

**MANFAAT HASIL BELAJAR PENGOLAHAN KUE DAN ROTI  
PADA KESIAPAN PRAKTEK BERWIRAUSAHA  
DI UNIT PRODUKSI PATISERI  
(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas 2 Program Keahlian Restoran  
di SMKN 3 Cimahi)**

**SKRIPSI**

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian dari  
Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan  
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



**Oleh :**

**MUTY HANDAYANI  
022302**

**Program Studi Pendidikan Tata Boga**

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

# LEMBAR PENGESAHAN

MUTY HANDAYANI

**MANFAAT HASIL BELAJAR PENGOLAHAN KUE DAN ROTI  
PADA KESIAPAN PRAKTEK BERWIRSAUSAHA  
DI UNIT PRODUKSI PATISERI**  
(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas 2 Program Keahlian Restoran  
di SMKN 3 Cimahi)

DISETUJUI DAN DISAHKAN OLEH :

PEMBIMBING I



**Dra. Sudewi Yogha, M.Si**  
NIP. 131 626 240

PEMBIMBING II



**Dra. Yulia Rahmawati, M.Si**  
NIP. 132 052 366

Mengetahui,

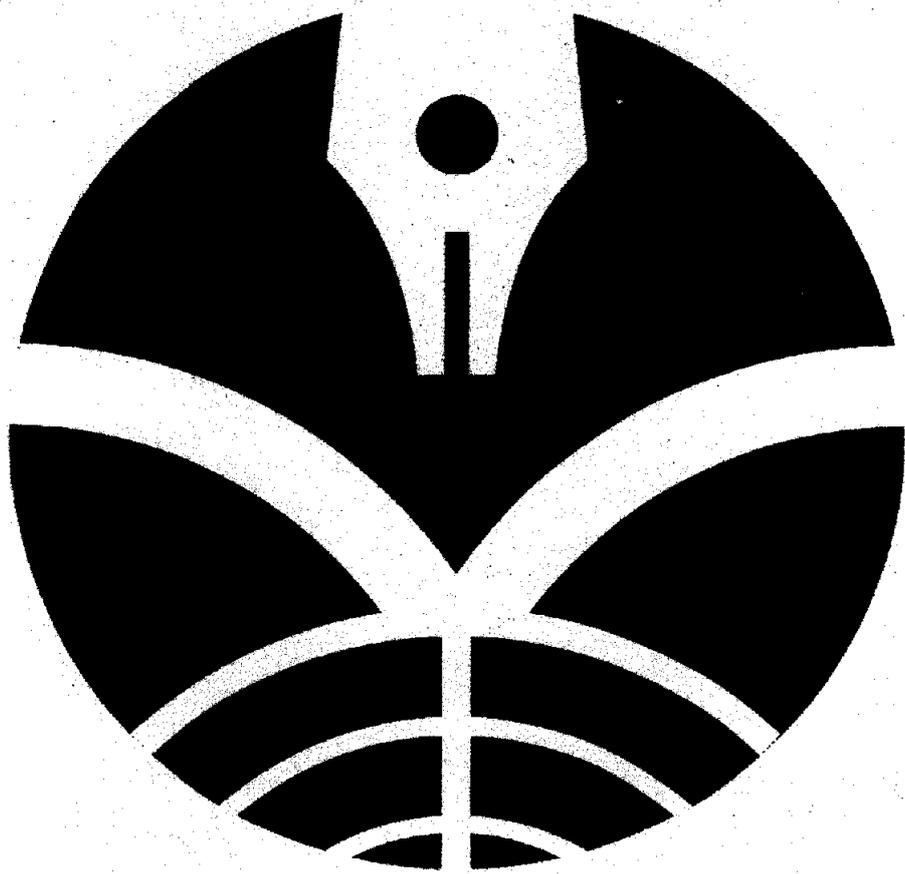
**Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia**



**Dra. Heri Kusantati, M.Pd**  
NIP. 130 605 184

*Kemenangan akan datang bersama kesabaran,  
Jalan keluar datang bersama kesulitan,  
dan kemudahan itu ada bersama kesulitan.  
Betapa banyak orang yang menginginkan sesuatu  
namun tak juga mendapatkannya, dan  
betapa banyak orang yang sudah putus asa  
namun kemudian datang kegembiraan.  
(La Tahzan)*

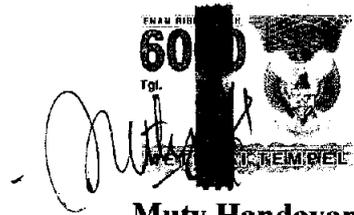
*Dengan memanjatkan puji serta rasa syukur kepada-Nya,  
karya tulis ini ku persembahkan sebagai salah satu bakti  
untuk yang tersayang ibu, bapak (alm), kakak,  
para Pendidikku, sahabat-sahabat  
serta semua orang yang selalu  
mendoakan dan mengharapkan  
keberhasilanku.*



## PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “**Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti pada Kesiapan Praktek Berwirausaha di Unit Produksi Patiseri (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas 2 Program Keahlian Restoran di SMKN 3 Cimahi)**” ini sepenuhnya karya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

**Bandung, Agustus 2007**  
**Yang Membuat Pernyataan,**



**Muty Handayani**  
**NIM. 022302**



## **ABSTRAK**

### **MANFAAT HASIL BELAJAR PENGOLAHAN KUE DAN ROTI PADA KESIAPAN PRAKTEK BERWIRAUSAHA DI UNIT PRODUKSI PATISERI (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas 2 Program Keahlian Restoran Di SMKN 3 Cimahi)**

Penelitian tentang hasil belajar pengolahan kue dan roti diharapkan dapat memberikan manfaat pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri. Tujuan penelitian untuk mengetahui manfaat hasil belajar pengolahan kue dan roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Metode penelitian menggunakan deskriptif, responden 30 orang. Hasil penelitian menunjukkan manfaat hasil belajar pengolahan kue dan roti memberikan pengetahuan dan keterampilan yang tinggi, serta sikap yang cukup. Implikasi penelitian menunjukkan peserta didik memiliki kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri. Rekomendasi hasil penelitian ditujukan pada peserta didik diharapkan dapat mempertahankan kemampuan kognitif dan psikomotor, serta meningkatkan kemampuan afektif pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri, guru memotivasi kesiapan peserta didik praktek berwirausaha di unit produksi patiseri.

Kata kunci : Pengolahan Kue dan Roti, Praktek Berwirausaha



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul : Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti pada Kesiapan Praktek Berwirausaha di Unit Produksi Patiseri (Penelitian Terbatas pada Peserta Didik Kelas 2 Program Keahlian Restoran di SMKN 3 Cimahi).

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI. Penyusunan skripsi ini telah melibatkan berbagai pihak, perkenankanlah penulis mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat :

Dra. Ny. Sudewi Yogha, M.Si sebagai Dosen Pembimbing I dan Dra. Ny. Yulia Rahmawati, M.Si sebagai Dosen Pembimbing II sekaligus Dosen Pembimbing Akademik yang telah mengarahkan, membimbing dan memotivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Ny. Isma Widiati, S.Pd, M.Pd sebagai Dosen Pembimbing Akademik yang telah mengarahkan dan memotivasi kepada penulis untuk menyelesaikan studi di Jurusan PKK FPTK UPI.

Dr. Ny. Arifah A. Riyanto, M.Pd sebagai Ketua Badan Bimbingan Penyelesaian Akhir Studi (BBPAS) Jurusan PKK FPTK UPI yang telah memberikan masukan berupa saran dan kritik kepada penulis selama proses pemantapan judul skripsi sampai skripsi ini selesai.

Dra. Hemi Kusantati, M.Pd sebagai Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan studi di Jurusan PKK FPTK UPI.

Dra. Ny. Elly Lasmanawati WP, M.Si, Dra. Hj. Ny. Sri Subekti, M.Pd, Hj. Ny. Rita Patriasih, S.Pd, M.Si, sebagai Dosen Partisipan yang telah memberikan masukan, saran dan kritik yang sangat berharga kepada penulis untuk perbaikan dan kelengkapan skripsi ini.

Drs. H. Sabri sebagai Dekan FPTK UPI yang telah memberikan kemudahan dalam pembuatan surat izin penelitian dan Staf Tata Usaha di FPTK UPI yang telah memberikan kemudahan dan bantuan dalam proses administrasi.

Ibu dan Bapak dosen di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI sebagai pendidik yang telah memberikan bekal pengetahuan, sikap dan keterampilan yang berharga bagi kehidupan penulis.

Drs. Mamat Rachmat sebagai Kepala Sekolah SMKN 3 Cimahi yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian ini. Dra. Subandiyah sebagai Ketua Program Keahlian Restoran dan guru yang mengajarkan kompetensi Pengolahan Kue dan Roti di SMKN 3 Cimahi, dan Enok S, BA sebagai Ketua Unit Produksi Patiseri di SMKN 3 Cimahi yang telah memberikan pengarahan dan kemudahan dalam penelitian yang penulis lakukan.

Peserta didik kelas 2 Program Keahlian Restoran di SMKN 3 Cimahi yang telah membantu penulis dalam pengisian angket penelitian.

Ibu dan Bapak (Alm) serta seluruh keluargaku yang telah memberikan kasih sayang yang tidak terkira, bantuan moril dan materil serta mendoakan penulis dalam menyelesaikan studi di Jurusan PKK FPTK UPI.

Rekan-rekan mahasiswa khususnya Eha, Noviyanti, Nuksi, Indah, Laila, Siti, Novi A, Nurul, Wiwin, Bunga, Wulan, serta rekan-rekan lain di Jurusan PKK FPTK UPI Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2002 yang telah memberikan bantuan, saran, motivasi dan doa bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga penulisan skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan semoga budi baik dan jasa semua pihak yang telah diberikan kepada penulis mendapat balasan dari Allah SWT, amin.

Bandung, Agustus 2007

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK.....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR BAGAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	10
D. Asumsi Penelitian.....	11
E. Pertanyaan Penelitian.....	13
F. Metode Penelitian.....	14
G. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	14
<b>BAB II PENGOLAHAN KUE DAN ROTI SERTA MANFAATNYA PADA KESIAPAN PRAKTEK BERWIRAUSAHA DI UNIT PRODUKSI PATISERI</b>	
A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar, Faktor-faktor yang mempengaruhi Hasil Belajar.....	15
B. Gambaran Umum Pengolahan Kue dan Roti Sebagai Salah Satu Kompetensi Program Keahlian Restoran.....	18
C. Kesiapan Praktek Berwirausaha di Unit Produksi Patiseri.....	45
D. Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Pada Kesiapan Praktek Berwirausaha di Unit Produksi Patiseri.....	65
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian.....	70
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	70
C. Teknik Pengumpulan Data.....	71
D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data.....	72
E. Prosedur Penelitian.....	73
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN PENELITIAN</b>	
A. Hasil Penelitian.....	75
B. Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berupa Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor Responden Pada Kesiapan Praktek Berwirausaha di Unit Produksi Patiseri.....	105
C. Pembahasan Hasil Penelitian.....	108

<b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN</b>	
A. Kesimpulan .....	113
B. Implikasi.....	115
C. Rekomendasi.....	116
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>118</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>121</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>134</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kriteria Penilaian Hasil Praktek di Unit Produksi Patiseri .....	60
Tabel 4.1 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Pengetahuan Responden tentang Bahan Utama Kue-kue Indonesia.....	75
Tabel 4.2 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Pengetahuan Responden tentang Penggunaan Alat untuk Pembuatan Kue-kue Indonesia .....	76
Tabel 4.3 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Pemahaman Responden tentang Fungsi Lemak.....	77
Tabel 4.4 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Pemahaman Responden tentang Proses Pembakaran Roti.....	78
Tabel 4.5 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Penerapan Resep Dasar Bolu Kukus.....	79
Tabel 4.6 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Penerapan Metode Pembuatan <i>Cookies</i> .....	80
Tabel 4.7 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Penerapan Metode <i>Sponge Dough</i> .....	81
Tabel 4.8 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Menganalisis <i>Cake</i> Agar Tidak Terjadi Pengerutan Pada Permukaan <i>Cake</i> .....	82
Tabel 4.9 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Menganalisis Penyebab Kegagalan <i>Cookies</i> .....	83
Tabel 4.10 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Teknik Melipat Adonan <i>Puff Pastry</i> .....	84
Tabel 4.11 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Penilaian Responden tentang Karakteristik <i>Choux Paste</i> yang Baik .....	85
Tabel 4.12 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Penilaian Responden tentang Karakteristik <i>Sponge Cake</i> yang Baik.....	86
Tabel 4.13 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Penilaian Responden tentang Karakteristik <i>Puff Pastry</i> yang Baik .....	87

Tabel 4.14 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Sikap Responden dalam Menerima Pesanan Produk Kue Dan Roti .....	88
Tabel 4.15 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Sikap Responden dalam Menjaga Sanitasi Pribadi .....	89
Tabel 4.16 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Sikap Responden dalam Menjaga Sanitasi Lingkungan Kerja.....	90
Tabel 4.17 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Memilih Korsvet yang Baik .....	91
Tabel 4.18 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Sikap Responden dalam Menata Produk <i>Cake</i> .....	92
Tabel 4.19 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Sikap Responden dalam Menyiapkan Bahan untuk Pembuatan Puding .....	93
Tabel 4.20 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Ketelitian Responden dalam Penimbangan Bahan Produk Kue dan Roti.....	94
Tabel 4.21 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Pemilihan Tepung Terigu untuk Pembuatan <i>Cake</i> .....	95
Tabel 4.22 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Pemilihan Bahan Dasar untuk Pembuatan <i>Puff Pastry</i> .....	96
Tabel 2.23 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Pemilihan Jenis Bahan Kemasan untuk Produk Roti .....	97
Tabel 2.24 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Pengembangan Pembuatan <i>Cake</i> .....	98
Tabel 2.25 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Pembuatan Brownies dengan Variasi Rasa dan <i>Topping</i> .....	99
Tabel 2.26 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Menghias Donat dengan Variasi <i>Topping</i> .....	100

Tabel 2.27 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Mendekorasi <i>Cake</i> Ulang Tahun Anak .....	101
Tabel 2.28 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Membuat <i>Topping Small Cake</i> .....	102
Tabel 2.29 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Menciptakan Produk Baru.....	103
Tabel 2.30 Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Mengkreasikan Isi dan <i>Topping</i> untuk Roti.....	104
Tabel 4.31 Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berupa Kemampuan Kognitif pada Kesiapan Praktek Berwirausaha di Unit Produksi Patiseri.....	105
Tabel 4.32 Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berupa Kemampuan Afektif pada Kesiapan Praktek Berwirausaha di Unit Produksi Patiseri.....	106
Tabel 4.33 Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Berupa Kemampuan Psikomotor pada Kesiapan Praktek Berwirausaha di Unit Produksi Patiseri .....	107

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Margarin dan Air direbus .....	34
Gambar 2.2 Adonan <i>Choux Paste</i> telah diberi Terigu .....	34
Gambar 2.3 Adonan <i>Choux Paste</i> Menggumpal.....	34
Gambar 2.4 Adonan <i>Choux Paste</i> telah diberi Telur .....	35
Gambar 2.5 Adonan <i>Choux Paste</i> yang telah dibentuk .....	35
Gambar 2.6 <i>Choux Paste</i> dimasukkan ke dalam Oven .....	35
Gambar 2.7 <i>Choux Paste</i> atau Kue Sus Siap disajikan.....	35
Gambar 2.8 Roti Tawar.....	39
Gambar 2.9 Roti Manis .....	40
Gambar 2.10 Roti Isi.....	40

## DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Proses Pembuatan Roti dengan Metode <i>Sponge and Dough</i> .....	42
Bagan 2.2 Proses Pembuatan Roti dengan Metode <i>Straight Dough</i> .....	43
Bagan 2.3 Proses Pembuatan Roti dengan Metode <i>No Time Dough</i> .....	44
Bagan 2.4 Struktur Organisasi Unit Produksi .....	54
Bagan 2.5 Struktur Organisasi Unit Produksi SMKN 3 Cimahi.....	62

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....	121
Lampiran 2 Instrumen Penelitian .....	125
Lampiran 3 Pedoman Wawancara.....	132
Lampiran 4 Surat-surat.....	133



## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (1985). *Penelitian Kependidikan Prosedur dan Strategi*. Bandung : Angkasa
- Alma, B. (2001). *Kewirausahaan*. Bandung : Alfabeta
- Arif, Z. (1986). *Pengembangan Program Latihan*. Jakarta : Universitas Terbuka
- Arikunto, S. (2002). *Prosedur Penelitian*. Jakarta : Rineka Cipta
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. (2002). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : DepDikBud
- Departemen Pendidikan Nasional. (2006). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung : UPI
- Departemen Pendidikan Nasional. (2004). *Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan Bidang Keahlian Tata Boga*. Jakarta : DepDikNas
- Departemen Pendidikan Nasional. (2004). *Kurikulum SMK GBBP Bidang Keahlian Tata Boga*. Jakarta : DepDikNas
- Dimiyati dan Mudjiono. (2002). *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta : Rineka Cipta
- Erwin, TB. (1994). *Dasar-dasar Penelitian Bidang Non Eksakta Lainnya*. Semarang : IKIP Semarang Press
- Manaffe, M. (1997). *Pengolahan Kue dan Roti*. Bandung : Angkasa
- Muhibbin. (1994). *Psikologi Belajar*. Jakarta : PT Logos Wacana Ilmu
- Murtadlo, T. (2005). *Aneka Roti*. Jakarta : PT Kawan Pustaka
- Mulyasa. (2002). *Belajar dan Faktor-faktor yang mempengaruhinya*. Jakarta : PT Rineka
- Poerwadarminta, WJS. (2002). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga*. Jakarta : DepDikNas
- Saji. (2006). *Ragam Kue Tradisonal*. Jakarta : PT Media Boga Utama

- Saji. (2004). *Rupa-rupa Bolu Kukus*. Jakarta : PT Media Boga Utama
- Slameto. (1995). *Belajar dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhinya*. Jakarta : PT Bina Aksara
- Soemanto, W. (2002). *Pendidikan Wiraswasta*. Jakarta : Bumi Aksara
- Soetarno, R. (1990). *Pengelolaan Usaha*. Yogyakarta : Kanisius
- Sriyanto, YHS. (1990). *Unit Produksi Sebagai Alternatif Mutu Lulusan*. Jakarta : PPPGK
- Sumahamijaya, S. (1980). *Membina Sikap Mental Wiraswasta*. Jakarta : Gunung Jati
- Sudjana, N. (2001). *Penilaian Terhadap Proses Belajar Mengajar*. Bandung : Rosda Karya
- \_\_\_\_\_. (2004). *Tuntutan Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung : Sinar Baru Algensindo
- Sudjana. (1996). *Metode Statistik*. Bandung : Tarsito
- Sutomo. (2005). *Rahasia Sukses Membuat Kue Sus atau Choux Pastry*. Jakarta : PT Kawan Pustaka
- Surakhmad, W. (2002). *Penelitian Ilmiah (Dasar dan Teknik)*. Bandung : Tarsito
- Surya, M. (1990). *Pengaruh Faktor-Faktor Non Intelektual Terhadap Gejala Berprestasi Kurang*. Bandung : IKIP
- Tomasoa, C. (1980). *Seni Membuat Kue*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara
- Wheat Associates, US. (1981). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta : Djambatan
- Winkel, WS. (1996). *Psikologi Pengajaran*. Jakarta : Gramedia
- ..... (2003). *UU RI No. 20 Tahun 2003 Sistem Pendidikan Nasional*. Jakarta : BP Panca Usaha
- ..... (2004). *Pedoman Pelaksanaan Unit Produksi*. SMKN 3 Cimahi

..... (2004). *Uraian Tugas Pengelola Unit Produksi*. SMKN 3 Cimahi

..... (2006). *Modul Pengolahan Kue dan Roti*. SMKN 3 Cimahi

Sumber Lain :

Sofyani, O. (2004). *Pelaksanaan Pengolahan dan Penghidangan Aneka Kue dan Roti Dalam Unit Produksi Bakery*. Skripsi PKK FPTK UPI Bandung : tidak diterbitkan

Supriyanti, I. (2003). *Pemanfaatan Hasil Pelatihan Keterampilan Teknologi Makanan Untuk Memperoleh Penghasilan Keluarga Oleh Lulusan Loka Latihan Kerja Usaha Kecil dan Menengah Kabupaten Sumedang*. Skripsi PKK FPTK UPI Bandung : Tidak diterbitkan

Sutomo, B. *Membuat Puding dan Tips Sukses Membuat Puding*. [Online]. Tersedia : <http://budiboga.blogspot.com/2006/05/membuat-puding-tipssukses-membuat-puding-baca.html>[30 Juni 2007]

\_\_\_\_\_. (2006). *Rahasia Sukses Membuat Cake*. [Online]. Tersedia : <http://budiboga.blogspot.com/2006/05/rahasia-sukses-membuat-cake-baca.html>[30 Juni 2007]

\_\_\_\_\_. (2006). *Rahasia Sukses membuat Roti*. [Online]. Tersedia : <http://budiboga.blogspot.com/2006/05/rahasia-sukses-membuat-roti-baca.html>[30 Juni 2007]

Widaningsih, D. (2005). *Pendapat Mahasiswa Tentang Manfaat Praktek Penyelenggaraan Kursus Patiseri Dalam Menyiapkan Diri Menjadi Instruktur Kursus Patiseri*. Skripsi PKK FPTK UPI Bandung : Tidak diterbitkan

