

Research Article

Cake Kit H²M²

Siti Hajar Zakaria^{1*}, Mazlifah Ahmad², Mariam Jamilah Kamaruddin³, Noor Hanisah Adenan⁴, Afriena Aeisyah Jamil⁵, Nurin Damia Qistina Mohd Azizi⁶, Razreen Irdani Iskandar Hasri⁷, dan Nur Afifah Adilla Muhamad Zuljalal⁸

- 1 Kolej Vokasional Sungai Petani 2; hbp.kvsp2@gmail.com
- 2 Kolej Vokasional Sungai Petani 2; hbp.kvsp2@gmail.com
- 3 Kolej Vokasional Sungai Petani 2; hbp.kvsp2@gmail.com
- 4 Kolej Vokasional Sungai Petani 2; hbp.kvsp2@gmail.com
- 5 Kolej Vokasional Sungai Petani 2; hbp.kvsp2@gmail.com
- 6 Kolej Vokasional Sungai Petani 2; hbp.kvsp2@gmail.com
- 7 Kolej Vokasional Sungai Petani 2; hbp.kvsp2@gmail.com
- 8 Kolej Vokasional Sungai Petani 2; hbp.kvsp2@gmail.com
- * Correspondence: Kolej Vokasional Sungai Petani 2; hbp.kvsp2@gmail.com

Abstrak: Penghasilan kek berhias merupakan elemen yang memerlukan kemahiran yang sangat teliti dan halus untuk menghasilkannya. Penggunaan peralatan yang betul dan lengkap sangat membantu dalam penyediaan kek tersebut. Alatan menghias yang pelbagai banyak terjual dan boleh didapati dari pelbagai pelantar namun, kebanyakan peralatan dijual secara berasingan dan ini menyebabkan individu yang memerlukan peralatan yang lengkap terpaksa membeli alat yang banyak sekaligus menyukarkan proses penyimpanan. Inovasi Cake Kit H²M² dihasilkan bagi membantu menyelesaikan masalah pemilihan alat yang tepat bagi proses menghias kek serta memudahkan penyimpanan peralatan tersebut. Kit seumpama ini adalah yang pertama di pasaran. Ini kerana kit yang sedia ada hanyalah tertumpu kepada peralatan serbaguna bagi kelengkapan alatan pertukangan. Cake Kit H²M² mempunyai ciri rekaan khas iaitu ianya ringan, mudah dikendalikan serta dibuat menggunakan kain jenis kalis air dan tahan lama. Cake Kit H²M² boleh dimanfaatkan oleh pelbagai pihak samada home bakers, kedai bakeri, jabatan pastri di hotel mahupun pelajar Program Bakeri dan Pastri.

Kata kunci: kit menghias kek; masalah pemilihan alat; ciri rekaan khas



Copyright: © 2023 by the authors. Submitted for open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

1. PENGENALAN

Pada dasarnya, pemilihan alat yang tepat dalam melakukan sesuatu pekerjaan adalah sangat penting. Inovasi kit ini adalah berpusatkan kepada objektif bagi membantu dalam mempercepatkan kerja-kerja menghias kek serta memudahkan penyimpanan peralatan tersebut untuk penggunaan seterusnya. Oleh sebab yang demikian, kit ini dilengkapi dengan alat yang diperlukan bagi tujuan tersebut. Oleh kerana pelanggan sekarang menuntut hiasan kek yang berbagai, serta suasana persekitaran yang semakin kompetitif, pelajar perlu menguasai teknik yang lebih canggih bagi memenuhi kehendak pelanggan (Tien et. al, 2020).

Penghasilan produk inovasi ini adalah sangat penting bagi membantu pelajar dalam meningkatkan kemahiran dengan menguasai pelbagai teknik menghias kek. Secara khususnya, produk ini membantu pelajar Program Bakeri dan Pastri, Kolej Vokasional Sungai Petani 2 di semua peringkat

pengajian supaya dapat menjalani latihan menghias kek pada bila-bila masa dan di mana sahaja, menggunakan kit yang serba lengkap. Jika diteliti dengan lebih mendalam, penghasilan *Cake Kit H²M²* secara tidak langsung meringankan beban kerja buat pelajar serta pensyarah. Ini mungkin dilihat sebagai perkara kecil namun, ia sebenarnya membantu mengurangkan stress yang mana mungkin memberi impak kepada kesihatan mental dikala berhadapan dengan pandemik Covid-19 ini (Baker et. al, 2020).

2. KAEDAH & BAHAN

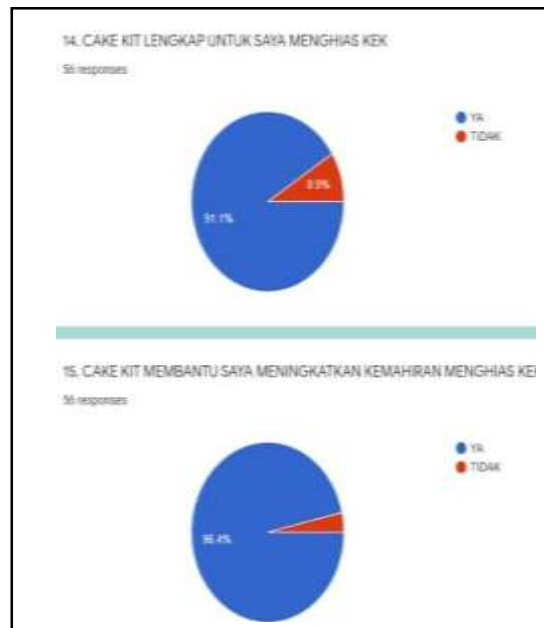
Proses menyediakan kit ini bermula dengan proses melakar, memotong dan menjahit, memasukkan alat diakhiri dengan kemasan akhir. Kit ini dilengkapi alatan seperti bag *piping & nozel*, *scraper*, *wire whisk*, sudu penyukat, spatula plastik dan besi, berus pastri serta *collapsible turn table* bagi memudahkan sekaligus mempercepatkan proses menghias kek.



Rajah 1. Peralatan *Cake Kit H²M²*

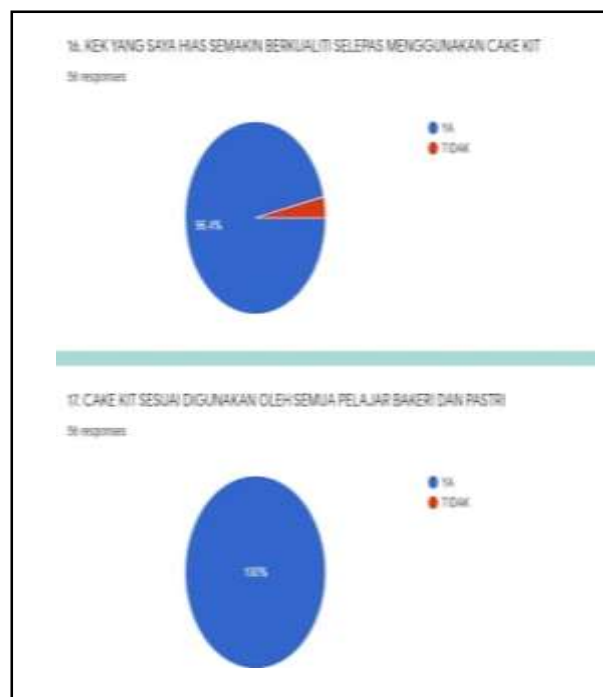
3. DAPATAN KAJIAN

Responden bagi dapatan kuantitatif terdiri daripada 56 orang pelajar semester 1 dan 3 Diploma Bakeri dan Pastri Kolej Vokasional Sungai Petani 2. Rajah 2 menunjukkan dapatan berkaitan fungsi penggunaan *Cake Kit H²M²*. 91.1% responden bersetuju bahawa kit ini lengkap berbanding 8.9% responden yang tidak bersetuju. Bagi soalan seterusnya, dapatan menunjukkan sebanyak 96.4% responden mengakui bahawa kit ini sangat membantu dalam meningkatkan kemahiran mereka dalam menghias kek.



Rajah 2. Fungsi produk

Dapatan bagi soalan 16 menunjukkan kek yang pelajar hias semakin berkualiti dengan 96.4% responden bersetuju dengan pernyataan tersebut, manakala selebihnya masih belum mencapai teknik menghias yang diperlukan. Soalan seterusnya menunjukkan kesemua pelajar sepakat bersetuju bahawa kit ini sesuai digunakan oleh pelajar Bakeri dan Pastri.



Rajah 3. Keberkesanan produk

4. PERBINCANGAN

Kajian perbandingan turut dilakukan bagi mengenalpasti keberkesanan penggunaan produk inovasi *Cake Kit H²M²* terdapat pelajar. Dua orang pelajar yang mempunyai kemahiran yang sama telah menghias kek dengan hiasan yang sama tetapi salah seorangnya dibekalkan dengan *Cake Kit H²M²* manakala seorang lagi menggunakan alatan yang tersedia di bengkel. Akhir dapatan menunjukkan pelajar yang menggunakan *Cake Kit H²M²* berjaya menyiapkan hiasan kek dalam masa sejam manakala pelajar yang tidak menggunakan kit ini terpaksa mengambil masa dua jam setengah. Perbandingan ini menunjukkan perbezaan yang sangat ketara.

5. KESIMPULAN

Potensi *Cake Kit H²M²* adalah sangat tinggi dan boleh dikomersialkan. Ia merupakan alat yang pertama seumpamanya dan berpusatkan latihan menghias kek sebagai penggunaan utama. Kit ini mampu menarik minat pelajar serta individu lain yang ingin menceburi bidang menghias kek. Mereka boleh mendalami serta mengasah bakat dengan cara melakukan latihan secara konsisten sehingga menunjukkan peningkatan. Melalui inovasi yang telah dihasilkan, *Cake Kit H²M²* dipercayai dapat memberi faedah kepada semua pelajar Program Bakeri dan Pastry di 11 Kolej Vokasional Malaysia lain yang menawarkan program yang sama. Reka bentuk kit ini sangat berfungsi (*functional*) dan ringan kerana didatangkan dengan peralatan menghias kek yang lengkap dan menjadikan ianya mudah untuk digunakan.

RUJUKAN

- Baker, C. N., Peele, H., Daniels, M., Saybe, M., Whalen, K., Overstreet, S., & The New Orleans, T. I. S. L. C. (2020). The Experience of COVID-19 and Its Impact on Teachers' Mental Health, Coping, and Teaching. *School Psychology Review*, 1-14.
- Burstyn, I., Teschke, K., & Kennedy, S. M. (1997). Exposure levels and determinants of inhalable dust exposure in bakeries. *The Annals of occupational hygiene*, 41(6), 609-624.
- Empat, K. P. T., & Tiong, S. Kajian Perbandingan Kesan Penggunaan Kaedah Peta Konsep dan Kaedah Kuliah Terhadap Pencapaian Esei Biologi Dalam.
- Garrett, T. M. (2012). *Professional cake decorating*. John Wiley & Sons.
- Harris-Adamson, C., Chen, B., Janowitz, I., & Rempel, D. M. (2017). Ergonomic evaluation of an alternative tool for cake decorating. *International Journal of Industrial Ergonomics*, 57, 63-67.
- Manan, A., & Asror, M. (1995). Rekabentuk Peralatan Menghias Kek Separa Manual (Doctoral dissertation, Universiti Teknologi Malaysia).
- Rahmah, L., Nurlaela, L., & Santosa, A. B. (2019). Effectiveness of students independence instruments learning cake products and Indonesian cake. *International Journal for Educational and Vocational Studies*, 1(6), 573-577.
- Scheerer, C. R., Cahill, L. G., Kirby, K., & Lane, J. (2004). Cake decorating as occupation: Meaning and motivation. *Journal of Occupational Science*, 11(2), 68-74.
- Tien, L. C., Lin, S. Y., Yin, H., & Chang, J. C. (2020). The impact of a flipped classroom on the creativity of students in a Cake Decorating Art Club. *Frontiers in Psychology*, 11, 3732.
- Wan Ahmad, W. M. H., & Mohamed, Z. (1999). Keberkesanan penggunaan KIT pembelajaran bermodul dan pembelajaran koperatif ke atas tajuk haba dan suhu (Doctoral dissertation, Universiti Teknologi Malaysia).