



**Puspresnas**  
Pusat Prestasi Nasional

**BPTI**  
Balai Pengembangan Talenta Indonesia

#PENDIDIKAN  
BERMUTU  
UNTUK SEMUA

KEMENDIKDASMEN  
**RAMAH**

# Paparan Sosialisasi Ajang Talenta 2025

Kamis, 17 Juli 2025

Bidang Lomba: TATA BOGA



## A. DESKRIPSI LOMBA



- Peserta LKS Disabilitas pada tahun 2025 membuat *cake decorating* menggunakan kue brownies yang akan dihias dengan cookies.
- Tema lomba adalah “**Menghias *Brownies* dengan *Sugar Cookie Icing*”.**
- Penilaian meliputi persiapan, proses dan finishing serta penampilan keseluruhan.
- Peserta memiliki kebebasan terkait pemilihan bentuk hiasan yang akan digunakan.

## B. MATERI

1. Membuat 1 (satu) kue brownies yang dihias *sugar cookie icing* untuk kesempatan yang ditentukan oleh peserta (misal untuk perayaan ulang tahun, hari raya keagamaan, tahun baru dll).





## B. MATERI

### 2. Syarat dan Ketentuan:

- a. Membuat 1 buah *brownies cake* dengan teknik panggang/oven.
- b. Kue yang dibuat dapat berbentuk kotak/bulat dengan diameter 22 cm dan tinggi 5 cm.
- c. Kue dihias bisa menggunakan *cookie dough/sugar dough/pie dough* yang dibentuk sesuai dengan kreativitas peserta.
- d. Penggunaan pewarna yang diperbolehkan untuk hiasan, tidak diperbolehkan menggunakan *glitter, luster dust* atau dekorasi yang mengkilat yang tidak aman.
- e. *Cake* yang sudah selesai dihias disajikan diatas meja *display*.
- f. Peserta wajib mengenakan pakaian *chef* lengkap ( baju *chef*, penutup kepala, celemek/apron, sepatu kerja dan sarung tangan jika diperlukan).
- g. Rancangan menghias cake dan resep cake serta hiasan dikirim dalam bentuk *soft file*.

## B. MATERI



### 3. Langkah kerja untuk membuat kue :

- a. Mempersiapkan alat dan bahan
- b. Membuat cake sesuai dengan ketentuan.
- c. Membuat ornamen/dekorasi cake sesuai dengan topik sesuai dengan pilihan peserta
- d. Menghias kue sesuai rancangan.
- e. Menata cake yang telah dihias di meja *display*.

## C. ALAT DAN BAHAN

### Alat

- Alat yang digunakan sesuai dengan kebutuhan seperti loyang, oven, cetakan kue, *hand globe*, *rolling pin*, *bowl stainless*, pisau kue, *piping bag*, meja *display* dll

### Bahan

- Bahan yang digunakan meliputi bahan *cake* dan bahan hiasan *cake*. Bahan *cake* yaitu tepung terigu, telur, gula pasir dll. Bahan hiasan meliputi tepung terigu, *butter*, pewarna makanan, *icing sugar*, telur dll.





# TEKNIS PELAKSANAAN LOMBA

Pada lomba Tata Boga peserta diharuskan mengunggah file dan dokumen berupa

## 1. Dua video.

- ✓ **Video pertama** dengan durasi 15 menit; merupakan hasil editing
- ✓ **Video kedua** dengan durasi maksimal 2 jam; menampilkan seluruh proses kegiatan tanpa editing, kalau proses lebih dari 2 jam, video dapat dipercepat sehingga durasi tetap 2 jam

**2. Desain *Cake Brownies* dan *Hiasan Sugar Cookie Icing*** dibuat berupa sketsa secara keseluruhan dan sketsa komponen hiasan yang akan digunakan disertai dengan deskripsi *ornament* yang telah direncanakan oleh peserta.

**3. Resep kue brownies dan hiasan** diketik dengan rapi dalam format PDF;



# TEKNIS PELAKSANAAN LOMBA

- File dan Dokumen pada poin 1, 2 dan 3 disimpan dalam satu folder dan diunggah ke akun Google Drive masing-masing peserta dengan diberi judul: asal provinsi \_ nama peserta \_ Cabang lomba Contoh: Sumatera Utara\_Agam Maulana\_Tata Boga 2025
- Tautan Google Drive dibuat tidak private/restricted dengan panduan cara mengunggah di Google Drive terlampir.
- Peserta / pendamping mengirim tautan unggahan Google Drive pada poin 2 ke operator lomba provinsi untuk kemudian diunggah ke aplikasi lomba



# KETENTUAN KONTEN VIDEO

## 1. Persiapan ;

- a. Gambaran lokasi pembuatan video berada pada tempat yang representatif (bersih dan sesuai dengan peruntukan pengolahan makanan)
- b. Peserta memperkenalkan diri meliputi nama, asal sekolah dan tema yang dipilih. (sebelumnya peserta di *shoot* untuk memperlihatkan kelengkapan pakaian)
- c. Menampilkan bahan baku dan peralatan untuk pembuatan brownies dan hiasan sesuai tema yang dipilih. Pada proses penampilan bahan agar seluruh bahan yang digunakan harus sudah disiapkan sesuai dengan resep (sudah ditimbang);

# KETENTUAN KONTEN VIDEO

## 2. Proses Pembuatan *Cake Brownies* dan Hiasan *Sugar Cookie Icing* ;

- Proses Pembuatan *Cake Brownies*
- Proses Pembuatan Hiasan (cookies dan Icing Sugar)





# KETENTUAN KONTEN VIDEO

## Proses Pembuatan Cake Brownies

1. Menampilkan tahapan proses pembuatan adonan kue brownies meliputi memasukkan bahan ke dalam *bowl*, pengocokan/pengadukan adonan.
2. Menampilkan proses pemasukan adonan ke dalam Loyang
3. Menampilkan pemasukkan loyang ke dalam oven
4. Menampilkan proses pengeluaran loyang dari oven
5. Menampilkan proses pendinginan Kue
6. Dapat juga hiasan dasar (*cookie* yang dicetak sesuai dengan rancangan peserta) di baking bersama dengan adonan brownies



# KETENTUAN KONTEN VIDEO

## Proses Pembuatan Hiasan

1. Ketika proses berlangsung pembuatan hiasan, lakukan teknik perekaman video yang menampilkan wajah peserta kemudian ke proses sebagai berikut;
2. Menampilkan proses menguleni adonan dan membentuk ornament hiasan menggunakan *cookie dough/sugar dough/pie dough*
3. Menampilkan proses *baking* hiasan (jika *ornament* di *baking* sendiri)
4. Proses pembuatan icing sugar untuk hiasan
5. Menampilkan proses penghiasan *ornament* menggunakan *icing sugar* sesuai dengan bentuk yang telah dipilih dan kreativitas peserta.



# KETENTUAN KONTEN VIDEO

## 3. Finishing Cake

- Menampilkan proses peletakan hiasan atau penyelesaian menghias kue brownies langkah demi langkah sampai selesai sesuai dengan desain yang telah dirancang. Peletakan hiasan agar menempel **bisa** menggunakan *cooking chocolate* yang di tim, atau *chocolate* tim sebagai penutup cake, atau bahan lainnya seperti *butter cream*
- Menampilkan *cake* di meja *display* (dilakukan *shoot* secara keseluruhan, kemudian di *zoom in* setiap bagian dari *cake*).



# KETENTUAN KONTEN VIDEO

- Video dapat diberi subtitle/teks berbahasa Indonesia untuk membantu peserta dalam menjelaskan materi;
- Dapat menggunakan back sound musik daerah yang tidak terikat copyright dan tidak mengganggu audience;
- Kualitas video dapat jelas dilihat dan tidak blur



# PENILAIAN

Aspek yang dinilai	Nilai Maksimal
<b>PERSIAPAN</b>	
1. Kebersihan dan kerapihan lingkungan kerja dan kebersihan serta kerapihan dan kelengkapan standar pakaian kerja peserta	5
2. Penggunaan dan kelengkapan bahan dan alat	10
<b>PROSES PEMBUATAN CAKE BROWNIES DAN HIASAN CAKE</b>	
1. Proses pembuatan kue	10
2. Proses pembuatan hiasan	20
<b>FINISHING</b>	
1. Metoda menghias kue	15
2. Penampilan kue secara keseluruhan (display)	10
<b>VIDEO</b>	
1. Kerunutan dan kejelasan langkah yang ditampilkan di Video	
2. Komunikatif dalam Penyampaian	10
<b>KREATIVITAS IDE PENAMPILAN SECARA KESELURUHAN</b>	20
<b>Total</b>	<b>100</b>



**Puspresnas**  
Pusat Prestasi Nasional

**BPTI**  
Badan Pengembangan Talenta Indonesia

#PENDIDIKAN  
BERMUTU  
UNTUK SEMUA

KEMENDIKDASMEN  
**RAMAH**

# Terima Kasih



**Laman**

[bpti.kemdikbud.go.id](http://bpti.kemdikbud.go.id)



**Surel**

[bpti@kemdikbud.go.id](mailto:bpti@kemdikbud.go.id)



**Alamat**

Jalan Gardu RT.10 / RW.02,  
Kelurahan Srengseng Sawah,  
Kecamatan Jagakarsa,  
Kota Jakarta Selatan, DKI Jakarta.



**Chatbot WhatsApp**

0852-8277-7740

