



---

## PELATIHAN CAKE DECORATION 101 SEBAGAI PENGETAHUAN DI BIDANG PASTRY UNTUK SISWA-SISWI SMK SANTA MARIA

Oleh

Febryola Indra<sup>1</sup>, Verenia Novelia Christabel<sup>2</sup>, Nathaniel<sup>3</sup>, Monica Kendra Wibowo<sup>4</sup>, Bryan Alexander Gumarus<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Pelita Harapan

Email: <sup>1</sup>[febryola.indra@uph.edu](mailto:febryola.indra@uph.edu), <sup>2</sup>[vc80169@student.uph.edu](mailto:vc80169@student.uph.edu),

<sup>3</sup>[nn80061@student.uph.edu](mailto:nn80061@student.uph.edu), <sup>4</sup>[mw80019@student.uph.edu](mailto:mw80019@student.uph.edu),

<sup>5</sup>[bg80196@student.uph.edu](mailto:bg80196@student.uph.edu)

---

### Article History:

Received: 05-04-2022

Revised: 26-04-2022

Accepted: 17-05-2022

**Abstract:** *Community service is one of the Tridharma Perguruan Tinggi (Three Pillars of Higher Education) which aims to increase the sense of concern for the community by sharing knowledge and skills. The purpose of this community service activity is: (1) Provide training on how to decorate cakes appropriately and professionally; (2) Establish cooperation between the Faculty of Tourism, Universitas Pelita Harapan and smk Santa Maria; (3) Carrying out one of the functions of the Tridharma Perguruan Tinggi (Three Pillars of Higher Education), especially in the field of Community Service; (4) Invite SMKN Hospitality students to innovate in decorating and entrepreneurship in the field of bread and cake.*

### Keywords:

*Cake Decoration, Community Service, Training.*

---

## PENDAHULUAN

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Pasal satu Ayat sembilan Tentang Pendidikan Tinggi, yang berbunyi: "Tridharma Perguruan Tinggi yang selanjutnya disebut Tridharma adalah kewajiban Perguruan Tinggi untuk menyelenggarakan Pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat". Berdasarkan pengertian di atas, bahwa Tridharma Perguruan Tinggi adalah sesuatu hal yang diwajibkan dan harus dipenuhi oleh seluruh perguruan tinggi. Pengabdian Kepada Masyarakat adalah kegiatan dari *Civitas Academica*, salah satunya Mahasiswa di perguruan tinggi yang bertujuan untuk menambahkan kesejahteraan umum dan ikut dalam hal mencerdaskan generasi-generasi selanjutnya<sup>1</sup>. Pengabdian Kepada Masyarakat dibuat sebagai proses dalam menempuh dunia pendidikan yang dapat meningkatkan rasa saling membantu serta membagi ilmu kepada orang lain.

Sejak tahun 2019 sampai saat ini dunia masih diterjang dengan pandemi *COVID-19*. Dilansir dari detik.com, asal mula virus Corona ini pertama kali dideteksi berasal dari kota Wuhan, China dan menyebar ke seluruh dunia termasuk Indonesia. Virus ini menyerang sistem pernapasan setiap orang yang teridentifikasi terkena virus *COVID-19*, sehingga

---

<sup>1</sup>Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi – Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi Wilayah VIII. <https://unnes.ac.id/wp-content/uploads/uu-12-2012.pdf>.



banyak negara termasuk Indonesia yang menerapkan sistem *Lockdown* yang membuat semua kegiatan setiap orang terhambat dan harus beradaptasi dengan sistem *online* atau WFH (*Work From Home*). Dengan menerapkan sistem *Lockdown* banyak yang terkena dampaknya, salah satunya toko kue. Kini sudah banyak penjual kue yang beralih ke *online*, sehingga akan semakin banyak *competitor* dan akan semakin sulit untuk para pemula untuk dapat mengembangkan usahanya. Sehingga dibutuhkan pengetahuan lebih dalam mengenai kue dan cara mendekorasi kue.

Kue merupakan makanan ringan yang biasanya bercita rasa manis. Terdapat tiga jenis kue yang dikenal saat ini, yaitu kue yang pertama kali dibuat dengan mencampurkan tepung, telur, mentega dan gula atau yang disebut dengan *batter cake*. Kemudian dikembangkan dengan tekstur yang lebih ringan dan lebih pulen dengan mengocok telur dan ditambah dengan gula dan tepung atau yang disebut dengan *foam cake*. Pada pertengahan 1800-an, *baking powder* mulai dipasarkan dan muncul jenis kue yang disebut dengan *layer cake*. Pada pertengahan 1900-an muncul jenis kue yang disebut dengan *chiffon cake*, penggabungan dua jenis kue dasar, yaitu *foam cake* dan *layer cake*<sup>2</sup>. Seiring berjalannya waktu, kue dikembangkan dengan menambahkan berbagai rasa dan didekorasi sedemikian rupa.

*Cake decoration* merupakan seni artistik dalam pembuatan sebuah kue. Biasanya jenis kue yang sering digunakan untuk dekorasi, antara lain kue ulang tahun, kue pernikahan, *cupcakes*, atau segala jenis kue yang menggunakan krim sebagai salah satu bahan yang dominan. Seni *cake decoration* biasanya menjadikan sebuah kue memiliki tampilan yang berbeda dari biasanya. Pembuatan kue dekorasi pertama kali muncul pada masa pemerintahan Elizabeth I dari Great Britain. Namun, kue dekorasi ini digunakan sebagai *centerpieces* di *banquets*.

Umumnya untuk mendekorasi kue, kue akan *discover* dengan marzipan dan *royal icing*. Tetapi, banyak kue di Great Britain yang menggunakan fondant. Kemudian orang Australia mengadaptasi gaya pembuatan kue Inggris, hanya saja mereka tidak menggunakan *royal icing* untuk menutup kue, melainkan digunakan untuk pemipaan dan dekorasi saja. Bernice Vercoe, penulis *The Australian Book of Cake Decorating (1973)*, mengatakan bahwa *royal icing* bersifat keras dan rapuh apabila digunakan untuk *mengcover* kue, dan cenderung mudah retak dan akan terpisah pada saat kue dipotong<sup>3</sup>. Pada masa sekarang *royal icing* sudah sangat jarang digunakan untuk *mengcover* kue. Sekarang banyak penjual kue menggunakan *buttercream*, *whipped cream*, fondant, dan masih banyak lagi. Dengan menggunakan *buttercream*, *whipped cream* atau fondant, kue dapat dibentuk sedemikian rupa sehingga memiliki tampilan yang unik, menarik, dan memiliki nilai seni<sup>4</sup>.

*Buttercream* dan *whipped cream* merupakan bahan yang sering digunakan saat menghias kue. Keduanya terlihat sama, tetapi sebenarnya memiliki karakteristik yang berbeda. Bahan utama untuk membuat *buttercream* adalah lemak. Lemak yang digunakan dapat berupa margarin, *butter* atau mentega, atau *shortening* dan untuk tambahannya adalah gula (dapat berupa gula halus, kental manis, atau gula cair), *soft cream*, dan susu bubuk<sup>5</sup>. Sedangkan bahan untuk membuat *whipped cream* adalah krim kental yang dikemas dalam kemasan karton tetra rex, mirip seperti kemasan susu UHT. Dalam resep biasanya disebut

<sup>2</sup> Toba Garrett, *Professional Cake Decoration* (Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2006), xi

<sup>3</sup> Dinesh Sigh, *Cakes*. <https://www.academia.edu/11110477/Cakes>

<sup>4</sup> Wayne Gisslen, *Professional Baking 6<sup>th</sup> ed* (Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2012), 419.

<sup>5</sup> Wayne Gisslen, *Professional Baking 7<sup>th</sup> ed* (Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2017), 418.



juga *whipping cream*, *heavy cream*, *double cream*, atau *thick cream*. *Whipping cream* dapat langsung ditemukan di lemari pendingin pada toko bahan kue atau supermarket.

Secara umum, *buttercream* digunakan untuk membuat hiasan kue yang memerlukan detail, seperti *birthday cake*, *wedding cake*, dan sejenisnya. Hal ini karena tekstur *buttercream* yang lebih padat, *creamy*, dan *kokoh dibandingkan dengan whipped cream*. Terdapat banyak versi resep *buttercream*, komposisi yang berbeda antara lemak dan bahan tambahan dapat mempengaruhi tekstur dari *buttercream*. Semakin sedikit bahan campurannya, maka teksturnya akan semakin padat. Kue yang sudah dihias dengan *buttercream* dapat disimpan di suhu ruang dan dapat bertahan selama tiga hari dan *buttercream* dapat bertahan selama satu minggu apabila disimpan di dalam *chiller*.

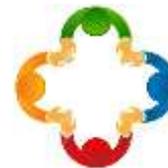
*Whipped cream* juga dapat digunakan untuk menghias kue. Namun tidak bisa terlalu detail karena *whipped cream* memiliki tekstur yang lebih lembut, ringan, dan tidak kokoh atau mudah meleleh. *Whipped cream* memiliki dua jenis, yaitu *dairy* dan *non-dairy*. *Whipped cream dairy* cenderung memiliki rasa yang tawar, sehingga perlu ditambahkan gula halus atau dapat dicampur dengan bahan lain agar rasanya lebih manis. Sedangkan *whipped cream non-dairy* cenderung memiliki rasa yang manis, sehingga tidak memerlukan tambahan gula dalam mengaplikasikannya. Kue yang sudah dihias menggunakan *whipped cream* harus disimpan di dalam *chiller* agar tidak meleleh.

Pada saat ini, membuat kue atau *baking* sudah menjadi hobi baru yang banyak ditekuni oleh banyak orang dan diramalkan setiap tahunnya akan semakin banyak orang yang menekuni hobi membuat kue ini. Karena sama seperti memasak, *baking* adalah cara seseorang mengekspresikan kreativitas dan karakternya berdasarkan hidangan yang dibuat. Selain hanya sebagai hobi, membuat kue atau *baking* juga dapat dijadikan sebagai ide untuk membuka usaha.

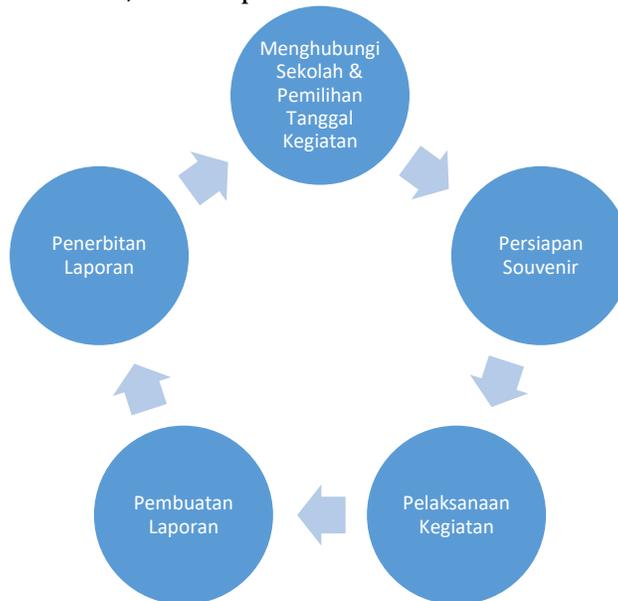
Berdasarkan hal tersebut, maka Fakultas Pariwisata Program Studi Pengelolaan Perhotelan menyelenggarakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang membahas mengenai pengolahan dekorasi kue untuk Siswa-Siswi SMK Santa Maria. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pelatihan dalam mendekorasi kue. Selain itu, untuk mengasah kemampuan mahasiswa Pengelolaan Perhotelan dalam mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah dimiliki kepada Siswa-Siswi SMK Santa Maria. Melalui pelatihan ini, diharapkan adanya peningkatan kerja sama antara Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan dengan SMK Santa Maria.

## METODE

Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan secara *online* dengan menggunakan aplikasi penunjang yaitu platform *zoom*. Kegiatan ini terbagi menjadi dua sesi, yaitu sesi pemaparan materi dan sesi tanya jawab. Pada pemaparan materi, presentator akan menjelaskan mengenai *buttercream* dan *whipped cream*, kemudian menampilkan video pelatihan. Sebelum masuk ke sesi pemaparan materi, para peserta diwajibkan untuk mengisi form *Pre-Test*. Pengisian form *Pre-Test* ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan setiap peserta sebelum materi dijelaskan. Kemudian, setelah sesi pemaparan materi dan sesi tanya jawab selesai, para peserta diwajibkan untuk mengisi form *Post-Test*. Pengisian form *Post-Test* ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan peserta setelah mengikuti pelatihan terkait materi yang sudah dijelaskan. Sehingga tim Pelaksana dapat membandingkan hasil melalui pengisian form *Pre-Test* dan *Post-Test*.



Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan pada Hari Jumat, Tanggal 4 Bulan Maret Tahun 2022 pukul 09.00 – 11.30 WIB. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dihadiri oleh Bapak/Ibu guru dan Siswa-Siswi dari SMK Santa Maria. Terdapat 44 partisipan yang berada di *Zoom Meeting*, diantaranya lima guru dari SMK Santa Maria, 34 Siswa-Siswi SMK Santa Maria, satu Ketua acara, dan empat Panitia.



Gambar 1. Proses Pelaksanaan Kegiatan

## HASIL

Untuk mengetahui kemampuan Siswa-Siswi SMK Santa Maria dari sebelum pemaparan materi sampai setelah pemaparan materi, maka tim pelaksana memberikan form *Pre-Test* dan *Post-Test* yang harus diisi oleh para peserta. Terdapat 34 peserta yang mengisi form *Pre-Test* dan *Post-Test*.

### 1. Hasil *Pre-Test* dan *Post Test* dari Responden adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Di bawah ini, manakah yang umumnya digunakan untuk menghias kue?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
<i>Buttercream</i>	3	8.8%	6	17.6%
Fondant	2	5.9%	2	5.9%
<i>Whipped Cream</i>	1	2.9%	0	-
Semua Benar	28	82.4%	26	76.5%

Berdasarkan jawaban responden, pada hasil *Pre-Test* terdapat 82.4% peserta yang menjawab "Semua Benar", terdapat 8.8% peserta yang menjawab "*Buttercream*", terdapat 5.9% peserta yang menjawab "Fondant", dan terdapat 2.9% peserta yang menjawab "*Whipped Cream*". Setelah pemaparan materi, pada hasil *Post-Test* terdapat 76.5% peserta yang menjawab "Semua Benar", terdapat 17.6% peserta yang menjawab "*Buttercream*", terdapat 5.9% peserta yang menjawab "Fondant", dan tidak ada peserta yang menjawab "*Whipped Cream*". Hal ini menjelaskan bahwa mayoritas peserta sudah mengetahui bahwa semua bahan yang disebutkan umumnya dapat digunakan untuk menghias kue.

Tabel 2. *Buttercream* adalah

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Krim yang terbuat dari campuran <i>butter</i> /mentega, gula, <i>soft cream</i> , dan susu bubuk	33	97.1%	33	97.1%
Krim yang terbuat dari krim kental yang dikocok hingga mengembang	1	2.9%	1	2.9%

Berdasarkan jawaban responden, pada hasil *Pre-Test* terdapat 97.1% peserta yang menjawab “Krim yang terbuat dari campuran *butter* / mentega, gula, *soft cream*, dan susu bubuk”, dan terdapat 2,9% peserta yang menjawab “Krim yang terbuat dari krim kental yang dikocok hingga mengembang”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *Post-Test* terdapat 97.1% peserta yang menjawab “Krim yang terbuat dari campuran *butter* / mentega, gula, *soft cream*, dan susu bubuk”, dan terdapat 2,9% peserta yang menjawab “Krim yang terbuat dari krim kental yang dikocok hingga mengembang”. Hal ini menjelaskan bahwa mayoritas peserta sudah mengetahui pengertian *buttercream* baik sebelum maupun setelah pemaparan, yaitu “Krim yang terbuat dari campuran *butter* / mentega, gula, *soft cream*, dan susu bubuk”.

Tabel 3. *Whipped Cream* adalah

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Krim yang terbuat dari campuran <i>butter</i> /mentega, gula, <i>soft cream</i> , dan susu bubuk	32	94.1%	32	94.1%
Krim yang terbuat dari krim kental yang dikocok hingga mengembang	2	5.9%	2	5.9%

Berdasarkan jawaban responden, pada hasil *Pre-Test* terdapat 94.1% peserta yang menjawab “Krim yang terbuat dari krim kental yang dikocok hingga mengembang”, dan terdapat 5,9% peserta yang menjawab “Krim yang terbuat dari campuran *butter* / mentega, gula, *soft cream*, dan susu bubuk”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *Post-Test* terdapat 94.1% peserta yang menjawab “Krim yang terbuat dari krim kental yang dikocok hingga mengembang”, dan terdapat 5,9% peserta yang menjawab “Krim yang terbuat dari campuran *butter* / mentega, gula, *soft cream*, dan susu bubuk”. Hal ini menjelaskan bahwa mayoritas peserta sudah mengetahui pengertian *whipped cream* baik sebelum maupun setelah pemaparan, yaitu “Krim yang terbuat dari krim kental yang dikocok hingga mengembang”.

Tabel 4. Manakah yang lebih cocok untuk digunakan dalam membuat hiasan kue yang memerlukan detail, seperti *birthday cake*?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
<i>Buttercream</i>	26	76.5%	30	88.2%
<i>Whipped Cream</i>	8	23.5%	4	11.8%

Berdasarkan jawaban responden, pada hasil *Pre-Test* terdapat 94.1% peserta yang menjawab “*Buttercream*”, dan terdapat 23.5% peserta yang menjawab “*Whipped Cream*”.



Setelah pemaparan materi, pada hasil *Post-Test* terdapat 88.2% peserta yang menjawab “*Buttercream*”, dan terdapat 11.8% peserta yang menjawab, “*Whipped Cream*”. Hal ini menjelaskan bahwa mayoritas peserta telah memahami bahwa dalam membuat hiasan kue yang memerlukan detail lebih cocok menggunakan “*Buttercream*”.

Tabel 5. Apa perbedaan tekstur *buttercream* dan *whipped cream*?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Tekstur <i>buttercream</i> padat dan kokoh, sedangkan <i>whipped cream</i> lembut dan ringan	29	85.3%	32	94.1%
Tekstur <i>buttercream</i> lembut dan ringan, sedangkan <i>whipped cream</i> padat dan kokoh	5	14.7%	2	5,9%

Berdasarkan jawaban responden, pada hasil *Pre-Test* terdapat 85.3% peserta yang menjawab “Tekstur *buttercream* padat dan kokoh, sedangkan *whipped cream* lembut dan ringan”, dan terdapat 14.7% peserta yang menjawab “Tekstur *buttercream* lembut dan ringan, sedangkan *whipped cream* padat dan kokoh”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *Post-Test* terdapat 94.1% peserta yang menjawab “Tekstur *buttercream* padat dan kokoh, sedangkan *whipped cream* lembut dan ringan”, dan terdapat 5.9% peserta yang menjawab, “Tekstur *buttercream* lembut dan ringan, sedangkan *whipped cream* padat dan kokoh”. Hal ini menjelaskan bahwa mayoritas peserta telah mengetahui mengenai perbedaan tekstur *buttercream* dan *whipped cream*, yaitu “Tekstur *buttercream* padat dan kokoh, sedangkan *whipped cream* lembut dan ringan”.

Tabel 6. Di bawah ini, manakah yang bukan merupakan alat untuk menghias kue dengan *buttercream*?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
<i>Piping Bag</i>	4	11.8%	2	5.9%
Spuit	6	17.6%	9	26.5%
Spatula	3	8.8%	-	-
<i>Rolling Pin</i>	21	61.8%	23	67.8%

Berdasarkan jawaban responden, pada hasil *Pre-Test* terdapat 61.8% peserta yang menjawab “*Rolling Pin*”, terdapat 17.6% peserta yang menjawab “Spuit”, terdapat 11.8% peserta yang menjawab “*Piping Bag*”, dan terdapat 8.8% peserta yang menjawab “Spatula”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *Post-Test* terdapat 67.8% peserta yang menjawab “*Rolling Pin*”, terdapat 26.5% peserta yang menjawab “Spuit”, terdapat 5.9% peserta yang menjawab “*Piping Bag*”, dan tidak ada peserta yang menjawab “Spatula”. Hal ini menjelaskan bahwa mayoritas peserta telah mengetahui yang bukan merupakan alat untuk menghias kue dengan *buttercream* adalah “*Rolling Pin*”.

Tabel 7. Berapa lama *buttercream* dapat bertahan di suhu ruang?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Satu Minggu	7	20.6%	7	20.6%
Lima Hari	12	35.3%	5	14.7%
Tiga Hari	15	44.1%	22	64.7%



Berdasarkan jawaban responden, pada hasil *Pre-Test* terdapat 44.1% peserta yang menjawab “Tiga Hari”, terdapat 35.3% peserta yang menjawab “Lima Hari”, dan terdapat 20.6% peserta yang menjawab “Satu Minggu”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *Post-Test* terdapat 64.7% peserta yang menjawab “Tiga Hari”, terdapat 20.6% peserta yang menjawab “Satu Minggu”, dan terdapat 14.7% peserta yang menjawab “Lima Hari”. Hal ini menjelaskan bahwa mayoritas peserta telah mengetahui bahwa *buttercream* dapat bertahan di suhu ruang selama “Tiga Hari”.

Tabel 8. Berapa lama *whipped cream* dapat bertahan di suhu dingin?

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
Satu Minggu	24	70.6%	22	64.7%
Lima Hari	8	23.5%	11	32.4%
Tiga Hari	2	5.9%	1	2.9%

Berdasarkan jawaban responden, pada hasil *Pre-Test* terdapat 70.6% peserta yang menjawab “Satu Minggu”, terdapat 23.5% peserta yang menjawab “Lima Hari”, dan terdapat 5.9% peserta yang menjawab “Tiga Hari”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *Post-Test* terdapat 64.7% peserta yang menjawab “Satu Minggu”, terdapat 32.4% peserta yang menjawab “Lima Hari”, dan terdapat 2.9% peserta yang menjawab “Tiga Hari”. Hal ini menjelaskan bahwa mayoritas peserta telah mengetahui bahwa *whipped cream* dapat bertahan di suhu dingin selama “Satu Minggu”.

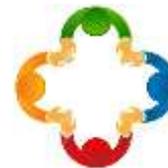
## 2. Hasil Umpan Balik

Adapun dalam pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan pemberian form umpan balik peserta. Form umpan balik ini bertujuan untuk mendapatkan umpan balik dari para peserta yang mengikuti kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, yaitu Siswa-Siswi SMK Santa Maria secara keseluruhan dari awal sampai pada akhir kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini. Hasil umpan balik dari para peserta adalah sebagai berikut:

Tabel 9. Pertanyaan Umpan Balik Peserta

No.	Pertanyaan	Nilai	Jawaban	Jumlah Responden	%
1	Seberapa puas Anda terhadap kegiatan pelatihan ini?	1	Sangat Tidak Puas	-	-
		2	Tidak Puas	-	-
		3	Cukup Puas	3	8.8%
		4	Puas	13	38.2%
		5	Sangat Puas	18	52.9%

Berdasarkan jawaban responden, dapat diketahui bahwa terdapat 52.9% peserta memberikan nilai lima, yaitu “Sangat Puas”, terdapat 38.2% peserta yang memberikan nilai empat, yaitu “Puas”, dan terdapat 8.8% peserta yang memberikan nilai tiga, yaitu “Cukup Puas” dengan pelatihan yang diadakan. Hal ini membuktikan mayoritas peserta merasa sangat puas dengan pelatihan pengolahan dekorasi kue.



Tabel 10. Pertanyaan Umpan Balik Peserta

No.	Pertanyaan	Nilai	Jawaban	Jumlah Responden	%
2	Materi yang diberikan dapat menambah pengetahuan	1	Sangat Tidak Setuju	-	-
		2	Tidak Setuju	-	-
		3	Cukup Setuju	2	5.9%
		4	Setuju	10	29.4%
		5	Sangat Setuju	22	64.7%

Berdasarkan jawaban responden, dapat diketahui bahwa terdapat 64.7% peserta memberikan nilai lima, yaitu "Sangat Setuju", terdapat 29.4% peserta yang memberikan nilai empat, yaitu "Setuju", dan terdapat 5.9% peserta yang memberikan nilai tiga, yaitu "Cukup Setuju". Hal ini membuktikan bahwa materi tentang dekorasi kue sangat dapat menambah pengetahuan para peserta.

Tabel 11. Pertanyaan Umpan Balik Peserta

No.	Pertanyaan	Nilai	Jawaban	Jumlah Responden	%
3	Materi yang diberikan sangat relevan dan sesuai dengan yang diharapkan	1	Sangat Tidak Setuju	-	-
		2	Tidak Setuju	-	-
		3	Cukup Setuju	3	8.8%
		4	Setuju	12	35.3%
		5	Sangat Setuju	19	55.9%

Berdasarkan jawaban responden, dapat diketahui bahwa terdapat 55.9% peserta memberikan nilai lima, yaitu "Sangat Setuju", terdapat 35.3% peserta yang memberikan nilai empat, yaitu "Setuju", dan terdapat 8.8% peserta yang memberikan nilai tiga, yaitu "Cukup Setuju". Hal ini membuktikan bahwa materi yang diberikan sangat relevan dan sesuai dengan yang diharapkan para peserta.

Tabel 12. Pertanyaan Umpan Balik Peserta

No.	Pertanyaan	Nilai	Jawaban	Jumlah Responden	%
4	Pembicara menyampaikan materi dengan baik dan mudah dimengerti?	1	Sangat Tidak Setuju	-	-
		2	Tidak Setuju	-	-
		3	Cukup Setuju	4	11.1%
		4	Setuju	10	27.8%
		5	Sangat Setuju	20	61.1%

Berdasarkan jawaban responden, dapat diketahui bahwa terdapat 61.1% peserta memberikan nilai lima, yaitu "Sangat Setuju", terdapat 27.8% peserta yang memberikan nilai empat, yaitu "Setuju", dan terdapat 11.1% peserta yang memberikan nilai tiga, yaitu "Cukup Setuju". Hal ini membuktikan bahwa pembicara dapat menyampaikan materi dengan sangat baik dan mudah dimengerti oleh para peserta.



Tabel 13. Pertanyaan Umpan Balik Peserta

No.	Pertanyaan	Nilai	Jawaban	Jumlah Responden	%
5	Kegiatan terorganisir dengan baik	1	Sangat Tidak Baik	-	-
		2	Tidak Baik	-	-
		3	Cukup Baik	2	5.9%
		4	Baik	15	44.1%
		5	Sangat Baik	17	50%

Berdasarkan jawaban responden, dapat diketahui bahwa terdapat 50% peserta memberikan nilai lima, yaitu "Sangat Baik", terdapat 44.1% peserta yang memberikan nilai empat, yaitu "Baik", dan terdapat 5.9% peserta yang memberikan nilai tiga, yaitu "Cukup Baik". Hal ini membuktikan bahwa kegiatan pelatihan ini berjalan dengan sangat baik dan lancar.

Tabel 14. Pertanyaan Umpan Balik Peserta

No.	Pertanyaan	Nilai	Jawaban	Jumlah Responden	%
6	Kegiatan dimulai tepat waktu	1	Sangat Tidak Setuju	-	-
		2	Tidak Setuju	-	-
		3	Cukup Setuju	1	2.9%
		4	Setuju	15	44.1%
		5	Sangat Setuju	18	52.9%

Berdasarkan jawaban responden, dapat diketahui bahwa terdapat 52.9% peserta memberikan nilai lima, yaitu "Sangat Setuju", terdapat 44.1% peserta yang memberikan nilai empat, yaitu "Setuju", dan terdapat 2.9% peserta yang memberikan nilai tiga, yaitu "Cukup Setuju". Hal ini membuktikan bahwa kegiatan pelatihan ini dimulai dengan sangat tepat waktu.

Tabel 15. Pertanyaan Umpan Balik Peserta

No.	Pertanyaan	Nilai	Jawaban	Jumlah Responden	%
7	Kegiatan diakhiri tepat waktu	1	Sangat Tidak Setuju	-	-
		2	Tidak Setuju	-	-
		3	Cukup Setuju	2	5.9%
		4	Setuju	18	52.9%
		5	Sangat Setuju	14	41.2%

Berdasarkan jawaban responden, dapat diketahui bahwa terdapat 52.9% peserta memberikan nilai lima, yaitu "Setuju", terdapat 52.9% peserta yang memberikan nilai empat, yaitu "Sangat Setuju", dan terdapat 5.9% peserta yang memberikan nilai tiga, yaitu "Cukup Setuju". Hal ini membuktikan bahwa kegiatan ini diakhiri dengan tepat waktu.



Tabel 16. Pertanyaan Umpan Balik Peserta

No.	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	
				%
8	Apakah Anda akan hadir kembali, apabila pelatihan seperti ini dilaksanakan kembali?	Ya	34	100%
		Tidak	-	-

Berdasarkan jawaban responden, dapat diketahui bahwa 100% peserta pelatihan menjawab “Ya”. Hal ini menjelaskan bahwa seluruh peserta dari Siswa-Siswi SMK Santa Maria bersedia untuk mengikuti kembali apabila pelatihan seperti ini dilaksanakan kembali.

## DISKUSI

Dalam mendekorasi kue diperlukan teknik yang tepat, Sebelum didekorasi, kue harus sudah dibentuk, kemudian *crumb coat* menggunakan *buttercream*, lalu didinginkan di lemari pendingin<sup>2</sup>. Proses *crumb coat* sangat penting dilakukan agar tidak ada remah-remah kue pada saat ingin mengcover kue. Pada hari pelaksanaan, Siswa-Siswi SMK Santa Maria diberikan penjelasan mengenai *buttercream* dan *whipped cream* serta video cara mendekorasi kue dengan benar, dan pada sesi tanya jawab Siswa-Siswi SMK Santa Maria juga aktif memberikan pertanyaan. Sebelum diberikan penjelasan materi, para peserta diberikan form *Pre-Test*, dan setelah diberikan penjelasan materi serta video cara mendekorasi kue para peserta diberikan form *Post-Test* yang wajib diisi, gunanya untuk membandingkan pengetahuan para peserta sebelum dan sesudah dari mengikuti pelatihan ini, Berdasarkan hasil yang sudah diperoleh adanya peningkatan pengetahuan Siswa-Siswi SMK Santa Maria mengenai cara mendekorasi kue.

## KESIMPULAN

Melaui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini telah memberikan manfaat dalam membantu Siswa-Siswi SMK Santa Maria dalam menambah pengetahuan serta mengembangkan pola pikir yang lebih kreatif dan inovatif mengenai cara mendekorasi kue menggunakan *buttercream* dan *whipped cream*. Hal ini dapat dilihat dari hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* para peserta yang mengalami peningkatan. Selain itu, berdasarkan hasil umpan balik yang sudah diperoleh dari Siswa-Siswi SMK Santa Maria, maka dapat diketahui bahwa kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi Siswa-Siswi SMK Santa Maria.

## PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, yaitu kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan;
2. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan;
3. Bapak Dr. Ing. Ihan Martoyo, MT, M.Sc., MTs., selaku Ketua LPPM Universitas Pelita Harapan;
4. Ibu Indrawati, S.S., M.Pd., selaku Kepala Sekolah SMK Santa Maria;



5. Seluruh Siswa-Siswi SMK Santa Maria yang telah mengikuti pelatihan ini dari awal sampai akhir.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Singh, Dinesh. "Cakes". <https://www.academia.edu/11110477/Cakes>, n.d.
- [2] Garrett, Toba. "Professional Cake Decoration". Hoboken; John Wiley & Sons. 2006.
- [3] Gisslen, Wayne. "Professional Baking". 6th ed. Hoboken: John Wiley & Sons, 2016.
- [4] Gisslen, Wayne. "Professional Baking". 7th ed. Hoboken: John Wiley & Sons, 2017.
- [5] Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi - Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi Wilayah VIII. <https://unnes.ac.id/wp-content/uploads/uu-12-2012.pdf>. 2012.



**HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN**