

DAFTAR PUSTAKA

- Codex Alimentarius. (2020). *General principles of food hygiene: CXC 1-1969*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>
- Kim, H., & Lee, J. (2021). The impact of food plating and aesthetics on purchase intention among dessert café consumers in South Korea. *International Journal of Hospitality Management*, 95, 102944.
- Laita, F. (2025). *Panduan lengkap 10 SOP restoran*. Tantri Media Nusantara.
- Nuraini, L., Susilo, Y. S., & Tanjung, R. (2022). Consumer perception towards local healthy dessert innovation in Surabaya. *Journal of Food and Nutrition Research*, 10(2), 78–85.
- Prasetyo, H., & Gunawan, A. (2021). Brand positioning pada usaha kuliner berbasis lokalitas. *Jurnal Komunikasi dan Bisnis*, 10(1), 23–34.
- Putra, D. A., & Fitriani, A. (2020). Kitchen as performance space: Gaya dapur terbuka dan pengalaman makan konsumen milenial. *Jurnal Desain Interior*, 8(1), 12–24.
- Putri, A. P., & Fatharani, T. R. (2022). Urban lifestyle and food consumption pattern: A case study
- Rahman, A., & Nurfadhilah, R. (2021). Analisis komunikasi tim pada restoran fine dining. *Indonesian Journal of Culinary and Service Studies*, 3(1), 55–67.
- Rakhmawati, A., & Prasetya, A. T. (2020). Inovasi produk makanan dan loyalitas pelanggan di bisnis kuliner lokal. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 22(1), 12–22.
- Setyawan, R., & Pertiwi, A. (2023). Implementasi HACCP dalam industri makanan skala UMKM: Studi kasus pada dapur komersial. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Kreatif*, 5(1), 56–67.
- Syahrial, R., & Astuti, R. (2022). Peran influencer dalam meningkatkan keputusan pembelian pada bisnis makanan. *Jurnal Ilmu Komunikasi*, 20(1), 12–25.
- Widarti, P. (2020). Tren perkembangan industri FnB di Surabaya. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 5(1), 101–115.
- Yunita, R., & Febrian, E. (2021). The effectiveness of digital marketing on consumer purchasing decisions. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 23(1), 77–86.