

## ABSTRAKSI

Gaya hidup manusia sering kali mengubah kebiasaan dan tradisi dalam berperilaku. Ini terlihat secara umum pada padatnya para pengunjung gerai – gerai minuman modern di pusat perbelanjaan yang cukup didominasi oleh kaum pelajar dan mahasiswa bahkan keluarga. Sementara gerai – gerai minuman tradisional mulai ditinggal seolah – olah bahkan hampir tidak memiliki daya tarik. Minuman khas Indonesia sangat beragam jenisnya . biasanya diolah dari bahan alami secara tradisional dan menarik serta memiliki manfaat bagi kesehatan serta rasa yang segar. Maka penulis ingin membahas tentang pembuatan minuman sereh telang dengan menggunakan metode *reverse spherification* sebagai daya tarik minuman tradisional yang berkelas di kalangan mahasiswa.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode kualitatif deskriptif, yang berarti penulis mencoba menjelaskan atau mendeskripsikan data yang diperoleh selama penelitian. Data tersebut berupa data penelitian serta kutipan kuisisioner yang diperoleh pada saat memberikan produk kepada 30 panelis tidak terlatih. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui respon mahasiswa perhotelan tentang minuman tradisional dengan menggunakan metode *reverse spherification*.

Hasil penelitian yang telah diperoleh penulis berupa penjelasan secara detail mengenai bentuk inovasi dalam melakukan metode *reverse spherification* dan penjelasan mengenai beberapa aspek yang perlu dipertimbangkan meliputi : prinsip dasar metode *reverse spherification*, daya tarik terhadap minuman tradisional. Sehingga dapat diciptakan sebuah inovasi baru pada hidangan minuman tradisional menggunakan metode *reverse spherification*.

Kata Kunci : *Molecular Gastronomy*, Inovasi, Minuman Tradisional, Daya Tarik