

## DAFTAR PUSTAKA

- AFP. (Mei, 2017). East meets west in Indonesia fusion food. *Coconuts Jakarta*. (<https://coconuts.co/jakarta/food-drink/east-meets-west-indonesian-fusion-food/>, diakses pada 10 Juni 2019)
- Arsyad, A. (2011). *Media pembelajaran*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Arsyad, A. (2017). *Media pembelajaran (Rev.ed.)*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Direktorat Pembinaan SMK. (2008) *Bantuan modal pengembangan kelas wirausaha*. ([www.dikmenjur.go.id](http://www.dikmenjur.go.id) diakses tanggal 26 Juli 2018)
- Evangelista, M.T. (2013). *Fusion cooking*. Manilla: Philippine Women's University
- Fernald, S. Characteristic of contemporary cuisine. *LTCC Online*. Hlm 5-7
- Franklin, R. (19 Agustus 2018). The ancient french diet: a brief history and timeline of french food. *The spruce eats*. Diakses pada 28 Januari 2019
- Gisslen, W. (2007). *Professional cooking (6th ed)*. Hoboken: John Wiley & Sons, inc.
- Gisslen, W. (2009). *Professional cooking (7th ed)*. Hoboken: John Wiley & Sons, inc.
- Hamalik, O. (2010). *Proses belajar mengajar*. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Hamidah, S. & Komariah, K. (2013). *Resep & menu*. Yogyakarta: Deepublish
- Hamilton, G. (17 Maret, 2016). What is fusion cooking and cuisine? An explanation and recipe examples. *Delishably*. Diakses pada 8 Oktober 2018
- Helmstetler, H. (19 Desember 2016). The fusion revolution: the evolution of fusion cuisine (8th ed). *P Magazine*. Diakses pada 25 Oktober 2018
- Hizair. (2013). *Kamus lengkap bahasa Indonesia*. Jakarta: Tamer
- Kementrian Perindustrian RI. (2017). Tertinggi, kontribusi industri makanan dan minuman capai 34,17 persen. (<http://www.kemenperin.go.id/artikel/17984/Tertinggi,-Kontribusi-Industri-Makanan-dan-Minuman-Capai-34,17-Persen>, diakses pada 18 Oktober 2018)
- Khuluqo, I.E. (2017). *Belajar dan pembelajaran*. Yogyakarta: Yogyakarta Pustaka Pelajar.

- Kissinger, J. (25 September, 2013). Everything u need to make fusion food. *Esquire*. Diakses pada 15 Januari 2019
- Kurniasih, I. & Sani, B. (2014). *Panduan Membuat Bahan Ajar (Buku Teks Pelajaran) Sesuai Dengan Kurikulum 2013*. Surabaya : Kata Pena
- Lasmanawati, E. & Nurani, A.S. (2018). *Pengolahan dan penyajian makanan*. Jakarta: Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi
- Lazuardi, M. & Triady, M.S. (2015). *Ekonomi kreatif: rencana pengembangan kuliner nasional 2015-2019*. Jakarta: PT. Republik Solusi
- Lidya, V. (April, 2019). Mau bisnis jualan ayam geprek? Butuh modal segini. *DetikFinance*. (<https://finance.detik.com/solusiukm/d-4492968/mau-bisnis-jualan-ayam-geprek-siapkan-modal-segini>, diakses pada 10 Juni 2019)
- Mulyatiningsih, E. (2012). *Metode penelitian terapan bidang pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- Mukminan. (Februari 2015). *Kurikulum masa depan*. Makalah disajikan dalam Seminar dan Kuliah Tamu dengan Tema Pembelajaran Modern, di Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
- Nata, A. (2009). *Perspektif Islam tentang strategi pembelajaran*. Jakarta: Prenadamedia Group
- Rivaldi, R. (Juli, 2018). Cireng jupe, nikmatnya jajanan lokal rasa premium. *Travelingyuk*. (<https://travelingyuk.com/cireng-jupe-jogjakarta/112286/>, diakses pada 10 Juni 2019)
- Riyana, C. (2012). *Media pembelajaran*. Jakarta: Kementrian Agama Republik Indonesia
- Rockinson, A.J., et al. (2013). *Electronic versus traditional print textbooks: a comparison study on the influence of university student's learning*. *International Journal Computers and Education*, 63, 259-266
- Sadiman, A.S. (dkk). (2010). *Media pendidikan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Sari, S.P. (Desember, 2019). Intip Tren *Western Food* 2019, Makanan *Fusion Primadona* Kaum Milenial. *Inews.id*. (<https://www.inews.id/travel/kuliner/intip-tren-western-food-2019-makanan-fusion-primadona-kaum-milenial/405181>, diakses tanggal 28 Mei 2019)

- Sarioglan, M. (2014). *Fusion cuisine education and its relation with molecular gastronomy education (Comparative Course Content Analysis)*. *International Journal on New Trend in Education and Their Implication*, vol. 5, 1309-6249
- Sulaiman, H. (2015). *Pengelolaan makanan kontinental*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Sugiyono. (2012). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suroso. (2007). *Panduan menulis artikel dan jurnal*. Yogyakarta: Pararaton
- Suryadana, L. (Oktober 2009). *Perkembangan industri kuliner (makanan)*. Makalah disajikan dalam Seminar Sehari CREPS, di Universitas Pendidikan Indonesia
- Susilana, R. & Riyana, C. (2009). *Media pembelajaran*. Bandung: CV Wacana Prima
- Suyanto, & Jihad, A. (2013). *Menjadi guru profesional*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Suyatna, A. (Mei 2017). *Membangun kemampuan berpikir kritis, kreatif, kolaboratif, komunikatif siswa melalui pembelajaran*. Makalah disajikan dalam Seminar Nasional Membangun Profesionalisme Guru Pendidikan Dasar dalam Era Global, di Direktorat Pembinaan Guru dan Tenaga Kependidikan
- Wahya, dkk. (2013). *Kamus bahasa Indonesia*. Bandung: Ruang Kata
- What chefs really think about fusion food. (Maret, 2016). *Plated*. Diakses pada 25 Oktober 2018
- Wibowo, A. (2016). Pengembangan buku saku zat gizi sumber tenaga di sekolah menengah kejuruan negeri 3 Purworejo. *Jurnal pendidikan teknik boga*, vol. 5, no. 1
- Widoyoko, E.P. (2012). *Teknik penyusunan instrumen penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Windiarti, E. & Anggraeni, A.A. (2016). Pengembangan buku saku pengolahan sereal dan kacang-kacangan (dodol, donat, susu kedelai) untuk SMK TPHP. *Jurnal pendidikan teknik boga*, vol. 5, no. 3
- Yaumi, M. (2018). *Media dan teknologi pembelajaran*. Jakarta: Prenadamedia Group

Yusuf. (2014). *Metode penelitian: kuantitatif, kualitatif dan penelitian gabungan (1st ed)*. Jakarta: Kencana