

Pengembangan Kewirausahaan Melalui Pelatihan *Cake Decoration & Cooking* Di Desa Wisata Sumberbulu

¹⁾Teddy Chandra*, ²⁾Heru Riyadi, ³⁾Susilo Dwi Prabowo, ⁴⁾Budi Setiawan

¹⁾Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Indonesia

^{2,3,4} Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Indonesia

Email Corresponding: tec@poltekpar-nhi.ac.id*

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:

Kewirausahaan
Pelatihan
Cake Decoration
Cooking
Desa Wisata
Sumberbulu

Pengembangan Kewirausahaan Melalui Pelatihan *Cake Decoration & Cooking* Di Desa Wisata Sumberbulu merupakan bentuk implementasi salah satu dharma dari tridharma perguruan tinggi Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yakni dharma pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh sivitas akademika Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan *cake decoration* dan *cooking* ini dilakukan di salah satu desa wisata yang terletak di dalam wilayah kordinatif Badan Otorita Borobudur, sebuah badan yang secara organisasi berada dalam naungan Kementerian Pariwisata. Desa wisata tersebut bernama desa wisata Sumberbulu yang secara administratif berada di Kecamatan Mojogedang, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. Metode yang digunakan dalam program pelatihan *cake decoration & cooking* ini adalah metode kuliah, demonstrasi, dan *hands on practice* yang merupakan metode paling efektif untuk meningkatkan keterampilan menghias kue dan memasak para peserta pelatihan. Berdasarkan hasil evaluasi program pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan *cake decoration* dan *cooking* yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa pengetahuan, keterampilan, kreativitas dan profesionalisme para peserta pelatihan *Cake Decoration & Cooking* menjadi lebih berkembang. Dengan terselenggaranya program pelatihan *cake decoration* ini, maka terjadi peningkatan kapasitas sumber daya manusia pariwisata di desa wisata Sumberbulu yang lebih siap dalam menjalankan berbagai program dan aktifitas pembangunan di bidang kepariwisataan yang berkelanjutan.

ABSTRACT

Keywords:

Entrepreneurship
Training
Cake Decoration
Cooking
Tourism Village
Sumberbulu

Entrepreneurship Development Through *Cake Decoration & Cooking* Training in Sumberbulu Tourism Village is a form of implementation of one of the three pillars of the NHI Bandung Tourism Polytechnic, namely the community service dharma carried out by the academic community of the NHI Bandung Tourism Polytechnic. This community service activity in the form of cake decoration and cooking training was carried out in one of the tourism villages located within the coordinating area of the Borobudur Authority Agency, an agency that is organizationally under the auspices of the Ministry of Tourism. The tourism village is called Sumberbulu tourism village which is administratively located in Mojogedang District, Karanganyar Regency, Central Java. The methods used in this cake decoration & cooking training program are lectures, demonstrations, and hands-on practice, which are the most effective methods to improve the cake decorating and cooking skills of the training participants. Based on the results of the evaluation of the community service program in the form of cake decoration and cooking training that has been carried out, it can be concluded that the knowledge, skills, creativity and professionalism of the *Cake Decoration & Cooking* training participants have become more developed. With the implementation of this cake decoration training program, there has been an increase in the capacity of tourism human resources in the Sumberbulu tourist village who are better prepared to carry out various development programs and activities in the field of sustainable tourism.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



I. PENDAHULUAN

Pelatihan *cake decoration & cooking* di desa wisata Sumberbulu merupakan wujud implementasi salah satu dharma dari tridharma perguruan tinggi politeknik pariwisata NHI Bandung, yakni dharma program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh sivitas akademika Politeknik Pariwisata NHI Bandung (Undang-undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012). Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan *cake decoration* dan *cooking* ini dilakukan di salah satu desa wisata yang terletak di dalam wilayah kordinatif Badan Otorita Borobudur, sebuah badan yang secara organisasi berada dalam naungan Kementerian Pariwisata. Desa wisata dimaksud itu bernama desa wisata Sumberbulu yang secara administratif berada di Kecamatan Mojogedang, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah.

Pelatihan *cake decoration & cooking* dilaksanakan di desa wisata Sumberbulu karena desa wisata ini adalah desa wisata yang sedang terus berjuang dalam melaksanakan pembangunan di bidang kepariwisataan untuk menjadi salah satu destinasi desa wisata yang bertaraf internasional. Dengan menjadi desa wisata bertaraf internasional maka bukan hanya turis domestik saja yang akan berkunjung ke sana, namun juga akan turut menarik animo dan minat kunjungan wisata turis mancanegara dalam jumlah yang besar. Dengan banyaknya wisatawan domestik ataupun wisatawan mancanegara yang berkunjung ke desa wisata Sumberbulu, maka akan berdampak positif terhadap perekonomian lokal di desa wisata Sumberbulu yang disebabkan oleh meningkatnya pendapatan asli daerah, dampak dari aktifitas kepariwisataan yang berkelanjutan (*Global Code Of Ethics For Tourism*).

Cake Decoration

Cake decoration merupakan suatu seni yang dilakukan untuk merubah tampilan cake yang tadinya terlihat biasa saja menjadi cake dengan penampilan yang luar biasa. *Cake decoration* adalah suatu keterampilan yang dapat diasah dan dikembangkan dengan cara berlatih. Tak seorangpun terlahir dengan keterampilan bawaan dalam menghias kue. Hanya dengan berlatihlah kita mampu menyempurnakan keterampilan kita. Dalam berlatih menghias kue, sebaiknya kita tidak boleh menyerah saat mengalami kegagalan pertama kalinya, karena kesempatan berikutnya mungkin akan lebih baik (Trezise, 2016; Schroeder, 1985).

Dalam berlatih *cake decoration*, tidak selalu harus menggunakan media *cake* yang asli, kita juga dapat menggunakan berbagai media lain seperti wax paper ataupun bagian belakang loyang. Kita bisa mulai berlatih *cake decoration* dengan sekedar menggambar sebuah gambar yang sederhana, namun yang harus diperhatikan adalah kita harus senantiasa tekun dalam berlatih *cake decoration* ini (Schroeder, 1985). Dekorasi kue adalah seni meningkatkan daya tarik visual dan rasa kue menggunakan bahan-bahan yang dapat dimakan seperti *frosting*, *fondant*, *icing*, gula, dan permen, mengubahnya dari makanan penutup sederhana menjadi mahakarya yang dapat dimakan untuk acara-acara khusus, melibatkan teknik seperti *piping*, memahat, melukis, dan *airbrushing* untuk menciptakan desain, warna, dan tekstur yang rumit. Dekorasi kue mengangkat makanan penutup yang biasa dan lembut dari yang biasa menjadi berkesan. Ini adalah kesempatan bagi juru masak untuk secara langsung memahami keinginan dan harapan klien. Kue adalah kanvas untuk memanjakan indra penglihatan, sama seperti indra pengecap. *Cake decoration* atau menghias kue adalah pekerjaan yang dilakukan dengan cara menutup kue dengan berbagai bahan penghias kue yang dapat dimakan dengan tujuan untuk: 1) meningkatkan citarasa kue, 2) meningkatkan penampilan kue menjadi lebih menarik, 3) menutupi bentuk kue yg kurang baik, 4) menjadikan kue lebih menarik perhatian, dan 5) dapat menjadi suatu cara untuk mengungkapkan perasaan (Harteti, et al, 2016).

Ada beberapa prinsip yang harus menjadi perhatian dalam *cake decoration*, yaitu: 1) tema dari *cake decoration* harus sesuai dengan suatu occasion ataupun tema kegiatan dan perayaan, 2) menghias kue harus memperhatikan berbagai aspek keseimbangan mulai dari bentuk, warna, ukuran hingga motifnya, 3) menghias kue harus mampu menjadikan kue tersebut pusat perhatian dan juga menarik untuk dilihat, 4) menghias kue harus memperhatikan aspek-aspek keserasian mulai dari warna, bentuk dan juga ukuran kue, dan 5) menghias kue harus memperhatikan prinsip ketepatan, baik itu ketepatan antara dekorasi kue dengan tema *cake decoration* dan atau tema acara perayaan, hingga tepat dalam hal menentukan ukuran, bentuk, dan warna (Harteti, et al, 2016).

Dalam menghias kue diperlukan bahan-bahan menghias kue yang nantinya digunakan untuk menutupi atau melapisi kue agar berbagai kekurangan tampilan fisik dari kue itu dapat tertutupi dan juga dapat

meningkatkan penampilan dan citarasa kue itu. fungsi dari bahan-bahan penutup kue itu antara lain adalah untuk menjaga kesegaran kue, meningkatkan citarasa kue, menambah nilai jual, memperbaiki penampilan kue, serta menutupi cacat fisik pada kue. Adapun bahan-bahan yang akan digunakan dalam menghias kue terdiri dari dua jenis, yaitu: 1) bahan yang dapat dimakan seperti *buttercream*, *royal icing*, *fondant*, *ganache*, *whipped cream*, *gum paste*, *marzipan*, *chocolate modelling*, *glaze*, dan lain-lain; 2) bahan-bahan yang tidak dapat dimakan seperti lilin, boneka, serta bahan dekorasi kue non *edible* lainnya (Saputra, Tanpa Tahun; Harteti, *et al*, 2016; Trezise, 2016).

Cooking

Cooking atau memasak adalah upaya merekayasa berbagai bahan makanan agar siap untuk dikonsumsi. Saat kita memasak dengan menggunakan energi panas maka akan terjadi berbagai perubahan fisika dan kimia terhadap bahan makanan yang kita masak. Berbagai perubahan yang terjadi akibat dari efek panas yang kita gunakan itu adalah: 1) zat-zat cair pada bahan makanan akan menguap saat dipanaskan hingga suhu air mendidih, 2) kandungan-kandungan lemak yang ada pada bahan makanan akan meleleh, 3) unsur-unsur protein pada bahan makanan akan terkoagulasi, 4) zat-zat gula yang ada pada bahan makanan akan terkaramelisasi sehingga berubah warna menjadi kecoklatan, dan 5) kandungan pati yang terdapat pada bahan makanan akan tergelatinisasi sehingga produk makanan menjadi lebih kenyal (Labensky, *et al*, 2011). Pada dasarnya, memasak berarti memberikan panas pada makanan. Baik makanan itu dipanggang, digoreng, ditumis, direbus, atau dipanggang di atas panggangan, semuanya adalah memasak. Bukti menunjukkan bahwa nenek moyang kita mulai memasak di atas api terbuka lebih dari 2 juta tahun yang lalu. Orang-orang masih memasak beberapa makanan di atas api terbuka, selain menggunakan alat-alat seperti *microwave*, pemanggang roti, dan kompor.

Dalam istilah ilmiah, memasak adalah mentransfer energi dari sumber panas ke makanan. Ini bukan hanya tentang panas itu sendiri, tetapi juga tentang bagaimana panas mengubah makanan. Itu karena memanaskan makanan lebih dari sekadar membuatnya lebih panas. Memasak adalah serangkaian operasi yang digunakan manusia untuk mengubah bahan mentah, terutama bangkai hewan dan tumbuhan yang dipanen, menjadi makanan, yaitu, menjadi sesuatu yang dapat dimakan, dicerna, dan bergizi. Semua aktifitas tersebut termasuk pemanasan tetapi tidak terbatas pada pemanasan. Dalam pelatihan *cooking*, maka akan digunakan metode *hands on cooking*. Metode *hands on cooking* merupakan metode yang cukup efektif untuk meningkatkan keterampilan memasak para peserta pelatihan (Listyowati, 2021).

Terdapat dua jenis metode memasak yang lazim digunakan yaitu: 1) *moist heat cooking method* atau metode memasak basah adalah metode memasak dengan menggunakan media cairan sebagai penghantar panas untuk mematangkan produk seperti merebus dan mengukus; 2) *dry heat cooking method* atau metode memasak kering adalah metode memasak tanpa menggunakan cairan sebagai penghantar panas untuk mematangkan produk seperti memanggang, menyangrai, menumis dan membakar (Labensky, *et al*, 2011). Di dalam proses memasak, ada beberapa jenis transfer panas yang perlu diketahui yaitu; 1) *conduction*; 2) *convection*; dan 3) *radiation* (Mc Gee, 2004).

Desa Wisata Sumberbulu

Desa wisata Sumberbulu adalah sebuah dusun yang terletak di Desa Pendem, Kecamatan Mojogedang, Kabupaten Karang Anyar, Provinsi Jawa Tengah. Dari pusat kota Surakarta, desa ini berjarak sekitar 30 kilometer lebih ke arah timur. Untuk menuju ke desa ini dapat ditempuh dengan perjalanan darat menggunakan mobil atau motor dengan waktu tempuh sekitar satu jam perjalanan (Google Maps, diakses pada 20 Mei 2022).

Desa wisata Sumberbulu memiliki beragam atraksi wisata yang berpotensi untuk terus dikembangkan menjadi sebuah destinasi wisata yang berkualitas. Untuk mendukung bidang kepariwisataan, desa wisata Sumberbulu memiliki beberapa fasilitas dan lembaga penunjang seperti: 1) *camping ground* Penthuk, 2) *edupark* Ngenthak, 3) lapangan, 4) PTPN IX, 5) sekertariat desa wisata Sumberbulu, dan 6) Wahana Cipta Sinatria.

Selain memiliki keindahan panorama alam pedesaan, desa wisata Sumberbulu juga memiliki beberapa atraksi wisata lainnya yakni: 1) wisata edukasi biogas, 2) wisata edukasi kesenian & budaya, 3) wisata edukasi pertanian, dan 4) wisata edukasi peternakan. Dengan berbagai wisata edukasi yang terdapat di desa wisata Sumberbulu ini maka diharapkan akan mempercepat proses pengembangan desa wisata Sumberbulu

menjadi daerah pusat wisata, karena pengembangan desa wisata adalah suatu upaya agar sebuah desa dapat berkembang menjadi daerah pusat wisata yang memiliki unsur pendidikan dan juga hiburan (Marpaung, 2002).

Berkaitan dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh tim dosen Politeknik Pariwisata NHI Bandung di desa wisata Sumberbulu ini, maka sejatinya telah terdapat pula beberapa program pengabdian kepada masyarakat yang bertemakan pelatihan dan pengembangan kewirausahaan, diantaranya adalah: 1) “Pelatihan Kewirausahaan Sebagai Peluang Bisnis Untuk Generasi Milenial Di Soloraya Selama Masa Pandemi Covid-19” yang dilakukan oleh Kusuma *et al* (2021) yang bertujuan untuk melatih kewirausahaan para generasi milenial agar memiliki peluang untuk berbisnis di masa pandemic Covid 19; 2) “Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal Untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa” yang dilakukan oleh Rahmawati *et al* (2025) yang bertujuan untuk mengembangkan potensi ekonomi kreatif lokal masyarakat pedesaan; 3) “Pelatihan Kewirausahaan Di Era Digital: Inovasi Dan Peluang Ekonomi Untuk Generasi Muda Di SMAN 1 Kota Bengkulu” yang dilakukan oleh Putra *et al* (2024) yang bertujuan untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan digital para peserta agar mampu mengatasi berbagai kendala berwirausaha di dalam era digital; 4) “Pelatihan Kewirausahaan Guna Menumbuhkan Minat Berwirausaha” yang dilakukan oleh Tsuraya *et al* (2021) yang bertujuan untuk meningkatkan minat wirausaha para santri di Lembaga Tahfidz Qur’an. Namun demikian, berbeda dengan beberapa pengabdian kepada masyarakat tersebut tadi, maka pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh para dosen dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini lebih berfokus untuk mengembangkan dan meningkatkan jiwa dan minat kewirausahaan para peserta melalui *upskilling* pengetahuan, keterampilan, kreativitas, dan profesionalisme dalam menghias kue dan memasak (*cake decoration & cooking*) agar dapat diaplikasikan langsung dalam praktik berbisnis kuliner secara aktual oleh para peserta pelatihan di lokasi pengabdian.

II. MASALAH

Untuk menjadi desa wisata yang berkualitas maka, dibutuhkan pula sumber daya manusia yang memiliki kapasitas berkualitas sebagai aset dan modal yang paling utama dan juga sebagai aktor sekaligus *stakeholder* utama bidang kepariwisataan. Untuk itulah maka berbagai program edukatif yang bertujuan meningkatkan kapasitas sumberdaya manusia di desa wisata Sumberbulu menjadi sangat penting untuk dilakukan (*Global Code Of Ethics For Tourism*). Salah satu program edukatif di bidang kepariwisataan tersebut adalah pelatihan *cake decoration & cooking* yang diselenggarakan oleh sivitas akademika Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Peserta pelatihan *cake decoration* dan *cooking* ini adalah anggota masyarakat desa wisata Sumberbulu. Peserta pelatihan memiliki berbagai latar belakang pekerjaan atau profesi seperti: a) Pengusaha kue hias; b) pengusaha kuliner; c) pengusaha *home stay*; d) aparatur desa; e) ibu-ibu PKK; f) ibu rumah tangga dan g) kelompok sadar wisata desa Sumberbulu.

Dengan dilaksanakannya program pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan *cake decoration* dan *cooking* ini, diharapkan akan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan menghias kue dan memasak bagi para peserta pelatihan pada umumnya, dan terutama khususnya bagi para peserta pelatihan yang memiliki latar belakang pengusaha kue hias dan pengusaha kuliner agar mereka mampu untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan agar lebih berpotensi untuk diterima konsumen dan menjadikan produk mereka lebih laku dipasaran sehingga dengan demikian maka akan turut meningkatkan angka penjualan produk dan juga meningkatkan pendapatan masyarakat tersebut.



Gambar 1. Para Instruktur Dan Para Peserta Pelatihan

III. METODE

Tahapan pertama dari program pengabdian masyarakat ini adalah dengan cara melakukan observasi lapangan. Adapun beberapa langkah tahap observasi yang dilakukan terdiri dari:

1. survei langsung ke lokasi pelatihan untuk mempelajari mengenai jenis pelatihan yang cocok untuk diterapkan bagi masyarakat di desa wisata Sumberbulu sesuai kebutuhan yang diharapkan dan diinginkan oleh masyarakat dan juga sesuai dengan kompetensi dan keahlian dari para pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut.
2. wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam dari para informan anggota kelompok sadar wisata berkaitan dengan jenis pelatihan yang cocok untuk diterapkan bagi masyarakat di desa wisata Sumberbulu sesuai kebutuhan yang diharapkan dan diinginkan oleh masyarakat dan juga sesuai dengan kompetensi dan keahlian dari para pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut.
3. Diskusi terbatas dilakukan dengan perwakilan pengelola kelompok sadar wisata desa wisata Sumberbulu. Dengan diskusi ini maka didapatkan informasi tentang jenis pelatihan apa yang dibutuhkan bagi masyarakat desa wisata Sumberbulu. sehingga nantinya akan ditindak lanjuti dengan menentukan jenis program.
4. Melakukan survei asesmen menggunakan angket yang dilakukan sebelum dan setelah kegiatan, untuk mengukur dampak perubahan yang terjadi pasca dilakukannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Setelah tahapan observasi awal selesai dilakukan, maka langkah selanjutnya adalah mengidentifikasi kebutuhan yang dituangkan kedalam rumusan masalah, dan dari rumusan masalah tersebut maka ditetapkan tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk:

1. Untuk Memberikan pelatihan *cake decoration* bagi masyarakat desa wisata Sumberbulu.
2. Untuk Memberikan pelatihan *cooking* bagi masyarakat desa wisata Sumberbulu.

Berdasarkan tujuan tersebut, maka untuk tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah ditentukan yaitu berupa pelatihan *cake decoration & cooking*, maka akan dilaksanakan dengan metode: 1) kuliah tatap muka; 2) demonstrasi dari para instruktur dan ; 3) *hands on practice*.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4. Pelatihan *Cake Decoration*

4.1. Kuliah Tatap Muka

Pelatihan *cake decoration* dimulai dengan sesi kuliah tatap muka. Kuliah tatap muka adalah salah satu teknik dalam proses belajar mengajar yang baik dan efektif untuk diterapkan terutama dalam penyampaian pengetahuan kepada para peserta didik (Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No 3 Tahun 2020). Kuliah adalah serangkaian kata yang diucapkan oleh pengajar. Kuliah dilakukan dalam format verbal yang menawarkan pengalaman yang relatif pasif dan kurang merangsang bagi peserta didik. Alat bantu visual dapat digunakan secara efektif. Dapat ada jeda singkat dalam ceramah. Tidak ada aturan yang melarang pengajar untuk mengajukan pertanyaan atau berhenti sejenak untuk berdiskusi. Peserta didik dapat diberikan

silabus, buku catatan yang terstruktur dengan baik sebagai tempat untuk mereka dapat mencatat. Ceramah harus melibatkan partisipasi dari para pendengar.

Dalam sesi kuliah tatap muka ini Saudara Instruktur Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd (Bapak Susilo) menyampaikan berbagai materi yang berkaitan dengan teknik menghias kue, mulai dari: 1) pengenalan alat-alat menghias kue dengan berbagai penggunaan dan kegunaannya; 2) pengenalan bahan-bahan yang lazim digunakan dalam *cake decoration* beserta karakteristiknya seperti *butter cream*, *plastic icing*, *chocolate*, dll; 3) pengenalan berbagai motif-motif hiasan dalam *cake decoration*; 4) pengenalan berbagai teknik pengerjaan dalam *cake decoration*.



Gambar 2. Sesi Kuliah Materi *Cake Decoration*

4.2. *Mise En Place*

a. Bahan

Setelah sesi kuliah tatap muka selesai dilaksanakan, maka sesi selanjutnya adalah *mise en place* berbagai bahan-bahan yang akan digunakan dalam pelatihan *cake decoration*. *Mise en place* adalah sebuah istilah yang biasa digunakan dalam terminologi dunia tata boga. *Mise en place* berasal dari bahasa Prancis yang bila kita alih bahasakan ke dalam bahasa Inggris maka akan menjadi *put in place*, atau menyimpan semua kebutuhan dalam satu tempat agar saat proses pengolahan makanan akan lebih memudahkan kita (Friberg, 2011).

Dalam *mise en place* bahan, maka Bapak Susilo memastikan semua bahan-bahan yang akan digunakan dalam pelatihan *cake decoration* sudah lengkap dan tersedia untuk kemudian akan digunakan. Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pelatihan *cake decoration* ini adalah: 1) *cake base* lapis Surabaya; 2) *butter cream*; 3) *plastic icing*; 4) tepung maizena; 5) *dark chocolate*; dan 6) *food color*. Setelah seluruh bahan-bahan yang akan digunakan telah lengkap maka proses menghias kue dapat dilakukan.

b. Peralatan

Selain berbagai bahan-bahan untuk proses *cake decoration*, maka *mise en place* berbagai peralatan yang akan digunakan dalam pelatihan *cake decoration* ini pun tidak luput dari perhatian Bapak Susilo. Karena dalam menghias kue, dibutuhkan berbagai peralatan yang khusus dan spesifik, untuk membantu menghasilkan hasil *cake decoration* yang berkualitas.

Adapun berbagai peralatan yang digunakan dalam pelatihan *cake decoration* ini adalah: 1) *turn table*; 2) *bread knife*; 3) *palette*; 4) *piping bag*; 5) *various nozzle*; 6) *rolling pin*; 7) gunting; 8) *small knife*; 9) *cake bottom*; 10) saringan teh; 11) *hand mixer*; 12) *baking sheet*.

4.3. Demonstrasi

Setelah proses *mise en place* selesai, dan semua kebutuhan akan bahan-bahan dan peralatan telah tersedia, maka sesi selanjutnya adalah sesi demonstrasi. Demonstrasi adalah suatu metode dalam

menghidangkan pelajaran yang efektif dalam meningkatkan kreativitas dan keterampilan para pelajar dengan cara peragaan dan atau pertunjukkan, baik itu prosesnya, situasinya dan atau benda yang tengah dipelajari (asli atau tiruan), di mana peragaan atau pertunjukkan itu dilakukan oleh pengajar kepada para peserta belajar (Sadewa, 2015).

Dalam sesi demonstrasi, bapak Susilo memperlihatkan berbagai teknik dan keterampilan menghias kue. Mulai dari; 1) memotong dan merapikan *cake base*; 2) meng-cover *cake* dengan *butter cream* dan *plastic icing*; 3) menghias *cake* dengan berbagai motif hiasan dengan menggunakan bahan *butter cream* dan juga *plastic icing*; 4) dan mendemonstrasikan teknik menulis ucapan-ucapan keselamatan di atas *cake* dengan menggunakan bahan *chocolate melted*.



Gambar 3. Sesi Demonstrasi *Cake Decoration*

4.4. *Hands On Practice*

Setelah sesi demonstrasi selesai, kemudian dilanjutkan dengan sesi *hands on practice* yakni sesi praktikum yang merupakan salah satu alternatif bentuk pembelajaran efektif yang dapat digunakan dalam transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan (Junaidi *et al*, 2020). Dalam sesi ini para peserta diajak langsung untuk mempraktekkan berbagai keterampilan menghias kue yang telah dipelajari dalam sesi kuliah dan sesi demonstrasi.

Dengan mengajak langsung para peserta pelatihan dalam praktek menghias kue, maka para peserta didik akan memiliki pengalaman empiris yang positif dalam meningkatkan kualitas pemahaman dan penguasaan keterampilan dari berbagai teknik dan seni *cake decoration*.



Gambar 4. Sesi *Hands On Practice* Dalam Pelatihan *Cake Decoration*

4.5. Evaluasi

Evaluasi pelatihan adalah proses sistematis untuk menganalisis program pelatihan guna memastikan bahwa pelatihan tersebut disampaikan secara efektif dan efisien. Evaluasi membantu mengidentifikasi kesenjangan pelatihan dan menemukan peluang untuk meningkatkan program pelatihan. Dengan mengumpulkan umpan balik, instruktur pelatihan sumber daya manusia dapat menilai apakah program pelatihan mampu mencapai hasil yang diinginkan, dan apakah materi dan sumber daya pelatihan yang digunakan selaras dengan atau memenuhi standar yang diinginkan. Evaluasi pelatihan memungkinkan umpan balik komprehensif tentang nilai program pelatihan dan efektivitasnya dalam mencapai tujuan bisnis. Hal ini membantu manajemen untuk lebih memahami dan mengidentifikasi kesenjangan keterampilan untuk menganalisis hasil yang diinginkan dari program pelatihan.. Setelah para peserta pelatihan selesai mempraktekkan berbagai keterampilan *cake decoration* dalam sesi *hands on practice*, maka sesi berikutnya adalah sesi evaluasi oleh instruktur bapak Susilo. Evaluasi dilakukan untuk mengkritisi dan mengoreksi berbagai kesalahan dan kekurangan yang terjadi dalam teknik dan seni *cake decoration*, dan menjadikan tindakan korektif tersebut menjadi media edukatif dalam meningkatkan kualitas pemahaman para peserta pelatihan. Selain itu evaluasi dan asesmen juga dilakukan dengan menggunakan angket yang dibagikan sebelum dan sesudah pelatihan dilakukan.



Gambar 5. Chart Skor Hasil Evaluasi Pelatihan *Cake Decoration*

4.6. Pelatihan *Cooking*

4.6.1. Kuliah Tatap Muka

Pelatihan *cooking* diawali dengan sesi kuliah tatap muka. kuliah adalah paparan lisan yang bertujuan untuk menyampaikan informasi atau mengajar orang tentang suatu subjek tertentu, misalnya oleh dosen universitas atau perguruan tinggi. Kuliah digunakan untuk menyampaikan informasi penting, sejarah, latar belakang, teori, dan lain-lain. Biasanya, pembicara akan berdiri di depan ruangan dan memaparkan informasi yang relevan dengan isi kuliah. Dalam sesi kuliah tatap muka ini saudara instruktur Dr. Heru Riyadi, S. Sos., MM. Par (Bapak Heru) menyampaikan berbagai materi yang berkaitan dengan pelatihan *cooking*, mulai dari: 1) pengenalan berbagai metode memasak (*dry and moist heat cooking method*); 2) pengenalan berbagai bahan-bahan yang akan digunakan beserta dengan karakteristiknya; 3) pengenalan berbagai peralatan yang akan digunakan untuk memasak beserta berbagai cara pakai dan fungsinya; dan 4) berbagai teknik keterampilan memasak.



Gambar 6. Sesi Kuliah Materi Pelatihan *Cooking*

4.6.2. *Mise En Place*

a. Bahan

Setelah sesi kuliah tatap muka selesai dilaksanakan, maka selanjutnya bapak Heru melakukan proses *mise en place* untuk menyiapkan dan memastikan berbagai bahan-bahan yang akan digunakan dalam pelatihan memasak ini telah tersedia. Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pelatihan *cooking* ini adalah: 1) daging cincang; 2) tomat; 3) bawang bombay; 4) bawang putih; 5) daun bawang; 6) pasta spageti; 7) minyak goreng; 8) oregano; 9) merica; 10) tepung terigu; dan 11) keju parmesan

b. Peralatan

Dalam *mise en place* peralatan ini, bapak Heru juga memastikan bahwa berbagai peralatan yang akan digunakan untuk memasak telah tersedia. Hal tersebut dilakukan untuk memudahkan saat proses masak-memasak dilakukan nanti.

Adapun peralatan yang digunakan dalam pelatihan *cooking* ini adalah: 1) katel anti lengket; 2) panci rebus; 3) pisau; 4) talenan; 5) kompor dan gas elpiji; 6) saringan besar; 7) *spatula* kayu; dan 8) baskom berbagai ukuran.

2.3. Demonstrasi

Setelah proses *mise en place* telah selesai dilakukan, maka bapak Heru beranjak ke tahap demonstrasi *cooking*. Dalam tahap demonstrasi ini, bapak Heru menunjukkan berbagai teknik memasak, seperti: 1) *various cutting method*; 2) *conduction cooking method*; 3) *moist heat cooking method* dan juga 4) cara membuat *brown sauce*.

Brown sauce adalah *basic sauce* yang akan digunakan oleh bapak Heru dalam membuat *bolognaise sauce* untuk menu hidangan *Spaghetti bolognaise*. Untuk pembuatan *bolognaise sauce*, maka *brown sauce* yang telah dibuat tadi kembali dimasak dengan ditambahkan aneka bumbu dan rempah-rempah seperti garam, merica, tomat, oregano dan juga sedikit saus tomat. Setelah itu kemudian daging cincang dimasukkan kedalam campuran saus yang tengah dimasak, lalu daging dimasak bersama campuran *sauce* hingga matang.

Saat menunggu proses pematangan daging, bapak Heru mendemonstrasikan cara memasak pasta spageti. Caranya adalah dengan merebus air hingga mendidih, kemudian masukkan pasta ke dalam air mendidih dan rebus hingga spageti *al dente* atau lunak dan matang. Dalam proses merebus ini maka para peserta sekaligus ditunjukkan tentang *moist heat cooking method*.

Setelah matang, maka pasta *Spaghetti* langsung ditiriskan menggunakan saringan. Pasta *Spaghetti* yang telah ditiriskan ini lalu langsung dicampurkan dengan *bolognaise sauce* yang telah matang dan diaduk hingga merata. Dan akhirnya *spaghetti bolognaise* pun selesai dibuat dan siap untuk disajikan.

2.4. *Hands On Practice*

Setelah sesi demonstrasi selesai, maka para peserta langsung diajak untuk mempraktekkan berbagai pelajaran *cooking method* yang tadi telah dipertunjukkan. Dimulai dari menyiapkan bahan-bahan, memotong bahan-bahan, hingga proses memasak *brown sauce*, *bolognaise sauce*, dan juga pasta *Spaghetti*.

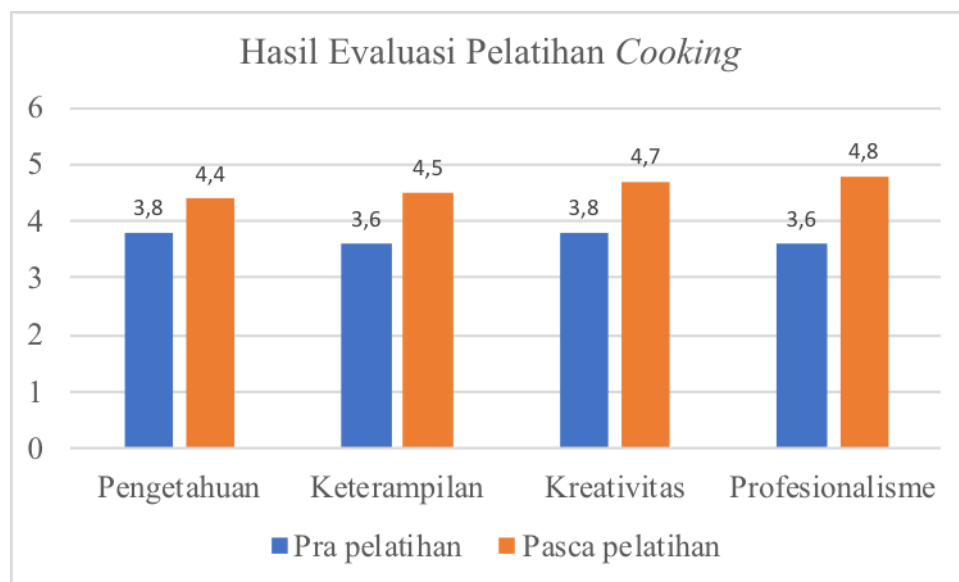
Dari hasil observasi terlihat bahwa para peserta pelatihan telah cukup cekatan dalam sesi *hands on practice* ini. Meski ada beberapa kekurangan-kekurangan minor, namun secara umum, kreativitas dan keterampilan para peserta pelatihan relatif meningkat.



Gambar 7. Sesi *Hands On Practice* Dalam Pelatihan *Cooking*

4.7. Evaluasi

Evaluasi pelatihan adalah proses sistematis untuk menilai efektivitas dan efisiensi suatu program pelatihan. Evaluasi pelatihan adalah proses sistematis untuk menganalisis dampak suatu program pelatihan dan untuk menilai efektivitasnya. Evaluasi juga digunakan untuk mendapatkan umpan balik tentang cara meningkatkan program pelatihan. Lebih lanjut, evaluasi mengukur apakah program pelatihan memenuhi tujuan mengapa program tersebut dibuat. Evaluasi adalah penentuan sistematis tentang nilai, manfaat, dan signifikansi sesuatu atau seseorang menggunakan kriteria terhadap serangkaian standar acuan. Evaluasi adalah istilah metodologis yang beragam yang melibatkan penggunaan metode kualitatif dan kuantitatif, termasuk studi kasus, penelitian survei, analisis statistik, dan pembangunan model, di antara lainnya. Berbagai kesalahan-kesalahan dan kekurangan-kekurangan minor yang terjadi saat sesi *hands on practice* telah dicatat untuk dijadikan bahan evaluasi. Lalu bapak Heru memberikan evaluasi berdasarkan catatan yang telah dibuat tadi. Tujuan dari evaluasi ini adalah sebagai tindakan korektif yang bersifat edukatif dan konstruktif dalam meningkatkan kualitas pembelajaran para peserta pelatihan *cooking* ini. Selain itu evaluasi dan asesmen juga dilakukan dengan menggunakan angket yang dibagikan sebelum dan sesudah pelatihan dilakukan.



Gambar 8. *Chart* Skor Hasil Evaluasi Pelatihan *Cooking*

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil program pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan *cake decoration* dan *cooking* yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa terjadi *upskilling* para peserta pelatihan *cake decoration* dan *cooking* yang teramati pada peningkatan hasil evaluasi dari aspek pengetahuan, keterampilan, kreativitas, dan profesionalisme para peserta pelatihan. Dan dengan terjadinya *upskilling* dalam *cake decoration* dan *cooking* ini, diharapkan akan berdampak positif bagi para peserta pelatihan dalam

meningkatkan pemasaran dan penjualan produk kuliner olahan kue hias dan aneka olahan kuliner lainnya. Dengan meningkatnya pemasaran dan penjualan produk tadi maka akan turut pula meningkatkan pendapatan asli daerah dan pertumbuhan ekonomi di desa wisata sumberbulu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadirat Allah swt atas terselenggaranya program pengabdian masyarakat sebagai bagian dari tridharma perguruan tinggi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Berbagai bantuan telah penulis dapatkan dalam upaya penyelesaian program ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam rampungnya program ini. Ucapan terima kasih dan apresiasi yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Ucapan terima kasih turut penulis sampaikan kepada Ketua Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Ucapan terima kasih tidak lupa disampaikan kepada Kelompok Sadar Wisata Desa Wisata Sumberbulu atas partisipasi dan kontribusi yang telah diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals Of Baking And Pastry. Fourth Edition. New York: John Wiley & Sons*
- Global Code Of Ethics For Tourism. (2001). World Tourism Organization. United Nations*
- Harteti, et al. (2016). Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan. Pusat Pengembangan Dan Pemberdayaan Pendidik Dan Tenaga Kependidikan Bisnis Dan Pariwisata. Direktorat Jenderal Pendidik Dan Tenaga Kependidikan. Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan.
- Junaidi, A., et al. (2020). Panduan Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi Di Era Industri 4.0 Untuk Mendukung Merdeka Belajar-Kampus Merdeka. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Kusuma, I. L., et al. (2021). Pelatihan Kewirausahaan Sebagai Peluang Bisnis Untuk Generasi Milenial Di Soloraya Selama Masa Pandemi Covid-19. BUDIMAS: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT, 3(2), 315–321. Retrieved from <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/JAIM/article/view/2450>
- Labensky, S. R., et al. (2011). On cooking: a textbook of culinary fundamentals. Pearson: prentice hall.
- Listyowati, T. (2021). Metode *Hand On Cooking* Untuk Meningkatkan Ketrampilan Praktik Pengolahan Makanan Indonesia Di SMK Budi Mulia Dua Yogyakarta. Jurnal Keluarga Vol. 7, No. 1, Februari 2021.
- McGee, H. (2004). *On Food And Cooking: The Science And Lore Of The Kitchen*. New York: Scribner.
- Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No 3 Tahun 2020
- Putra, I. U., et al. (2024). Pelatihan Kewirausahaan Di Era Digital : Inovasi Dan Peluang Ekonomi Untuk Generasi Muda Di SMAN 1 Kota Bengkulu. Jurnal Semarak Mengabdi, 3(2), 33–40. <https://doi.org/10.56135/jsm.v3i2.165>
- Rahmawati, U. et al. (2025). Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal Untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa. Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan, 4(2), 9373–9381. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3323>
- Sadewa, A. A. (2015). Metode Pembelajaran Demonstrasi Untuk Meningkatkan Kreativitas Dan Hasil Belajar Musik Ansambel Pada Siswa Kelas VII H Di SMP Negeri 27 Semarang. Skripsi. Jurusan Pendidikan Seni Drama, Tari Dan Musik Fakultas Bahasa Dan Seni. Universitas Negeri Semarang
- Saputra, F. M. (Tanpa Tahun). Bahan Penutup Kue. Sekolah Menengah Kejuruan Bahagia. Bandung.
- Schroeder, D. E. (1985). Cake Decorating. Extension Agent. Home Economics. Cuming County.
- Trezise, E. M. (2016). Cake Decorating Step By Step Untuk Pemula Dan Menengah. Penerbit PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia. Jakarta
- Tsuraya, V. A. et al. (2021). Pelatihan Kewirausahaan Guna Menumbuhkan Minat Berwirausaha. Jurnal Masyarakat Mandiri, Vol 5, No 5 (2021), hlm. 2583-2593.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012.