

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2008 . *Food And Beravages Service*. Diakses pada tanggal 5 Januari 2016 pada 14:30 dari <http://www.mint.web.id/2008/food-and-beraveges-service.html>
- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik (Edisi Revisi)*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Arikunto, Suharsimi. 2012. *Dasar- Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta : Bumi Aksara
- Dewi Oktamania, Tri. 2014. *Hubungan Penguasaan Pengolahan Roti terhadap Kepercayaan Diri Karyawan di Toko Aroma Bakery di Medan*. Skripsi : Unimed
- Ekawatiningsih P. 2008, *Restoran Jilid 3*. Jakarta. Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional
- Endar, Sugiarto dan Sri Sulartiningrum. 1996. *Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Hadiwaratama. 2002. *Pendidikan Kejuruan, Investasi Membangun Manusia Produktif*. Harian Kompas, Selasa, 30 April 2002, hal 40.
- Hamalik, Oemar (2001). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta : Bumi Aksara
- Indri. 2012. *Peralatan Penyajian Makanan*. Diakses pada tanggal 18 Agustus 2016 pada 11.00 dari <http://202.159.18.43/isi/81indri.html>.
- I.N.R, Pendit. 2004. *Table Manner Dining Etiquette & Etiket Dalam Jamuan*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- KBBI. 2000. *Pusat Pembinaan Pengembangan Bahasa*. Jakarta : Kencana Peranda
- Khairani Nasution, Anggi. 2017. *Hubungan Penguasaan Teori Adonan Ragi dengan Hasil Praktek Pengolahan Roti Siswa Kelas XI SMK Putra Anda Binjai*. Skripsi : Unimed
- Marsum W A. 2005. *Restoran Dan Segala Permasalahanya*. Yogyakarta. Andi Offset.
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Beverage Service Operasional*. Bali : Andi Publisher.
- Mutiara. 2016. *Edukasi Tata Hidang, Jenis dan Fungsi Peralatan Makan dan Minum*. Diakses pada 18 Agustus 2016 pada 14.20 dari <http://edukasitatahidang.blogspot.co.id/2016/04/jenis-dan-fungsi-peralatan-makan50.html>

- Prima, A. 2014. *Pengertian Metode Praktikum*. Diakses pada 3 September 2016 pada <http://www.marioatha.com/2014/04/pengertian-metode-praktikum-menurut-para-ahli.html>
- Rahmawati, Nela. 2015. *Hubungan Disiplin dalam Pembelajaran Praktek dengan Hasil Belajar Siswa pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Indonesia di SMK Negeri 3 Kota Solok*. Skripsi : Universitas Negeri Padang.
- Rejaboda. 2015. *Jenis Peralatan yang digunakan dalam Pelayanan Makanan*. Diakses pada 7 Januari 2016 dari <http://rejaboda16.blogspot.co.id/2015/02/tata-hidang-xi-table-set-up.html>
- Restofocus. 2016. *Cara Membawa Nampan yang Baik dan Benar*. Diakses pada 23 Agustus 2016 dari <http://www.restofocus.com/2016/02/cara-membawa-nampan-yang-baik-dan-benar.html>
- Rosel. 2015. *Pengertian Peralatan Hidang*. Diakses pada 5 Januari 2015 pada 12:00 dari <http://134.245.22.34/isi/83rosel.html>.
- Royani, Fitri. 2015. *Pengaruh Pembelajaran Video Table Set Up untuk Siswa Kelas XI pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 1 Sewon*. Skripsi : UNY.
- Sihite, Richard. 2000. *Hotel Management*. Surabaya : SIC.
- Situmorang. 2011. *Hubungan Kelengkapan Fasilitas Praktek Pelayanan Makanan dan Minuman terhadap Hasil Belajar Pelayanan Makanan dan Minuman Siswa Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 10 Medan T.A. 2010/2011*. Skripsi : UNIMED.
- Soekresno. 2005. *Etiket Jamuan Makan*. Yogyakarta : Graha ilmu.
- Soekresno dan Pendit, I.N.R. 1998. *Pramusaji Food & Beravager Service*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sudjana. 2005. *Metode Statistik*. Bandung : Trasiito.
- Sudjana. 2010. *Strategi Pembelajaran*. Bandung : Falah
- Sudjana, Nana. 2009. *Penilaian Hasil Proses Mengajar*. Bandung :Remaja Rosdakarya.
- Sukardi. 2003. *Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi Dan Praktiknya*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Sugiarto. 1996. *Etiket Makan*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Sugiyono. 2011. *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta CV
- Sugiyono. 2013. *Penelitian Penelitian Pendidikan*. Bandung : Alfabeta CV
- Wiwoho. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta : Erlangga