



## **PELATIHAN PEMBUATAN CUP CAKE SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KREATIVITAS SISWA**

**Titik Sulistyani<sup>1</sup>, Eka Rachmawati<sup>2</sup> , Lina Mufidah<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta  
[titiksulistyani00@gmail.com](mailto:titiksulistyani00@gmail.com)

<sup>2</sup>Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta  
[eckha.rachma@gmail.com](mailto:eckha.rachma@gmail.com)

<sup>3</sup>Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta  
[lina\\_mufidah@yahoo.co.id](mailto:lina_mufidah@yahoo.co.id)

### **ABSTRAK**

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) meningkatkan kreativitas siswa dalam menghias cup cake (2) meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anak usia dini dalam menghias cup cake. Metode yang digunakan antara lain metode ceramah, metode demonstrasi, Tanya jawab serta pendampingan. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa (1) terjadi peningkatan kreatifitas siswa anak usia dini dalam menghias cup cake ditunjukkan dengan penggunaan kombinasi butter yang beragam warna dan juga penggunaan hiasan tambahan; (2) meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anak usia dini ditunjukkan dengan siswa dapat menyebutkan berbagai bahan untuk menghias cup cake serta ketrampilan yang meningkat ditunjukkan dengan hasil yang bervariasi dalam menghias cup cake. Rekomendasi pengabdian selanjutnya dapat mengambil tema bento cake sehingga kreativitas dapat lebih meningkat.

Kata kunci: Pelatihan, Cup Cake, Kreativitas.

### **ABSTRACT**

*The objectives of this community service activity are: (1) to increase students' creativity in decorating cup cakes (2) to increase the knowledge and skills of early childhood in decorating cup cakes. The methods used include lecture methods, demonstration methods, question and answer and mentoring. The results of this dedication show that (1) an increase in the creativity of early childhood students in decorating cup cakes is shown by the use of a combination of butter of various colors and also the use of additional decorations; (2) increasing the knowledge and skills of early childhood is shown by students being able to name various materials to decorate cup cakes and increased skills are shown by varying results in decorating cup cakes. Recommendations for further dedication can take the bento cake theme so that creativity can be further increased.*

*Keywords: Training, Cupcake, Creativity.*

## **PENDAHULUAN**

Kreativitas merupakan kecenderungan untuk menghasilkan ide. Kreativitas merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dengan pendidikan baik pendidikan formal maupun non formal. Kreativitas memungkinkan seseorang untuk melihat segala sesuatu lebih terbuka dan dengan inovasi. Kreativitas akan membuka pikiran seseorang dalam menghasilkan ide. Selain itu kreatifitas didalam berkarya dapat dijadikan ukuran keberhasilan sebuah pembelajaran.

Memberikan pendidikan sejak dini dapat menumbuh kembangkan kreativitas anak usia dini. Anak usia dini dalam pembelajaran taman kanak-kanak harus disertai dengan kesenangan dan kepuasan bermain agar dapat menunmbuhkan semangat belajar. Anak kreatif biasanya memiliki rasa ingin tahu yang besar sehingga mudah baginya menerima gagasan atau informasi. Oleh karena itu dengan program pelatihan dapat menmbuhkan kreatifitas sejak dini (Sekaryati et al. 2022).

Kreativitas tidak harus membuat sesuai yang baru atau yang belum pernah ada, namun peserta didik dapat mencoba menyalurkan ide dengan membuat sesuatu yang menurutnya berbeda dari yang ide lain. Peserta didik dapat membuat sebuah ide yang baru untuk mendapatkan inovasi melalui stimulasi serta keingintahuan peserta didik dan antuasisme akan mampu menemukan dan mengeksplorasi ide sesuai dengan karakteristik peserta didik. Melalui pelatihan untuk anak usia dini ini dapat meningkatkan kemampuan memahami konsep-konsep abstrak dan menyesuaikan kemampuan dirinya (Widiastuti, Istihapsari, and Afriady 2018).

Salah satu pelatihan yang dapat diberikan kepada anak usia dini adalah pelatihan dekorasi cake. Pelatihan ini menuntut peserta didik berkreasi dalam menutup cake dengan berbagai hiasan yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, serta bentuk. Kue dihias dengan menggunakan krim yang sudah diberi berbagai warna, selain itu juga dapat ditutup dengan fondang dan cokelat, sehingga dapat mengubah penampilan secara keseluruhan dari kue polos menjadi kue yang berhias dan menarik. Dekorasi kue juga dapat menutup kekurangan fisik dari kue tersebut misalnya akibat bantat, terbelah, gompel dan lainnya(Hariyanto, Iskandar, and Rahmasari 2018).

Kegiatan menghias kue tentunya akan sangat disukai anak usia dini, dimana anak usia dini sangat menyukai berbagai warna. Berdasarkan analisis situasi yang dilakukan tim sebagian peserta didik memerlukan tambahan pengetahuan dan ketrampilan dalam menghias

kue, dimana dengan menghias kue tidak hanya meningkatkan tampilan dan gizi kue namun juga kreatifitas peserta didik dapat meningkat. Solusi yang ditawarkan pada program pengabdian ini adalah memberikan edukasi kepada anak usia dini dalam menghias kue untuk meningkatkan kreatifitas anak usia dini. Pelatihan ini akan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anak usia dini dalam menyiapkan dan juga memberikan pengalaman nyata dalam menghias kue untuk merealisasi ide kreatifnya (Widiastuti, Istihapsari, and Afriady 2018).

Kegiatan ini melibatkan anak kelompok bermain dan juga anak taman kanak-kanan yang didampingi oleh Guru sekolah Taman Kanak-kanak. Target kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu menambah informasi kepada peserta didik dan juga guru Taman Kanak-kanak untuk meningkatkan pengetahuan dan juga ketrampilan bahan dan cara menghias kue yang menarik perhatian anak. Pelatihan menghias cup cake ini dilakukan sebagai salah satu pembelajaran praktek untuk meningkatkan kreatifitas anak usia dini.

## **METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan pelatihan pembuatan cup cake dilakukan oleh 60 siswa dan bertempat di Gistrav Islamia School (GIS) beralamat di Jalan Gito Gati Gondanglegi, Rejodani 2, Sariharjo, Kec. Ngaglik, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55581. Pelatihan yang diberikan adalah pembuatan cup cake dengan butter cream. Metode yang tepat dalam pelaksanaan pelatihan cup cake adalah dengan ceramah, demonstrasi, tanya jawab dan diskusi serta pendampingan. Penjelasan lebih rinci dijabarkan sebagai berikut :

### **a. Metode ceramah**

Peserta pelatihan merupakan siswa preschool sehingga proses ceramah dilakukan dengan perlahan dan menggunakan bahasa yang mudah dipahami oleh siswa. Beberapa hal yang disampaikan dalam ceramah yaitu

- 1) Mengenalkan jenis cup cake. Pengenalan ini dimaksudkan agar siswa benar-benar memahami apa itu cup cake dan bagaimana bentuk dari cup cake sebelum ditambahkan hiasan.
- 2) Mengenalkan buttercream sebagai hiasan untuk cup cake. Hiasan cup cake dapat menggunakan berbagai jenis bahan salah satunya adalah butter cream yang terbuat dari campuran mentega putih, susu kental manis dan gula halus yang dikocok menjadi satu kesatuan yang homogen.

- 3) Mengenalkan pewarna makanan. Pewarna makanan dikenalkan kepada siswa, agar mereka memahami jenis pewarna makanan yang dapat dicampurkan pada adonan buttercream. Penggunaan pewarna dalam takaran yang tepat akan mempercepat buttercream yang akan diaplikasikan pada cup cake.
- 4) Memperkenalkan hiasan tambahan. Hiasan tambahan yang digunakan dalam cup cake dapat berupa sprinkle, hiasan choco chips ataupun bunga *gumpaste*.
- 5) Memperkenalkan berbagai peralatan yang digunakan dalam pembuatan cup cake seperti spuit, papping bag, gunting.

b. Metode demonstrasi

Metode ini digunakan untuk menunjukkan menghias cup cake, meliputi:

- 1) Mendemokan menutup permukaan cup cake sebelum digunakan.
- 2) Mendemokan membuat bunga mawar dengan mudah.
- 3) Mendemokan membuat berbagai jenis hiasan cup cake.

c. Tanya jawab dan diskusi

Proses tanya jawab dan diskusi dilakukan agar proses pelatihan benar-benar dipahami oleh peserta pelatihan.

d. Pendampingan

Proses pendampingan dilakukan pada saat siswa melaksanakan praktek individu membuat cup cake. Hal ini bertujuan untuk mendampingi siswa agar dalam pelaksanaannya siswa dapat menghasilkan cup cake sesuai dengan kreativitasnya dan rapi dalam pembuatannya.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelatihan dilakukan dengan diawali pengenalan jenis cup cake, kemudian dikenalkan butter cream, pengenalan pewarna makanan, hiasan tambahan serta peralatan yang digunakan dalam pembuatan cup cake. Pengenalan tersebut menggunakan metode ceramah agar peserta pelatihan lebih fokus dalam memahami materi yang disampaikan. Meskipun peserta pelatihan merupakan anak usia dini, namun para peserta sangat antusias serta menunjukkan minat dan perhatian besar dalam melakukan pelatihan ini. Para peserta anak usia dini memiliki potensi untuk meningkatkan daya kreatifitas dalam menghias kue agar lebih menarik dengan bahan yang disediakan.



Gambar 1. Penjelasan materi



Gambar 2. Demonstrasi pembuatan cup cake



Gambar 3. Pendampingan pelatihan



Gambar 4. Peserta pelatihan

### 1. Penjelasan materi

Penjelasan materi ini dilakukan dengan metode ceramah, dimana peserta didik diperkenalkan berbagai macam jenis cup cake. Pada sesi materi penjelasan ini ditujukan agar siswa memahami berbagai bentuk cup cake dan juga jenisnya

berdasarkan tujuan pembuatan. Pada saat materi ini tim pengabdian mengamati bahwa peserta didik sangat antusias mendengarkan penjelasan dari tim, sehingga dalam memahami materi ini peserta didik mengalami peningkatan pada pengetahuan tentang jenis cup cake.

Pada teori cake merupakan salah satu produk bakery yang dikenal oleh konsumen sebagai produk sponge dengan karakteristik organoleptic yang diinginkan . pengetahuan tentang adonan cake juga diberikan kepada peserta didik, bahwa adonan cake merupakan system emulsi dan foam ang kompleks dimana adonan cake dibuat dari bahan seperti tepung, lemak, susu, gula, telur dan agen pengembang merupakan bahan utama yang digunakan pada pembuatannya.

Materi selanjutnya adalah pengenalan buttercream dimana bahan ini yang akan digunakan untuk menghias kue. Peserta didik diperkenalkan jenis butter cream dan juga bahan apa saja untuk membuat buttercream. Butter cream sendiri merupakan campuran mentega putih, susu kental manis dan gula halus yang dikocok menjadi satu kesatuan yang homogen. Peserta didik anak usia dini diperkenalkan dengan berbagai jenis buttercream sesuai teori.

Pada teori memilih terdapat enam macam butter cream berdasarkan bahan dan metode membuatnya, tekstur dan rasa. Jenis buttercream antara lain American butter cream dimana bahan utamanya adalah lemak dari mentega yang mengembangkan kemudian diberikan gula dan vanili, jenis pudding style buttercream yang dibuat dari campuran susu, gula, tepung dan ekstrak vanili. Jenis German Buttercream jenis butter ini memiliki tekstur yang lembek layaknya custard, biasanya dibuat dari pastry cream serta butter ini tidak kuga dalam suhu ruangan. Jenis butter Italian buttercream merupakan campuran air dan gula dimasak disuhi 115 derajat Celsius yang kemudian dicampur gula dengan putih telur hingga kaku. Jenis swiss buttercream menggunakan meringue sebagai bahan dasarnya. Dimasak 70 deraja celcius telur dan gula dipanaskan. Campuran putih telur dikocok hingga kaku dan suhu panasnya hilang. Jenis French buttercream yaitu butter dengan menggunakan putih telur, French buttercream hanya menggunakan kuning telur yang membuatnya kaya rasa dan tekturnya lembut (Mentari 2021).

Pada kegiatan pengenalan siswa tidak hanya diberikan pengetahuan tentang macam-macam jenis cup cake dan butter cream namun ada beberapa informasi terkait dengan pewarna makanan dan juga hiasan tambahan. Pada sesi ini diperkenalkan pewarna makanan dapat dicampurkan kedalam buttercream. Pewarna makanan dikenalkan kepada siswa, agar mereka memahami jenis pewarna makanan yang dapat dicampurkan pada adonan buttercream. Penggunaan pewarna dalam takaran yang tepat akan mempercantik buttercream yang akan diaplikasikan pada cup cake.

Selain pewarna terdapat hiasan tambahan yang diperlukan yaitu hiasan tambahan. Hiasan tambahan yang digunakan dalam pelatihan ini antara lain sprinkle, hiasan choco chips ataupun bunga *gumpaste*. Perkenalan alat yang digunakan juga dijelaskan dalam sesi ini, seperti spuit, papping bag, gunting.

## 2. Demonstrasi Pembuatan Cup Cake

Pada kegiatan demonstrasi ini dilakukan oleh tim pengabdian yang dibagi kedalam beberapa kelas. Tim pengabdian sebelum kegiatan melakukan breafing terlebih dahulu untuk menyamakan persepsi. Pada sesi ini tim pengabdian selain melakukan persepsi menyiapkan alat-alat serta bahan yang akan digunakan. Kegiatan demonstrasi ini dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan kepada peserta didik dalam hal mendemonstrasikan cara menutup cup cake yang akan dihias. Pada peserta didik di kelas Taman Kanak-kanak diberikan demonstrasi untuk membuat mawar dari buttercream . Pada sesi ini tidak semua kelas mendapatkan demonstrasi untuk membuat mawar karena kriteria anak didik yang berbeda.

Pada sesi demonstrasi ini tim pengabdian mendemokan tentang apa saja bahan untuk menghias cup cake yang bervariasi, seperti adanya sprinkle, hiasan choco chips ataupun bunga *gumpaste*. Pada sesi ini banyak peserta pelatihan sangat antusias memperhatikan guru dalam mendemokan bagaimana menghias cup cake yang telah disediakan oleh tim pengabdian. Pada sesi ini tim dan peserta didik melakukan Tanya jawab untuk mengetahui kedalaman peserta didik anak usia dini memahami kegiatan demonstrasi menghias cup cake, serta diberikan kesempatan untuk melakukan diskusi dengan tim ataupun guru dari sekolah.

### 3. Pendampingan Pelatihan

Proses pendampingan dilakukan pada saat siswa melaksanakan praktek individu membuat cup cake. Hal ini bertujuan untuk mendampingi siswa agar dalam pelaksanaannya siswa dapat menghasilkan cup cake sesuai dengan kreativitasnya dan rapi dalam pembuatannya. Anak usia dini merupakan anak dengan periode sangat penting untuk memberikan kegiatan yang dapat merangsang perkembangan optimal. Perkembangan otak anak usia dini mengalami perkembangan pesat.

Stimulasi yang diberikan seperti pendampingan dalam suatu kegiatan akan mampu membantu anak terstimulasi untuk mencapai aspek-aspek perkembangan dengan baik pula. Pada usia dini ini, mengupayakan pembinaa dalam suatu kegiatan belajar atau rangsangan pendidikan untuk membantu pertumbuhan dan perkembangan rohani agar anak memiliki kesiapan untuk melanjutkan. Pendampingan perlu dilakukan sebab karakteristik anak usia dini yaitu memiliki keingintahuan yang besar dan terus mencoba, sehingga pada saat pelatihan dengan fisik motoric diperlukan pendampingan agar dapat terstimulasi maksimal Kegiatan pelatihan ini dapat dilakukan diluar ruangan sebab stimulasi diluar ruangan bisa menjadi pilihan terbaik karena dapat menstimulasi maksimal (Fitriani and Adawiyah 2018).

### **KESIMPULAN**

Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa (1) terjadi peningkatan kreatifitas siswa anak usia dini dalam menghias cup cake ditunjukkan dengan penggunaan kombinasi butter yang beragam warna dan juga penggunaan hiasan tambahan; (2) meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anak usia dini ditunjukkan dengan siswa dapat menyebutkan berbagai bahan untuk menghias cup cake serta ketrampilan yang meningkat ditunjukkan dengan hasil yang bervariasi dalam menghias cup cake.

### **REKOMENDASI**

Berdasarkan pelatihan yang telah dilaksanakan tentang menghias cup cake maka rekomendasi pengabdian masyarakat selanjutnya adalah dengan tema bento cake sehingga keterampilan dalam menghias kue dapat meningkat ke level selanjutnya.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Gistrav Islamia School (GIS) yang telah membantu terlaksananya Pengabdian Pada Masyarakat Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta khususnya Program Studi Seni Kuliner sebagai nara sumber yang telah berjalan dengan lancar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fitriani, Rohyana, and Rabihatun Adawiyah. 2018. “Perkembangan Fisik Motorik Anak Usia Dini.” *Jurnal Golden Age 2* (01): 25. <https://doi.org/10.29408/goldenage.v2i01.742>.
- Hariyanto, Oda I B, Iis Iskandar, and Gartika Rahmasari. 2018. “Media Pembelajaran Cake Dekorasi Dengan Menggunakan Youtube Di Rumah Kue Millah.” *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 1* (1): 25–31.
- Mentari, Alma Erin. 2021. “6 Jenis Butter Cream Untuk Hiasan Kue Favoritmu.” *Kompas.Com*, April 28, 2021. <https://www.kompas.com/food/read/2021/04/28/211300675/6-jenis-butter-cream-untuk-hiasan-kue-favoritmu?page=all>.
- Sekaryati, Tetty, Cama Yuli Rianingrum, Asih Retno Dewanti, and Susy Irma Adisurya. 2022. “Menggugah Kreativitas Anak Melalui Bahan Kertas Bekas.” In *Seminar Nasioanal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Jakarta Barat: Universitas Trisakti. <https://core.ac.uk/download/pdf/144966883.pdf>.
- Widiastuti, Asni, Vita Istihapsari, and Dadang Afriady. 2018. “Meningkatkan Kreativitas Siswa Melalui Project Based Learning Pada Siswa Kelas V SDIT LHI.” *Prosiding Pendidikan Profesi Guru Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan*, 1430–40.