

DAFTAR PUSTAKA

- Ajeng, (2019,25 Juni) Bedanya Cafe, Bistro, Kedai, Rumah Makan, dan Restoran. 10 Juni 2024 (online)
<https://www.hipwee.com/list/bedanya-cafe-bistro-kedai-rumah-makan-dan-restoran-yang-perlu-pecinta-kuliner-tahu/>
- Ahmad, (2020,September) Jenis dan Teknik Plating Pada Makanan. 3 Juni 2024 (online)
<https://www.scribd.com/document/479199709/JENIS-DAN-TEKNIK-PLATING>
- Ahmad, A. (2020). **Pengaruh Penyajian Makanan terhadap Keputusan Konsumen.** *Jurnal Kuliner Indonesia*, 10(2), 45-56.
- Bourne, M. C. (2002). **Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement.** Academic Press.
- Ciputra, D. (2021). **Kebersihan Makanan dan Kesehatan Konsumen.** *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(1), 34-48.
- Cardello, A. V., Sawyer, F. M., & Maller, O. (2005). Emotional response to sensory characteristics of foods. In H. J. H. MacFie & D. M. H. Thomson (Eds.), *Measurement of Food Preferences* (pp. 283-300). Woodhead Publishing.
- Delegasi, (2023, 9 Oktober). Tips Menyajikan Menu Makanan Yang Memikat Pelanggan. 5 Juli 2024 (online) <https://www.delegasi.co/blog/tips-menyajikan-menu-kuliner-yang-memikat-pelanggan>
- F Fairus, (2020). S_PGSD_1003586_Chapter3. 2 Juli 2024 (online)
https://repository.upi.edu/13423/6/S_PGSD_1003586_Chapter3.pdf
- Glori, P. (2021). **Desain Kedai Makanan yang Merakyat.** *Majalah Arsitektur*, 7(3), 23-29
- Husnul, (2023,03 November) Cara Plating Makanan yang Bagus, Hidangan Jadi Cantik dan Menarik. 3 Juni 2024 (online)
<https://www.liputan6.com/hot/read/4398447/7-cara-plating-makanan-yang-bagus-hidangan-jadi-cantik-dan-menarik?page=3>
- Hagenmeyer, G., & Fiszman, S. (2013). The influence of visual and gustatory-olfactory cues on perception and food choice. *Trends in Food Science & Technology*, 29(2), 85-92.
- Libran, N. Cabildo (2018). **The Art of Food Presentation: Color, Texture, and Layout.** *Culinary Arts Journal*, 12(4), 78-85.
- Irwanto, Laurensia Retno Hariatiningsih. (2019). Aktivitas Santap dan Minum Generasi Z pada Media Sosial Instagram : MediaTor, Vol 12 (2), Desember 2019, [141-154.]
- Jokas J, (2020) Teknik Plating dan Contoh Plating. 3 Juni 2024 (Online)
<https://www.scribd.com/document/485348124/TEKNIK-DAN-CONTOH-PLATING>

- Manap, J., Hamzah, M. R., Amin, A. S., Izani, N. N. M., Idris, F., Hamjah, S. H., Saim, N. J. (2016, 1 November). Penggunaan dan Implikasi Media Sosial Terhadap Remaja Generasi Z.
https://www.academia.edu/34025126/Penggunaan_dan_Implikasi_Media_Sosial_Terhadap_Remaja_Generasi_Z. 30 Juni 2024.
- Nandy, (2021). Pengertian Main Course : Jenis, Contoh, dan Cara Pengolahannya. 11 Juni 2024.
<https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-main-course/>
- Novi, (2023,14 November) 7 Cara Menjaga Kebersihan Makanan agar Terhindar dari Penyakit. 11 Juni 2024.
<https://hellosehat.com/nutrisi/tips-makan-schat/menjaga-kebersihan-makanan/>
- Kemenkes, (2019,13 Maret) Pentingnya Sanitasi Dalam Pengelolaan Makanan. 12 Juni 2024.
<https://sardjito.co.id/2019/03/13/pentingnya-sanitasi-dalam-pengelolaan-makanan/>
- Keep Burger, (2020,20 November) Penjelasan Apa Itu Plating Makanan Beserta Contohnya. * Juni 2024 (online)
<https://www.keepburger.com/2020/11/20/plating-makanan/>
- Putra, A., & Santoso, B. (2015). **Klasifikasi Kedai Rumah Makan di Indonesia**. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 6(2), 101-110.
- Universitas Ciputra, (2020) Pentingnya Handling Pada Makanan. 12 Juni 2024 (online)
<https://www.ciputra.ac.id/cbz/pentingnya-handling-makanan-yang-tepat-di-dapur/>
- Velasco, C., & Spence, C. (2019). On the importance of balance to aesthetic plating. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16, 100149