

# ***Up skilling cup cake fondant decoration* berbasis pemberdayaan wanita sebagai alternatif usaha mandiri untuk Kelompok Dharmawanita di Kecamatan Sukaraja**

Wahyu Mafatikhul Aulia<sup>1,\*</sup>, Widhian Hardiyanti<sup>2</sup>, Artin Bayu Mukti<sup>3</sup>, Azis Nur Rosyid<sup>4</sup>

<sup>1,2,3</sup>Department Vokasi, Universitas Stikubank, Indonesia

<sup>4</sup>Department Manajemen Industri, STIE Totalwin, Indonesia

## Article Info

### Article history:

Received November 13, 2023

Accepted January 29, 2024

Published May 1, 2024

### Kata Kunci:

Cupcake

Fondant

IKM

Foodcost

Wirausaha

Sukaraja

## ABSTRAK

Sukaraja salah satu kecamatan di kabupaten. Sebagian besar warganya petani namun karena semakin sempitnya lahan pertanian maka terjadi mobilisasi ke kota Tasikmalaya untuk bekerja menjadi buruh di pabrik bordir. Akibat *forcemajor* covid 19 dan perkembangan teknologi, semua tenaga manusia digantikan oleh mesin membuat banyak pegawai yang dirumahkan. Melihat fenomena tersebut, warga membentuk suatu kelompok usaha Mekarsari yang tergabung dalam persatuan Dharmawanita kecamatan Sukaraja. Melalui Kementerian Perindustrian yang memiliki program untuk pengembangan kapasitas dan kapabilitas bagi IKM yang baru terbentuk memberikan suatu program pelatihan berupa BIMTEK WUB IKM. Kementerian Perindustrian menggandeng beberapa dosen dibidang *pastry bakery*, dan *pastry chef* dari ICA Bandung berkolaborasi memberikan *ugrading skill* bagi kelompok usaha berupa pembuatan roti dengan 10 variasi resep. Salah satu variasi yang berikan adalah pembuatan *cupcake* yang dihias menggunakan *foundant* agar lebih menarik dan bernilai jual. Dengan dibekali beberapa keterampilan produk dan *foodcost*, memberi penguatan bagi kelompok usaha merintis usaha mandiri di Sukaraja.



## Corresponding Author:

Wahyu Mafatikhul Aulia,  
Department Vokasi Perhotelan,  
Universitas Stikubank Semarang,  
Jalan Kendeng V Bendan Ngisor, 62102, Semarang, Indonesia.  
Email: \*wahyumafatikhulaulia@edu.unisbank.ac.id

## 1. PENDAHULUAN

Kabupaten Tasikmalaya memiliki salah satu kecamatan di Tasik Selatan yaitu kecamatan Sukaraja. Di kecamatan Sukaraja terdapat suatu kelompok usaha Mekarsari yang tergabung dalam persatuan Dharmawanita kecamatan Sukaraja. Sebagian besar pekerjaan dari warga masyarakat adalah bercocok tanam dan bertani. Karena semakin sempitnya lahan pertanian akibat pembangunan di area pertanian, maka terjadi mobilisasi warga dari kecamatan Sukaraja ke kota Tasikmalaya baik melanjutkan pendidikan maupun bekerja menjadi buruh pabrik di sentra usaha bordir. Seiring perkembangan jaman terjadi transformasi penggunaan mesin-mesin sebagai pengganti tenaga buruh di pabrik-pabrik tersebut. Terlebih ketika bencana *force major* covid-19 yang melanda Indonesia, terjadi PHK besar-besaran dan banyak karyawan yang dirumahkan terkhusus bagi warga Kecamatan Sukaraja yang merantau ke kota Tasikmalaya.

Kewirausahaan yang diimplementasi oleh masyarakat dapat membangun kemandirian individu dengan menjalankan kegiatan usaha yang dikelola sehingga dapat menciptakan sumber pendapatan sendiri. Hal tersebut berimplikasi pada penciptaan lapangan kerja baru bagi kalangan muda yang siap kerja, sehingga dapat mencegah pertambahan angka kemiskinan. Hasil penelitian Farid Nasrulloh salah satu tujuan dari pelatihan berwirausaha di bidang kuliner adalah membantu mengurangi masyarakat yang berhenti bekerja sementara untuk mendapatkan pemasukan tetap[1]. Diperkuat dengan pendapat Sari Mustika permasalahan yang dihadapi mitra pada umumnya adalah masih rendahnya pengetahuan masyarakat tentang macam-macam

hiasan kue yang dapat memperindah penampilan kue[2].

Melihat fenomena tersebut maka warga membentuk suatu kelompok usaha Mekarsari yang tergabung dalam persatuan Dharmawanita Kecamatan Sukaraja. Melalui Kementerian Perindustrian yang memiliki program untuk pengembangan kapasitas dan kapabilitas bagi IKM yang baru terbentuk memberikan suatu program pelatihan berupa BIMTEK WUB IKM di beberapa wilayah di kabupaten Tasikmalaya, kota Tasikmalaya dan kabupaten Garut.

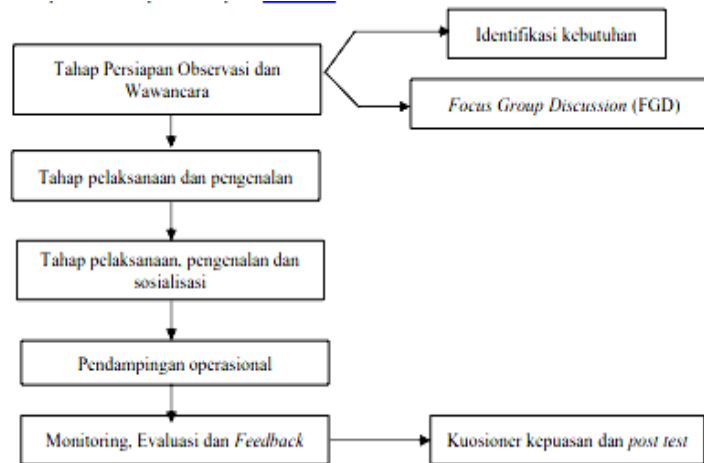
Kementerian Perindustrian menggandeng beberapa akademisi di bidang kuliner, dalam hal ini adalah dosen yang kompeten di bidang *pastry bakery* dan *pastry chef* dari ICA (*Indonesian Chef Association*) Bandung berkolaborasi memberikan *upgrading skill* bagi kelompok usaha tersebut. BIMTEK WUB IKM di kecamatan Sukaraja berupa pembuatan roti dengan 10 variasi resep. Salah satu variasi yang berikan adalah pembuatan *cupcake*.

Dalam penelitian Mohamad Andi saat ini *cupcake* sudah umum dikenal di masyarakat karena cita rasanya sesuai dengan selera masyarakat umum di Indonesia[3]. Namun keberadaan *cupcake* berbanding lurus dengan semakin banyaknya variasi resep dasar adonan hingga hiasan *cupcake* yang semakin inovatif dan kreatif. *Cupcake* juga dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk menggantikan kue tart dalam ukuran besar dan bertingkat. Dengan banyaknya permintaan *cupcake* namun kurangnya variasi dan inovasi dari *cupcake*, serta butuh penambahan gizi karna umumnya *cupcake* disukai oleh anak kecil, maka dari itu perlu ada inovasi. Salah satu inovasinya adalah dengan *menghias cupcake* menggunakan *fondant* agar lebih menarik dan bernilai jual. *Cupcake* merupakan salah satu makanan selingan atau kudapan yang cukup populer di Indonesia. *Cupcake* mulai populer setelah masyarakat Indonesia mengenal peradaban dunia luar, mereka melihat dari berbagai media entah cetak atau *online*[4]. Diantara program-program pelatihan, pelatihan mengolah makanan sering menjadi pilihan karena selain familiar bagi kaum perempuan, mengolah makanan cukup menantang kreativitas para anggota. Selain itu, pasar industri makanan saat ini dirasa kian meluas dengan daya tarik yang tidak hanya pada rasa tetapi juga pada rupa atau penampilan. Salah satu jenis makanan yang menonjolkan aspek penampilan adalah kue tart[5].

Membuat tampilan *cupcake* lebih menarik dengan menutupnya dengan media *fondant* menjadi alternatif agar produk *cupcake* ini tetap diminati oleh masyarakat. Menurut Faridah, *fondant* adalah gula yang dimasak dengan tambahan 10% glukosa untuk mencegah pengkristalan pada permukaannya. Fondant harus digunakan pada suhu tubuh untuk mendapatkan penampilan yang mengilap[6]. Hal yang sama pentingnya adalah pemasaran produk yang salah satu indikatornya adalah desain kemasan produk. Saat ini banyak UMKM yang dapat mengolah berbagai variasi produk makanan, namun kendala yang sering dihadapi adalah terkait pemasaran dan kemasan produk, kemasan sering kurang menarik, tidak memuat informasi yang lengkap, dan kesulitan mencari target pasar di era milenial yang banyak menggunakan teknologi digital. Selain itu, kemasan menjadi suatu kendala bagi UMKM. Kebanyakan pelaku usaha mikro memiliki kekurangan keterampilan dan pengetahuan terkait teknologi dan desain kemasan sehingga menghadapi masalah dalam menentukan strategi desain kemasan yang tepat dan sesuai dengan produknya[7]. Dibekali dengan beberapa keterampilan tersebut apalagi menggunakan alat dan bahan yang mudah didapatkan di daerah sekitar, maka membuat penguatan bagi kelompok usaha tersebut untuk merintis dan mendirikan usaha mandiri yang sebelumnya belum ada di kecamatan Sukaraja.

## 2. METODE

Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah kegiatan pendampingan dan edukasi untuk memperkenalkan cara pembuatan produk *cupcake* dengan variasi topping Fondant yang dapat dimanfaatkan pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) di Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Tasikmalaya untuk memasarkan produk *Cup Cake Fondant Decoration*. Sesuai dengan permasalahan pemberdayaan IKM di kecamatan Sukaraja melalui sosialisasi pengolahan produk dan pemasaran. Adapun metode dan tahapan penerapan pengabdian kepada mitra dapat dilihat pada [Gambar 1](#).



Gambar 1. Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat di kecamatan Sukaraja

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Persiapan, observasi dan wawancara
  - a. Menentukan lokasi : SABOGA (Sarana Belajar dan Olahraga), Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Tasikmalaya
  - b. Target Peserta : 20 Kelompok Usaha Mandiri Mekarsari yang tergabung dalam Persatuan Dharmawanita Kecamatan Sukaraja Kabupaten Tasikmalaya
  - c. Syarat Peserta : Anggota Kelompok Usaha Mandiri Mekarsari yang tergabung dalam persatuan Dharmawanita. Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Tasikmalaya
  - d. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengetahui kondisi ekonomi, pekerjaan, aktivitas warga Sukaraja dan mencari akar permasalahan kenapa warga banyak yang melakukan mobilisasi besar-besaran merantau bekerja di kota Tasikmalaya.
  - e. Identifikasi kebutuhan. Pada tahapan ini tim pengabdian masyarakat melakukan koordinasi dengan mitra terkait kebutuhan yang diperlukan untuk membekali mereka *skill* yang mumpuni untuk merintis usaha mandiri di bidang bakery pastry di Sukaraja.
  - f. FGD dilakukan untuk mengidentifikasi masalah utama dan kendala dalam merintis usaha mandiri di Sukaraja, lihat [Gambar 2](#).



Gambar 2. Menggali potensi warga Kecamatan Sukaraja

2. Pelaksanaan, pengenalan, sosialisasi atau bimbingan teknis dilakukan beberapa tahapan sebagai berikut:
  - a. Penguatan keterampilan atau upskilling pembuatan produk cupcake dengan variasi toping Fondant.
  - b. Bimbingan teknis pembuatan variasi Fondant dengan berbagai bentuk sesuai dengan tema yang diinginkan atau custom oleh konsumen.

- c. Bimbingan teknis cara menghitung harga pokok penjualan *Cup Cake Fondant Decoration* yang selanjutnya bias digunakan sebagai alternative usaha mandiri.
  - d. Bimbingan teknis cara pemasaran produk *Cup Cake Fondant Decoration* melalui sosial media.
3. Tahap Monitoring, Evaluasi dan Feedback

Monitoring dan Evaluasi (Monev) merupakan dua kegiatan yang tidak terpisahkan dalam setiap konteks monitoring program Meskipun merupakan satu kegiatan, monitoring dan evaluasi memiliki fokus yang berbeda-beda satu sama lain. Karena kegiatan ini menggunakan metode pelatihan (bimtek), maka materinya adalah hanya sebagai pengayaan dengan penambahan informasi dasar yang mencakup aspek-aspek penting pemantauan dan evaluasi (MONEV) seperti pemahaman, tujuan, tindakan, manfaat proses produksi tujuan dari program yang diterapkan adalah untuk menemukan batasan program yang akan diterapkan di masa depan memberikan umpan balik untuk perbaikan pelaksanaan kegiatan yang akan datang, kegiatan ini dapat dilihat pada [Gambar 3](#).



Gambar 3. Monev BIMTEK

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program ini disusun berdasarkan hasil identifikasi masalah di salah satu IKM di kecamatan Sukaraja yaitu kelompok usaha mandiri Mekarsari yang tergabung dalam persatuan Dharmawanita kecamatan Sukaraja. Beberapa pengamatan dilakukan untuk menjelaskan dengan jelas masalah yang dihadapi tim mitra, dan beberapa masalah ditemukan berdasarkan pengamatan tersebut, kurangnya pembekalan keterampilan pembuatan produk layak jual pada kelompok usaha kecil, kurangnya pengetahuan tentang manajemen keuangan sebuah usaha mandiri, terbatasnya jangkauan untuk mendapatkan alat dan bahan yang standart karena wiayah jauh dari perkotaan dan kesadaran untuk merintis usaha mandiri yang masih rendah. Program-program yang dilaksanakan berdasarkan uraian masalah tersebut antara lain:

#### 1. Bentuk Pelaksanaan Kegiatan

Bentuk kegiatan “*Up-Skilling Cupcake Fondant Decoration: Kreasi Menghias Cupcake dengan Media Fondant Berbasis Pemberdayaan Wanita sebagai Alternatif Usaha Mandiri untuk Kelompok Dharmawanita di Kecamatan Sukaraja*” meliputi meliputi pengenalan alat, bahan dan standart dapur produksi. Kemudian dilanjut dengan penjelasan resep dan praktik secara langsung bersama team dari dosen perhotelan, fakultas vokasi Unisbank berkolaborasi dengan chef Retna sebagai praktisi dari team ICA Bandung. Dilanjut dengan evalusasi hasil praktek yang telah dibuat oleh kelompok usaha mekarsari yang tergabung dalam persatuan Dharmawanita kecamatan Sukaraja, apakah sudah sesuai dengan kriteria hasil yang diharapkan atau belum. *Cupcake* merupakan salah satu produk berbahan baku terigu yang banyak disukai oleh masyarakat karena ukurannya yang kecil dan bentuknya yang menarik[8]. Semua kegiatan pengabdian dapat dilihat pada [Gambar 4](#), [Gambar 5](#), [Gambar 6](#), [Gambar 7](#), [Gambar 8](#), [Gambar 9](#) dan [Gambar 10](#).

Pembuatan ornament dekorasi kue (*royal icing, plastic icing, gumpaste, fondant, cokelat, marzipan*), pembuatan macam-macam Dekorasi kue dengan berbagai bahan pelapis serta menganalisis hasil pembuatan dekorasi kue. Dalam dekorasi kue penggunaan pewarna sangat penting untuk

memberikan tampilan menarik, estetik dan berkarakter. salah satu materi praktik dekorasi yang menggunakan pewarna pada teknik menutup dan membuat ornamen kue dengan media fondant [9].



Gambar 4. Pengenalan Bahan pembuatan produk-produk Pastry Bakery



Gambar 5. Instruktur memberikan teknik pembuatan Basic Pastry Bakery



Gambar 6. Warga Kecamatan Sukareja antusias memperhatikan cara pembuatan produk



Gambar 7. Kelompok usaha Mekarsari semangat mempraktekan pembuatan produk di outdoor kitchen



Gambar 8. Instruktur mengajari cara membuat hiasan *toping cupcake* dari roll *fondant*

2. Waktu Efektif Pelaksanaan Kegiatan

Waktu efektif yang digunakan dalam kegiatan “*Up-Skilling Cupcake Fondant Decoration: Kreasi Menghias Cupcake dengan Media Fondant Berbasis Pemberdayaan Wanita sebagai Alternatif Usaha Mandiri untuk Kelompok Dharmawanita di Kecamatan Sukaraja*” adalah hari Sabtu, Minggu dan Senin, hari itu dipilih karena sudah terjadi kesepakatan antara pihak team Kementrian Perindustrian, dosen Vokasi Unisbank, pastry chef ICA Bandung dan kelompok usaha mekarsari yang tergabung dalam persatuan Dharmawanita kecamatan Sukaraja. Sedangkan jumlah jam dalam pelaksanaan kegiatan setiap hari nya adalah 8 (delapan) jam yang terdiri dari 2 (dua) sesi pelaksanaan yaitu sesi pemberian materi dan sesi Praktek pada tanggal 28 sd 30 Oktober 2023, dengan jumlah peserta kegiatan pelatihan adalah 20 orang.

3. Evaluasi Kegiatan

Pada akhir kegiatan “*Up-Skilling Cupcake Fondant Decoration: Kreasi Menghias Cupcake dengan Media Fondant Berbasis Pemberdayaan Wanita sebagai Alternatif Usaha Mandiri untuk Kelompok Dharmawanita di Kecamatan Sukaraja*”, dilakukan evaluasi terhadap kegiatan tersebut yang terdiri dari 3 (tiga) jenis evaluasi yaitu:

a. Tingkat Kesiediaan Peserta sebagai Khalayak Sararan

Pada evaluasi kegiatan “*Up-Skilling Cupcake Fondant Decoration: Kreasi Menghias Cupcake dengan Media Fondant Berbasis Pemberdayaan Wanita sebagai Alternatif Usaha Mandiri untuk Kelompok Dharmawanita di Kecamatan Sukaraja*”, tingkat kesiediaan atau antusiasme peserta

mengikuti kegiatan ini sanatlah tinggi. Terbukti dengan kelompok usaha mekarsari yang datang lebih awal dan mengikuti kegiatan dari awal sampai akhir dengan penuh semangat. Selain itu tingginya rasa ingin tahu peserta didik tergambar dari keaktifan peserta dalam bertanya, mengkritisi dan mencari tahu selama berjalannya praktek pembuatan produk pastry bakery kepada para dosen dan chef Retna.

b. Jumlah produk yang dihasilkan

Dalam kegiatan “*Up-Skilling Cupcake Fondant Decoration: Kreasi Menghias Cupcake dengan Media Fondant Berbasis Pemberdayaan Wanita sebagai Alternatif Usaha Mandiri untuk Kelompok Dharmawanita di Kecamatan Sukaraja*”. Dari 1 (satu) jenis resep dasar sebagai basic pembuatan roti saja, bisa dikembangkan dan divariasikan dalam berbagai bentuk, *toping*, *filling* dan beberapa karakter sesuai dengan keinginan. Dalam pelatihan ini juga diberikan *skill-skill* tersebut, sehingga menambah variasi produk yang dihasilkan. Harapannya adalah, dengan bertambahnya variasi produk dari pastry bakery, semakin banyak juga produk yang bisa dipasarkan oleh kelompok usaha mekarsari yang tergabung dalam persatuan Dharmawanita kecamatan Sukaraja nantinya, sehingga mereka bisa menjadi *foodpreneur*, membuka lapangan pekerjaan bagi sekitarnya dan membuka usaha mandiri sehingga tidak harus merantau ke kota Tasikmalaya.

c. Indikator Keberhasilan

Menurut Dendi Gusnadi, *cake* adalah suatu produk yang merupakan hasil yang diperoleh dari pembakaran adonan yang mengandung tepung, gula, garam, telur, susu, air, aroma, lemak dan bahan peragi[10]. *Cupcake* adalah salah satu makanan selingan yang banyak disukai oleh masyarakat, baik anak-anak hingga dewasa[11]. *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. Umumnya untuk mendekorasi kue, kue akan dicover dengan marzipan dan *royal icing*. Tetapi, banyak kue di *Great Britian* 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[12]. *Fondant* ialah bahan penghias kue yang berbentuk seperti *play dough*, mudah dibentuk dan rasanya manis. *Fondant* terbuat dari campuran gula, gelatin, *glucose*, *glycerine*, *shortening*, dan persentase terbesarnya adalah gula. Pada zaman sekarang orang lebih tertari menghias kue dengan menggunakan fondant karna hasil yang dari menghias kue terlihat lebih rapi dan menarik, *fondant* sangat cocok digunakan untuk menghias kue berkarakter karna fondant lebih mudah dibentuk sesuai keinginan[13]. Bentuk dari cake fondant biasanya berupa karakter karakter kartun dan bentuk-bentuk lainnya yang dapat dicustom sendiri sesuai dengan keinginan dan selera pembeli. Cake fondant memiliki berbagai macam pilihan rasa yaitu, vanilla, *chocolate* (*best seller*), oreo, *matcha*, dan *spiku*[14]. Oleh karena itu perlu diperhatikan kriteria hasil akhir supaya produk ini tetap menjadi primadona masyarakat. Pada proses indikator keberhasilan kegiatan ini dilihat dari keseluruhan aktivitas peserta selama mengikuti kegiatan “*Up-Skilling Cupcake Fondant Decoration: Kreasi Menghias Cupcake dengan Media Fondant Berbasis Pemberdayaan Wanita sebagai Alternatif Usaha Mandiri untuk Kelompok Dharmawanita di Kecamatan Sukaraja*” yaitu kelompok usaha mandiri mekarsari berhasil membuat produk-produk tersebut sesuai dengan indikator keberhasilan baik dari rasa, bentuk, tekstur, warna dan variasi nya. Selain itu antusiasme peserta dalam menyampaikan pendapat serta pengalaman, dapat mempraktekan dan cara memperbarui pengetahuan di bidang *culinary* khususnya di bidang *pastry bakery* dan variasi *cupcake fondant*.



Gambar 9. Instruktur mengajarkan cara membuat *finishing topping cupcake* dari *roll foundant* agar cantik dan menarik



Gambar 10. Finishing topping cupcake dari roll foundant agar cantik dan menarik

Indikator keberhasilan dari bimbingan teknis cara pemasaran produk *Cup Cake Fondant Decoration* adalah Paguyuban dapat memasarkan produk melalui media online maupun sosial media yang dibuat dan dikelola secara baik dan *continue*. Hal ini sesuai dengan pendapat A. Widodo bahwa website *e-commerce* yang dibangun pada kegiatan pengabdian masyarakat ini mampu memberikan peluang positif bagi UMKM ditengah kondisi pandemi COVID[15]. Pemasaran dan transaksi dapat dilakukan secara online sehingga UMKM dapat tetap menjalankan usahanya meskipun ada pembatasan aktivitas di luar rumah. Selain itu kreativitas dan inovasi memegang peran yang cukup penting agar usaha yang dibangun bisa berlangsung lama tidak tergerus jaman.

Tahap terakhir yang dilakukan yaitu tahap evaluasi, tahap evaluasi dilaksanakan untuk mengetahui ketercapaian pelatihan apakah sudah sesuai dari tujuan pelatihan atau belum. Dalam hal ini instruktur memberikan penilaian terhadap hasil pelatihan. Dalam proses evaluasi ini diharapkan peserta pelatihan memperoleh tambahan wawasan dan meningkatkan pengetahuan dan inovasi produk makanan yang bisa langsung diterapkan dalam usaha di bidang kuliner. Pada pelatihan ini peserta mengungkapkan bahwa terdapat peningkatan keterampilan dalam pembuatan produk makanan khususnya dalam menghias kue untuk meningkatkan nilai jual produk yang lebih tinggi.

#### 4. Partisipasi Khalayak

Partisipasi khalayak sasaran sangat antusias, ini terbukti dari jumlah peserta yaitu 20 orang, tidak hanya itu saja, peserta pun dalam menerima pelatihan sangat menikmati dan nyaman dengan suasana keceriaan. Diperkuat dengan pendapat Fanuel bahwa bisnis kuliner adalah peluang usaha yang menjanjikan bagi pelaku-pelaku bisnis, membuat bisnis kuliner ini tidak pernah berkurang peminatnya, karena bisnis kuliner salah satu usaha yang tidak akan habis dimakan zaman, karena setiap waktu manusia membutuhkan makanan untuk hidup.

Kegiatan “Up-Skilling Cupcake Fondant Decoration: Kreasi Menghias Cupcake dengan Media Fondant Berbasis Pemberdayaan Wanita sebagai Alternatif Usaha Mandiri untuk Kelompok Dharmawanita di Kecamatan Sukaraja” dibuat supaya peserta (khalayak sasaran) merasa memiliki *additional skill* dalam bidang *culinary* khususnya mendapatkan pembaharuan terkait teknik variasi *cupcare* karakter dengan topping fondant untuk olahan produk pastry bakery menggunakan bahan dasar komoditas lokal dan alat yang sederhana sehingga mudah didapatkan. Secara tidak langsung kegiatan *upskilling* ini dapat meningkatkan pemberdayaan perempuan. Pemberdayaan perempuan dengan pendekatan ekonomi merupakan realitas sosial yang sangat diharapkan masyarakat miskin. Pemberian praktik keterampilan yang menyesuaikan potensi lokal dapat mengembangkan usaha bersama ekonomi produktif kelompok perempuan, yang dapat meningkatkan penghasilan keluarga.

Partisipasi peserta (khalayak sasaran) juga terlihat pada waktu sesi tanya jawab tentang kompetisi dasar food and beverage bidang pastry product dengan materi memperbaharui pengetahuan tentang *cupcare* karakter dengan topping fondant dan ketahanan pangan, *packaging* yang menarik, Teknik digital marketing, *food photography* dan juga perhitungan harga pokok penjualan dengan berbagai macam pertanyaan yang disampaikan, sehingga membuat suasana pelatihan semakin hidup dan menyenangkan. Apalagi dipandu oleh dosen-dosen muda dari Vokasi Unibank dan chef Retna



yang sangat komunikatif dengan kelompok usaha mekarsari yang tergabung dalam persatuan Dharmawanita di kecamatan Sukaraja.

Secara keseluruhan dari kegiatan “*Up-Skilling Cupcake Fondant Decoration: Kreasi Menghias Cupcake dengan Media Fondant Berbasis Pemberdayaan Wanita sebagai Alternatif Usaha Mandiri untuk Kelompok Dharmawanita di Kecamatan Sukaraja*” yang telah dilaksanakan, partisipasi peserta (khalayak sasaran) menyatakan puas dan antusias. Peserta (khalayak sasaran) juga berharap di tahun-tahun berikutnya akan ada kegiatan berkelanjutan guna menambah pengetahuan, ketrampilan, dan materi-materi yang sedang *happening* di bidang *culinary* bagi kelompok usaha baru di Kecamatan Sukaraja dengan materi-materi yang tentunya bermanfaat dan lebih menarik.

#### 4. KESIMPULAN

Dari kegiatan kegiatan “*Up-Skilling Cupcake Fondant Decoration: Kreasi Menghias Cupcake dengan Media Fondant Berbasis Pemberdayaan Wanita sebagai Alternatif Usaha Mandiri untuk Kelompok Dharmawanita di Kecamatan Sukaraja*” dapat disimpulkan bahwa:

1. Melalui program BIMTEK WUB IKM yang diselenggarakan Kementerian Perindustrian ini, dimana menggandeng dosen Vokasi Unisbank Semarang kolaborasi dengan Chef Retna (*Pastry Chef*) dari ICA Bandung, peserta (khalayak sasaran) mendapatkan pelatihan *skill* pengolahan variasi *bakery and bakery* salah satu nya *cupcake* karakter dengan topping *fondant*.
2. Peserta (khalayak sasaran) dapat membuat aneka variasi produk *pastry bakery* dan bentuk-bentuk *cupcake* karakter yang menarik dengan media *roll fondant* yang layak jual.
3. Peserta (khalayak sasaran) mendapatkan *skill* tentang variasi *pastry* bakeri dan *cupcake* karakter yang menarik dengan media *roll fondant*, sehingga mendorong mereka menjadi *foodpreneur* dan merintis usaha mandiri baru dengan alat dan bahan yang mudah didapatkan sehingga tidak harus merantau ke kota Tasikmalaya untuk bekerja.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. F. Nasrulloh, E. Verdianingsih, F. Umardiyah, and M. Adib, "Pelatihan Berwirausaha dalam Bidang Kuliner dengan Menggunakan Modal dibawah Seratus Ribu Rupiah," *Ekon. Pengabd. Masy.*, vol. 2, no. 1, 2021.
- [2] S. Mustika, W. Syarif, and W. Indrayeni, "Pembinaan Membuat Hiasan Kue Bagi Warga Di Nagari Sungai Kunit, Kecamatan Sangir Balai Janggo, Kabupaten Solok Selatan," *J. Community Serv.*, vol. 1, no. 1, pp. 026-032, 2019, doi: [10.56670/jcs.v1i1.4](https://doi.org/10.56670/jcs.v1i1.4)
- [3] Mohammad Andi Abdillah Hakim, Mutiara Dahlia, and Alsuhendra, "Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Cupcake Terhadap Daya Terima Konsumen," *J. Sains Boga*, vol. 4, no. 1, pp. 22-27, 2021, doi: [10.21009/JSB.004.1.04](https://doi.org/10.21009/JSB.004.1.04)
- [4] G. Suciarti, "Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Dari Mie Basah," *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, vol. 2, no. 1, pp. 10-20, Feb. 2021, doi: [10.36526/jipang.v2i1.1210L](https://doi.org/10.36526/jipang.v2i1.1210L).
- [5] Surgawati, D. H. L. Komarlina, and F. Z. Nasution, "Pelatihan Menghias KueTart dan Hantaran Seserahan: Model Pemberdayaan Perempuan Dalam Peningkatan Kesejahteraan Keluarga di Desa Cintaratu dan Cintakarya Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran," *Sabilulungan*, vol. 3, no. 1, 2018.
- [6] M. H. Mahdy and L. Asnur, "Deskripsi Produk Patiseri Dan Roti Di Toko Ivarra Patisserie Sung Coffee Padang," *Jurnal Daya Saing*, vol. 10, no. 1, pp. 37-40, Feb. 2024, doi: [10.35446/dayasaing.v10i1.1635](https://doi.org/10.35446/dayasaing.v10i1.1635)
- [7] S. Sumartini et al., "Pelatihan desain kemasan dan marketing berbasis digital melalui program 'Techno Fish-Park' pada sirup buah mangrove dan teh herbal mangrove," *KACANEGARA J. Pengabd. pada Masy.*, vol. 6, no. 4, p. 411, 2023, doi: [kacanegara.v6i4.1671](https://doi.org/kacanegara.v6i4.1671)
- [8] K. Maulana, S. Idrus, and L. Yulendra, "Kualitas Tepung Talas Pada Pembuatan Cupcake Di Sekoah Tinggi Pariwisata (STP) Mataram," *Journal Of Responsible Tourism*, vol. 2, no. 1, pp. 67-72, Aug. 2022, doi: [10.47492/jrt.v2i1.1899](https://doi.org/10.47492/jrt.v2i1.1899)
- [9] Y. Yulianti and I. G. A. N. Singamurni, "Analisis mutu sensori, respon dan pengetahuan tentang pewarna alami dari ekstrak rosella kering pada pembuatan ornamen fondant dalam pembelajaran dekorasi kue," *Tekno. Pangan Media Inf. dan Komun. Ilm. Tekno. Pertan.*, vol. 13, no. 2, pp. 264-275, 2022, doi: [10.35891/tp.v13i2.2725](https://doi.org/10.35891/tp.v13i2.2725)
- [10] D. Gusnadi and A. N. Ranih, *Modul Praktikum Tata Boga (Roti dan Kue)*. Bandung: Universitas

- Telkom, 2017.
- [11] T. O. Viani, "Formulasi Tepung Daun Kelor ( *Moringa oleifera* L.) Dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Sensori, Fisik, Dan Kimia Cupcake," *Tri Okta Viani*, vol. 2, no. 1, pp. 147-160, 2022.
- [12] F. Indra, V. Novelia Christabel, N. Nathaniel, M. Kendra Wibowo, and B. Alexander Gumarus, "Pelatihan Cake Decoration 101 Sebagai Pengetahuan Di Bidang Pastry Untuk Siswa-Siswi Smk Santa Maria," *E-Amal J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 2, pp. 1147-1158, 2022, doi: [10.47492/eamal.v2i2.1546](https://doi.org/10.47492/eamal.v2i2.1546)
- [13] S. R. Arohmah and J. Efendi, "Metode Tutorial Untuk Meningkatkan Life Skill Menghias Kue Berkarakter Bagi Anak Tunarungu Sedang," *Juppekhu J. Penelit. Pendidik. Kebutuhan Khusus*, vol. 6, no. 1, pp. 49-55, 2018.
- [14] F. E. A. Haryana, H. Aryanto, and B. D. A. Maer, "Perancangan Strategi Promosi 'Ivorie'S Cake,'" *J. DKV Adiwarna*, vol. 1, 2020.
- [15] A. Widodo et al., "Workshop Dan Pelatihan Pembuatan E-Katalog Sebagai Media Penjualan Online Dan Cloud Application Untuk Umkm Saat Wfh Covid-19," *Charity*, vol. 5, no. 1, p. 1, 2022, doi: [10.25124/charity.v5i1.2991](https://doi.org/10.25124/charity.v5i1.2991)