

**DAFTAR ISI**

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN COVER DALAM.....	ii
HALAMAN LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT .....	iv
HALAMAN PENGESAHAN PANITIA PENGUJI .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
MOTTO.....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	xi
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang Masalah .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	<b>6</b>
<b>1.3 Tujuan dan Manfaat .....</b>	<b>6</b>
1.3.1 Tujuan Penelitian .....	6
1.3.2 Manfaat Peneliti .....	7
<b>1.4 Kerangka Pemikiran .....</b>	<b>9</b>
1.4.1 Ketertarikan terhadap minuman unik .....	10
1.4.2 Cuisine Revolution.....	10
1.4.3 <i>Molecular Gastronomy</i> .....	11
1.4.4 Teknik pengolahan <i>Molecular Gastronomy</i> .....	11
1.4.5 Atribut Sensori.....	14
<b>1.5 Metode Penelitian .....</b>	<b>15</b>
1.5.1 Batasan Konsep.....	16
1.5.2 Teknik Penentuan Lokasi .....	18
1.5.3 Teknik Pemilihan Informan .....	18
1.5.4 Teknik Pengumpulan Data .....	19
1.5.5 Teknik Analisis Data.....	21
<b>BAB II .....</b>	<b>23</b>

<b>GAMBARAN UMUM PENELITIAN</b> .....	23
<b>2.1 Definisi Minuman Tradisional</b> .....	23
<b>2.2 Sereh Telang</b> .....	24
<b>2.3 Molecular Gastronomy</b> .....	24
2.3.1    Pengertian <i>Molecular Gastronomy</i> .....	25
2.3.2    Sejarah <i>molecular gastronomy</i> .....	26
2.3.3    Teknik Spherification .....	27
2.3.4    sejarah teknik <i>spherification</i> .....	28
2.3.5    Jenis-jenis teknik <i>spherification</i> .....	29
<b>BAB III</b> .....	35
<b>PENYAJIAN DAN INTERPRETASI DATA</b> .....	35
<b>3.1 Respon mahasiswa perhotelan</b> .....	35
<b>3.2 Warna, rasa, tekstur minuman sereh telang setelah dimodernisasi</b> .....	40
3.2.1    Alat Penelitian .....	41
3.2.2    Tempat dan waktu penelitian .....	42
3.2.3    Proses Pembuatan Sereh Telang .....	42
3.2.4    Proses metode pengolahan dengan teknik <i>reverse spherification</i> .....	44
3.2.5    Alur pembuatan sereh telang dengan <i>reverse spherification</i> .....	46
3.2.6    Uji Organoleptik .....	47
3.2.7    Rancangan Percobaan .....	48
3.2.8    pengujian .....	50
<b>3.3 Hasil Uji Deskriptif</b> .....	51
3.3.1    warna, rasa, tekstur minuman sereh telang setelah dimodernisasi .....	51
<b>BAB VI</b> .....	57
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	57
<b>4.1 Kesimpulan</b> .....	57
<b>4.2 Saran</b> .....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	59
<b>LAMPIRAN</b> .....	62

**DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1 Jumlah Restoran/Rumah Makan di Kota Surabaya, 2013 – 2016...	2
Tabel 3.1 Bahan yang digunakan dalam pembuatan sereh telang.....	42
Tabel 3.2 Bahan yang digunakan untuk <i>reverse spherification method</i> .....	42
Tabel 3.3 Alat yang digunakan dalam pembuatan sereh telang.....	43
Tabel 3.4 Alat yang digunakan untuk <i>reverse spherification</i> .....	44
Tabel 3.5 Proses Pembuatan Minuman Sereh Telang.....	45
Tabel 3.6 Uji Coba Pembuatan Sereh Telang.....	49

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 reverse spherification.....29

Gambar 2.2 direct spherification.....30

Gambar 2.3 sodium alginate.....32

Gambar 2.4 calcium lactate.....33

Gambar 2.5 menyiapkan larutan sodium alginat.....44

Gambar 2.6 menyiapkan flavored liquid.....45

Gambar 2.7 Minuman Sereh Telang.....49

Gambar 2.8 *Spheres* Sereh Telang.....49

**DAFTAR BAGAN**

Bagan 1.1 Kerangka Pemikiran.....9

Bagan 1.2 Alur pembuatan sereh telang dengan teknik *reverse spherification*...47