

ABSTRAK

Salah satu departemen yang ada hotel yaitu *food and beverage* yang memiliki satu bagian lagi di dalamnya, yaitu *pastry section*. *Pastry section* sendiri merupakan proses pengolahan yang terdiri dari kue *western*, modern, hingga tradisional. Seiring berjalannya waktu, saat ini hampir seluruh *pastry product* selalu menjadi *trend* dengan kreasi menggunakan aneka bahan tradisional khas Indonesia. Termasuk industri perhotelan yang kini mulai mengembangkan kembali makanan tradisional Indonesia. Dengan kata lain dalam upaya *branding* kue tradisional tersebut dengan makanan luar lainnya perlu adanya inovasi suatu produk tersebut dengan mengikuti perkembangan zaman saat ini. Inovasi dapat dilakukan dalam modernisasi suatu bentuk dan jenis kue, pengemasan, keanekaragaman rasa, serta variasi yang ditambahkan tanpa mengurangi nilai-nilai kearifan lokal dari kue tradisional itu sendiri meski dengan inovasi yang sangat kreatif. Bintang *Lagoon Resort* merupakan salah satu resor terbesar di kawasan Bintang Resorts, dimana pada resor ini memiliki 11 restoran yang pada restoran tersebut mengangkat kue tradisional khas budaya Indonesia di samping makanan asia dan *western* lainnya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bentuk inovasi seperti apa yang dilakukan oleh *pastry section* Bintang *Lagoon Resort* dan mendeskripsikan kendala apa saja yang dialami oleh karyawan *pastry section* dalam melakukan inovasi produk kue tradisional di Bintang *Lagoon Resort*. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode kualitatif, yaitu data yang dianalisa terlebih dahulu kemudian disusun dan dijelaskan dengan pernyataan tertentu berupa kata-kata tertulis atau lisan dari seorang informan dan mengamati tempat yang diteliti.

Proses pengolahan kue tradisional di Bintang *Lagoon Resort* menggunakan bahan yang mudah di dapatkan. Di samping itu, *Chef Pastry* tentunya memiliki banyak pertimbangan tersendiri untuk menentukan jenis kue apa yang akan diolah serta inovasi yang berasal dari *Chef Pastry* itu sendiri berupa *standart quality* yang kemudian akan di produksi langsung oleh karyawan *pastry* dengan menggunakan buku resep sebagai pedoman dan proses pengolahan yang tepat. Dalam proses pengolahan terdapat kendala yang dialami oleh *pastry section* yaitu kurangnya sumber daya manusia yang dibutuhkan khususnya karyawan yang benar-benar ahli dalam bidang pembuatan kue tradisional, serta adanya kesalahan teknis dalam proses pengolahan.

Kata kunci : Inovasi, Kue Tradisional, Bintang *Lagoon Resort*, *Pastry*