

ABSTRAK

Pada sebuah departemen food and beverage terdapat salah satu bagian, yaitu pastry department. Pastry mempelajari tentang seluk beluk kue continental, oriental maupun kue tradisional Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai penyajian. Perkembangan pastry semakin marak terlihat dari keberanian Chef pastry dalam mengkreasikan dan menginovasi menu, sehingga menciptakan persaingan antar perusahaan. Namun, dengan selera masyarakat yang lebih memburu kue *western* sebagai gengsi *trend* masa kini dan mulai meninggalkan kue lokal dari budaya Indonesia. Kue tradisional menjadi salah satu makanan yang langka dan jarang ditemukan, selain itu masyarakat malu untuk membeli kue tradisional di jalanan. Jadi, mengangkat kue tradisional merupakan peluang bisnis sekaligus tantangan dalam industry makanan. Kue tradisional diinovasi dan dimodifikasi semenarik mungkin untuk menarik minat masyarakat. Tidak hanya penampilan kue, tetapi pengolahan dan penyajian yang benar menjadikan kue murah dan sederhana menjadi kue yang bernilai dan banyak dicari oleh masyarakat.

Concordia BlueSky Premium Lounge merupakan ruang tunggu yang berstandar hotel bintang lima mempunyai konsep desain yang dinamis dan mewah. *Lounge* ini menyediakan makanan dan kue khas budaya Indonesia.

Metode yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Dimana penelitian ini menghasilkan dan mengolah data yang bersifat deskriptif dan hasil akhirnya terperinci dan mendapatkan data yang sebenarnya dengan menyurvei tempat yang diteliti.

Dari penelitian ini, penulis mendapatkan hasil bahwa Concordia Lounge memilih jenis kue tradisional sebagai maskot. Pemilihan jenis kue tradisional berdasarkan banyak pertimbangan dan percobaan. Proses pengolahan kue tradisional menggunakan bahan-bahan yang sederhana, murah dan banyak ditemukan di pasar. Namun, dari bahan yang murah, Chef bekerja sama dengan karyawan untuk memodifikasi dengan mengolah kue tradisional menjadi kue yang bernilai tinggi. Pengolahan kue tradisional lebih sulit dibandingkan dengan kue *western* walaupun semua berpedoman dengan buku resep, namun karyawan harus mengetahui cara pengolahan yang tepat. Dalam proses pengolahan kue tradisional, terdapat beberapa kendala antara lain, kurangnya sumber daya manusia (karyawan pastry), penghematan finansial dan kendala pada permintaan *customer*.

Upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut yaitu investasi alat – alat penunjang memasak, menuntut karyawan lain untuk belajar menguasai pengolahan kue tradisional dengan mengadakan pelatihan rutin, menjadikan buku resep sebagai pedoman dan berlatih cara pengolahan untuk mengantisipasi kesalahan, kegagalan pada produk serta mengerjakan tugas di kitchen secara lebih efektif dan efisien.

Kata kunci : Produk Pastry Concordia Blue Sky Lounge