



Journal of Community Service

Volume 1, Issue 1, December 2019

P-ISSN: 2715-2901 E-ISSN: 2715-291X

Open Access at: <http://idm.or.id/JCS>

PEMBINAAN MEMBUAT HIASAN KUE BAGI WARGA DI NAGARI SUNGAI KUNYIT, KECAMATAN SANGIR BALAI JANGGO, KABUPATEN SOLOK SELATAN

COACHING MAKES CAKE DECORATION FOR CITIZENS IN NAGARI SUNGAI KUNYIT KECAMATAN SANGIR BALAI JANGGO, KABUPATEN SOLOK SELATAN

Sari Mustika¹, Wirnelis Syarif², Wiwik Indrayeni³

^{1,2,3}Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang

E-mail: sari.mustika@fpp.unp.ac.id¹, wiwique@yahoo.co.id³, wiwik.indrayeni@gmail.com³

INFO ARTIKEL

Koresponden

Sari Mustika

sari.mustika@fpp.unp.ac.id

Wirnelis Syarif

wiwique@yahoo.co.id

Wiwik Indrayeni

wiwik.indrayeni@gmail.com

Kata kunci:

hiasan kue, Nagari Sungai Kunyit, Kabupaten Solok Selatan

Website:

<http://idm.or.id/JCS>

hal: 26 - 32

ABSTRAK

Nagari Sungai Kunyit terletak pada ketinggian $\pm 300 - 320$ m di atas permukaan laut dengan curah hujan cukup tinggi kira-kira 4.000 mm/tahun. Di Nagari Sungai Kunyit, tanaman tumbuh subur diantaranya padi, karet, kopi, sawit, manggis, jati, kakao dan tanaman palawija lainnya. Menghias kue ialah menutupi kue menggunakan bahan makanan yang bisa dimakan untuk bahan penghias kue dengan berbagai macam bentuk yang menarik. Permasalahan yang dihadapi mitra adalah masih rendahnya pengetahuan masyarakat tentang macam-macam hiasan kue yang dapat memperindah penampilan kue. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam membuat hiasan kue sehingga nantinya mitra dapat menghasilkan produk kue dengan tampilan yang lebih menarik dan dapat dijual dengan daya saing dan harga jual yang lebih tinggi. Keterampilan membuat hiasan kue ini juga diharapkan dapat membantu meningkatkan perekonomian mitra.

Copyright © 2019 JCS. All rights reserved

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Correspondent</p> <p>Sari Mustika sari.mustika@fpp.unp.ac.id</p> <p>Wirnelis Syarif wirwique@yahoo.co.id</p> <p>Wiwik Indrayeni wiwik.indrayeni@gmail.com</p> <p>Keywords: cake decoration, Nagari Sungai Kunyit, Kabupaten Solok Selatan</p> <p>Website: http://idm.or.id/JCS</p> <p>page: 26 - 32</p>	<p>Nagari Sungai Kunyit is located at an altitude of \pm 300-320 m above sea level with quite high rainfall of approximately 4,000 mm /year. In the Turmeric River nagari plants thrive including rice, rubber, coffee, palm oil, mangosteen, teak, cocoa and other crops. Decorating cakes is covering the cake using edible food ingredients for cake decorating ingredients with a variety of interesting shapes. The problem faced by partners is the low level of public knowledge about the types of cake decorations that can enhance the appearance of the cake. This training activity aims to increase the knowledge and skills of partners in making cake decorations so that later partners can produce cake products with a more attractive appearance and can be sold with competitiveness and higher selling prices. The skill of making cake decoration is also expected to help improve the economy of partners.</p> <p style="text-align: right;">Copyright © 2019 JCS. All rights reserved</p>

PENDAHULUAN

Nagari Sungai Kunyit terletak pada ketinggian \pm 300 - 320 m di atas permukaan laut dengan curah hujan cukup tinggi, kira-kira 4.000 mm/tahun. Di nagari ini tanaman tumbuh subur diantaranya padi, karet, kopi, sawit, manggis, jati, kakao dan tanaman palawija lainnya. Jenis sayuran yang tak kalah suburnya adalah pakis. Tanaman pakis ini tumbuh dengan sendirinya walaupun tanpa ditanam dan dipelihara.

Salah satu pembelajaran dalam tata boga yaitu menghias kue. Hiasan kue pada zaman sekarang sudah bervariasi sehingga membuat daya tarik konsumen untuk membelinya. Hiasan kue banyak macamnya, salah satu adalah menghias kue berkarakter. Menghias kue berkarakter ialah menutupi kue menggunakan bahan makanan yang bisa dimakan untuk bahan penghias kue dengan berbagai macam karakter (bentuk) yang unik dan menarik (Farida, 2008). Banyak bahan yang digunakan untuk menghias kue berkarakter, salah satu jenisnya ialah *fondant*.

Fondant ialah bahan penghias kue yang berbentuk seperti *play dough*, mudah dibentuk dan rasanya manis. *Fondant* terbuat dari campuran gula, gelatin, *glucose*, *glycerine*, *shortening*. Persentase terbesarnya adalah gula. Saat ini orang lebih tertarik menghias kue dengan menggunakan *fondant* karena hasil dari menghias kue terlihat lebih rapi dan menarik. *Fondant* sangat cocok digunakan untuk menghias kue berkarakter karena lebih mudah dibentuk sesuai keinginan (Arohmah, dkk., 2018).

Berbagai permasalahan yang dihadapi mitra terkait dengan produk olahan pangan lokal adalah sebagai berikut:

1. Masih rendahnya pengetahuan masyarakat tentang macam-macam hiasan kue yang dapat memperindah penampilan kue, sehingga masyarakat hanya mampu

- membuat kue tanpa memperhatikan keindahan dari kue sehingga mengurangi minta dan selera orang yang melihat tampilan kue yang disajikan.
2. Banyaknya ibu rumah tangga yang tidak memiliki keterampilan untuk menambah pemasukan sehingga bisa membantu keuangan keluarga.
 3. Banyaknya ibu-ibu yang bekerja di perkebunan yang kurang sesuai dengan kondisi fisik ibu-ibu.

Dari hasil pengamatan tim pengabdian, kue-kue yang dijual di Nagari setempat masih dalam bentuk sederhana atau hanya dihias sekadarnya saja. Hal ini menyebabkan tampilan kue tidak menarik dan juga menyebabkan harga jual dan daya saing kue-kue tersebut rendah.

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam membuat hiasan kue sehingga nantinya mitra dapat menghasilkan produk kue dengan tampilan yang lebih menarik dan dapat dijual dengan daya saing dan harga jual lebih tinggi. Keterampilan membuat hiasan kue ini juga diharapkan dapat membantu meningkatkan perekonomian mitra.

Menurut Ningsih, dkk., (2017), salah satu usaha mikro dan kecil yang masih banyak diminati salah satunya adalah usaha di bidang makanan, karena usaha ini masih diyakini sebagai salah satu bentuk usaha yang memiliki prospek yang cukup bagus, bahkan dalam kondisi krisis sekalipun. Akan tetapi jenis usaha makanan yang ada saat ini sangat banyak ragamnya sehingga menyulitkan untuk menentukan salah satu jenis usaha makanan yang tepat, untuk itu diperlukannya suatu kriteria untuk mengukur apakah jenis usaha tersebut dapat dikatakan tepat. Kriteria yang menjadi tolak ukur diantaranya adalah analisis penyesuaian modal awal yang harus dikeluarkan, analisis biaya operasional perbulan, analisis keuntungan yang akan diperoleh. Dalam hal pemasaran apakah jenis usaha yang dipilih adalah jenis usaha yang memiliki banyak peminat, dan juga melihat dari banyaknya pesaing dengan jenis usaha yang sama.

Membuat hiasan kue dapat menjadi peluang untuk membuka usaha jasa membuat dan menjual kue hias. Hal ini sesuai dengan kegiatan pengabdian masyarakat oleh Lestari, dkk., (2019), membuat hiasan baki lamaran salah satu keterampilan yang dapat berpotensi untuk membuka jasa menghias baki lamaran. Untuk itu diperlukan ahli dalam bidangnya yang dapat memberikan pelatihan khususnya untuk para peserta pengabdian masyarakat. Menghias baki lamaran memiliki peluang yang sangat bagus untuk dikembangkan sebagai jasa sewa, yang sebelumnya memang belum ada. kompetensi dan keterampilan dibidangnya.

Solusi yang ditawarkan

Untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra maka solusi yang ditawarkan yaitu dengan mengadakan pelatihan dan *workshop* keterampilan membuat berbagai macam hiasan kue sebagai upaya menumbuhkembangkan ekonomi kreatif. Hal ini bertujuan untuk memperkenalkan dan memberikan informasi kepada masyarakat Nagari Sungai Kunyit sebagai upaya untuk menambah ilmu pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Setelah warga memahami mengenai pemanfaatan dan pengetahuan membuat bermacam-macam hiasan kue secara teori, maka tindakan selanjutnya adalah memberikan pelatihan kepada warga mengenai keterampilan membuat bermacam-macam hiasan kue.

Pelatihan ini dilaksanakan dengan cara mempraktekan macam-macam hiasan kue tersebut. Hasil dari pelatihan tersebut didesiminasikan, artinya ilmu yang ada akan disebarluaskan ke warga masyarakat Nagari Sungai Kunyit.

Target Luaran

Target utama dari pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah warga mitra dapat memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang teknik menghias kue dan dapat mengembangkan produk tersebut menjadi produk dengan kualitas yang baik yang memiliki daya saing dan harga jual tinggi.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dengan beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Survei dan observasi daerah mitra
2. Sosialisasi kepada peserta tentang kegiatan pelatihan yang diadakan
3. Persiapan alat dan bahan yang akan digunakan selama kegiatan pelatihan
4. Pelaksanaan pelatihan yang terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:
 - a. Metode ceramah dan tanya jawab yang berkaitan dengan teori.
 - b. Metode demonstrasi yang berkaitan dengan praktek keterampilan.
 - c. Praktek membuat aneka hiasan kue dengan berbahan dasar kacang-kacangan, coklat, dan *butter cream*.
5. Bimbingan dan pendampingan yang dilakukan secara kontinue untuk memastikan produk yang dihasilkan telah memenuhi standar kualitas yang baik dan layak untuk dijual.

Solusi yang ditawarkan

Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra adalah sebagai berikut:

1. Metode ceramah dan tanya jawab

Metode ini digunakan untuk menjelaskan pengetahuan dan meningkatkan keterampilan peserta dalam membuat hiasan kue. Dalam ceramah, akan disampaikan beberapa materi yaitu:

- a. Bahan dan alat yang digunakan dalam membuat hiasan kue
- b. Teknik-teknik dalam menghias kue
- c. Macam-macam hiasan kue

Terkait dengan metode ceramah yang dilakukan, tim pengabdian masyarakat memberikan penjelasan terkait dengan materi-materi yang telah diuraikan di atas (Gambar 1). Mitra dalam hal ini berperan dalam menyediakan tempat serta berkoordinasi dengan tim dalam pengaturan waktu pelaksanaan program.



Gambar 1. Tim Pengabdian Memberikan Materi Menghias Kue

2. Metode demonstrasi dan praktek

Metode ini digunakan untuk mendemonstrasikan teknik dalam membuat hiasan kue kepada mitra Kegiatan ini meliputi beberapa hal:

- a. Persiapan peralatan dan bahan baku serta bahan tambahan yang akan digunakan dalam proses produksi (Gambar 2).
- b. Praktek peningkatan keterampilan peserta dalam menghias kue (Gambar 3) diantaranya:
 - 1) Hiasan kue dari kacang tanah
 - 2) Hiasan kue dari *butter cream*
 - 3) Hiasan dari *ornament*
 - 4) Hiasan dari coklat
- c. Peserta mampu mengaplikasikan berbagai hiasan kue dengan baik terhadap produk-produk yang telah dihasilkan.
- d. Peserta mampu menerapkan manajemen usaha dalam hal memasarkan produk di suatu lokasi yang strategis.

Tim bersama dengan anggota mitra bekerja sama selama proses produksi berlangsung. Demonstrasi yang dilakukan instruktur akan diikuti oleh anggota mitra sesuai dengan lembar kerja (*job sheet*) yang telah diberikan sebelumnya.



Gambar 2. Persiapan Alat dan Bahan untuk Menghias Kue



Gambar 3. Demonstrasi dan Praktek Menghias Kue

Tempat dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 17 - 18 Juli 2019 bertempat di Ruang PKK Kenagarian Sungai Kunyit yang diikuti oleh 10 orang perwakilan anggota PKK Nagari Sungai Kunyit, Kecamatan Sangir Balai Janggo, Kabupaten Solok Selatan.

HASIL KEGIATAN

Berdasarkan target luaran dalam pelatihan membuat hiasan kue bagi warga Nagari Sungai Kunyit, Kecamatan Sangir Balai Janggo, Kabupaten Solok Selatan maka kegiatan yang dilakukan adalah:

1. Kegiatan survei dan observasi tentang model-model kue hias yang sudah dijual di daerah mitra dan wawancara tentang sejauh mana pengetahuan warga tentang menghias kue.
2. Kegiatan sosialisasi dalam rangka memberikan informasi kepada peserta tentang kegiatan pelatihan yang dilaksanakan. Dalam kegiatan sosialisasi ini juga ditentukan jumlah dan siapa saja warga yang terpilih untuk mengikuti kegiatan pelatihan. Setelah didapatkan peserta yang akan mengikuti pelatihan, lalu kegiatan sosialisasi dilanjutkan dengan diskusi dan menyusun rencana kegiatan yang akan dilakukan selama pelatihan.
3. Persiapan bahan dan alat yang akan digunakan dalam pelatihan. Jumlah bahan dan alat yang digunakan disesuaikan dengan jumlah peserta pelatihan. Tim pengabdian menyediakan semua bahan dan alat yang akan dipakai untuk mendukung kelancaran kegiatan pelatihan. Bahan yang berlebih setelah kegiatan pelatihan selesai diserahkan ke peserta untuk dapat dimanfaatkan oleh mereka. Pada pelatihan ini tim pengabdian juga memberikan kepada masing-masing peserta berupa satu paket alat untuk menghias kue seperti spuit, spatula, tatakan kue, dan celemek.
4. Pemberian alat ini dimaksudkan agar peserta mempunyai modal dasar untuk menghias kue dan dapat digunakan ketika mereka ingin mengembangkan usaha dalam membuat kue hias.
5. Pelatihan membuat hiasan kue. Tim pengabdian mendemonstrasikan teknik menghias kue dan langsung diikuti praktek oleh peserta pelatihan. Para peserta pelatihan dibagi ke dalam beberapa kelompok. Kue hias hasil praktek para peserta dapat dilihat pada Gambar 4.
6. Bimbingan dan pendampingan dilakukan secara berkelanjutan. Setelah kegiatan pelatihan selesai, peserta juga dapat menghubungi tim pengabdian jika sewaktu-waktu peserta membutuhkan bimbingan atau ingin berdiskusi mengenai menghias kue, pengemasan sampai ke pemasaran.



Gambar 4. Hasil Kreasi Kue Hias Peserta Pelatihan Menghias Kue



Gambar 5. Foto Bersama Tim Pengabdian dengan Peserta Pelatihan Beserta Kue Hasil Praktek

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat hiasan kue bagi warga Nagari Sungai Kunyit, Kecamatan Sangir Balai Janggo, Kabupaten Solok Selatan dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini sangat diperlukan oleh masyarakat dalam rangka membantu menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat guna meningkatkan perekonomian warga sehingga juga dapat membantu meningkatkan kesejahteraan warga. Kegiatan pengabdian masyarakat ini juga merupakan implementasi dari ilmu dan hasil penelitian di tingkat akademis ke masyarakat, karena Tri Darma Perguruan Tinggi selain pendidikan dan pengajaran, juga termasuk penelitian dan pengabdian kepada masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

- Arohmah, S.R. and Efendi, J., 2018. *Metode Tutorial untuk Meningkatkan Life Skill Menghias Kue Berkarakter bagi Anak Tunarungu Sedang. Jurnal Penelitian Pendidikan Khusus*, 6(2), pp.49-55.
- Farida, A. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan., Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Lestari, E.Y., Sunarto, S. and Wijayanti, T., 2019. *Pendampingan pada Masyarakat dalam Pengembangan Mata Pencaharian melalui Pemberdayaan Komunitas Pemuda Desa di Desa Lau Kecamatan Dawe Kabupaten Kudus. Jurnal Puruhita*, 1(1), pp.47-53.
- Ningsih, E., Dedih, D. and Supriyadi, S., 2017. *Sistem Pendukung Keputusan Menentukan Peluang Usaha Makanan yang Tepat Menggunakan Weighted Product (Wp) Berbasis Web. ILKOM.Jurnal Ilmiah*, 9(3), pp.244-254.