



Journal of Human And Education

Volume 5, No. 2, Tahun 2025, pp 1-6

E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876

Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

Pelatihan Pembuatan *Cake* Praktis Berbahan Sederhana di UMKM *Catering* Tangerang Selatan (UCTS)

Indria Widyawan¹, Ivana Valencia Erwen², Patricia Shielline³

Universitas Matana

Email: indria.widyawan@matanauniversity.ac.id

Abstrak

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan pilar terpenting dalam perekonomian Indonesia. Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilakukan untuk mengukur keberhasilan pelatihan dalam pembuatan *cake* praktis dengan bahan sederhana bagi pelaku UMKM *Catering* di Tangerang Selatan (UCTS). Seiring dengan perkembangan industri kuliner yang semakin kompetitif, UMKM di sektor kuliner dihadapkan dengan tantangan untuk meningkatkan kreativitas dan efisiensi dalam proses produksi. Pelatihan ini dirancang untuk memberikan keterampilan dalam membuat *cake* dari bahan yang mudah didapat dengan biaya yang terjangkau, namun tetap memiliki daya jual dan rasa yang berkualitas. Penelitian ini menerapkan metode pelatihan berbasis praktik langsung yang melibatkan anggota UCTS sebagai peserta. Hasil pelatihan mengindikasikan adanya peningkatan keterampilan peserta dalam pembuatan *cake* praktis. Selain meningkatkan kualitas produk, pelatihan ini juga berpeluang mempeluas pasar bagi UMKM. Diharapkan, pelatihan pembuatan *cake* praktis berbahan sederhana ini dapat menjadi solusi inovatif yang mendukung pertumbuhan dan daya saing UMKM *Catering* di Tangerang Selatan (UCTS).

Kata Kunci: *Dekorasi Kue, Cake Praktis, Bahan Sederhana*

Abstract

Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) is the most important pillar in the Indonesian economy. This Community Service Program (PKM) was conducted to measure the success of training in making practical cakes with simple ingredients for UMKM *Catering* Tangerang Selatan (UCTS). Along with the increasingly competitive development of the culinary industry, MSMEs in the culinary sector are faced with the challenge of increasing creativity and efficiency in the production process. This training is designed to provide skills in making cakes with easily available ingredients at affordable costs, but still have high taste quality. This research applies a hands-on practice-based training method involving UCTS members as participants. The training results indicate an increase in participant's skills in making practical cakes. In addition to improving product quality, this training also has the potential to expand the market for MSMEs. It is hoped that this ordinary cake decorating training using simple ingredients can be an innovative solution that supports the growth and competitiveness of UMKM *Catering* Tangerang Selatan

(UCTS).

Keyword: *Cake Decorating, Ordinary Cake, Simple Ingredients*

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan sektor fundamental yang memegang peran krusial dalam menopang perekonomian Indonesia. (Hardana, Nasution, & Damisa, 2022). Hampir di setiap daerah, terdapat berbagai unit usaha yang termasuk dalam kategori UMKM. (Tikasari, Arreski, W, & Kamela, 2024). Keberadaan UMKM di Indonesia tidak dapat dipisahkan dari aktivitas ekonomi yang berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi. (Supriandi, 2022).

Perekonomian Indonesia sangat bergantung pada UMKM yang tidak hanya mendominasi jumlah usaha, tetapi juga memiliki andil besar dalam penyerapan tenaga kerja dan menyumbang terhadap Produk Domestik Bruto (PDB). (Hamzah & Agustien, 2019). Berdasarkan data yang ada, UMKM memiliki dampak signifikan terhadap perkembangan sektor ekonomi di Indonesia. Tercatat pada tahun 2023, sebanyak 66 juta individu yang bergerak di sektor UMKM, menyumbang 61% terhadap PDB dan menyerap 117 juta tenaga kerja, atau sekitar 97% dari keseluruhan tenaga kerja, menurut laporan data serta data statistik UMKM di Indonesia tahun 2023. (Katlu, Ikhsan, & Rusliyawati, 2024).

Salah satu sektor UMKM yaitu sektor kuliner, menjadi salah satu bentuk UMKM yang berkontribusi besar terhadap perkembangan ekonomi di tingkat daerah. Banyak wirausaha cenderung memprioritaskan sektor ini karena dapat dijalankan dengan modal yang relatif kecil (Setiawan & Rahmi, 2023). Selain karena merupakan kebutuhan utama, perubahan pola hidup masyarakat saat ini membuat makanan tidak lagi sekadar kebutuhan pokok, tetapi juga bagian dari gaya hidup. (Adi, 2020).

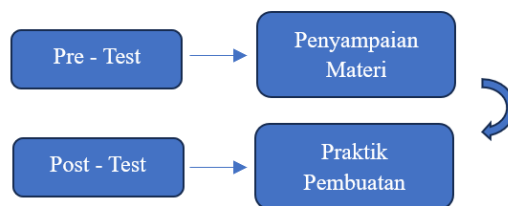
Catering atau katering merupakan usaha di bidang kuliner yang bertujuan untuk melayani pemesanan berbagai jenis makanan dan minuman, lengkap dengan perlengkapannya, guna memenuhi kebutuhan perusahaan maupun acara tertentu yang disiapkan pada waktu dan tempat yang telah ditentukan (Lubis, 2023). Usaha katering banyak diminati karena menyediakan layanan yang memudahkan orang dalam menyelenggarakan acara atau kegiatan secara praktis dan efisien (Guntarayana, Wiludjeng, & Mita, 2024).

UMKM *Catering* Tangerang Selatan (UCTS) adalah salah satu contoh usaha kecil dan menengah yang berkontribusi terhadap perekonomian Kota Tangerang Selatan. UCTS didirikan untuk memanfaatkan peluang di sektor kuliner, serta dirancang guna menyelaraskan visi dan misi para pelaku UMKM di Tangerang Selatan dengan tujuan mendorong kesejahteraan bersama, khususnya bagi para pelaku UMKM (Widyawan, Shielline, & Erwen, 2025).

Tujuan dilaksanakannya PKM ini adalah (1) Untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang cara memproduksi *cake* praktis dan ekonomis dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan. (2) Untuk memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai teknik pembuatan *cake* yang tidak hanya efisien dalam penggunaan bahan dan waktu, tetapi juga memiliki nilai jual tinggi. Program Studi Pariwisata Universitas Matana melaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul: Pelatihan Pembuatan *Cake* Praktis Berbahan Sederhana di UMKM *Catering* Tangerang Selatan (UCTS), sebagai tindak lanjut dari program Pengabdian Kepada Masyarakat yang sebelumnya dilakukan dengan judul: Pelatihan Pembuatan *Whipped Cream* Alternatif di UMKM *Catering* Tangerang Selatan (UCTS).

METODE

Kegiatan pelatihan cara pembuatan *cake* praktis berbahan sederhana diikuti oleh masyarakat yang tergabung dalam UMKM *Catering* Tangerang Selatan (UCTS) yang berjumlah 14 peserta. Adapun tahapan yang dilakukan dapat diamati pada gambar 1.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

Sebelum kegiatan pelatihan dimulai, peserta terlebih dahulu mengikuti *pre-test* untuk mengukur pemahaman awal partisipan terhadap materi yang akan disampaikan. *Pre-test* ini bertujuan untuk menilai tingkat pengetahuan peserta sebelum menerima pelatihan, sehingga dapat menjadi acuan dalam menyusun strategi pembelajaran yang lebih efektif. Setelah pelaksanaan pelatihan selesai, peserta juga diwajibkan untuk mengisi *post-test* sebagai indikator keberhasilan program. *Post-test* ini berfungsi untuk mengevaluasi sejauh mana pemahaman partisipan meningkat setelah mengikuti sesi teori maupun praktik yang telah diberikan. Pada tahap persiapan Pelatihan Pembuatan *Cake* Praktis Berbahan *Sederhana*, dibutuhkan beberapa bahan dan peralatan, di antaranya:

Tabel 1. Alat

No	Nama Alat
1	<i>Ring Cutter</i>
2	<i>Cake Spatula</i>
3	Tatakan
4	<i>Pipping bag</i>
5	<i>Sprit</i>

Tabel 2. Bahan

No	Komposisi	Takaran
1	Roti Tawar	3 slice
2	<i>Whipped Cream</i>	200 gr
3	Buah	Sesuai selera

Cara Pembuatan:

1. Siapkan tatakan dan letakkan satu lembar roti tawar di atasnya, lalu oleskan *whipped cream* sesuai selera secara merata di seluruh permukaan roti agar lapisan berikutnya dapat menempel dengan baik.
2. Susun potongan buah di atas lapisan *whipped cream* sesuai selera, pastikan buah tersebar merata.
3. Ulangi proses ini hingga mencapai tiga lapisan. Pastikan setiap lapisan tersusun rapi agar hasil akhir tampak menarik.
4. Rapihan olesan *whipped cream* menggunakan *cake spatula*, kemudian hias dengan *whipped cream* menggunakan *sprit* dan potongan buah.

HASIL

Program ini dirancang sebagai bentuk Pengabdian Kepada Masyarakat, dengan fokus dan tujuan mengedukasi untuk memberikan wawasan dan keterampilan melalui pelatihan kepada UMKM *Catering* di Tangerang Selatan dalam mengembangkan produk inovatif, sebagai tindak lanjut dari program Pengabdian Kepada Masyarakat yang sebelumnya dilakukan dengan judul: Pelatihan Pembuatan *Whipped Cream* Alternatif di UMKM *Catering*

Tangerang Selatan (UCTS) (Widyawan et al., 2025). Fokus utama kegiatan ini adalah pelatihan pembuatan *cake* praktis berbahan sederhana yang lebih ekonomis dan mudah didapatkan sekaligus meningkatkan keterampilan peserta dalam meningkatkan daya saing produk. Pelatihan ini bertujuan untuk membantu anggota komunitas dalam menciptakan produk dengan memaksimalkan efisiensi penggunaan bahan baku sederhana sehingga mampu bersaing di pasar yang semakin kompetitif.

Cake adalah jenis kue yang dibuat dengan memanggang adonan berbahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Beberapa bahan tambahan seperti garam, pengembang, *shortening*, susu, dan perasa juga biasa digunakan dalam pembuatannya. Kombinasi-bahan-bahan tersebut berfungsi untuk menciptakan tekstur yang empuk, remah yang lembut, warna yang menggoda, serta aroma yang harum (Prasetyo, 2019).

Peserta yang awalnya belum memiliki pemahaman yang cukup mengenai pembuatan *cake* praktis dari bahan yang mudah diperoleh menjadi lebih menguasai konsep tersebut. Setelah sesi materi dan praktikum, pemahaman peserta meningkat secara signifikan, sebagaimana dibuktikan oleh hasil *pre-test* dan *post-test* pada tabel 3.

Tabel 3. Hasil *Pre-Test*

No	Materi Pelatihan	Persentase
1	Pengetahuan terhadap Cara Pembuatan <i>Cake</i> Praktis dengan Bahan yang Mudah Didapatkan	92,9%
2	Pemahaman tentang Teknik Pembuatan <i>Cake</i> Praktis Berbahan Sederhana yang Layak Jual	57,1%

Berdasarkan data yang diperoleh, diketahui bahwa 92,9% partisipan menyatakan telah mengetahui cara pembuatan *cake* praktis dengan bahan yang mudah didapat. Namun, sebanyak 42,9% partisipan masih belum memahami teknik pembuatan *cake* praktis dengan bahan sederhana tetapi tetap memiliki nilai jual. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar partisipan telah memiliki pengetahuan dasar mengenai pembuatan *cake*, masih terdapat sebagian besar partisipan yang memerlukan edukasi lebih lanjut terkait teknik yang dapat meningkatkan kualitas dan daya jual produk mereka.

Dari data diatas dapat diperoleh informasi bahwa pengetahuan partisipan mengenai pembuatan *cake* praktis dengan bahan yang mudah didapatkan sudah sangat baik. Namun, pemahaman mereka terkait teknik pembuatan *cake* praktis berbahan sederhana yang memiliki daya jual masih dalam keterbatasan. Oleh karena itu, diperlukan penyampaian materi lebih mendalam serta pelatihan yang terarah untuk memastikan peserta tidak hanya menguasai konsep dasar, melainkan juga dapat mengimplementasikannya dengan maksimal.

Tabel 4. Materi Pelatihan

No	Materi Pelatihan
1	Penjelasan tentang <i>Cake</i>
2	Penyampaian Tujuan dan Manfaat
3	Penyampaian Alat dan Bahan
4	Penyampaian Biaya Bahan Baku

Setelah sesi penyampaian materi dalam pelatihan ini, kegiatan dilanjutkan dengan praktik pembuatan *cake* praktis berbahan sederhana. Peserta diminta untuk mengisi *post-test* sebagai parameter dalam mengevaluasi perkembangan pemahaman terhadap materi yang telah dipelajari.



Gambar 2. Penyampaian Materi Pelatihan



Gambar 3. Praktikum Membuat *Cake* Praktis Berbahan Sederhana



Gambar 4. Hasil Praktikum Pembuatan *Cake* Praktis Berbahan Sederhana

Tabel 5. Hasil *Post-Test*

No	Materi Pelatihan	Persentase
1	Pengetahuan terhadap cara pembuatan <i>cake</i> praktis dengan bahan yang mudah didapatkan	85,7%
2	Pemahaman tentang teknik pembuatan <i>cake</i> praktis berbahan sederhana yang layak jual	92,9%

Hasil *Post-Test* menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan partisipan, khususnya dalam memahami teknik pembuatan *cake* praktis menggunakan bahan sederhana dengan tetap memiliki nilai jual. Peningkatan ini menjadi indikator bahwa pelatihan yang diberikan berhasil dalam meningkatkan wawasan serta keterampilan partisipan, sehingga partisipan dapat lebih memahami cara pengaplikasian ilmu yang telah diperoleh. Partisipan diharapkan mampu menerapkan teknik yang tepat dalam proses pembuatan *cake*, tidak hanya dari segi kemudahan dalam pembuatan, tetapi juga dalam aspek kualitas produk yang memiliki daya saing di pasaran. Ini menjadi peluang untuk partisipan dalam mengembangkan variasi produk yang bernilai ekonomis tinggi.

SIMPULAN

Setelah dilaksanakannya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di UMKM *Catering Tangerang Selatan (UCTS)*, para partisipan mendapatkan wawasan baru yang berharga, terutama dalam inovasi pembuatan *cake* praktis dengan bahan-bahan sederhana yang tetap ekonomis namun memiliki nilai jual tinggi. Melalui pelatihan ini, partisipan bukan sekedar mempelajari teknik dasar pembuatan *cake*, tapi juga menggali inovasi kreatif untuk mengembangkan resep yang lebih variatif dan menarik bagi pasar. Pelatihan ini menjadi peluang besar bagi partisipan, dengan mempertimbangkan efisiensi penggunaan bahan baku yang terjangkau, mereka dapat menciptakan produk yang lebih kompetitif di pasaran. Tidak hanya aspek biaya yang diperhatikan, tetapi juga cita rasa, tekstur, dan tampilan *cake*. Diharapkan dengan bekal pengetahuan yang diperoleh, para pelaku UMKM dapat meningkatkan daya saing bisnis mereka serta memperluas jangkauan pasar. Pelatihan ini memberikan dampak positif yang signifikan, baik dalam peningkatan keterampilan peserta maupun dalam pengembangan usaha mereka ke arah yang lebih berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, N. B. (2020). *Eksistensi UMKM Makanan Pada Era Jasa Pengiriman Makanan Berbasis Online (Go Food/Grab Food) Di Wilayah Tangerang Selatan*. Skripsi, Universitas Islam Negeri.
- Guntarayana, I., Wiludjeng, F. A., & Mita, I. T. (2024). Pendampingan Strategi Bisnis Bagi Pelaku Usaha Catering di Nglepok Blitar. *Jurnal PEDAMAS (Pengabdian Kepada Masyarakat)*.
- Hamzah, L. M., & Agustien, D. (2019). Pengaruh Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Terhadap Pendapatan Nasional Pada Sektor UMKM di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan (JEP)*.
- Hardana, A., Nasution, J., & Damisa, A. (2022). Pelatihan Manajemen Usaha Dalam Meningkatkan Usaha UMKM Kuliner. *Medani: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Katlu, M. G., Ikhsan, S., & Rusliyawati. (2024). Pengaruh Pengetahuan Akuntansi dan Jenjang Pendidikan Terhadap Penerapan Akuntansi Pada UMKM Di Kecamatan Pontianak Timur. *Jurnal Akuntansi STIE*.
- Lubis, L. A. (2023). Analisis Strategi Pemasaran Dalam Mengembangkan Bisnis Pada UMKM Falisha Catering Medan. *Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*.
- Prasetyo, H. A. (2019). Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar dan Talas Dengan Metode Experimental Design. *Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality*.
- Setiawan, A. K., & Rahmi, D. (2023). Strategi Pengembangan UMKM Makanan dan Minuman di Kelurahan Tamansari Kota Bandung. *Jurnal Riset Ilmu Ekonomi dan Bisnis (JRIB)*.
- Supriandi. (2022). *Pengaruh Modal Sosial, Kapabilitas Finansial, Orientasi Kewirausahaan Terhadap Daya Saing Bisnis Berkelanjutan Serta Implikasinya Pada Kinerja UMKM Industri Kuliner Di Kota Sukabumi*. Skripsi, Universitas Nusa Putra.
- Tikasari, N., Arreski, D. F., W, R. E., & Kamela, H. (2024). Peningkatan Nilai Tambah UMKM Catering Melalui Pelatihan Garnish Pada Produk Tumpeng. *Journal of Human And Education*.
- Widyawan, I., Shielline, P., & Erwen, I. V. (2025). Pelatihan Pembuatan Whipped Cream Alternatif di UMKM Catering Tangerang Selatan (UCTS). *Journal of Human And Education*.