

## DAFTAR PUSTAKA

- Adelia Narida. 2018. *Perilaku Sanitasi, Higiene Dan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) Dalam Praktik Masakan Indonesia Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2013-2014*. Tugas Akhir Skripsi.
- Almatsier S. 2017. *Prinsip dasar ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arikunto, Suharsimi. (2017). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Hiegine Sanitasi Makanan dan Minuman (HSMM)*. Buku Pedoman Akademi Penilik Kesehatan: Jakarta.
- Djaali dan Pudji Muljono. 2017. *Pengukuran dalam Bidang Pendidikan*. Jakarta: Grasindoi
- Gayatri, Febriani. 2015. Hubungan Sikap Kemandirian Belajar Dengan Hasil Belajar Mengolah Makanan Kontinental Di SMK Negeri 3 Padangsimpuan T.A 2015. Skripsi FT UNIMED. Medan.
- Hamalik, Oemar. 2017. *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Umar, H. 2017, *Metode Penelitian Untuk Tesis Dan Bisnis*, Jakarta: Grafindo Persada
- Inayah. 2017. Hubungan Pengetahuan Higiene Dan Sanitasi Makanan Terhadap Mengolah Makanan Indonesia Di SMK Klaten. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga* 2019.
- Kurnia Hindriyarin. 2017. *Modul Kesehatan, Keselamatan Kerja (K3) dan Hygiene Sanitasi*. SMK Negeri 1 Nglegok Blitar.
- Luh Masdarini dan Mazarina Devi. 2017. *Pemahaman, Sikap, dan Unjuk Kerja Higiene Sanitasi Siswa Dalam Mengolah dan Penyajian Makanan di SMK Bidang Keahlian Tata Boga*. *Jurnal teknologi dan kejuruan* (Vol. 34 Nomor 2). Hlmn 165-178.
- Nur Dahlia W. 2017. *Penerapan Sanitasi Hygiene dan K3 Pada Pembelajaran Praktik*. Skripsi. Yogyakarta, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

- Nurlaela, Luthfiyah. 2017. *Sanitasi dan Higiene Makanan*. Surabaya : Unesa University Press.
- Nur Hidayat, dkk. 2017. *Kajian Keselamatan dan Kesehatan Kerja Bengkel Di Jurusan Pendidikan Teknik Sipil dan Perencanaan Fakultas Teknik UNY*. Jurnal pendidikan teknologi Kejuruan. Yogyakarta, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nursalam. 2017. *Konsep Penerapan Metode Penelitian Ilmu Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Prihastuti dkk, 2017. *Restorant Jilid I Untuk SMK. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Putut Hargiyanto. 2018. *Analisis Kondisi dan Pengendalian Bahaya di Bengkel/ Laboratorium Sekolah Menengah Kejuruan*. Jurnal pendidikan teknologi Kejuruan. Yogyakarta, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rejeki, Sri. 2017. *Sanitasi Higiene dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Sagala. 2017. *Konsep Dan Makna Pembelajaran*. Bandung: Alfabet.
- Sari., Y., R. 2019. *Hubungan Penerapan Sanitasi Higiene Terhadap Prestasi Pengolahan Dan Penyajian Makanan Peserta Didik SMKN 2 Godean*. Jurnal Pendidikan Teknik Boga 2019.
- Sanjaya, W. 2018. *Strategi Pembelajaran*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Sudjana. 2017. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sudjana. 2017. *Metode Statistika*. Penerbit : Tarsito Bandung.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syah, Muhibbin. 2018. *Psikologi Pendidikan dengan Pendekatan Baru*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Utami., N., R. 2018. *Hubungan Perilaku Mengolah Makanan Dengan Keterampilan Mengolah Makanan Indonesia Pada Siswa Sekolah Menengah Kejuruan*. Jurnal. Prodi PKK FKIP UST.