

## MANFAAT PENGETAHUAN “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN *COOK HELPER* PADA SISWA SMKN 9 BANDUNG

Eliza Novrianti Rahayu<sup>1</sup>, Elly Lasmanawati<sup>2</sup>, dan Yulia Rahmawati<sup>2</sup>

**Abstrak:** Latar belakang masalah penelitian ini ingin mengetahui tingkat kemampuan pengetahuan siswa dalam “mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) untuk mengembangkan potensi diri yang dimiliki sebagai *cook helper* hotel dan restoran. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan informasi tentang bagaimana manfaat pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) pada kesiapan menjadi *cook helper*, pada tahap persiapan, pengolahan dan penyajian. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan angket sebagai alat pengumpul data. Sampel yang digunakan adalah purposive yaitu siswa kelas XII Program Keahlian Jasa Boga 2 angkatan 2012 SMKN 9 Bandung yang telah lulus Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) dan belum melaksanakan praktek kerja industri sebanyak 24 siswa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan siswa pada tahap persiapan, tahap pengolahan, dan tahap penyajian berada pada kriteria bermanfaat, mengandung implikasi bahwa siswa mampu menyerap materi “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” bermanfaat sebagai kesiapan *cook helper*. Saran ditujukan kepada guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental agar lebih mengembangkan materi pembelajaran tentang “Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)”, serta dapat memberikan motivasi pada siswa sehingga siswa lebih siap melaksanakan praktek kerja industri dan bekerja di industri sebagai *cook helper*.

**Kata Kunci :** *Manfaat Pengetahuan, Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta), Kesiapan, Cook Helper, Siswa SMK*

### PENDAHULUAN

#### Latar Belakang Penelitian

Program keahlian Jasa Boga di SMKN 9 Bandung memuat standar kompetensi dan kompetensi dasar yang wajib diikuti oleh siswa salah satunya yaitu “Mengolah Makanan Kontinental” yang diberikan pada siswa pada lingkup mata pelajaran Makanan Kontinental secara teori dan praktik. Salah satu kompetensi dasar yang wajib dikuasai oleh siswa adalah Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta).

Pengetahuan merupakan salah satu aspek pencapaian hasil belajar siswa setelah mengikuti proses pembelajaran dengan sejumlah materi

secara teori dan praktek dalam kegiatan pembelajaran kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta). Pengetahuan tersebut diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai bekal siswa dalam kesiapan melaksanakan praktek kerja industri dan bekerja di industri sebagai *cook helper* hotel dan restoran di bagian *Departemen Food and Beverage (F&B)*. Pengetahuan siswa setelah mempelajari kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) menjadi salah satu aspek yang dapat dijadikan sebagai kesiapan dirinya menjadi *cook helper*.

<sup>1</sup> Eliza Novrianti Rahayu Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

<sup>2</sup> Elly Lasmanawati dan Yulia Rahmawati Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

Berdasarkan studi dokumentasi yang dilakukan penulis pada saat melaksanakan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di SMKN 9 Bandung dari bulan Agustus sampai bulan Desember 2013, pengetahuan siswa pada saat melaksanakan praktik di laboratorium belum optimal, masih ditemukan permasalahan pada tahap persiapan meliputi penggunaan peralatan serta penanganan bahan, tahap pengolahan meliputi tahapan teknik pengolahan makanan yang digunakan, dan tahap penyajian meliputi kriteria penyajian hidangan yang kurang tepat.

Tingkat pengetahuan siswa setelah mempelajari kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) dapat dijadikan tolak ukur sebagai kesiapan *cook helper* hotel dan restoran, yang sangat erat kaitannya dengan penulis sebagai mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga yang mempelajari Mata Kuliah Makanan Kontinental, sehingga dapat memberikan lebih banyak pengetahuan mengenai kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) serta *cook helper* hotel dan restoran.

**Tujuan khusus dalam penelitian adalah untuk memperoleh data yang spesifik tentang:**

1. Manfaat pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) sebagai kesiapan menjadi *cook helper* pada tahap persiapan.
2. Manfaat pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta)

pada kesiapan menjadi *cook helper* pada tahap pengolahan.

3. Manfaat pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) pada kesiapan menjadi *cook helper* pada tahap penyajian.

## KAJIAN PUSTAKA

### 1. Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)”

Pengetahuan merupakan salah satu komponen hasil belajar pada aspek kognitif, sesuai dengan pendapat yang dikemukakan Hamalik (2009:48), “hasil belajar adalah perubahan tingkah laku subjek yang meliputi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor dalam situasi tertentu berkat pengalamannya berulang-ulang”. Pendapat lain tentang pengertian pengetahuan dikemukakan Mubarak (2007:30) yaitu Pengetahuan merupakan hasil dari mengingat suatu hal, termasuk mengingat kembali kejadian yang pernah dialami baik secara sengaja maupun tidak sengaja dan terjadi setelah orang melakukan kontak atau pengamatan terhadap suatu objek tertentu”.

Pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) yang didapatkan siswa melalui beberapa materi pada pembelajaran di kelas dan di laboratorium secara teori dan praktik. Materi pembelajaran tersebut diantaranya tentang identifikasi tentang hidangan berbahan terigu (pasta), identifikasi peralatan dan bahan yang digunakan untuk hidangan

berbahan terigu, pembuatan hidangan olahan pasta, dan penataan dan penyajian hidangan berbahan terigu (pasta).

Pasta merupakan makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang dapat dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk serta dapat dijadikan hidangan setelah pasta direbus. sejalan dengan pendapat yang dikemukakan Ekawatiningsih (2008:206) bahwa “pasta dibuat dari campuran tepung, air, dan telur dan garam”.

Terdapat banyak jenis pasta yang ada dipasaran. Masing-masing pasta mempunyai spesifikasi, jenis dan nama tersendiri yang dapat mempengaruhi dalam pengolahan jenis pasta tersebut. Penggolongan dalam Ekawatiningsih (2008:209) “ialah berdasarkan tekstur dan pengelompokan bentuk”.

Mendapatkan kualitas pasta yang baik adalah dengan teknik pemilihan dan penyimpanan yang tepat. Teknik pemilihan pasta yang baik dalam Supriyati (2006:10) “ialah dimulai dari memeriksa tanggal kadaluarsa, kemasan, bentuk, warna dan kualitas pasta”. sedangkan teknik penyimpanan pasta yang tepat dalam Supriyati (2006:11) “ialah disesuaikan dengan jenis pastanya, seperti pada pasta kering (*dried pasta*), pasta segar (*fresh pasta*) dan pasta beku (*frozen pasta*)”.

Saus yang digunakan pada hidangan pasta dalam Supriyati

(2006:13) adalah “saus napolitan, saus bolognaise, saus carbonara, saus marinara, dan saus pesto”. Merebus pasta perlu dilakukan dengan tahapan teknik yang tepat agar hasil rebusan pasta yang dihasilkan mempunyai kriteria baik. Teknik merebus pasta dalam Ekawatiningsih (2008:211) “dibedakan pada pasta segar (*fresh pasta*) dan pasta kering (*dried pasta*)”.

Hidangan pasta tidak hanya dijadikan sebagai hidangan utama. Hidangan pasta berdasarkan fungsinya menurut Supriyati (2006:7) yaitu “dapat disajikan sebagai hidangan *appetizer, soup, accompaniment / side dish, main course, dan dessert*”.

Pada penyajian hidangan pasta, *garnish* merupakan hiasan pada suatu hidangan yang bertujuan mempercantik tampilan hidangan pasta. Bahan-bahan yang dapat dijadikan bahan *garnish* diantaranya berasal dari sayuran baik itu sayuran buah dan daun seperti *lemon, tomato chery, paprika, celery leaf, parsley* dan lain-lain.

Menyajikan hidangan pasta perlu memperhatikan kriteria penyajian hidangannya, contoh *plating* hidangan pasta yaitu *spaghetty meat bolognaise sauce* adalah sebagai berikut :

- a. Menata pasta spaghetti yang telah matang ditengah-tengah *dinner plate* dengan rapi
- b. Menuangkan saus bolognaise diatas pasta sesuai kebutuhan
- c. Memberikan keju parut diatas saus

- d. Memberikan aksan warna hijau dari *celery leaf* yang di letakkan di atas taburan keju
- e. Merapihkan hidangan pada *dinner plate* menggunakan tisyu sebelum dihidangkan agar hidangan terlihat rapi

## 2. Kesiapan *Cook Helper* pada Siswa SMKN 9 Bandung

Kesiapan merupakan salah satu faktor yang harus ada pada setiap individu dalam melaksanakan semua kegiatan termasuk dalam menghadapi suatu pekerjaan. Pengertian kesiapan dalam Slameto (2013:113) “adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap memberikan respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”. Kesiapan siswa menjadi *cook helper* pada praktek kerja industri haruslah matang aspek pengetahuan yang menjadi dasar untuk aspek-aspek yang lainnya sehingga dapat mengerjakan tugas yang telah diberikan dengan baik.

*Cook helper* merupakan bagian penting dan tak terpisahkan dalam *departemen food and beverage*. Peranannya sebagai asisten *cook* sangat diperlukan dalam mendukung kelancaran aktifitas di dapur sebuah hotel maupun restoran. Pengertian *cook helper* dalam Sihite (2000:30) adalah “karyawan yang belum pernah bekerja di dapur dan mereka ditugaskan untuk bekerja berpindah-pindah dari satu seksi ke seksi yang lain dalam waktu tertentu agar karyawan pemula ini dapat mengenal

dan menghayati pekerjaan masing-masing seksi sebelum mereka ditentukan bertugas di suatu seksi sesuai dengan kemampuannya”. Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) menjadi salah satu standar kompetensi *cook helper* dalam SKKNI (2007) yaitu “menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie”.

Tugas dan tanggung jawab seorang *cook helper* di setiap hotel adalah berbeda, sesuai dengan ketentuan dari pihak *f&b departemen* hotel masing-masing, dan akan berbeda satu hotel dengan yang lainnya. Dalam penelitian ini tugas dan tanggung jawab *cook helper* dibatasi pada *point* membantu menangani pengolahan makanan atas bimbingan *cook*, membantu pelaksanaan pengolahan makanan yang diproses oleh *cook*, dan melaksanakan persiapan bahan-bahan yang diperlukan, yang penulis lebih sederhanakan tentang tugas dan tanggung jawab *cook helper* pada tahap persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan.

Manfaat pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) untuk kesiapan *cook helper* adalah berkaitan dengan kemampuan siswa dalam mengingat materi yang telah diberikan sebelumnya. Pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) merupakan salah satu faktor yang dapat memberikan kesiapan kepada siswa untuk bekerja di industri sebagai *cook helper*, karena dalam

pembelajarannya dapat memberikan bekal berupa pengetahuan pada persiapan, pengolahan, dan penyajian hidangan berbahan terigu (pasta) untuk kesiapan bekerja di industri sebagai *cook helper*.

## METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Sudjana dan Ibrahim (2009:64) metode deskriptif adalah “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”. Populasi pada penelitian ini adalah siswa yang telah lulus kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) dan yang belum melaksanakan praktek kerja industri, sedangkan sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah purposive, yaitu siswa kelas XII Program Keahlian Jasa Boga 2 angkatan 2012 SMKN 9 Bandung yang telah lulus Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) dan belum melaksanakan praktek kerja industri sebanyak 24 siswa. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah angket, dengan *alternative* jawaban pilihan ganda. Pengolahan data penelitian dilakukan dengan cara persentase, kemudian ditafsirkan dan dikategorikan ke dalam 5 kelompok yaitu sangat bermanfaat, bermanfaat, cukup bermanfaat, kurang

bermanfaat, dan sangat kurang bermanfaat.

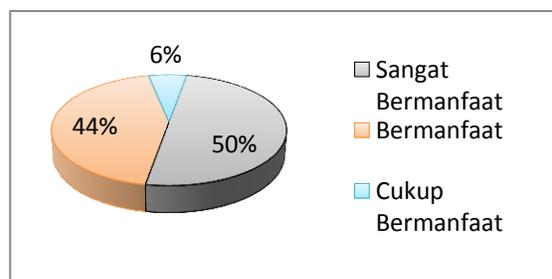
## HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil penelitian dan pembahasan Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa SMKN 9 Bandung pada tahap persiapan pengolahan dan penyajian dapat dijelaskan sebagai berikut :

### 1. Tahap Persiapan

Berdasarkan pengolahan data hasil penelitian dari instrument angket no 1-16 kepada siswa diperoleh persentase manfaat pengetahuan siswa dapat dilihat pada Diagram 1.

Diagram 1 Persentase Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai Kesiapan *Cook Helper* pada Tahap Persiapan



Sumber: Hasil pengolahan data dari instrumen angket soal no 1-16

Diagram 1 menunjukkan Manfaat Pengetahuan Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) pada tahap persiapan setengahnya (50%) responden berada pada kriteria sangat bermanfaat, kurang dari setengahnya (44%) berada pada kriteria bermanfaat

dan sebagian kecil (6%) berada pada kriteria cukup bermanfaat .

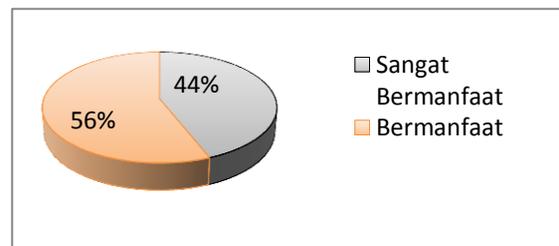
Tahap persiapan merupakan tahap awal sebelum proses pengolahan makanan yang dilakukan oleh seorang *cook helper* sebagai tugasnya, sejalan dengan pendapat yang di kemukakan Komar (2006:46) tentang tugas dan tanggungjawab seorang *cook helper* yaitu “melaksanakan persiapan bahan yang diperlukan”. Pengetahuan pada tahap persiapan berkaitan dengan persiapan alat, bahan, dan penanganan pasta sebelum proses pengolahan menjadi dasar bagi peserta didik, sejalan dengan pendapat yang dikemukakan Sudjana (2012:42) “persiapan merupakan kegiatan yang akan dipersiapkan sebelum melakukan sebuah kegiatan, tanpa persiapan, kegiatan tidak akan terlaksana dengan baik”. Hasil penelitian tentang manfaat pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai kesiapan *cook helper* pada tahap persiapan berada pada kriteria bermanfaat dengan persentase 75%, hal ini mengandung makna bahwa pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai kesiapan *cook helper* telah memberikan manfaat, siswa memiliki pengetahuan pada tahap persiapan yang meliputi pengetahuan tentang peralatan, bahan dasar pembuatan adonan pasta, bahan pembuatan saus dan hidangan pasta, fungsi bahan dan bumbu hidangan pasta, cara memilih dan prosedur penyimpanan serta

penimbangan pasta, dan saus hidangan pasta.

## 2. Tahap Pengolahan

Berdasarkan pengolahan data hasil penelitian dari instrument angket no 17-25 kepada siswa diperoleh persentase manfaat pengetahuan siswa dapat dilihat pada Diagram 2.

Diagram 2 Persentase Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai Kesiapan *Cook Helper* pada Tahap Pengolahan



Sumber: Hasil pengolahan data dari instrumen angket soal no 17-25

Diagram 2 menunjukkan Manfaat Pengetahuan Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) pada tahap pengolahan lebih dari setengahnya (56%) responden berada pada kriteria bermanfaat, dan kurang dari setengahnya (44%) berada pada sangat bermanfaat.

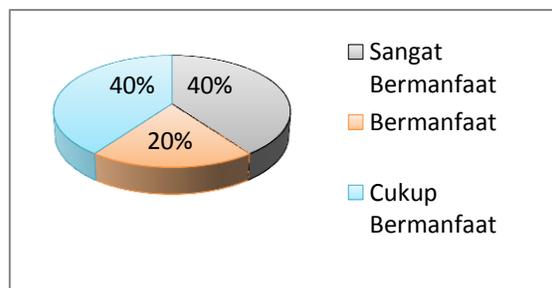
Mengolah suatu hidangan pada tahap pengolahan merupakan tugas seorang *cook helper*, sejalan dengan pendapat yang dikemukakan Komar (2006:46) tentang tugas dan tanggungjawab *cook helper* yaitu “membantu pelaksanaan pengolahan makanan yang diproses oleh *cook*”.

Hasil penelitian tentang manfaat pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai kesiapan *cook helper* pada tahap pengolahan berada pada kriteria bermanfaat dengan persentase 80%, hal ini mengandung makna bahwa pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai kesiapan *cook helper* telah memberikan manfaat, sehingga siswa memiliki pengetahuan tentang tahap pengolahan yang meliputi pengetahuan tentang tahapan teknik pembuatan adonan dan perebusan pasta, tahapan proses pembuatan saus dan hidangan pasta, dan kriteria hasil rebusan pasta sebagai kesiapan *cook helper*. Kesiapan siswa sebagai *cook helper* ditandai dengan adanya aspek pengetahuan yang ditunjukkan oleh peserta didik, sejalan dengan pendapat yang dikemukakan Slameto (2013:113) bahwa “pengetahuan yang telah dipelajari, merupakan salah satu aspek penyesuaian kondisi pada suatu kesiapan”.

### 3. Tahap Penyajian

Berdasarkan pengolahan data hasil penelitian dari instrument angket no 26-30 kepada siswa diperoleh persentase manfaat pengetahuan siswa dapat dilihat pada Diagram 3.

Diagram 3 Persentase Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai Kesiapan *Cook Helper* pada Tahap Penyajian



Sumber: Hasil pengolahan data dari instrumen angket soal no 26-30

Data pada Diagram 3 menunjukkan Manfaat Pengetahuan Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) pada tahap penyajian kurang dari setengahnya (40%) responden berada pada kriteria sangat bermanfaat dan cukup bermanfaat. Sebagian kecil (20%) berada pada kriteria bermanfaat .

Tahap penyajian merupakan kegiatan akhir yang dilakukan seorang *cook helper* dalam membantu *cook* menyajikan hidangan. Hasil penelitian tentang manfaat pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai kesiapan *cook helper* pada tahap pengolahan berada pada kriteria bermanfaat dengan persentase 72%. Hal ini mengandung makna bahwa pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai kesiapan *cook helper* telah memberikan manfaat, sehingga siswa memiliki pengetahuan tentang tahap penyajian yang meliputi pengetahuan tentang fungsi alat penyajian hidangan pasta, penataan *garnish* pada hidangan pasta, penyajian hidangan pasta berdasarkan fungsinya, dan *plating* hidangan pasta. Pengetahuan

merupakan dasar mencapai tingkatan yang lebih tinggi dari proses pembelajaran, sejalan dengan pendapat yang dikemukakan Winkel (2012:101) bahwa “tipe hasil belajar pengetahuan menjadi landasan bagi tipe yang di atasnya”. Pengetahuan yang dimiliki siswa setelah mengikuti pembelajaran yang diterapkan pada saat praktikum termasuk pada pengetahuan prosedural, “pengetahuan mengenai caranya melakukan sesuatu atau berbuat sesuatu” (Winkel, 2012:128).

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **1. Simpulan**

Simpulan dalam penelitian ini merupakan jawaban hasil penelitian dari rumusan masalah tentang Bagaimana Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa SMKN 9 Bandung. Hasil penelitian menunjukkan Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai Kesiapan *Cook Helper* pada tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian berada pada kriteria bermanfaat, hal ini mengandung makna bahwa pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” sebagai kesiapan *cook helper* pada tahap persiapan, pengolahan dan penyajian telah memberikan manfaat kepada peserta didik.

Pada tahap persiapan tentang pengetahuan persiapan dan penyajian terdapat beberapa komponen pengetahuan siswa berada pada kriteria

cukup bermanfaat. Kriteria cukup bermanfaat pada hasil penelitian mengandung makna bahwa pengetahuan siswa tentang saus tradisional Italia yang akan dihidangkan dengan pasta, fungsi hidangan pasta dan kriteria penyajian hidangan pasta belum optimal, sehingga pengetahuan tersebut perlu ditingkatkan sebagai bekal menjadi *cook helper* dalam tugasnya membantu *cook*.

### **2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian penulis mengajukan saran yang ditujukan kepada:

- a. Siswa kelas XII Kompetensi Keahlian Jasa Boga 2 SMKN 9 Bandung Melalui Guru Mata Pelajaran sebaiknya menambah pengetahuan dengan membaca buku sumber tentang saus tradisional Italia dan penyajian hidangan pasta untuk lebih meningkatkan dan menambah wawasan.
- b. Guru Pengampu Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental SMKN 9 Bandung diharapkan lebih mengembangkan materi pembelajaran tentang “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” dari berbagai sumber seperti buku, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber-sumber lain dari internet, serta dapat memberikan motivasi kepada siswa untuk kesiapan

- sebagai *cook helper* hotel dan restoran
- c. Peneliti Selanjutnya agar mengembangkan lebih lanjut penelitian mengenai manfaat pengetahuan “mengolah hidangan berbahan terigu sebagai kesiapan *cook helper* pada tugas dan tanggungjawab *cook helper* secara keseluruhan, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap perkembangan sistem pendidikan yang lebih baik.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ekawatiningsih, P.dkk (2008) *Restoran Untuk Sekolah Menengah Kejuruan jilid II*. Jakarta: Depdiknas
- Hamalik, O. (2009) *Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Bumi Aksara
- Mubarak, W. (2007) *Ilmu Keperawatan Konsep dan Aplikasi*. Jakarta: Salemba Medika
- Sihite, R. (2000) *Food Service (Tata Hidang)*. Surabaya: SIC
- Slameto. (2013) *Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sudjana, N. (2013) *Dasar-Dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algensindo Offset
- Supriyati, T. (2006) *Modul Hidangan Berbahan Dasar Pasta*. [Online]. Tersedia : [ebookbrowse.com/dedesutisna-19-a-trisupiyat-29-1-stirfry-2-pdf](http://ebookbrowse.com/dedesutisna-19-a-trisupiyat-29-1-stirfry-2-pdf) (27 April 2014)
- Winkel, W.S. (2012) *Psikologi Pengajaran*. Yogyakarta: Media Abadi