

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2016. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Afriyanti. 2013. *Cookies Ikan Gabus Sebagai Makanan Tambahan untuk Ibu Hamil Trimester II*. Departemen Kimia, Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia. Jakarta
- Boga, Yasa. 2017. *Seri Resep Terampil Cake dan Pastry*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Budiningsih, Annayanti. 2015. *Boga Dasar SMK Kelas X*. Bogor : Yudhistira
- Djamarah, Syaiful Bahri. 2014. *Psikologi Belajar*. Jakarta : PT Rineka Cipta
- Donsu, J.D.T. 2017. *Psikologi Keperawatan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Faridah, Anni, dkk. 2008. *Pati Seri untuk Sekolah Menengah Kejuruan Jilid II*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan
- Gayati. 2014. *Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol.5 No.4
- Gisslen, Wayne. 2012. *Professional Cooking. Seven Edition*. Canada: John Wiley & Sons. Inc. All rights reserved
- Jubaedah, Y dan Karpin. 2013. *Evaluasi Hasil Belajar Kejujuran*. Modul. UPI Bandung: Tidak diterbitkan
- Mega, Hurry. 2016. *Hubungan Pengetahuan Peralatan Boga dengan Hasil Belajar Bakery Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga*. Skripsi. UPI
- Mubarak, IW. 2011. *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Salemba Medika
- Nasution, Rahmayuni. 2018. *Hubungan Kepercayaan Diri dengan Hasil Belajar Bakery Pada Siswa SMK Putra Anda Binjai*. Thesis. Unimed
- Notoatmodjo, S. 2013. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2007 tentang standar pengawas sekolah/madrasah

- Perdani, Elda Novita. 2017. *Hubungan Pengetahuan Peralatan Pengolahan dengan Hasil Belajar Bakery Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung*. Skripsi. UPI
- Permana, Anggi. 2015. *Pengembangan Media Pembelajaran Interaktif Sistem Pengapian Berbasis Komputer Untuk Pembelajaran di SMK Ma'ruf Salam Magelang*. Laporan Penelitian. Universitas Yogyakarta.
- Purwanto, Ngalim. 2017. *Psikologi Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosda Karya
- Ridawati, dkk. 2016. *Formulasi Marzipan Kacang Merah*. Jurnal Pendidikan Teknik Boga Busana. Vol. 11 No. 1
- Sarawati, Endah. 2016. *Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Pendidikan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Setiawan, Agus. 2016. *Modul SMK Pariwisata Telkom Bandung*. Bandung: Tidak diterbitkan
- Setyo, Yuwono. 2015. *Permen Cokelat Praline*. www.darsatop.lecture.ub.ac.id. Diakses tanggal 17 Desember 2020
- Slameto. 2015. *Belajar dn Faktor-faktor yang Mempengaruhi*. Jakarta : PT Rineka Cipta
- Subagjo, A. 2017. *Managemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sudiara, Bagus Putu. (2016). *Tata Boga*. Jakarta: Depdikbud Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah
- Sudjana, Nana. 2014. *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung : CV Sinar Baru
- Sugiyono. (2015). *Statistik untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta
- Suharyadi, Ryan. 2020. *Hubungan Antara Pengetahuan Penggunaan Alat Ukur dan Hasil Belajar Praktik Kerja Mesin pada Mahasiswa Jurusan Pendidikan Teknik Otomotif*. Thesis. Universitas Negeri Makassar.

- Suhartiningsih. 2013. *Pengaruh Sbstitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Masa Simpan Produk Twist*. Ejournal Boga. Vol.2 No.1
- Supriyanto, Fajar. 2018. *Hubungan Kelengkapan Peralatan Praktek Sekolah dengan Hasil Belajar Bakery Siswa di Kelas X SMK Negeri 1 Kersana Kabupaten Brebes*
- Sutadi, Tedi dkk. 2014. *Peralatan Patiseri*. Bandung : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Syarbini, Husin. 2013. *Az-Bakery: Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Pamduan Menjadi Bakepreneur*. Semarang: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
- Tanuhadi, Louis. 2012. *Chocology*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia
- Triatmaja, Kristian. 2015. *Modul Pastry 1*. Prodi Perhotelan Politeknk NSC. Surabaya
- Waluyo, Setiawan. *Opini Petit Fours*. www.baracamedia.com. Diakses pada 17 Desember 2020
- Widiantoko, F.G dan R.K., Yunianta 2011. *Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (kajian proporsi bahan penstabil terhadap sifat fisikk, kimia dan organoleptik)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Yolalalita, Suci. 2018. *Hubungan Pengetahuan Peralatan Pemangkasan Rambut dengan Hasil Belajar Pemangkasan dan Pewarnaan Rambut siswa Jurusan Tata Kecantikan Rambut SMK Negeri 3 Payakumbuh*. Skripsi. Universitas Negeri Padang.