

## ABSTRAK

Trend penyajian hidangan berawal dari restoran yang berada di hotel yang mengembangkan cara penataan makanan. Makanan ditata di atas piring dengan kreasi dari para *Chef*. *Chef* yang memiliki kreativitas dan skill memasak dapat menciptakan hidangan berkualitas dengan nilai jual yang tinggi. Hidangan yang ditata semenarik mungkin dapat menimbulkan kesan yang mewah pada setiap sajian yang diberi sentuhan seni. Trend penyajian hidangan ini menjadi inovasi tersendiri bagi salah satu jenis bisnis kuliner, yaitu *café*. *Café* mengembangkan inovasi dengan menciptakan hidangan mewah layaknya di hotel, namun dengan harga yang lebih terjangkau untuk kalangan anak-anak muda. Salah satunya adalah *Café Molecula* yang terletak di tengah Kota Surabaya. *Café* ini memperkenalkan konsep Gastronomi Molekular di pasar Surabaya, merupakan *café* spesialis *dessert* yang menjual aneka macam makanan dan minuman dengan harga yang terjangkau bagi kalangan anak-anak muda. Dengan konsep tersebut pihak *café* melakukan inovasi *food plating* pada penyajian hidangannya. *Food plating* merupakan teknik penataan, menghias dan dekorasi pada sebuah penyajian makanan di atas piring untuk mendapatkan penampilan yang menarik dan dapat menggugah selera makan konsumen. Maka penulis ingin membahas mengenai bentuk inovasi *food plating* dan aspek-aspek yang dipertimbangkan saat melakukan *food plating* di *Molecula Café* Surabaya.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode kualitatif deskriptif, yang berarti penulis mencoba menjelaskan atau mendeskripsikan data yang diperoleh selama penelitian. Data tersebut berupa data internal *café* dan kutipan wawancara yang diperoleh pada saat melakukan wawancara dengan narasumber. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bentuk inovasi yang dilakukan saat *plating* serta aspek-aspek yang dipertimbangkan pada saat *food plating* di *Molecula Café*.

Hasil penelitian yang telah diperoleh penulis berupa penjelasan secara detail mengenai bentuk inovasi dalam melakukan *food plating* di *Molecula Café* Surabaya dan penjelasan mengenai beberapa aspek yang dipertimbangkan saat melakukan *food plating* yang meliputi : prinsip dasar memasak, *balance*, ukuran porsi hidangan, dan penataan pada piring. Sehingga dapat diciptakan sebuah inovasi baru pada hidangan yang dijual di *Molecula Café* Surabaya.

Kata Kunci : *Café*, Inovasi, *Food Plating*, *dessert*