

Pelatihan Dekorasi Cake Di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang

Fitrisna Uliveraty Simamora¹, Vera Kristina Hutagalung², Susan Rumanti Sitohang³, Edward D. Panggabean⁴, Melyana Putri⁵

^{1,2,3,4,5}Politeknik Mandiri Bina Prestasi

Jl. Letjend. Djamin Ginting No. 285-287, Kelurahan Padang Bulan, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara, Indonesia - 20155

¹fitrisna.uly.veraty@gmail.com, ²verakristina602@gmail.com, ³susan1984sitohang@gmail.com, ⁴edwardpanggabean16@gmail.com, ⁵melyanaputri8524@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.58918/ulina.v4i1.289>

Corresponding Author:

Fitrisna Uliveraty Simamora
fitrisna.uly.veraty@gmail.com

History:

Submitted: 10-02-2026
Accepted: 16-02-2026
Published: 17-02-2026

License:



Abstract

The purpose of the cake decorating training is to equip participants with the knowledge, technical skills, and creativity to transform ordinary cakes into aesthetically pleasing products and increase their sales value. This increased sales value is expected to equip participants to improve their family income, particularly for the community in Durin Serugun Village, Sibolangit District, Deli Serdang Regency. The training covered an introduction to the tools and ingredients for making cakes and buttercream, basic cake-making techniques, and cake decorating techniques. Each participant's cake decorations were evaluated to provide input on how to improve their skills in creating more attractive cake decorations.

Keywords: Training, Decoration, Cake, Skill, Creativity.

Abstrak

Tujuan pelatihan dekorasi cake (menghias kue) adalah untuk membekali peserta dengan pengetahuan, keterampilan teknis, dan kreativitas untuk mengubah kue biasa menjadi produk yang memiliki nilai estetika dan juga meningkatkan nilai jualnya. Dengan meningkatnya nilai jual produk ini maka diharapkan juga menjadi bekal peserta untuk meningkatkan perekonomian keluarga, khususnya bagi masyarakat di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang. Dalam kegiatan ini materi yang diberikan meliputi pengenalan alat dan bahan dalam membuat cake dan butter cream, teknik dalam membuat cake dasar, serta teknik membuat dekorasi cake. Hasil dekorasi cake yang dibuat masing-masing peserta dievaluasi sehingga ada masukan untuk meningkatkan skill peserta dalam membuat dekorasi cake yang lebih menarik.

Kata Kunci: Pelatihan, Dekorasi, Cake, Skill, Kreatifitas.

1. Catatan

Pesatnya perkembangan zaman menuntut kita untuk lebih kreatif dan inovatif, dekorasi cake salah satu peluang usaha yang bisa dilakukan di kalangan rumah tangga, mengingat ada banyak moment sering kali memberikan cake yang cantik dan menarik. Bentuk yang menarik dan estetika yang baik pada dekorasi cake yang cantik bisa menjadi keunggulan. Estetika penyajian yang dihadirkan mampu meningkatkan nilai ekonomis dan menentukan kualitas sajian makanan (Fitrisna, dkk, 2024). Melalui kegiatan ini, peserta tidak hanya diajarkan keterampilan teknis dalam dekorasi cake, tetapi juga dimotivasi memiliki kreatifitas untuk membuat dekorasi cake yang menarik. Menurut Zimmerer dalam Rusdiana (2014:95), menyatakan bahwa kreativitas merupakan kemampuan untuk mengembangkan gagasan baru dan menciptakan cara baru untuk melihat masalah dan kesempatan.

Fakambanan dan Jens Batara (2021) menyatakan bahwa peluang usaha bisnis kue tart ulang tahun ini sangat bagus Karena berpotensi mendapatkan keuntungan besar dimana pangsa pasarnya sangat luas. Dengan hasil

dekorasi *cake* yang menarik ini dapat menjadi nilai tambah dari segi ekonomi, sehingga melalui kegiatan ini peserta nantinya akan menjadi peluang usaha dan mendapatkan penghasilan tambahan.

2. Pendahuluan

Dosen dan mahasiswa Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi, memberikan pelatihan dekorasi *cake* untuk meningkatkan keterampilan (*skill*) para ibu di Desa Durin Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang. Salah satu bagian yang paling menarik dari kegiatan ini yakni setiap peserta diberikan kesempatan untuk membuat dekorasi *cake* masing-masing, dan peserta diminta memilih tema dekorasinya sehingga mereka dapat berinovasi dan menciptakan pola dan warna yang mereka inginkan. Hasil yang diharapkan dalam pelatihan ini nantinya tidak hanya terletak pada tampilan, tetapi juga pada hasil *cake* secara keseluruhan, mulai dari rasa, bentuk, tekstur dan juga kreatifitas dalam membuat dekorasi *cake* yang menarik.

Selain itu kegiatan ini juga merupakan salah satu dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang wajib dilakukan oleh setiap dosen di Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi. Adapun tema dalam kegiatan ini adalah “Pelatihan Dekorasi *Cake* Di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang”.

3. Tujuan Kegiatan

Dalam hal ini tujuan dari diadakannya kegiatan “Pelatihan Dekorasi *Cake* Di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang” ini adalah:

- Meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya para ibu-ibu dalam membuat *cake* dasar.
- Meningkatkan *skill* peserta dalam membuat dekorasi *cake*.
- Membuka peluang usaha serta meningkatkan pendapatan keluarga dengan *skill* dekorasi *cake* yang mereka miliki.
- Terlaksananya salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi Dosen-dosen Program Studi Perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi.
- Memperkenalkan Kampus Politeknik Mandiri Bina Prestasi khususnya Program Studi Perhotelan.

3.1. Capaian Yang Diharapkan

Dengan dilaksanakannya kegiatan “Pelatihan Dekorasi *Cake* Di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang” ini, maka ada beberapa capaian yang diharapkan, yaitu:

- Peserta yang merupakan masyarakat Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang memiliki keterampilan membuat *cake* dasar.
- Peserta memiliki keterampilan membuat dekorasi *cake* yang menarik.
- Peserta memiliki peluang usaha serta meningkatkan pendapatan keluarga dengan *skill* dekorasi *cake* yang mereka miliki
- Kegiatan “Pelatihan Dekorasi *Cake* Di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang” dapat dilakukan secara berkala sebagai wujud pelaksanaan kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi di Politeknik Mandiri Bina Prestasi
- Kampus Politeknik Mandiri Bina Prestasi khususnya Program Studi Perhotelan semakin dikenal dan memberikan dampak yang baik bagi masyarakat.

3.2. Dekorasi Kue

Dekorasi kue (*cake decoration*) adalah proses atau teknik untuk mempercantik penampilan kue dengan menggunakan berbagai bahan dan metode (Octarani, dkk, 2024). Umumnya, *cake* terbuat dari kombinasi bahan utama seperti mentega atau margarin, telur, gula pasir, tepung terigu, susu, SP, serta bahan pelengkap seperti keju, coklat, buah, rempah, ekstrak buah, dan untuk membuat *buttercream* bahan yang dibutuhkan adalah mentega putih (*shortening*), *simple syrup*, *essence*, dan juga pewarna makanan, ini digunakan untuk memberikan tampilan visual melalui warna dekorasi yang menarik. Octarani, dkk (2024) menyatakan dekorasi kue bukan hanya sekadar hiasan tetapi juga strategi pemasaran yang efektif untuk menarik perhatian dan meningkatkan penjualan.

Kegiatan Pelatihan Dekorasi Cake Di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang ini diperuntukkan bagi kaum Ibu di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang ini. Dalam kegiatan ini peserta akan diberikan materi dalam bentuk tatap muka langsung pada tanggal 16 Agustus 2025.

4. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan “Pelatihan Dekorasi Cake Di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang” ini diberikan dalam bentuk tatap muka langsung pada tanggal 16 Agustus 2025.

Berikut ini jadwal kegiatan “Pelatihan Dekorasi Cake Di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang”.

4.1. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan

Dalam pelaksanaan kegiatan ini, adapun bahan-bahan yang dibutuhkan adalah: telur, gula, tepung terigu, SP, margarine, vanilla essence, mentega putih (shortening), simple syrup, food colouring. Peralatan yang digunakan adalah: oven, mixer, bowl, scale, baking pan, pallet, spatula, pipping bag, spuit.

Tabel 1

Jadwal Kegiatan

Hari dan Tanggal	Pukul	Kegiatan
Sabtu, 16 Agustus 2025	08.00 - 08.30 WIB	- Pembukaan kegiatan
	08.30 - 11.00 WIB	- Membuat <i>cake</i> dasar
	11.00 - 12.00 WIB	- Membuat butter cream
	12.00 - 13.00 WIB	- <i>Break</i>
	13.00 - 15.30 WIB	- Membuat dekorasi <i>cake</i>
	15.30 - 16.30 WIB	- Evaluasi
	16.30 - 17.00 WIB	- Penutupan

5. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan “Pelatihan Dekorasi Cake Di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang” ini dilaksanakan pada tanggal 13 September 2025. Persiapan dalam kegiatan ini terhitung dari tanggal 10 s/d 12 September 2025. Tempat pelaksanaan kegiatan berlokasi di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara.

5.1. Tahapan dan Jadwal Kegiatan

Kegiatan Pelatihan Dekorasi Cake Di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang dengan jadwal kegiatan sebagai berikut:

Pelaksanaan Kegiatan

5.2. Susunan Kepanitiaan

Susunan Kepanitiaan

6. Isi Kegiatan

Berikut bahan dan alat yang digunakan pada Pelatihan Dekorasi Cake Di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang:

Tabel 4

Bahan Dekorasi Cake

No	Bahan-Bahan	Jumlah
1	Telur	60 btr
2	Gula	2 kg
3	Tepung terigu	2 kg
4	Margarine	2 kg
5	Vanila essence	1 btl
6	Mentega putih (<i>shortening</i>)	4 kg
7	Simple syrup	2 ltr
8	Food coloring (<i>red, green, yellow, pink</i>)	sckp

Tabel 5

Peralatan Dekorasi Cake

No	Peralatan	Jumlah
1	Oven	2 pcs
2	Mixer	5 pcs
3	Bowl	20 pcs
4	Scale	2 pcs
5	Baking pan	5 pcs
6	Palette	20 pcs
7	Spatula	20 pcs
8	Pipping bag	50 pcs
9	Sprit	20 pcs

7. Dokumentasi Kegiatan



Gbr. 1. Photo Dekorasi cake peserta



Gbr. 2. Photo bersama dengan peserta kegiatan

8. Kesimpulan

Kegiatan “Pelatihan Dekorasi Cake Di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang” ini dilakukan pada tanggal 13 September 2025. Pelatihan dekorasi cake dapat memberikan manfaat diantaranya: meningkatkan nilai estetika, membuka peluang usaha, menambah wawasan dalam membuat cake dasar dan meningkatkan skill terutama dalam membuat dekorasi cake yang menarik.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini, adapun bahan-bahan yang dibutuhkan adalah: telur, gula, tepung terigu, SP, margarine, vanilla essence, mentega putih (shortening), simple syrup, food colouring. Peralatan yang digunakan adalah: oven, mixer, bowl, scale, baking pan, pallet, spatula, pipping bag, spuit.

Pelatihan Dekorasi Cake di Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang dimulai dengan pembukaan dan pengenalan bahan dan peralatan yang digunakan selama pembuatan cake dan dekorasi cake, selanjutnya mendemonstrasikan membuat cake dasar, kemudian peserta mempraktekkan langsung bagaimana membuat cake dasar, dan membuat dekorasi cake yang menarik, dan diakhir sesi dilakukan evaluasi terhadap hasil dekorasi cake masing-masing peserta dan memberi masukan agar para peserta lebih meningkatkan skill yang dimiliki.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kepada Direktur Politeknik Mandiri Bina Prestasi, Kepala Program Studi Perhotelan dan adik-adik mahasiswa yang telah mendukung kegiatan pengabdian Masyarakat terlaksana dengan baik. Masyarakat Desa Durin Serugun Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang, Universitas Mandiri Bina Prestasi khususnya Pimpinan Redaksi “ULINA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat”.

Daftar Pustaka

- [1] Fakambanan dan Jens Batara. 2021. Pengembangan Ide Bisnis Dan Peluang Usaha Kue Tart Ulang Tahun “Sweet Smile Tart Brownies”. SAFARI :Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia Vol. 1, No. 3. <https://jurnalstiepari.ac.id/index.php/safari/article/view/1327>
- [2] Fitrisna, dkk. 2024. Pelatihan Vegetable Carving Di SMK Tunas Karya Batang Kuis. AbdimasMandiri –Jurnal Pengabdian pada Masyarakat Volume 4 No. 2. <https://ejournal.politeknikmbp.ac.id/index.php/abdimaspm/article/view/279/264>
- [3] Fitrisna, dkk. 2025. Savoring Thailand A Culinary And Culture Experience For Hospitality Student. AbdimasMandiri –Jurnal Pengabdian pada Masyarakat Volume 5 No. 1. <https://ejournal.politeknikmbp.ac.id/index.php/abdimaspm/article/view/286>
- [4] Octarani, dkk. 2024. Peran Dekorasi Kue Dalam Menarik Perhatian Konsumen Dan Mempengaruhi Keputusan Pembelian Di Recolte Patisserie Surabaya. THE SAGES JOURNAL: Culinary Science and Business, Vol. 02, No. 02, Hal. 62 – 73. <https://jurnalsages.ac.id/index.php/sages/article/view/18>

- [5] Rusdiana, Kewirausahaan Teori dan Praktik, Bandung: Pustaka Setia (2014)
- [6] Simbolon, M. H., Lismardiana, Dumariani Silalahi, D., & Banjarnahor, S. M. T. (2023). Pelatihan Pembuatan Media Pembelajaran Interaktif TK Kana Nasional dengan pemanfaatan Multimedia. *ULINA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.58918/ulina.v1i1.181>
- [7] Simbolon, M. H., Simbolon, F. H., Pasaribu, M., & ... (2021). Pelatihan Pemanfaatan Teknologi Informasi dalam Penyampaian Tata Acara Ibadah Gereja HKBP Getsemane Ressort HKBP Tapan Nauli Sunggal. ... *Kepada Masyarakat*, 1, 32–41.
- [8] Simbolon, M. H., Simbolon, dkk., Bimbingan Teknis Optimalisasi Peran Unit Penjaminan Mutu. (2025). *ULINA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 25-32. <https://doi.org/10.58918/ulina.v3i1.2>
- [9] Simbolon, M. H., Simbolon, dkk., Pelatihan Calon Auditor Mutu Internal. *ULINA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 3, 2 (Aug. 2025), 18–24. DOI:<https://doi.org/10.58918/trjyv617>
- [10] Yulvitriyani Br Sebayang,. dkk., 2023, Pelatihan Cooking untuk Meningkatkan Skill pengungsi Rohingya, *Abdimas Mandiri –Jurnal Pengabdian pada Masyarakat* Vol.3 No.1, <https://ejournal.politeknikmbp.ac.id/index.php/abdimaSPKM/article/view/185/16>