



UNIVERSITAS
MANDIRI BINA PRESTASI

e-ISSN: 2985-5977
p-ISSN: 2985-5896



ULINA

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat

Volume 4, Nomor 1, Januari 2026



Universitas Mandiri Bina Prestasi (UMB)

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

🌐 <https://ejournal.umbp.ac.id/index.php/ulina/>

✉ ulina@umbp.ac.id

ULINA
Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat
Volume 4, Nomor 1, Januari 2026

DEWAN REDAKSI

PENANGGUNG JAWAB

Dr. Sarman Sinaga, S.E., M.M.-
Wanra Tarigan, S.T., M.Kom.-
Iswanto Sembiring, S.T., S.Kom., M.Pd.-
Jaidup Banjarnahor, S.T., M.Kom.-

PIMPINAN REDAKSI

Erwin Daniel Sitanggang, S.Kom., M.Kom.-

ANGGOTA REDAKSI

Anjar Pinem, S.Kom., M.Kom.-, Universitas Mandiri Bina Prestasi (UMBP).
Erna Susilawaty Sebayang, S.E., M.Si.-, Politeknik Mandiri Bina Prestasi (PMBP).
Jepri Banjarnahor, S.Kom., M.Kom.-, Universitas Prima Indonesia (UNPRI).

PENINJAU SEJAWAT

Wanra Tarigan, S.T., M.Kom.-, Universitas Mandiri Bina Prestasi (UMBP).
Jaidup Banjarnahor, S.T., M.Kom.-, Universitas Mandiri Bina Prestasi (UMBP).
Ratna Wati Simbolon, S.Kom., M.Kom.-, Universitas Mandiri Bina Prestasi (UMBP).
Sri Aprianti Tarigan, S.E., M.E.-, Institut Bisnis Informasi Teknologi dan Bisnis.
Mardaus Purba, S.T., M.M.-, Politeknik Mandiri Bina Prestasi.
Beny Irawan, S.T., M.Kom.-, Institut Kesehatan Medistra Lubuk Pakam.

ALAMAT REDAKSI

Universitas Mandiri Bina Prestasi (UMBP)
Jalan Letjend. Djamin Ginting No. 285-287, Padang Bulan, Medan Baru, Kota Medan,
Sumatera Utara, Indonesia - 20155
Email: ulina@umbp.ac.id

ULINA
Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat
Volume 4, Nomor 1, Januari 2026

Daftar Isi

Pelatihan Pengisian Aplikasi Pelaporan SPMI

Marice Hotnauli Simbolon, Ivan Benedict Tambunan, Lanta Siringo Ringo, Mentari Simbolon
.....1-7

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

*Fitrisna Uliveraty Simamora, Vera Kristina Hutagalung, Susan Rumanti Sitohang, Edward D
Panggabean, Melyana Putri*8-14

Pelatihan Pengisian Aplikasi Pelaporan SPMI

Marice Hotnauli Simbolon¹, Ivan Benedict Tambunan², Lanta Siringo Ringo³,
Mentari Simbolon⁴

¹Universitas Mandiri Bina Prestasi

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

^{2,3,4}Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung

Jl. DR. TD Pardede No.21, Petisah Hulu, Kec. Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara - 20152

¹simbolonice@gmail.com, ²ivanbenedict303@gmail.com, ³lantasiringoringo91@gmail.com, ⁴simbolon1202@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.58918/wa5mmk86>

Corresponding Author:

Marice Hotnauli Simbolon
simbolonice@gmail.com

History:

Submitted: 06-02-2026
Accepted: 13-02-2026
Published: 15-02-2026

License:



Abstract

Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung is a higher education institution that offers two study programs with broad career prospects in the hospitality industry, namely Program Studi Perhotelan and Program Studi Usaha Perjalanan Wisata for the three-year diploma level. Regarding SPMI reporting, Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung has not yet activated its SPMI account, thus requiring guidance and assistance in activating and completing performance reports for each department within the academy through the SPMI Reporting Application. The SPMI reporting process is mandatory for all higher education institutions under Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia. The purpose of filling out the SPMI reporting application is to ensure that higher education institutions have implemented the PPEPP (Penetapan, Pelaksanaan, Evaluasi, Pengendalian, Peningkatan) cycle in meeting the Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-Dikti), in accordance with and/or exceeding Permendikbudristek No. 53 of 2023. The reporting period for the SPMI cycle begins in March and ends in May at Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung, after which verification is carried out by regional facilitators. Following verification by the facilitators, Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung is given time to make updates and respond to improvement notes from regional facilitators from around August to September. Then the facilitator conducts a final verification, validation, provision of notes, recommendations for improvement, and SPMI typology assessment in November, and the SPMI Award is held in December. However, for the 2025 Performance, the SPMI Award will be held in early 2026, specifically on Tuesday, January 27, 2026. Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung received a ranking of two in the Evaluation Category and a nomination in the Improvement Category.

Keywords: SN-Dikti, Quality Insurance System, Hospitality.

Abstrak

Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung adalah Perguruan Tinggi yang mengelola dua program studi yang luarannya memiliki prospek karier yang luas di industri hospitality dengan pilihan Program Studi Perhotelan dan Program Studi Usaha Perjalanan Wisata untuk jenjang pendidikan diploma tiga. Dalam hal pelaporan SPMI, Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung belum mengaktifkan akun SPMI, sehingga membutuhkan arahan dan bimbingan dalam pengaktifan dan pengisian pelaporan kinerja setiap bagian/departemen yang ada di lingkungan Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung pada Aplikasi Pelaporan SPMI. Kegiatan pengisian pelaporan SPMI, wajib dilakukan setiap perguruan tinggi dibawah naungan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia. Tujuan dari pengisian aplikasi Pelaporan SPMI adalah memastikan perguruan tinggi telah menjalankan siklus PPEPP (Penetapan, Pelaksanaan, Evaluasi, Pengendalian, Peningkatan) dalam memenuhi Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-Dikti), sesuai dan/atau melampaui Permendikbudristek No. 53 Tahun 2023. Periode pengisian pelaporan sesuai siklus SPMI dimulai pada bulan Maret sampai dengan Mei oleh Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung yang selanjutnya dilakukan verifikasi oleh fasilitator wilayah. Setelah verifikasi oleh fasilitator, Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung diberikan waktu melakukan pemutakhiran dan merespon catatan perbaikan dari fasilitator wilayah sekitar bulan Agustus sampai dengan bulan September. Kemudian fasilitator melakukan verifikasi akhir, validasi, pemberian catatan, rekomendasi perbaikan dan penilaian tipologi SPMI pada bulan November dan Penganugerahan SPMI dilakukan pada bulan Desember, namun untuk Kinerja Tahun 2025, Penganugerahan

SPMI dilakukan pada awal tahun 2026, tepatnya pada hari Selasa tanggal 27 Januari 2026. Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung mendapatkan peringkat dua pada Kategori Evaluasi dan nominasi pada Kategori Peningkatan.

Kata Kunci: SN Dikti, SPMI, Hospitality.

1. Pendahuluan

Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung adalah Perguruan Tinggi yang mengelola dua program studi yang luarannya memiliki prospek karier yang luas di industri hospitality dengan pilihan Program Studi Perhotelan dan Program Studi Usaha Perjalanan Wisata untuk jenjang pendidikan diploma tiga.

Menyadari akan peran dan fungsi yang diembannya itu, Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung bertekad akan terus berusaha memelihara dan meningkatkan kemampuan dan menggali, mengembangkan dan mengamalkan ilmu pengetahuan, teknologi dan/atau seni yang terkemuka dan berorientasi global melalui Tridharma Perguruan Tinggi.

Memperhatikan perubahan peraturan pemerintah yang berhubungan dengan bidang Pendidikan dan perkembangan Pendidikan tinggi, maka dianggap perlu untuk melakukan penyesuaian sistem penjaminan mutu sesuai dengan regulasi yang berlaku, khususnya dalam kewajiban pelaporan kinerja Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung melalui akun <https://spm.kemdiktisaintek.go.id/>

Pasal 68 “Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 53 Tahun 2023 (Permendikbud No. 53 Tahun 2023) tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi yang menjelaskan tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi menyatakan bahwa *“Evaluasi pemenuhan standar pendidikan tinggi dilaksanakan secara berkala melalui pemantauan, evaluasi diri, audit mutu internal, asesmen, dan/atau cara lain yang ditetapkan perguruan tinggi”*.

2. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Kegiatan ini memuat tema “Praktik Baik Implementasi SPMI, yaitu Pelatihan Pengisian Aplikasi Pelaporan SPMI”, kegiatan ini bertujuan untuk melatih pengelola Pusat Penjaminan Mutu (PPM) dalam hal pengisian aplikasi pelaporan Sistem Penjaminan Mutu Internal <https://spm.kemdiktisaintek.go.id/>;

2.1. Personal Mitra

Tabel 1

Personal Mitra

No	Nama Perguruan Tinggi	Peringkat APT	Jumlah Program Studi	Jumlah Prodi Akademik Unggul/BS atau A/B	Persentase Prodi Akred. Unggul/BS atau A/B (%)	Jumlah Prodi Tidak Unggul/BS atau A/B (Prodi Binaan)	Link PD DIKTI
1	Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung	B	2	2	100%	0	APP-DA

2.2. Manfaat Kegiatan

Manfaat yang didapat dari kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini baik langsung maupun tidak langsung bagi perguruan tinggi diantaranya:

- Memahami bagaimana cara pengisian Aplikasi Pelaporan SPMI;
- Mengetahui dokumen-dokumen kelembangaan apa saja yang diunggah ke dalam setiap item pernyataan yang ada pada akun pelaporan SPMI;
- Mengetahui birokrasi setelah mengunggah dokumen penjaminan mutu perguruan tinggi.

3. Metode Pelaksanaan

Kegiatan “Pelatihan Pengisian Aplikasi Pelaporan SPMI” dilaksanakan selama 14 hari kerja (pada minggu ke II – III Oktober 2025). Kegiatan dirinci dalam 5 tahap yakni:

- 1) Perencanaan meliputi menetapkan peserta, menentukan waktu kegiatan dilaksanakan, selama 1 hari.
- 2) Menyampaikan undangan kepada semua peserta yang ditetapkan, selama 1 hari
- 3) Melaksanakan kegiatan berupa paparan narasumber 1 hari,
- 4) Melaksanakan bimbingan teknis Pengisian Aplikasi Pelaporan SPMI dan pendampingan selama 3 hari;
- 5) Menyusun laporan kegiatan selama 6 hari.

4. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Lokasi kegiatan bertempat di Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung, Jl. DR. TD Pardede No. 21, Petisah Hulu, Kec. Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara - 20152, pada hari Jum’at, tanggal 17 Oktober 2025 dimulai pukul 09.00 WIB dan berakhir pukul 17.00 WIB.

5. Khalayak Sasaran

Peserta yang menjadi peserta “Pelatihan Pengisian Aplikasi Pelaporan SPMI adalah Bapak/Ibu fungsionaris di lingkungan Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung.

6. Relevansi bagi Perguruan Tinggi

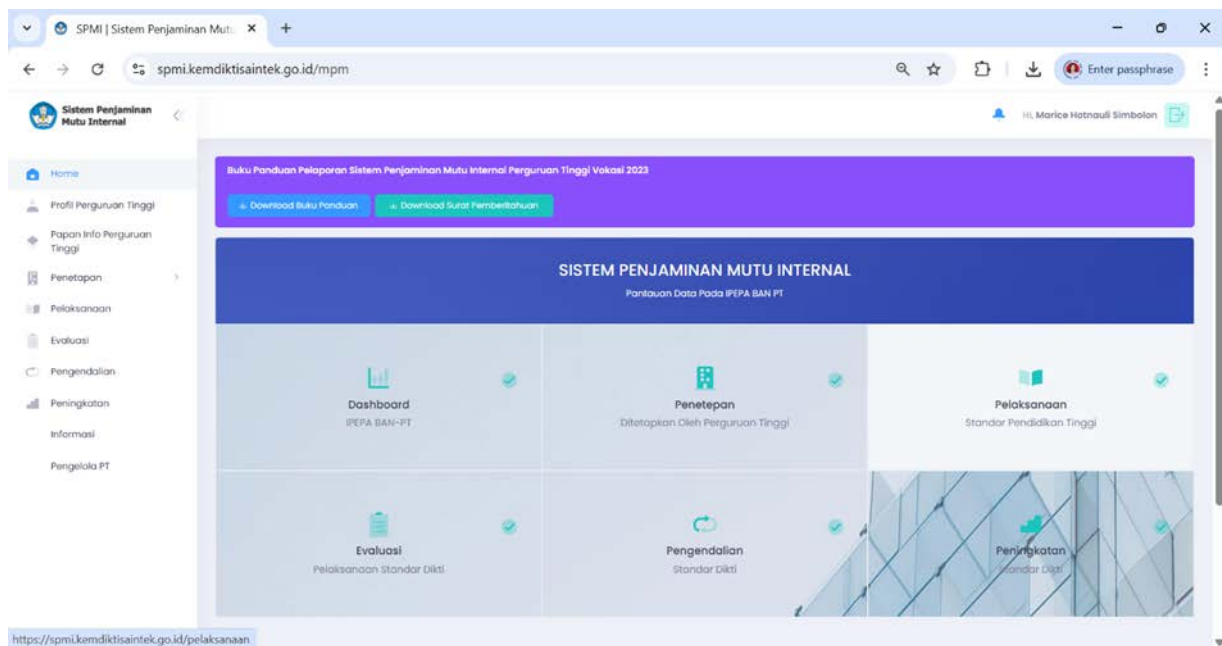
Kegiatan pengabdian ini sangat relevan dengan kebutuhan Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung khususnya Pusat Penjaminan Mutu. Berdasarkan hasil kunjungan sebelum pelaksanaan Pelatihan Pengisian Aplikasi Pelaporan SPMI, Akun SPMI Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung belum aktif dan belum dilakukan pelaporan pendokumentasian pelaksanaan ”Penetapan, Pelaksanaan, Evaluasi, Pengendalian dan Peningkatan” atau biasa kita sebut proses PPEPP.

7. Tinjauan Pustaka

Aplikasi Pelaporan SPMI (<https://spmi.kemdiktisaintek.go.id/>) digunakan untuk memelihara dan meningkatkan mutu pendidikan tinggi secara berkelanjutan, yang dijalankan secara internal untuk mewujudkan visi dan misi PT, serta untuk memenuhi kebutuhan stakeholders melalui penyelenggaraan perguruan tinggi.

Yang bahan pelaksanaan Pelatihan Pengisian Aplikasi Pelaporan SPMI yang akan dilaksanakan adakah merujuk pada Dokumen SPMI yang telah melakukan penyesuaian dengan “Peraturan Menteri Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2025 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi” yang menggantikan Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 53 Tahun 2023 tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi”.

Kegiatan pengisian pelaporan SPMI, wajib dilakukan setiap perguruan tinggi dibawah naungan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia. Tujuan dari pengisian aplikasi Pelaporan SPMI adalah memastikan perguruan tinggi telah menjalankan siklus PPEPP (Penetapan, Pelaksanaan, Evaluasi, Pengendalian, Peningkatan) dalam memenuhi Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-Dikti), sesuai dan/atau melampaui Permendikbudristek No. 53 Tahun 2023. Periode pengisian pelaporan sesuai siklus SPMI dimulai pada bulan Maret sampai dengan Mei oleh Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung yang selanjutnya dilakukan verifikasi oleh fasilitator wilayah. Setelah verifikasi oleh fasilitator, Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung diberikan waktu melakukan pemutakhiran dan merespon catatan perbaikan dari fasilitator wilayah sekitar bulan Agustus sampai dengan bulan September. Kemudian fasilitator melakukan verifikasi akhir, validasi, pemberian catatan, rekomendasi perbaikan dan penilaian tipologi SPMI pada bulan November dan Penganugerahan SPMI dilakukan pada bulan Desember.



Gbr. 1. Tampilan Aplikasi Pelaporan SPMI

8. Hasil Kegiatan

8.1. Hasil Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menghasilkan:

- Dokumen-dokumen kelembagaan Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung menjadi ter-organisir dalam satu tempat dan mudah diakses;
- Pelaporan Kinerja Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung dinyatakan valid oleh verifikator,
- Dengan Validnya pelaporan kinerja Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung, maka akan memudahkan dalam penyusunan dokumen, pengajuan akreditasi institusi maupun program studi.
- Pada Anugerah SPMI Lldikti Wilayah I Sumatera Utara Tahun 2025 yang dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 27 Januari 2026, berlokasi di Hotel Le Polonia, Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung sebagai pemenang Terbaik II pada kategori Evaluasi Pelaporan SPMI dan masuk nominasi pada kategori Peningkatan Pelaporan SPMI.



Gbr. 2. Daftar Pemenang Kategori Evaluasi



Gbr. 3. Daftar Nominasi Kategori Peningkatan

8.2. Faktor pendukung dan faktor penghambat

Faktor pendukung terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat, kesadaran pimpinan Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung tentang pentingnya keberadaan lembaga penjaminan mutu dan kehadiran peserta yang tepat waktu sehingga acara dapat berlangsung sesuai dengan rundown acara, Sedangkan faktor penghambatnya adalah sulitnya mendapatkan data pendukung untuk kita isikan (upload) pada Aplikasi Pelaporan SPMI.

8.3. Evaluasi Keberhasilan

Dalam proses evaluasi keberhasilan pelaksanaan pelatihan pengisian aplikasi pelaporan SPMI, ini dilihat dari dua sebagai indikator yaitu respon positif dari peserta pelatihan; mampu memberikan manfaat bagi para peserta khususnya institusi dalam hal Akreditasi. Sehingga pengisian Aplikasi Pelaporan SPMI, diharapkan dapat dilakukan terus menerus untuk menjaga mutu dan kualitas Pendidikan di lingkungan Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung. Sehingga pada Anugerah SPMI Tahun 2026 (nominasi pada kategori peningkatan pada tahun 2025), dapat menjadi pemenang.

9. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat dirangkum dari hasil pelaksanaan kegiatan yang telah terlaksana dapat disimpulkan bahwa praktik baik dari implementasi SPMI di Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung telah sukses dilakukan dengan menjadi pemenang peringkat dua pada Kategori Evaluasi dan Nominasi pada Kategori Peningkatan.

Berkaca dari hasil Penganugerahan SPMI Tahun 2025, Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung diharapkan tetap konsisten untuk melakukan pelaporan kinerja pada aplikasi pelaporan SPMI sehingga nominasi Kategori Peningkatan memiliki peluang untuk menjadi pemenang dan syarat mempertahankan dan/atau peningkatan peringkat mutu akreditasi program studi dan institusi. Dengan berakhirnya pelatihan ini, diharapkan para peserta dapat mengimplementasikan dan menerapkan ilmu yang didapat dalam menjaga mutu Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung.

10. Dokumentasi



Gbr. 4. Pemaparan Pengisian Aplikasi SPMI



Gbr. 4. Photo bersama Kepala Layanan Pendidikan Tinggi Wilayah I Sumatera Utara

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kepada Tuhan Yesus, mereka yang mengasihiku, Direktur Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung yang telah memberikan kepercayaan menjadi narasumber untuk Pengisian Aplikasi Pelaporan SPMI Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung, Universitas Mandiri Bina Prestasi khususnya Pimpinan Redaksi “ULINA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat”.

Daftar Pustaka

- [1] Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);
- [2] Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
- [3] Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 53 Tahun 2023 tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- [4] Peraturan Menteri Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2025 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- [5] Buku Panduan Pelaporan Sistem Penjaminan Mutu Internal Perguruan Tinggi Vokasi 2023 Direktorat Akademik Pendidikan Tinggi Vokasi Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
- [6] Kaban, R., Simbolon, M. H., & Abdullah, A. (2019). Aplikasi E-Archiving dan Monitoring Surat Menyurat. MEANS (Media Informasi Analisa Dan Sistem), 4(2), 112–119. <https://doi.org/10.54367/means.v4i2.544>
- [7] 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>
- [8] 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.
- [9] 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>
- [10] 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>

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/abdimaspkm/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/abdimaspkm/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>



UNIVERSITAS MANDIRI BINA PRESTASI