

**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN MIE TAHU  
DAN AYAM POP KHAS KOTA PADANG**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir Program  
Diploma III



Disusun oleh :

**MUHAMMAD NAUFAL ZACKY**

**NIM : 2022406036**

**JURUSAN HOSPITALITI PROGRAM STUDI**

**SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2025**

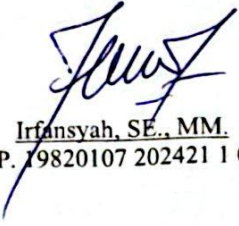
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

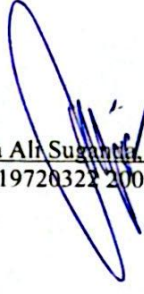
**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN MIE TAHU DAN  
AYAM POP KHAS KOTA PADANG**

NAMA : MUHAMMAD NAUFAL ZACKY  
NIM : 2022406036  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,

  
Irfansyah, SE., MM.  
NIP. 19820107 202421 1 001

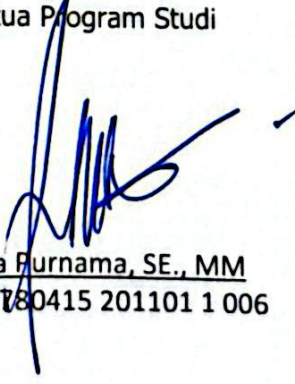
Pembimbing Pendamping,

  
R. Sondjana Ali Sugantha, S.Sos., MM.Par.  
NIP.19720322 200502 1 001

Bandung, 17 September 2025

Mengetahui,

Ketua Program Studi


  
Rusna Purnama, SE., MM  
NIP. 19780415 201101 1 006

## LEMBAR PENGESAHAN

### PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN MIE TAHU DAN AYAM POP KHAS KOTA PADANG

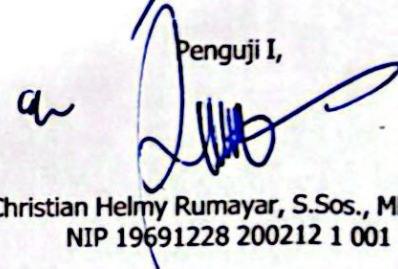
NAMA : Muhammad Naufal Zacky  
NIM : 2022406036  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,

  
Irfansyah, SE., MM.  
NIP 19820107 202421 1 001

Pembimbing Pendamping,

  
R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.  
NIP 19720322 200502 1 001

  
Penguji I,

Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.  
NIP 19691228 200212 1 001

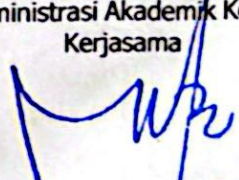
Penguji II,

  
Nur Komariah, S.Sos., MM.  
NIP 19660606 199303 2 001

Bandung, 10 Desember 2025


Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan  
Kerjasama

  
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.  
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung

  
Dr. Anwari Masatip, M.M.Par., CEE.  
NIP.19750415 200212 1 001



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Naufal Zacky  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta / 6 September 2004  
NIM : 2022406036  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN MIE TAHU DAN AYAM POP KHAS KOTA PADANG**  
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 3 November 2025



Muhammad Naufal Zacky

## KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur dan puji kepada Tuhan Yang Maha Esa, penulis menyampaikan terima kasih atas segala karunia dan rahmat-Nya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas akhir ini berjudul **"PENGEMBANGAN SAJIAN KULINER DALAM HIDANGAN MIE TAHU DAN AYAM POP KHAS KOTA PADANG"**. Tugas akhir ini dibuat sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dalam rangka menyelesaikan jenjang Diploma-III pada program tersebut.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini belum sepenuhnya sempurna dan masih terdapat kekurangan terutama dalam penyusunan kalimat serta penggunaan bahasa. Selama proses penulisan tugas akhir ini, penulis menerima banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan tersebut, dan dengan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang terhormat:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. PAR., CHE. Selaku Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama

3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE. selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik
5. Bapak Irfansyah, SE., MM.. selaku Pembimbing Utama telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Pembimbing Pendamping telah memberikan waktu dan bimbingannya dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Sri Siswati, dan Ibu Lala Sebagai Narasumber Penulis yang selalu membantu penulis dalam penulisan Tugas Akhir
8. Bapak, Ibu dan Kakak yang selalu meberikan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh dosen dan staf Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung terlibat dalam proses penulisan mulai dari tahap awal hingga selesai.
10. Kepada rekan-rekan yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, penulis mengucapkan terima kasih atas segala dukungan dan bantuan yang telah diberikan selama penyusunan Tugas Akhir ini.

Sebagai penutup, penulis menyampaikan permohonan maaf atas segala kesalahan yang mungkin terjadi selama penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis juga berharap agar karya ini dapat memberikan manfaat, baik bagi diri sendiri maupun bagi pembaca secara umum.

Bandung, 10 November 2025

Muhammad Naufal Zacky

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Kegiatan Presentasi Makanan.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	5
1.2.1 Tujuan Akademik.....	5
1.2.2 Tujuan Operasional.....	5
1.3 Usulan Menu.....	6
1.3.1 Perencanaan Menu.....	6
1.3.2 Matriks Menu.....	8
1.3.3 Deskripsi Menu.....	11
1.4 Tinjauan Produk.....	15
1.4.1 Tema Masakan.....	15
1.4.2 Jenis Masakan.....	16
1.4.3 Pengajuan Resep.....	19
1.4.4 Recipe Cost, Food Cost, Dish Cost, dan Selling Price.....	32
1.4.5 Daftar Nilai Gizi.....	39
1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Uji Coba.....	44
1.5.1 Lokasi dan Jadwal Latihan Presentasi.....	44
1.5.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Presentasi.....	44

BAB II.....	45
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI.....	45
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	45
2.1.1 Rencana Kerja / Working Plan.....	46
2.1.2 Time Table.....	48
2.1.3 Daftar Pembelian Bahan.....	51
2.1.4 Kebutuhan Peralatan.....	55
2.1.5 Menu Yang Akan Dipersiapkan Di Rumah.....	57
2.1.6 Menu Yang Akan Dibuat Di Ruang Sidang.....	59
2.1.7 Matrix Perencanaan Kegiatan.....	60
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	62
2.3 Kekurangan dan Hambatan Dari Proses Trial.....	68
BAB III.....	70
PELAKSANAAN UJIAN SIDANG.....	70
3.1 Proses Pelaksanaan Ujian Sidang.....	70
3.2 Pelaksanaan Sidang Penulis.....	70
3.3 Penilaian Oleh Penguji.....	73
BAB IV.....	75
KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
4.1 Kesimpulan.....	75
4.2 Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....	79

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Narasumber .....	4
Tabel 1.2 Matriks Menu .....	9
Tabel 1.3 Resep Corned Beef .....	20
Tabel 1.4 Resep Kulit Tahu .....	21
Tabel 1.5 Resep Bumbu Kacang .....	22
Tabel 1.6 Resep Cherry Tomato Foam .....	23
Tabel 1.7 Resep Lettuce Gel .....	23
Tabel 1.8 Resep Chicken Lollipop .....	24
Tabel 1.9 Resep Ayam Pop Jus .....	25
Tabel 1.10 Resep Sambal Oren .....	26
Tabel 1.11 Resep Nasi Wangi Kecombrang .....	27
Tabel 1.12 Resep Gulai Nangka Gel .....	28
Tabel 1.13 Resep Pickled Shallot .....	29
Tabel 1.14 Resep Leek Oil .....	30
Tabel 1.15 Resep Kalikih Santan Granita .....	31
Tabel 1.16 Recipe Cost Mie Tahu .....	35
Tabel 1.17 Recipe Cost Ayam Pop .....	36
Tabel 1.18 Recipe Cost Kalikih Santan Granita .....	38
Tabel 1.19 Total Recipe Cost .....	38
Tabel 1.20 Gizi Mie Tahu .....	40
Tabel 1.21 Gizi Ayam Pop .....	41
Tabel 1.22 Gizi Kalikih Santan Granita .....	42
Tabel 1.23 Total Nutrisi .....	43
Tabel 2.1 Perencanaan Kerja / Working Plan .....	46
Tabel 2.2 Time Table Sebelum Sidang .....	49

Tabel 2.3 Time Table Di Waktu Sidang .....	50
Tabel 2.4 Purchasing Order .....	51
Tabel 2.5 Daftar Alat Yang Dibutuhkan .....	56
Tabel 2.6 Menu Yang Akan Dipersiapkan Di Rumah .....	57
Tabel 2.7 Menu Yang Akan Dibuat Di Ruang Sidang .....	59
Tabel 2.8 Matrix Kegiatan .....	61
Tabel 2.9 Trial Mie Tahu .....	62
Tabel 2.10 Trial Ayam Pop .....	64
Tabel 2.11 Trial Kalikih Santan Granita .....	66
Tabel 3.1 Dokumentasi Pelaksanaan Ujian Sidang .....	71

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1.1 Sketsa Mie Tahu .....	16
Gambar 1.2 Sketsa Ayam Pop .....	17
Gambar 1.3 Sketsa Kalikih Santan Granita .....	18

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanto Y., Sharif M. S. M., Shahril, A. M., Ishak, N., & Hashim, N. F. (2024). Exploring the Concept of Indonesia Traditional Food Sustainability. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*. 2024, 16, 27.
- Ardiansyah, I. (2020). THE APPLICATION OF MENU ENGINEERING TECHNIQUE IN DETERMINING MARKETING STRATEGY AT THE DEN OF KALAHA RESTAURANT JAKARTA. *Journal of Business And Entrepreneurship*, 8(1), 18–39.
- Avrianti, I. (2016). *PLANNING MATRIX SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN MUTU PELAYANAN RAWAT INAP DI RUMAH SAKIT UMUM BHAKTI RAHAYU SURABAYA*. 4.
- Batyrbek, A., & Chisbiyah, L. A. (2025). Exploring the role of traditional food in developing tourism in Kazakhstan. *Journal of Tourism, Culinary, and Entrepreneurship (JTCE)*, 5(1), 51–71.  
<https://doi.org/10.37715/jtce.v5i1.5616>
- Beaudoin, B. (2024, August 21). Quick Pickled Shallots (No Cook). *Evergreen Kitchen*. <https://evergreenkitchen.ca/quick-pickled-shallots/>
- Denenberg, Z. (2015, January 12). *Pickled Red Onions Are the Quick Trick That Brighten Any Meal*. Epicurious. <https://www.epicurious.com/expert-advice/how-to-make-pickled-red-onions>

- Fountaine, S. (2020, October 16). Don't Toss Your Leek Tops- Make Leek Oil! *Feasting At Home*. <https://www.feastingathome.com/leek-oil/>
- Gupta, S. (2025, March 13). Is Indonesia's culinary sector ready for Michelin recognition? A Provocative perspective. *OBSERVER - the Latest Information about Indonesian News and Social Culture*. <https://observerid.com/is-indonesias-culinary-sector-ready-for-michelin-recognition-a-provocative-perspective/>
- Harmayani, E., Anal, A. K., Wichienchot, S., Bhat, R., Gardjito, M., Santoso, U., Siripongvutikorn, S., Puripaatanavong, J., & Payyappallimana, U. (2019). Healthy food traditions of Asia: Exploratory case studies from Indonesia, Thailand, Malaysia, and Nepal. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0002-x>
- Hill, M. (2023, May 9). How You Can Pickle Shallots at Home. *Culinary Hill*. <https://www.culinaryhill.com/how-to-pickle-shallots/>
- Ishaqy, M. A. S., Sarofa, U., & Rosida, D. F. R. (2023). Kajian Proporsi Tepung Biji Nangka dan Tepung Kedelai dengan Penambahan Fruktosa Terhadap Mutu Snack Bar dengan Pelapisan Yoghurt. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3), 769–777. <https://doi.org/10.33379/gtech.v7i3.2504>
- Iswari, N. M. S. (2024). Pelatihan Teknik Penyusunan Presentasi Produk atau Ide Bisnis Untuk Siswa SMK Negeri 1 Sukawati. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 4(2), 1040–1048. <https://doi.org/10.33379/icom.v4i2.4750>
- Juliana, J., Amelda, P., Novia A, & Jimmy, M. (n.d.). *Using Contribution of Menu Engineering in Upscale Restaurants to Enhance Sales Volume | International*

*Journal of Social and Management Studies*. Retrieved September 18, 2025, from

<https://www.ijosmas.org/index.php/ijosmas/article/view/45>

*Kalikih Santan—Cari makanan—PT KARA SANTAN PERTAMA*. (n.d.). Retrieved

September 18, 2025, from [https://karasantan.id/foods/kalikih-santan-](https://karasantan.id/foods/kalikih-santan-350?utm_source=chatgpt.com)

[350?utm\\_source=chatgpt.com](https://karasantan.id/foods/kalikih-santan-350?utm_source=chatgpt.com)

Kim, H., Rhou, Y., Topcuoglu, E., & Kim, Y. G. (2020). Why hotel employees care about Corporate Social Responsibility (CSR): Using need satisfaction theory.

*International Journal of Hospitality Management*, *87*, 102505.

<https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102505>

*Kitchen Language: Mise en Place*. (n.d.). MICHELIN Guide. Retrieved December 6,

2025, from [https://guide.michelin.com/en/article/features/mise-en-place-](https://guide.michelin.com/en/article/features/mise-en-place-cooking)

[cooking](https://guide.michelin.com/en/article/features/mise-en-place-cooking)

Kumalasari, I. D., Rohman, A. S. A., Alfiyati, S., & Putri, R. F. (2023). Serundeng

Instan Berbahan Dasar Batang Kecombrang Sebagai Pangan Lokal Kaya Antioksidan. *Sainteks*, *20*(1), 61–70.

<https://doi.org/10.30595/sainteks.v20i1.15528>

Labensky, Hause, & Martel. (n.d.). On Cooking: A Textbook of Culinary

Fundamentals. *2015*, *5*, 123.

limbowo. (2024, July 23). Manajemen Restoran: Kunci Sukses dalam Bisnis Kuliner.

*Universitas Ciputra*. [https://www.ciputra.ac.id/cbz/manajemen-restoran-](https://www.ciputra.ac.id/cbz/manajemen-restoran-kunci-sukses-dalam-bisnis-kuliner/)

[kunci-sukses-dalam-bisnis-kuliner/](https://www.ciputra.ac.id/cbz/manajemen-restoran-kunci-sukses-dalam-bisnis-kuliner/)

- Marsono, Y., & Astana, W. P. (2016). Pengkayaan Protein Mie Instant dengan Tepung Tahu. *agriTECH*, 22(3), 99–103. <https://doi.org/10.22146/agritech.13541>
- Mutlu, H., Demirçakmak, İ., & Doğan, M. (2022). Menu Engineering in the Restaurant Business: A Study on Kitchen Chefs. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4). <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1154>
- Noone, B. M., & Cachia, G. (2020). Menu engineering re-engineered: Accounting for menu item substitutes in pricing and menu placement decisions. *International Journal of Hospitality Management*, 87, 102504. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102504>
- Nugraha, R., Utami, D., Zuhdi, M., Kahla, H., & Rizal, A. (2023). *Peranan Purchasing Departement Dalam Operational In Hotels*. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10437079>
- Nugroho, S. P. (2023). Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Yogyakarta melalui Storynomic. *Media Wisata*, 21(2), 340–359. <https://doi.org/10.36276/mws.v21i2.524>
- Park, E., & Widyanta, A. (2022). Food tourism experience and changing destination foodscape: An exploratory study of an emerging food destination. *Tourism Management Perspectives*, 42, 100964. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2022.100964>
- Pickling. (2025). In *Wikipedia*. <https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Pickling&oldid=1307508904>
- Putri, A. (2024, Desember). *Peralatan Dapur Modern untuk Memasak Sehat dan Praktis bagi Para Ibu Aktif untuk Menyambut Tahun Baru 2025*. fimela.com.

<https://www.fimela.com/info/read/5850624/peralatan-dapur-modern-untuk-memasak-sehat-dan-praktis-bagi-para-ibu-aktif-untuk-menyambut-tahun-baru-2025>

- Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10–21. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.2>
- Ramesh T, M, G., Jithesh Sd, S., N., I., & Moyeenudin, H. M. (2025). Molecular Gastronomy as a Fusion of Science and Art: A Study on Its Influence on the Dining Experience. *International Journal of Research and Review*, 12(4), 430–437. <https://doi.org/10.52403/ijrr.20250450>
- Salfa Mei Dianawati, Lilis Sulandari, Sri Handajani, & Niken Purwidiani. (2023). Analisis Penerapan Shift Kerja Karyawan Pada Main Kitchen Best Western Papilio Hotel Surabaya. *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 395–407. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2326>
- Serçek, G. Ö., & Serçek, S. (2015). The role and importance of gastronomy tourism on destination branding. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 15–28. <https://doi.org/10.24288/jttr.202819>
- Sjofjan, K. N., & Azeharie, S. S. (2019). Studi Komunikasi Budaya di Kota Padang (Akulturasi Budaya Minangkabau Pada Etnis Tionghoa di Kota Padang). *Koneksi*, 2(2), 409. <https://doi.org/10.24912/kn.v2i2.3917>
- Sukma Lestari, N., & Anjasmara Putra, T. (2019). Kecombrang as An Alternative Ingredient in Making Jams. *2019*, 5, 13.

S.Y., S. (n.d.). Resep Ayam Pop Khas Padang, Lengkap dengan Sausnya.

*KOMPAS.Com.*

<https://www.kompas.com/food/read/2020/10/04/161000375/resep-ayam-pop-khas-padang-lengkap-dengan-sausnya>

Terefe, N. S. (2016). Emerging Trends and Opportunities in Food Fermentation. In

*Reference Module in Food Science* (p. B9780081005965210871). Elsevier.

<https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.21087-1>

*USDA FoodData Central.* (n.d.). Retrieved September 18, 2025, from

<https://fdc.nal.usda.gov/>

Widyatwati, K. (2023). Revitalisasi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata

Kuliner Di Kabupaten Semarang. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan*

*Budaya*, 14(2), 115–125. <https://doi.org/10.31294/khi.v14i2.15584>

Winda, O. (2022, Mei | 13.13 WIB). *Kisah Asal Usul Ayam Pop di Rumah Makan*

*Padang* | *tempo.co*. Tempo. [https://www.tempo.co/gaya-hidup/kisah-asal-](https://www.tempo.co/gaya-hidup/kisah-asal-usul-ayam-pop-di-rumah-makan-padang-347071)

[usul-ayam-pop-di-rumah-makan-padang-347071](https://www.tempo.co/gaya-hidup/kisah-asal-usul-ayam-pop-di-rumah-makan-padang-347071)

Yazıcıoğlu, N. (2023). Effects of Leek Powder and Sunflower Oil in Guar Gum

Edible Coating on the Preservation of Mushrooms (*Agaricus bisporus*).

*Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 11(s1), 2533–

2539. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v11is1.2533-2539.6442>

National Restaurant Association (2025). The 2025 State of the Industry shows cautious optimism

Food & Beverage Financial Management (2023). How to Calculate Food Cost?  
Formulas for Chefs and F&B managers

TouchBistro/FSR Magazine (2024). The State of Restaurants in 2024: Higher Costs,  
Higher Stakes

World Health Organization (WHO, 2021).