

MANFAAT “DEKORASI PATISERI” PADA PRAKTIK DEKORASI CAKE

Sarah Nurtin Halimah¹, Sudewi Yogha², Atat Siti Nurani³

Abstrak: Kajian masalah dalam penelitian yang penulis lakukan mengenai Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* kepada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI Paket *Pastry* Angkatan 2012 dan 2013. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh gambaran Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* berkaitan dengan persiapan praktik, proses pelaksanaan praktik dan evaluasi praktik. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif kuantitatif. Teknik sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *sampling jenuh* yang menunjukkan sampel berjumlah 28 orang. Teknik pengumpulan data menggunakan instrument berupa angket. Penelitian menunjukkan bahwa pada persiapan praktik mendapatkan kriteria cukup bermanfaat akan pengetahuan yang dipahami mengenai persiapan praktik pada dekorasi *cake*. Berdasarkan proses pelaksanaan praktik menunjukkan bahwa kriteria yang didapat yakni kurang bermanfaat akan pengetahuan yang dipahami mengenai proses pelaksanaan praktik pada dekorasi *cake*. Berdasarkan evaluasi praktik menunjukkan bahwa kriteria yang didapat yakni cukup bermanfaat akan pengetahuan yang dipahami mengenai evaluasi praktik pada dekorasi *cake*. Menurut hasil penelitian secara keseluruhan, penelitian mendapatkan kriteria yang cukup bermanfaat mengenai manfaat “Dekorasi Patiseri” pada praktik dekorasi *cake*. Rekomendasi diajukan kepada mahasiswa agar dapat mengembangkan dan meningkatkan pengetahuannya mengenai dekorasi *cake* supaya saat praktik menghasilkan karya yang maksimal dengan membaca artikel dan sumber lainnya di internet, buku resep, majalah dan juga perbanyak latihan mendekorasi *cake*, juga perbanyak latihan praktik terkait dengan dekorasi *cake* untuk mempersiapkan diri dalam praktik dekorasi *cake* serta mahasiswa disarankan memahami materi dengan baik dan tidak melupakan materi yang pernah diajarkan dalam mata kuliah “Dekorasi Patiseri” supaya dalam pengisian angket selanjutnya memiliki hasil yang lebih baik.

Kata kunci : Manfaat, Dekorasi, Patiseri, Dekorasi Cake

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pendidikan merupakan salah satu pilar terpenting dalam meningkatkan kualitas manusia yang mampu memanusiaikan manusia. Upaya pemerintah dalam merealisasikan tujuan pendidikan nasional dengan menyelenggarakan program pendidikan melalui jalur pendidikan formal, non formal dan informal. Jalur pendidikan formal diselenggarakan secara bertahap dan berjenjang mulai

dari Sekolah Dasar sampai dengan Perguruan Tinggi.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan suatu lembaga Perguruan Tinggi Negeri yang membawahi 7 fakultas, salah satunya adalah Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK), didalamnya terdapat beberapa Departemen diantaranya departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Departemen PKK pada saat ini mempunyai tiga Program Studi yaitu Pendidikan Tata Boga, Pendidikan

¹⁾ Sarah Nurtin Halimah Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

²⁾ Sudewi Yogha dan Atat Siti Nurani Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

Tata Busana dan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

Mata Kuliah “Dekorasi Patiseri” merupakan salah satu Mata Kuliah Keahlian dalam pilihan Paket Patiseri Program Studi Pendidikan Tata Boga yang harus ditempuh oleh mahasiswa pada semester 5 dengan bobot 3 sks yang dilaksanakan secara teori 30% dan praktek 70%. Berdasarkan Silabus Mata Kuliah “Dekorasi Patiseri” (2013, hlm. 2) dijelaskan tujuan mata kuliah “Dekorasi Patiseri” sebagai berikut:

Mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan ini diharapkan mampu memahami tentang pengertian, fungsi dan unsur dekorasi, bahan dan fungsi bahan dekorasi patiseri, konsep peralatan yang digunakan dalam pembuatan bahan dekorasi patiseri, konsep metoda dan teknik pembuatan bahan dekorasi patiseri, teknik *covering*, metoda dan teknik *pasta modeling*, *covering cake* dengan menggunakan *butter cream* dan *plastic icing*, konsep *chocolate modelling* (coklat *modelling*), metoda dan teknik menghias kue tart untuk berbagai kesempatan (ulang tahun dan pesta pernikahan).

Praktik yang dilaksanakan meliputi pembuatan bahan dekorasi *cake*, teknik *covering cake*, dan membuat hiasan-hiasan kecil dari bahan dekorasi *cake*. Praktikan yang mempelajari mata kuliah “Dekorasi Patiseri” harus memiliki ketelitian,

kesabaran, dan latihan yang tekun karena akan berpengaruh pada hasil praktik. Hasil dekorasi pada praktikan yang tekun latihan, sabar, dan teliti akan mendapatkan hasil yang lebih bagus, rapi dan indah.

Berdasarkan hasil belajar “Dekorasi Patiseri” pada mahasiswa angkatan 2012 dan 2013 yang mengambil mata kuliah peminatan patiseri pada umumnya mendapatkan nilai amat baik (A) dengan jumlah 28 orang, namun penulis belum mendapatkan informasi seluruhnya tentang manfaat yang dirasakan oleh mahasiswa baik dari kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan seluruhnya pada mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga angkatan 2012 dan 2013 paket peminatan patiseri, sehingga mendorong penulis untuk melakukan penelitian tentang Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga UPI Angkatan 2012 dan 2013).

Tujuan

Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Manfaat “Dekorasi Patiseri” pada praktik dekorasi *cake* yang berkaitan dengan persiapan praktik (pengenalan bahan dan peralatan yang digunakan).
2. Manfaat “Dekorasi Patiseri” pada praktik dekorasi *cake*

yang berkaitan dengan proses pelaksanaan praktik (metode dan teknik membuat bahan-bahan dekorasi *cake* serta metode dan teknik menghias *cake*).

3. Manfaat “Dekorasi Patiseri” pada praktik dekorasi *cake* yang berkaitan dengan evaluasi praktik (cara menilai produk) dekorasi *cake*.

KAJIAN PUSTAKA

Manfaat menurut Budiono (2005, hlm. 333) adalah “guna, faedah, laba, untung”. Manfaat “Dekorasi Patiseri” pada praktik dekorasi *cake* memberikan kemudahan saat praktik dilaksanakan karena dengan adanya belajar teori sebelum praktik kemampuan yang didapat berdasarkan hasil pemikiran yang sesuai.

Dekorasi menurut Budiono (2005, hlm. 133) adalah “hiasan, tanda jasa seperti bintang dan sebagainya”. Dekorasi merupakan kata lain dari menghias dimana dekorasi digunakan dalam nama mata kuliah “Dekorasi Patiseri” dan nama-nama lain yang berhubungan dengan menghias.

Patiseri menurut Budiono (2005, hlm. 373) adalah “toko pembuat roti yang mengkhususkan diri pada pembuatan roti dan kue-kue Perancis”. Patiseri berasal dari kata “*pastry* atau *paste*” yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan lemak.

“Dekorasi Patiseri” merupakan nama mata kuliah di Prodi Pendidikan

Tata Boga UPI yang memiliki arti menghias segala jenis produk patiseri, membuat bahan dekorasinya hingga menghias produk patiserinya khususnya *cake* (untuk acara ulang tahun dan pernikahan).

Tujuan pembelajaran merupakan arah yang hendak dicapai oleh setiap strategi pengajaran. Tujuan pembelajaran mata kuliah “Dekorasi Patiseri” berdasarkan Bahan Ajar “Dekorasi Patiseri” (2012, hlm. 3), yaitu:

“Agar mahasiswa mampu menjelaskan konsep secara teori maupun praktik tentang menghias dasar *cake* dan peralatan yang digunakan dalam menghias *cake*.”

“Dekorasi Patiseri” adalah mata kuliah tentang pengetahuan dan cara menghias berbagai macam hidangan *pastry*. Materi pembelajaran “Dekorasi Patiseri” yang terkait dalam kompetensi metode dan teknik menghias *cake* adalah sebagai berikut:

- a. Persiapan praktik (pengenalan bahan dan peralatan yang digunakan) pada dekorasi *cake*.
- b. Proses pelaksanaan praktik (metode dan teknik membuat bahan-bahan dekorasi *cake* serta metode dan teknik menghias *cake*) pada dekorasi *cake*.
- c. Evaluasi praktik (cara menilai produk) pada dekorasi *cake*.

METODE

Metode dalam penelitian ini kuantitatif dengan pendekatan studi deskriptif. Analisis statistik deskriptif merupakan teknik analisis data yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (Sugiyono, 2013, hlm. 207). Analisis statistik deskriptif digunakan dalam penelitian ini karena peneliti hanya membuat kesimpulan yang berlaku untuk populasi yang diteliti.

Lokasi yang diambil adalah di Program Studi Pendidikan Tata Boga DPKK FPTK UPI dengan partisipan terbatas pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga DPKK FPTK UPI paket Patiseri angkatan 2012, dan 2013 yang telah menyelesaikan mata kuliah Dekorasi Patiseri, dengan jumlah 28 orang. Pemilihan partisipan dilakukan dengan menggunakan *sampling jenuh*. (sensus). Penentuan sampel ini dilakukan dengan berpedoman pada pendapat Sugiyono (2013, hlm.124) mengemukakan bahwa “*Sampling Jenuh* adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel”. Teknik pengumpulan data yaitu menggunakan angket tertutup. Menurut Riduwan (2012, hlm. 72) angket tertutup adalah “angket yang disajikan dalam bentuk sedemikian rupa sehingga responden

diminta untuk memilih jawaban yang sesuai dengan karakteristik dirinya”.

Angket disusun menggunakan presentase data, persentase data digunakan dari hasil frekuensi jawaban yang diberikan oleh responden pada angket yang diberikan untuk melihat besar kecilnya perbandingan dalam bentuk persentase. Hal ini dilakukan karena jumlah jawaban pada setiap tes berbeda. Adapun rumus persentase yang digunakan Ali (2002, hlm. 184) adalah sebagai berikut :

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan :

P	: Persentase
f	: Frekuensi
n	: Jumlah responden
100%	: Bilangan tetap

Data yang telah dipresentasikan kemudian dianalisis untuk dilakukan penafsiran data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Pengolahan data ditujukan untuk menjabarkan hasil pengolahan data dari penelitian yang telah dilakukan dengan cara menyebar angket kepada Mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI Paket *Pastry* Angkatan 2012 dan 2013 tentang Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* berkaitan dengan persiapan praktik, proses pelaksanaan praktik dan evaluasi praktik. Persiapan praktik, penelitian yang dilakukan meliputi penganalan bahan dan peralatan yang digunakan.

Proses pelaksanaan praktik, penelitian yang dilakukan meliputi metode dan teknik membuat bahan-bahan dekorasi *cake* serta metode dan teknik menghias *cake*. Evaluasi praktik, penelitian yang dilakukan meliputi cara menilai produk dekorasi *cake*. Berikut pengolahan data hasil penelitian yang penulis jelaskan secara lengkap. Rata-Rata Persentase Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* Berkaitan Dengan Persiapan Praktik

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan rata-rata persentase Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* berkaitan dengan persiapan praktik memiliki persentase 45%. Hal ini dapat ditafsirkan bahwa manfaat “Dekorasi Patiseri” pada persiapan praktik berada pada kriteria Cukup Bermanfaat.

Rata-Rata Persentase Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* Berkaitan Dengan Proses Pelaksanaan Praktik. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan rata-rata persentase Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* berkaitan dengan proses pelaksanaan praktik memiliki persentase 38%. Hal ini dapat ditafsirkan bahwa manfaat “Dekorasi Patiseri” pada proses pelaksanaan praktik berada pada kriteria Kurang Bermanfaat.

Rata-Rata Persentase Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* Berkaitan Dengan Evaluasi Praktik. Berdasarkan hasil

penelitian menunjukkan rata-rata persentase Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* berkaitan dengan evaluasi praktik memiliki persentase 46%. Hal ini dapat ditafsirkan bahwa manfaat “Dekorasi Patiseri” pada evaluasi praktik berada pada kriteria Cukup Bermanfaat.

Pembahasan

Dekorasi *Cake* merupakan kompetensi pada mata kuliah “Dekorasi Patiseri” dimana di dalamnya perkuliahannya terdapat praktik, yakni praktik menghias *cake*. Praktik dalam Dekorasi *Cake* memiliki 3 langkah, yakni Persiapan Praktik, Proses Pelaksanaan Praktik dan Evaluasi Praktik. Persiapan praktik merupakan langkah awal sebelum melakukan langkah lainnya pada Dekorasi *Cake* seperti pengenalan bahan dan peralatan yang digunakan dalam praktik. Langkah kedua yakni proses pelaksanaan praktik dimana kegiatan praktik dilaksanakan sampai kegiatan membuahkan hasil seperti metode dan teknik membuat *royal icing*, *fondant*, *butter cream*, dan *chocolate painting* serta metode dan teknik menghias *cake*. Langkah terakhir yakni evaluasi dilaksanakan dimana para mahasiswa dapat saling bertukar ide dan pendapat tentang penilaian produk dekorasi *cake*. Hasil penelitian tentang Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* mempunyai presentase 42% berada pada kriteria Cukup Bermanfaat. Hal

ini dapat diartikan bahwa mahasiswa merasa cukup memberikan manfaat terhadap “praktik dekorasi *cake*” pada persiapan praktik, proses pelaksanaan praktik dan evaluasi praktik. Manfaat yang didapat oleh mahasiswa akan mempengaruhi kegiatan dan nilai praktik pada mata kuliah “Dekorasi Patiseri”.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan pembahasan tentang Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* Pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga UPI Angkatan 2012 dan 2013 yang telah dikemukakan sebelumnya, terdapat kesimpulan dari hasil penelitian yang telah penulis lakukan yaitu:

1. Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* meliputi persiapan praktik berkaitan dengan pengenalan bahan dan peralatan yang digunakan pada kriteria cukup bermanfaat. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa mahasiswa mempunyai pengetahuan yang cukup dipahami dalam praktik dekorasi *cake* pada persiapan praktik.
2. Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* meliputi proses pelaksanaan praktik berkaitan dengan metode dan teknik membuat

royal icing, fondant, butter cream, dan chocolate painting serta metode dan teknik menghias *cake* pada kriteria kurang bermanfaat. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa kurang memberikan manfaat terhadap praktik dekorasi *cake* pada proses pelaksanaan praktik, sedangkan mahasiswa lebih baik dalam hal keterampilan terhadap praktik daripada menjelaskan secara teori.

3. Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi *Cake* meliputi evaluasi praktik berkaitan dengan cara menilai penampilan dekorasi *cake* pada kriteria cukup bermanfaat. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa mahasiswa mempunyai pengetahuan yang cukup dipahami dalam praktik dekorasi *cake* pada evaluasi praktik.

Implikasi dan Rekomendasi

Implikasi dan rekomendasi yang penulis kemukakan ditujukan kepada:

1. Mahasiswa
Berdasarkan data yang diperoleh penulis menunjukkan hasil bahwa mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga DPKK FPTK UPI Paket *Pastry* angkatan 2012 dan 2013 telah cukup memahami materi

mengenai Dekorasi *Cake* pada mata kuliah “Dekorasi Patiseri”. Penulis menyarankan perlu ditingkatkan lagi dalam menggali pengetahuan dan wawasan yang berkaitan dengan materi dekorasi *cake* pada mata kuliah “Dekorasi Patiseri” supaya saat praktik menghasilkan karya yang maksimal dengan membaca artikel atau sumber di internet, buku resep, dan majalah tentang dekorasi *cake*, juga perbanyak latihan praktik terkait dengan dekorasi *cake* untuk mempersiapkan diri dalam praktik dekorasi *cake* dan kedepannya serta mahasiswa disarankan memahami materi dengan baik dan tidak melupakan materi yang pernah diajarkan dalam mata kuliah “Dekorasi Patiseri” supaya dalam pengisian angket selanjutnya memiliki hasil yang lebih baik.

2. Dosen Mata Kuliah “Dekorasi Patiseri”

Adanya penelitian ini diharapkan menjadi satu bahan evaluasi bagi dosen mata kuliah “Dekorasi Patiseri” khususnya dalam Materi Pokok Dekorasi *Cake* dalam hal kekayaan materi dekorasi *cake* dengan cara meningkatkan penggunaan media pembelajaran berupa video tutorial dalam pembuatan

bahan-bahan dekorasi *cake* yang membuat mahasiswa lebih tertarik dan lebih mudah dalam memahami pengetahuan tentang materi dekorasi *cake* pada mata kuliah “Dekorasi Patiseri”.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, dkk. (2002). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Budiono. 2005. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Surabaya: KARYA AGUNG.
- Faridah, dkk.. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Kosasih, E. dkk.. 2012. *Bahasa Indonesia (Berbasis Kepenulisan Karya Ilmiah dan Jurnal)*. Bandung: CV Thursina.
- Rahmawati, Y. dkk.. 2012. *Bahan Ajar Dekorasi Patiseri Paket Manajemen Patiseri*. Bandung.
- Rahmi, F.. 2014. “Manfaat Hasil Belajar “Dekorasi Patiseri” Pada Minat Mahasiswa Membuka Usaha *Cake Decoration*”. Skripsi sarjana pada FPTK UPI Bandung: tidak diterbitkan.
- Riduwan. 2012. *Metode & Teknik Menyusun Proposal Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Riduwan. 2013. *Dasar-dasar Statistika*. Bandung: Alfabeta.

- Sari, L. P.. 2015, Resume UU SISDIKNAS PENDIDIKAN [online]. Tersedia: <http://lidyapuspasariipknr08.blogspot.co.id/2010/05/resume-uu-sisdiknas-pendidikan.html>. [29 Mei 2015].
- Slameto. 2010. *Belajar & Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Soekidjo, Notoadmodjo. (2002). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Sudjana, Nana. 2009. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Surakhmad, Winarno. 2006. *Pengantar Penelitian Ilmiah dan Dasar Metode Teknik*. Bandung: Transito.
- Sugiyono. 2006. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2011. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2013. *Metode3 Penenlitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R &D)*. Bandung: Alfabeta.
- Universitas Pendidikan Indonesia. 2011. *Kurikulum Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2011*. Bandung.