



## **PELATIHAN MENGHIAS KUE DENGAN BUTTER CREAM BAGI UKM UNTUK MENINGKATKAN VARIASI DAN INOVASI PRODUK DI BIDANG KULINER**

**Nur Wahyuni**

<sup>1</sup>Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta

[nuryuyun30@gmail.com](mailto:nuryuyun30@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Pengabdian ini diselenggarakan oleh Dinas UKM Koperasi dan Perdagangan Kabupaten Bantul dengan mengadakan pelatihan menghias kue bagi pelaku UKM kuliner di Kabupaten Bantul Tujuan pelatihan ini : 1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan menghias kue untuk meningkatkan inovasi produk di bidang kuliner. 2. Meningkatkan ketrampilan produk kuliner dalam menghias kue sehingga trampil dalam membuat aneka kue ulang tahun untuk menambah nilai jual yang tinggi. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam bentuk pelatihan. Metode yang digunakan adalah metode presentasi, demonstrasi dan praktik. Peserta pelatihan berjumlah 30 peserta pelaku usaha kuliner di wilayah Bantul. Hasil pengabdian masyarakat ini telah tercapai yaitu dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan menghias kue untuk meningkatkan inovasi produk di bidang kuliner. Dapat meningkatkan ketrampilan produk kuliner dalam menghias kue sehingga trampil dalam membuat aneka kue ulang tahun sehingga bisa menambah produk kuliner dengan nilai jual yang tinggi.

Kata kunci: Pelatihan, Pembelajaran, Menghias kue.

### **ABSTRACT**

*This service is organized by the Cooperatives UKM Department and Trade of Bantul Regency by holding cake decorating training for culinary UKM actors in Bantul Regency. Aim of 1. Increasing insight and knowledge of cake decorating to increase product innovation in the culinary. 2. Increase the skills of culinary products in cake decorating so that they are skilled in making various birthday cakes so that they can high selling values. The implementation of this community service activity is carried out in the form of training. The method used presentation, demonstration and practice. The training participant totaled 30 participants for culinary business actor in the Bantul area. The results of this community service research have been achieved, namely to increase insight and knowledge of cake decorating to increase product innovation in the culinary field. Improve the skills of culinary products in decorating cakes so that they are skilled in making various birthday cakes so that they can add culinary products with high selling values.*

*Keywords: Training, Learning, Decorate cakes*

## PENDAHULUAN

Serangan wabah covid-19 yang terjadi pada tahun 2020 terjadi hampir di seluruh dunia, termasuk Indonesia (Kurniasih, 2020). Covid-19 memberikan pengaruh yang merugikan pada berbagai lini perusahaan, khususnya bisnis UMKM. Pembatasan aktivitas masyarakat sebagai upaya penanganan pandemi covid-19 telah menimbulkan kerugian ekonomi yang signifikan secara nasional. Wabah Covid-19 telah berdampak pada pertumbuhan bisnis UMKM, dengan *physical distancing* menghalangi pergerakan bisnis UMKM yang membutuhkan showroom atau iklan.

Pada tahun 2020 terdapat 64 Juta UMKM mempekerjakan 116.978.631 orang di Indonesia (Firdaus, 2020). UMKM yang menjadi tulang punggung perekonomian Indonesia sangat terdampak, tidak hanya dari sisi produksi dan pendapatan, tetapi juga dari sisi jumlah pekerja yang harus diberhentikan atau PHK akibat pandemic (Muslim, 2020). Untuk saat ini para pelaku UKM khususnya kuliner dituntut untuk bangkit dan bersaing dalam melanjutkan usaha kuliner. Pengembangan dan inovasi kuliner sangat dibutuhkan terutama dalam inovasi produk sehingga dalam menjalankan usahanya tetap bisa bersaing dengan pelaku usaha yang lain. Berdasarkan wacana ini pelaku UKM kuliner mengikuti kegiatan pelatihan menghias kue tar yang dilaksanakan oleh Dinas UKM Koperasi dan Perdagangan wilayah Bantul. Diharapkan setelah selesai mengikuti pelatihan cake dekorasi, pelaku UKM dapat meningkatkan produk baru dalam hal ini cake dekorasi, untuk meningkatkan pendapatan keluarga untuk menuju keluarga sejahtera.

Cake dekorasi atau menghias kue adalah menutup kue atau cake dengan bahan-bahan penghias atau memberikan hiasan pada kue atau cake sehingga lebih menarik dengan tujuan untuk: 1. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk. Kue dapat dihias dengan menggunakan krim (*butter cream*), *fondant* dan cokelat, sehingga dapat mengubah penampilan secara keseluruhan dari kue polos menjadi kue yang berhias dan menarik. 2. Menutupi kekurangan pada bentuk fisik kue yang kurang menarik, seperti kue hangus, bantat, merekah, terbelah, atau dapat juga cacat “gompel miring” 3. Untuk menyatakan ungkapan dan maksud, menghias kue ucapan selamat, sebagai ungkapan rasa kasih sayang, dibuat kue berbentuk hati “*love*” dihias dengan krim yang dibentuk bunga

mawar menggunakan warna yang dominan merah muda sehingga menjadi pusat perhatian (*centre of interest*) (Dinadianaaysh, 2017).

Sebelum melakukan dekorasi hal yang harus diperhatikan adalah bahan dasar yang akan digunakan salah satunya cake. Cake merupakan produk patiseri yang dapat dinikmati setiap saat, baik sebagai makanan selingan ataupun sebagai pelengkap pada rangkaian akhir suatu menu yang dihidangkan sebagai *dessert* (Faridah, 2008: 299). Cake dapat dibagi sebagai berikut: 1. *Layer cake* yaitu terbuat dari bolu dasar (*sponge cake* atau *genoise biscuit*) dilapisi *butter cream* atau *icings* (Faridah, 2008: 299).

## **METODE PELAKSANAAN**

Pengabdian ini diperuntukkan warga masyarakat Bantul pelaku usaha UKM kuliner. Secara Teknik pengabdian ini dilakukan dalam bentuk pelatihan. pelatihan ini dilaksanakan dari tanggal 23 sampai 25 Mei 2022 bertempat di hotel KJ Jl. Parangtritis Yogyakarta. Pelatihan ini dibiayai oleh Dinas UKM Koperasi dan Perdagangan Kabupaten Bantul. Pelatihan ini dimulai pukul 09.00 sampai 15.00 WIB dengan jumlah peserta sebanyak 30 orang.

Pelatihan diawali dengan pemberian materi tentang menghias kue diantaranya Teknik dasar menghias kue, bahan-bahan menghias kue serta peralatan menghias kue. Yang paling utama adalah tahap persiapan sebelum menghias kue yang terkait teknik pengolahan *base cake* yang mau digunakan dalam menghias kue. Tahapan dalam pelaksanaan kegiatan ini melalui beberapa tahapan.

### **1. Tahap Persiapan**

#### **a. Materi Pelatihan**

Persiapan materi dan pengetikan materi untuk menambah pengetahuan peserta tentang teknik dasar dalam menghias kue meliputi cara-cara menghias kue, bahan menghias kue, peralatan menghias kue serta teknik pengolahan *base cake*.

#### **b. Persiapan Resep**

Kegiatan pengabdian ini sangat penting dipersiapkan, karena resep yang akan digunakan untuk pelatihan menghias kue terutama resep *base cake* dan resep *butter cream* yang akan digunakan dalam menghias kue .

#### **c. Persiapan bahan dan alat**

Sebelum pelaksanaan pelatihan dipersiapkan bahan-bahan yang akan didemokan dan dipraktikkan peserta pelatihan dan juga mempersiapkan peralatan yang akan digunakan saat pelatihan.

## 2. Tahap Pelaksanaan

Pelatihan ini menggunakan 3 metode yaitu :

### a. Metode Presentasi

Metode ini meliputi penyampaian materi pelatihan dengan media power point, dan video terkait menghias kue berdasarkan kesempatan.

### b. Metode demonstrasi

Metode demonstrasi dalam kegiatan ini dengan cara memberi contoh proses pembuatan dalam menghias kue disertai dengan penjelasannya.

### c. Metode praktek

Metode ini dilaksanakan dimana peserta pelatihan diharuskan ikut terlibat aktif dalam proses menghias kue

## 3. Tahap evaluasi

Tahap evaluasi ini dilaksanakan untuk mengetahui ketercapaian pelatihan apakah sudah sesuai tujuan dari pelatihan atau belum. Evaluasi ini dilakukan dengan dua jalan yaitu evaluasi hasil praktik dan evaluasi tim pelatihan.



**Gambar 1. Penyampaian Teori**

Pada tahap penyampaian teori yang disampaikan oleh instruktur dengan menggunakan media power point dan video tutorial. Peserta pelatihan diwajibkan untuk mengamati dan mencermati langkah-langkah atau proses dalam menghias kue. Sehingga diharapkan saat praktik langsung secara mandiri tidak terdapat kesulitan dalam mengikuti praktik menghias kue.



**Gambar 2. Peserta pelatihan menghias kue**

Di hari kedua peserta pelatihan. praktik menghias kue dengan menggunakan butter cream yang tidak manis karena latihan ini hanya melatih tahap dasar dalam menghias kue. Dan kue yang digunakan juga kue tiruan yang terbuat dari gabus, sehingga jika salah dalam praktik butter cream ataupun kue tiruan tersebut masih bisa dipergunakan berkali-kali hingga peserta pelatihan mahir dalam menghias kue.



**Gambar 3. Peserta pelatihan praktik menghias kue secara mandiri**

Peserta pelatihan praktik secara mandiri dibimbing oleh instruktur, dalam hal ini materi praktik sudah menggunakan cake dan butter cream asli, sehingga kue bisa dimakan dan hasilnya dibawa pulang oleh peserta pelatihan.

Peserta sangat antusias dalam mengikuti pelatihan sehingga hasilnya sangat bagus dan memuaskan. Jika ada hasil yang kurang maksimal instruktur segera membantu kesulitan tersebut hingga didapat hasil praktik yang bagus dan maksimal.



**Gambar 4. evaluasi hasil pelatihan yang di lakukan oleh instruktur**

Tahap terakhir yang dilakukan yaitu tahap evaluasi, tahap evaluasi dilaksanakan untuk mengetahui ketercapaian pelatihan apakah sudah sesuai dari tujuan pelatihan atau belum. Dalam hal ini instruktur memberikan penilaian terhadap hasil pelatihan. Dalam proses evaluasi ini diharapkan peserta pelatihan memperoleh tambahan wawasan dan meningkatkan pengetahuan dan inovasi produk makanan yang bisa langsung diterapkan dalam usaha di bidang kuliner. Pada pelatihan ini peserta mengungkapkan bahwa terdapat peningkatan keterampilan dalam pembuatan produk makanan khususnya dalam menghias kue untuk meningkatkan nilai jual produk yang lebih tinggi.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan uraian diatas pengabdian masyarakat ini dapat ditarik kesimpulan bahwa pengabdian ini telah mencapai tujuan 1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan inovasi produk kuliner khususnya dalam menghias kue. 2. Meningkatkan keterampilan dalam menghias kue sehingga peserta mampu membuat produk-produk kue seperti kue ulang tahun, kue pernikahan, kue hari besar agama dan lain sebagainya sesuai kebutuhan . 3. Meningkatkan nilai penjualan karena adanya produk-produk baru yang memiliki nilai jual lebih.

## **KESIMPULAN**

Kegiatan Pelatihan ini sudah terlaksana dengan baik dan lancar sesuai dengan harapan. Peserta pelatihan juga melakukan praktik dengan baik sehingga hasil dari setiap produk *frozen food* baik hal ini mengungkapkan bahwa hasil dari pelatihan ini dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dan sebagai modal untuk berwirausaha bagi para peserta.

## **REKOMENDASI**

Berdasarkan hasil pelatihan menghias kue tersebut, instruktur memberikan rekomendasi pelatihan berikutnya untuk menambah waktu pelatihan karena pelatihan menghias kue kalau hanya dalam waktu 3 hari tidak efektif dan maksimal. Karena proses dan tahapan belajar menghias kue melalui tahapan-tahapan yang procedural sehingga tidak mungkin kalau hanya dalam waktu 3 hari peserta di bilang kompeten.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Kami ucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada semua pihak yang telah turut terlibat dalam penyelenggaraan kegiatan pelatihan menghias kue, khususnya kepada :

1. Direktur AKS AKK Yogyakarta yang telah memberikan ijin untuk pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini.
2. Kepala Dinas UKM Koperasi dan Perdagangan Kabupaten Bantul yang telah memfasilitasi penyelenggaraan pelatihan menghias kue bagi pelaku UKM Kuliner di wilayah Kabupaten Bantul.
3. Manajemen Hotel KJ Yogyakarta sebagai tempat pelatihan hingga suksesnya pelatihan ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Dinadianaaysh. (2017). *Cake Decoration*. Jakarta.

Faridah, A. (2008) *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Firdaus, S.A. (2020). Strategi UMKM untuk Meningkatkan Perekonomian selama Pandemi Covid-19 pada saat New Normal. *Journal of Economy : Oeconomicus*. Vol 5 Nomer 1, Desember 2020.

Nur Wahyuni, *Pelatihan Menghias Kue Dengan Butter Cream Bagi Ukm Untuk Meningkatkan Variasi Dan Inovasi Produk Di Bidang Kuliner*

Kurniasih, E.P (2020). *Prosiding Seminar Akademik Tahunan Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan 2020*. ISBN: 978-602-53460-5-7

Muslim, M. (2020). *PHK Pada Masa Pandemi Covid-19*. *Jurnal Manajemen Bisnis*, Vol 23 Nomor 3, 2020.