

**MANFAAT HASIL BELAJAR PRAKTEK INDUSTRI SEBAGAI  
KESIAPAN WIRAUUSAHA BIDANG PATISERI PADA  
MAHASISWA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN  
TATA BOGA PKK FPTK UPI ANGKATAN  
TAHUN 2002-2003**

**(Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Yang Telah Mengikuti Praktek  
Industri Di Perusahaan Patiseri)**

**SKRIPSI**

*Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Dari Syarat Memperoleh Gelar Sarjana  
Pendidikan Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI*



**Disusun Oleh :  
WIDIAYANTI SUMINAR  
023541**

**Program Studi Pendidikan Tata Boga**

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
2007**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**WIDIAYANTI SUMINAR**

**MANFAAT HASIL BELAJAR PRAKTEK INDUSTRI SEBAGAI  
KESIAPAN WIRAUSAHA BIDANG PATISERI PADA  
MAHASISWA SPESIALISASI PENDIDIKAN  
TATA BOGA PKK FPTK UPI ANGKATAN  
TAHUN 2002-2003**

**(Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Yang Telah Mengikuti  
Praktek Industri Di Perusahaan Patiseri)**

**DISETUJUI DAN DISAHKAN OLEH :**

**Pembimbing I**

**Dra. Hj. Ny. Sri Subekti, M.Pd  
Nip. 131.475.573**

**Pembimbing II**

**Dra. Ny. Yulia Rahmawati, M.Si  
Nip. 132.052.366**

**Mengetahui Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
FPTK Universitas Pendidikan Indonesia**

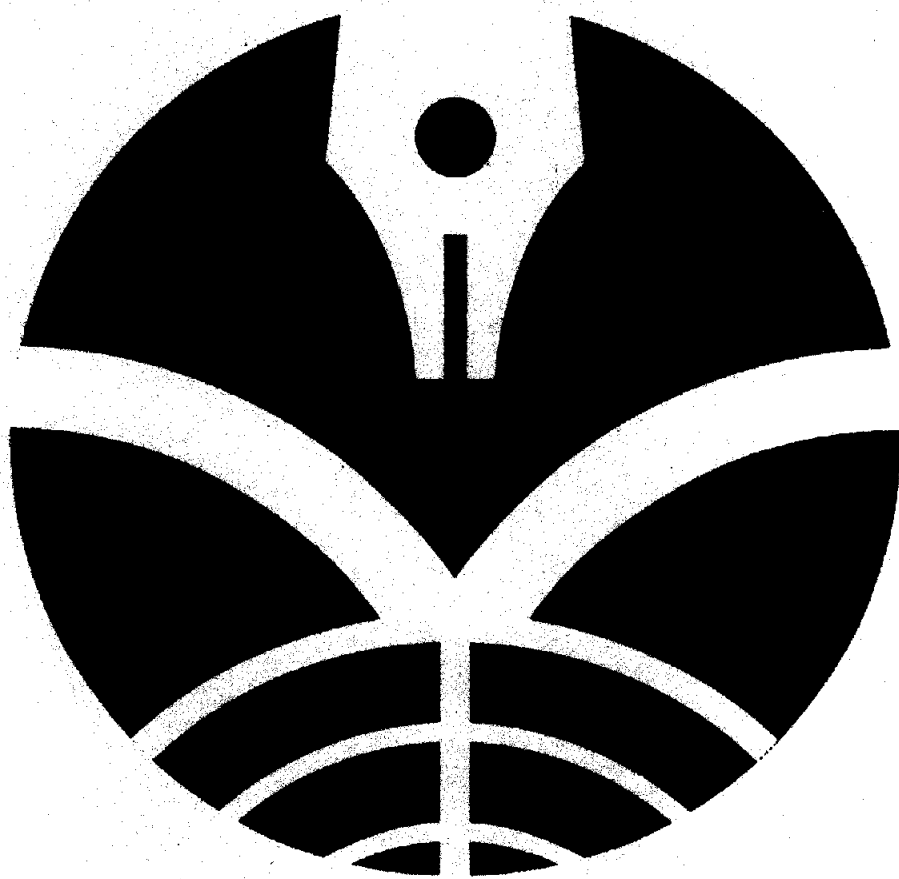
**Dra. Herni Kusantati, M.Pd.  
Nip. 130.605.184**

*Ketika kumohon kekuatan,  
Allah memberiku kesulitan, agar ku menjadi kuat  
Ketika kumohon kebijaksanaan,  
Allah memberiku masalah untuk ku pecahkan  
Ketika kumohon keberanian,  
Allah memberiku kondisi bahaya untuk ku atasi  
Ketika ku mohon keberanian,  
Allah memberiku kondisi bahaya untuk ku atasi  
Ketika ku mohon Cinta  
Allah memberiku orang untuk ku tolong  
Aku tak menerima apa yang kuminta,  
Tapi ku menerima segala yang ku butuhkan  
Do'aku terjawab sudah*

*(Muh. Faudil Azhim)*

*Dengan memanjatkan puji serta syukur kepada Allah SWT  
Kupersembahkan karya tulis ini sebagai bakti dan kasih sayangku  
Kepada yang tercinta dan tersayang orang tua, adik-adikku, keponakanku,  
Teman dan sahabatku, para pendidik serta orang yang berjasa dalam  
kehidupanku.*

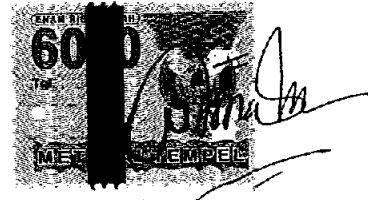
*Terima kasih atas dukungan dan do'a  
Serta curahan kasih sayannng yang telah diberikan.  
Semoga Allah SWT membalasnya dengan limpahan Rahmat-Nya.  
Amin,,,,,,,,*



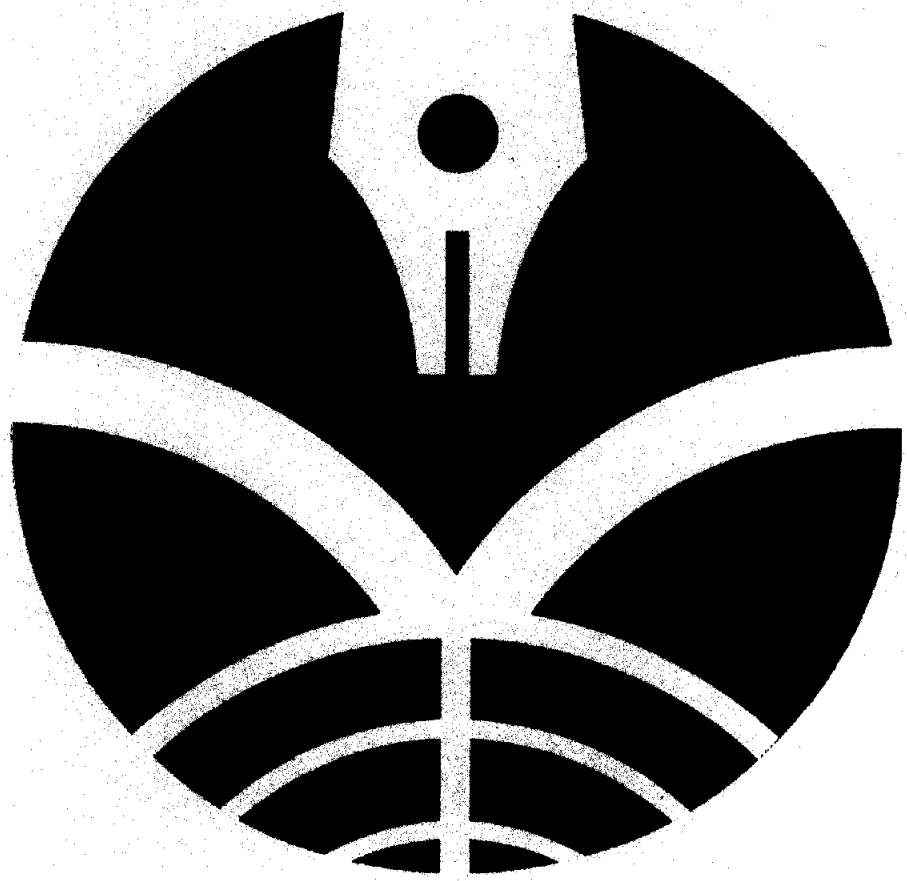
## SURAT PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Manfaat Hasil Belajar Praktek Industri Sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri Pada Mahasiswa Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Pkk Fptk Upi Angkatan Tahun 2002-2003”. (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Yang Telah Mengikuti Praktek Industri Di Perusahaan Patiseri) ini berserta seluruh isinya benar-benar karya saya sendiri, dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etik keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau adanya klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini

Bandung, Agustus 2007  
Yang membuat pernyataan



Widiayanti Suminar  
NIM. 023541



## ABSTRAK

### **MANFAAT HASIL BELAJAR PRAKTEK INDUSTRI SEBAGAI KESIAPAN WIRAUSAHA BIDANG PATISERI PADA MAHASISWA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA PKK FPTK UPI ANGKATAN TAHUN 2002-2003**

**(Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Yang Telah Mengikuti Praktek Industri  
Di Perusahaan Patiseri)**

Penelitian ini di latar belakang oleh hasil belajar Praktek Industri yang dapat mendorong mahasiswa untuk belajar aktif dan mandiri di industri boga. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai manfaat hasil belajar Praktek Industri sebagai kesiapan wirausaha bidang Patiseri yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Metoda penelitian menggunakan metode deskriptif. Populasi penelitian berjumlah 34 orang. Sampel yang digunakan adalah sampel total. Hasil penelitian manfaat pembelajaran Praktek Industri sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri berada pada kriteria cukup, mengandung implikasi bahwa Praktek Industri cukup memberikan manfaat pengetahuan, sikap dan keterampilan sebagai kesiapan wirausaha bidang Patiseri yang perlu dikembangkan dan ditingkatkan khususnya untuk mahasiswa, dosen Praktek Industri, Industri Patiseri dan peneliti selanjutnya.

**Kata Kunci :** *Manfaat, hasil belajar, praktek industri, kesiapan, wirausaha bidang Patiseri,*





## KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmaanirrahiim,

Alhamdulillahirabbil'alamiin, penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat, hidayah dan nikmat-Nya yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Manfaat Hasil Belajar Praktek Industri Sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri Pada Mahasiswa Spesialisasi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Angkatan Tahun 2002-2003" (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Yang Telah Mengikuti Praktek Industri Di Perusahaan Patiseri)

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia. Penyusunan skripsi ini penulis mengharapkan akan banyak memperoleh bimbingan, saran dan masukan yang sangat bermanfaat dari berbagai pihak, maka dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat :

Dra. H. Ny. Sri Subekti, M.Pd sebagai dosen Pembimbing I dan Dra. Ny. Yulia Rahmawati, M.Si sebagai Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan, perhatian, motivasi dan bimbingan dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Dr. Ny. Arifah A. Riyanto, M.Pd, sebagai Ketua Badan Bimbingan Penyelesaian Akhir Studi (BBPAS) dan Dra. Hj. Sunarsih, M.Pd, Dra. Ny. Elly Lasmanawati WP M.Si, Dra. Ny. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd dan Ny. Isma

Widiaty, S.Pd, M.Pd sebagai tim kecil Jurusan PKK FPTK UPI yang telah memberikan pengarahan dan masukan yang sangat berguna dalam skripsi ini.

Dra. Hj. Ny. Sudewi Yogha, M.Si, Dra. Ny. Agnes S. W., M.Pd, dan Dra. Ny. Atat Siti N., M.Si, selaku dosen partisipan yang telah memberikan masukan, saran dan kritik yang sangat berharga bagi penulis untuk perbaikan dalam kelengkapan skripsi yang penulis susun.

Dra. Ny. Hemi Kusantanti, M.Pd selaku ketua jurusan PKK FPTK UPI yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan studi di Jurusan PKK FPTK UPI.

Dra. Ny. Yulia Rahmawati, M.Si dan Ny. Isma Widiaty, S.Pd, M.Pd sebagai Pembimbing Akademik Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan tahun 2002, yang tidak henti-hentinya memberikan nasihat, motivasi, pengarahan dan bimbingan dengan penuh perhatian dan kesabaran kepada penulis untuk menyelesaikan studi di Jurusan PKK FPTK UPI.

Drs. H. Sabri, M.Pd selaku Dekan FPTK UPI yang telah memberikan kemudahan dalam pembuatan surat izin penjajagan penelitian, sehingga dapat membantu kelancaran penyusunan skripsi.

Ibu dan Bapak Dosen di Jurusan PKK FPTK UPI sebagai pendidik yang telah banyak memberikan pengetahuan, sikap dan keterampilan berupa ilmu di bidang PKK, khususnya dalam bidang Tata Boga yang sangat berharga bagi penulis.

Staf Tata Usaha Jurusan PKK FPTK UPI, khususnya Ibu Totih dan Bapak Atang yang telah memberikan pelayanan administrasi selama penulis belajar di Jurusan PKK FPTK UPI.

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan tahun 2002-2003 khususnya yang sudah mengikuti Praktek Industri di perusahaan Patiseri, yang telah memberikan waktu dan bersedia memberikan data penelitian yang diperlukan penulis.

Teristimewa, untuk kedua orang tuaku Mamah dan Papah, adik-adikku Sandra Cristanti dan M. Faisal Irianto, yang senantiasa memberikan kasih sayang yang tidak terkira, motivasi baik moril maupun materil, serta mendo'akan penulis dalam menyelesaikan studi di Jurusan PKK FPTK UPI ini.

Rekan-rekan terdekat khususnya Dany Yanuar Saputra, Titin Kartini, Eka Cahyani, Bang Jaja, Abenk yang senantiasa menjadi tempat berbagi saran, memotivasi, bertukar pikiran, serta do'anya yang tulus dengan penuh kesabaran selama penulis menyelesaikan skripsi ini.

Teman-teman perkuliahan khususnya Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan tahun 2002, yang saling memberikan semangat dan motivasi selama menempuh studi di Jurusan PKK FPTK UPI hingga tersusunnya skripsi ini.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah bersedia membantu dan mengulurkan kebaikan serta kemudahan dalam penyusunan skripsi ini.

Bandung, Agustus 2007

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR SKEMA</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	7
C. Tujuan Penelitian .....	12
D. Asumsi (Anggapan Dasar) .....	14
E. Pertanyaan Penelitian .....	15
F. Metode Penelitian .....	16
G. Lokasi dan Sampel Penelitian .....	17
<b>BAB II HASIL BELAJAR PRAKTEK INDUSTRI DAN MANFAATNYA SEBAGAI KESIAPAN WIRUSAHA BIDANG PATISERI PADA MAHASISWA ANGKATAN 2002-2003</b>	
A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar, Faktor-faktor yang mempengaruhi dan Manfaat Hasil Belajar .....	18
1. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar .....	18
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi Hasil Belajar .....	22
3. Manfaat Hasil Belajar .....	24
B. Program Mata Kuliah Praktek Industri .....	26
1. Tujuan Praktek Industri .....	28
2. Materi Mata Kuliah Praktek Industri .....	29
3. Prosedur Pelaksanaan Praktek Industri di Lapangan .....	45
C. Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri .....	50
1. Pengertian Kesiapan .....	50
2. Aspek-aspek yang mempengaruhi Kesiapan .....	51
3. Kesiapan Berwirausaha .....	52
4. Perencanaan Wirausaha .....	54
5. Analisa Pangsa Pasar .....	58
6. Jenis-jenis dan Alokasi Usaha .....	59
7. Sumber Modal Usaha .....	59
8. Bidang Patiseri .....	60
D. Manfaat Hasil Belajar Praktek Industri sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri .....	62
1. Manfaat Kemampuan Kognitif pada Praktek Industri sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri .....	62

2. Manfaat Kemampuan Afektif pada Praktek Industri sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri .....	64
3. Manfaat Kemampuan Psikomotor pada Praktek Industri sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri .....	65
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian.....	67
B. Populasi dan Sampel .....	67
C. Teknik Pengumpulan Data .....	68
D. Teknik Pengolahan Data dan Penafsiran Data .....	70
E. Prosedur Penelitian.....	72
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN</b>	
A. Analisis Data Penelitian .....	74
B. Pembahasan Penelitian .....	110
<b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI</b>	
A. Kesimpulan.....	117
B. Implikasi Hasil Penelitian .....	119
C. Rekomendasi Hasil Penelitian.....	120
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>123</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN.....</b>	<b>126</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Ciri-ciri dan Watak Seorang Wirausaha .....	53
2.2 Contoh Jadwal Waktu : Rencana Untuk Memulai Usaha.....	55
3.1 Jumlah Populasi .....	68
4.1 Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan pengetahuan bahan untuk pembuatan produk patiseri sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri .....	75
4.2 Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan pemahaman jenis loyang pada pembuatan <i>cake</i> sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri .....	76
4.3 Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan syarat dalam pemilihan resep yang baik pada produk patiseri sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri .....	77
4.4 Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan kreasi hiasan <i>cake</i> sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri .....	78
4.5 Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan pengetahuan dalam mengaplikasikan bahan isi dari selai pada pembuatan produk patiseri sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri .....	80
4.6 Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan pemahaman metoda pembuatan produk patiseri sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri .....	81
4.7 Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan pengetahuan analisis kesalahan memproduksi dalam produk patiseri sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri .....	82
4.8 Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan kreasi mengemas berbagai macam produk patiseri sebagai kesiapan wirausaha patiseri.....	83
4.9 Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan penilaian kualitas produk patiseri yang laku di jual sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	84

4.10	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan pengetahuan teknik pemasaran produk patiseri sebagai kesiapan membuka wirausaha bidang patiseri .....	85
4.11	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan pengetahuan analisis pesaing usaha sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	86
4.12	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan penerapan pengetahuan <i>sanitasi hygiene</i> pribadi dan karyawan sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri .....	87
4.13	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan sikap dalam persiapan pembuatan produk patiseri sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	89
4.14	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan sikap dalam menerima pesanan produk patiseri yang di pesan konsumen sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri .....	90
4.15	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan penilaian sikap dalam merencanakan produk patiseri yang berbeda dengan produk patiseri lain sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri .....	91
4.16	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan sikap menarik perhatian konsumen agar mau memesan produk yang di produksi sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri. ....	92
4.17	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan sikap menghadapi kritikan konsumen sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	93
4.18	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan sikap melayani konsumen agar konsumen merasa puas sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	94
4.19	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan sikap yang harus dimiliki seorang wirausahawan sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	95
4.20	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan sikap dalam mempersiapkan diri menjadi seorang wirausahawan sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	96



4.21	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan persiapan jenis penjualan dari usaha produk patiseri sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	97
4.22	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan keterampilan menentukan bahan baku untuk pembuatan produk patiseri sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	98
4.23	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan keterampilan menggunakan alat persiapan dan pengolahan sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	100
4.24	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan kemahiran membuat produk patiseri sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	101
4.25	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan keterampilan dalam proses produksi roti sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	102
4.26	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan keterampilan membuat <i>cookies</i> sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	103
4.27	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan keterampilan menghias <i>cake</i> sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	104
4.28	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan kreativitas dalam meningkatkan kualitas kemasan yang digunakan pada produk patiseri sebagai kesiapan wirausaha patiseri .....	105
4.29	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan pencarian dana untuk modal usaha patiseri sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri.....	106
4.30	Persentase nilai manfaat hasil belajar Praktek Industri berkaitan dengan keterampilan dalam beradaptasi untuk menciptakan kerja sama yang baik dengan rekan kerja sebagai kesiapan wirausaha bidang patiseri .....	107
4.31	Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Praktek Industri Sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri Berupa Kemampuan <i>Kognitif</i> .....	108
4.32	Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Praktek Industri Sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri Berupa Kemampuan <i>Afektif</i> .....	109

4.33 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Praktek Industri Sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri Berupa Kemampuan <i>Psikomotor</i> .....	110
4.34 Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Praktek Industri Sebagai Kesiapan Wirausaha Bidang Patiseri Berupa Kemampuan <i>Kognitif, Afektif</i> dan <i>Psikomotor</i> .....	111

## DAFTAR SKEMA

Skema	Halaman
2.1 Struktur Organisasi.....	36
2.2 Prosedur PelaksanaanPraktek Kerja Lapangan.....	45

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Kisi-kisi Penelitian .....	126
2. Instrumen Penelitian.....	129
3. Praktek Industri .....	139
4. Surat-surat .....	146
5. Riwayat Hidup	



## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Mochamad. (1998). *Penelitian Pendidikan, Prosedur dan Strategi Mengajar*. Bandung : Angkasa
- Ari Fadiati,W.S (1988 ) : *Pengelolaan Usaha Boga*, Jakarta : Depdikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Proyek Pengembangan
- Arikunto, S. (1998). *Prosedur Penelitian*. Jakarta : Bina Aksara.
- Bukhari Alma (2002). *Dasar-Dasar Bisnis Dan Pemasaran*. Bandung : Percetakan BSC
- Depdikbud.(2003). UU No. 20 tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional. Jakarta : Cemerlang
- Elis. (2002). *Hand Out Manajemen Usaha Pastry*. Bandung : PKK FPTK UPI
- Faisal,S. (1992). *Metodelogi Penelitian Pendidikan*. Surabaya : Usaha Nasional
- Hamalik, Oemar. (1990). *Kurikulum dan Pembelajaran*. Bandung : PT. Citra Aditya Bakti.
- Jurusan PKK. (2005). *Profil Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. Bandung : PKK FPTK UPI
- Justin G Longenecker, dkk (2001). *Kewirausahaan Manajemen Usaha Kecil*. Jakarta : Salemba empat.
- Juwaedah. A (2006). *Silabus Perkuliahan Praktek Industri Bidang Makanan*. Bandung : PKK FPTK UPI
- .(2005).*Pedoman Praktek Industri Bidang Makanan*. Bandung : PKK FPTK UPI
- .(2003). *Hand Out Praktek Industri Bidang Makanan*. Bandung : PKK FPTK UPI
- Kartono, K.(1990). *Menyiapkan dan memandu karier*. Jakarta : CV. Rajawali
- Pomodji, Doddy. (1999). *Petunjuk Praktis Usaha Katering*. Jakarta : Balai Pustaka
- S, Ulber. (2002). *Pemasaran Praktis Asas-asas Manajemen*. Bandung : Mandirmaja

- Sagala, Syaeful (2003). Konsep dan Makna Pembelajaran. Bandung : Alfabeta
- Sadiyah, Siti (2004). Hand Out Mata Kuliah Sanitasi dan Hygiene dalam Industri Boga. Bandung : PKK FPTK UPI
- Slameto. (2003). Belajar dan Faktor-faktor yang mempengaruhinya. Jakarta : Rhineka Cipta
- Sri Warsitaningsih, Agnes. (1989). Pengelolaan Katering dan restoran. Bandung : PKK FPTK UPI.
- .(1989). Hand Out Perkuliahan Manajemen Usaha Boga. Bandung : PKK FPTK UPI.
- (2003). *Hand out Manajemen Usaha Boga*. Bandung : FPTK UPI
- Sukhmad, Winarno. (1992). Pengantar Pendidikan Ilmiah. Bandung : Tarsito
- Sudjana, D. (2003). Metode dan Tehnik Pembelajaran Partisipatif dalam Pendidikan Luar Sekolah. Bandung : Nusantara Press
- Sudjana, Nana. (2005). Penelitian Hasil Proses Belajar Mengajar. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya
- Sumanto. (1995). Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan. Yogyakarta : Audi offset
- Tim Redaksi. (2005). Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga. Jakarta : Balai Pustaka
- Tim Pengembang MKDK Kurikulum dan Pembelajaran. (2002) Kurikulum dan Pembelajaran. Bandung : PKK FPTK UPI.
- Waris. 1981. Pengantar Ekonomi Perusahaan. Bandung : Alumi
- Winkel, W.S (1996). Psikologi Pengajaran. Jakarta : Gramedia
- Sumber-sumber lain :**
- Dania, Lina.(2007). Manfaat Hasil Belajar Manajemen Usaha Pastry Pada Praktek Industri Usaha Patiseri. Skripsi PKK FPTK UPI. Tidak diterbitkan.
- Kurniati, Dewi. (2004). Kreasi Bentuk Dan Isi Cokelat Praline Sebagai Benda Souvenir Pada Produk Perencanaan Usaha Pastry. Laporan PKK FPTK UPI. Tidak diterbitkan.

- Selly Idayanti (2003) Pendapat Supervisor Tentang Kemampuan Siswa Dalam Prakerin Pada Restoran Di Kota dan Kabupaten Bandung. Skripsi Pendidikan PKK FPTK UPI. Tidak diterbitkan .
- Kustiani, Ima. (2006). Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan Usaha Boga Dalam Program Broad Based Education (BEE) dan Life Skill Pada Kesiapan Membuka Usaha Patiseri. Skripsi PKK FPTK UP Tidak diterbitkan.
- Mustika, Elis. (2006). Manfaat Hasil Belajar Cookies dan Small Cake dalam Kesiapan Membuka Usaha Aneka Kue Kering. Skripsi PKK FPTK UPI. Tidak diterbitkan.
- Rani.(2005). Laporan Pelaksanaan Praktek Industri di Amanda Brownies Kukus. Laporan PKK FPTK UPI. Tidak Diterbitkan
- Wiwin, Imas. (2007). Pengaruh Hasil Belajar Kewirausahaan Terhadap Minat Membuka Usaha Restoran Pada Peserta Didik Tingkat II Program Studi Perhotelan SMK YPPT Bandung Tahun Ajaran 2003/2004. Skripsi PKK FPTK UPI. Tidak diterbitkan



