

Daftar Pustaka

- Ahmad, F. (2022). *Pengertian Soup: Bahan-Bahan, Contoh dan Cara Penyajian*.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. 169–170.
- Hapsara, V. (2019). *Rencana Pembelajaran Semester (RPS)*.
- Hilmi, L., & Sulistiawikarsih. (2021). *Hubungan Minat Belajar Dengan Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental SMK Pencawan School Medan*.
- KURIKULUM OPERASIONAL. (2020). *Lampiran Peraturan Rektor No. 008.002 Tahun 2020*, 49–49.
- Nadea Kusumaayu Anugerah, Rani Rahmasari Tanuwijaya, & Saskiyanto Manggabarani. (2022). *Kaitan Variasi Menu, Penampilan, Rasa Makanan dengan Tingkat Kepuasan Karyawan Hotel*. 14, 4–4.
- Purwanti, H. (2021). Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi. *Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 6(2), 127–136. <https://doi.org/10.51169/ideguru.v6i2.201>
- Putra, I. K. A. D. (2017). *Pengertian Tujuan Syarat-syarat dan Fungsi Seminar Pendidik*.
- Utama, I. W. A. M. (2022). *Hakikat Seminar Pendidikan*.