : Karina.

- Subagjo, Adjab. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudewi. (2016). *Modul "Bread"*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: (tidak diterbitkan)
- Sudewi dan Rahmawati. (2016). *Silabus Mata Kuliah Bread*. Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI : Tidak diterbitkan.
- Sudjana, Nana. (2009). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sukardi. (2007). *Metodologi penelitian pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Slameto. (2010). *Belajar & faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Universitas Pendidikan Indonesia. (2015). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Wheat Associates. (1981). *Pedoman Membuat Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan
- Yuni, L. (2011). *Manfaat Hasil Belajar "Membuat Produk Roti" Pada Praktek Kerja Industri Pastry Di Hotel*. (Skripsi). Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia
- \_\_\_\_\_ (2012). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue, Roti Modern dan The World Encyclopedia of Bread and Bread Making*. Jakarta: Indonesia.