

Research Article

Q&E Cake Decorating Kit

Siti Hajar Zakaria¹, Mazlifah Ahmad², Mariam Jamilah Kamaruddin³, Noor Hanisah Adenan⁴, Muhamad Amirul Aiman Idros⁵, 'Alia Khadijah Shahidan⁶, Siti Nadzirah Mahd Zahari⁷, dan Nur Faiqah Dayana Farizan⁸

- 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: Kit latihan menghias kek yang dinamakan Q&E (quick and easy) Cake Decorating dihasilkan bagi membolehkan pelajar membuat latihan menghias kek menggunakan buttercream mahupun royal icing. Tercetusnya idea penghasilan kit ini adalah kerana terdapat kekangan bagi pelajar untuk berlatih menghias kek semasa di rumah semasa dunia dilanda wabak Covid-19. Teknik-teknik dekorasi yang pelbagai tidak dapat dikuasai oleh pelajar sepenuhnya apabila kerja-kerja amali hanya tertumpu ketika di bengkel sahaja. Q&E Cake Decorating Kit dilengkapi dengan ruang meletak template (pelbagai) yang boleh diubah, peralatan mengadun dan menghias yang lengkap serta didatangkan bersama resipi bagi memudahkan pelajar menghias. Khususnya, ia mampu membantu pelajar Program Bakeri dan Pastris dalam memantapkan teknik menghias kek mereka. Pelajar menunjukkan peningkatan kualiti dari segi hasil kerja kek yang mereka hias. Kenyataan ini dapat dikaitkan apabila pelajar dapat mengulangi proses sesuatu hiasan itu sehingga mencapai tahap kriteria yang diinginkan. Kemahiran dan teknik yang telah diperolehi, digilap melalui latihan berulang kali semasa waktu senggang pelajar. Oleh kerana produk seumpamanya belum ditemui di pasaran, ini menjadikan nilai komersil kit ini sangat tinggi. Ia ringan dan sesuai dibawa ke mana sahaja. Pelajar boleh membuat latihan pada bila-bila masa dan amat sesuai digunakan jika perlu melakukan PdPr.

Kata kunci: kit latihan menghias kek; latihan menghias kek di rumah; template boleh ubah; peralatan lengkap; PdPr.



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

Q&E Cake Deco Kit merupakan alat bantuan mengajar (ABM) yang direka khusus bagi kursus yang melibatkan hiasan kek. Tercetusnya idea penghasilan Q&E Cake Deco Kit ini adalah kerana terdapat kekangan kepada pelajar untuk berlatih menghias kek, dan hanya tertumpu pada waktu PdP di bengkel sahaja. Menyedari hakikat bahawa latihan sukar dijalankan kerana pelbagai kekangan, kumpulan kami telah mengambil inisiatif menghasilkan Q&E Cake Deco Kit bagi memudahkan pelajar mengasah kemahiran mereka. Produk ini merupakan sebuah kotak berbentuk bulat seperti kek yang diperbuat daripada plastic acetate, yang mana ianya mempunyai ruang untuk meletak templat (boleh ubah) di bahagian tepi dan atas serta peralatan menghias kek.

Produk ini dikategorikan sebagai inovasi penciptaan. Ini kerana, produk yang direka merupakan suatu produk yang baharu. *Q&E Cake Deco Kit* belum pernah digunapakai oleh mana-mana pihak di Malaysia, khususnya dalam proses pengajaran dan pembelajaran. Penghasilan kit ini adalah khusus bagi mengatasi masalah ketidakmahiran dan kurangnya latihan menghias kek dalam kalangan pelajar Pogram Bakeri dan Pastri, KVSP2. Hiasan kek merupakan satu bentuk seni makanan yang memerlukan kemahiran menghias dan berfikir yang tinggi. Penghasilan produk inovasi ini adalah sangat penting bagi membantu pelajar dalam meningkatkan kemahiran dengan menguasai pelbagai teknik menghias kek.

2. KAEDAH & BAHAN

Teknologi *vacuum forming* merupakan proses di mana lembaran termo-plastik dipanaskan sehingga ia menjadi lentur. Ia kemudiannya diregangkan mengikut acuan. Vakum dimasukkan ke dalam lompong antara plastik dan acuan bagi menghasilkan pendua tepat geometri acuan.

Dalam usaha menghasilkan *Q&E Cake Deco Kit* ini, kami menggunakan teknologi *vacuum Forming* dengan menjalinkan kerjasama dianatara Kolej Vokasional Sungai Petani 2 dengan UiTM Merbok, Kedah. Mesin tersebut digunakan untuk membentuk plastik akrilik menjadi bentuk seperti kek berbentuk bulat. Ini memberi perasaan yang sama seperti menghias kek sebenar kepada pelajar ketika menggunakannya.



Rajah 1. Kaedah *Vacuum Forming*

2.1 Peralatan *Q&E Cake Deco Kit*

Bagi memastikan pelajar mampu menjalani latihan praktikal menghias kek dengan lancar, kit ini didatangkan dengan alatan yang lengkap. Berikut adalah alatan yang disediakan:

- Bekas akrilik lutsinar
- Template hiasan bahagian atas dan tepi
- Nozzle pelbagai bentuk
- Washable piping bag
- Spatula besi
- Magnet

3. DAPATAN

Pelajar Program Bakeri dan Pastri Kolej Vokasional Malaysia perlu mengambil 3 kursus yang berkaitan hiasan kek sepanjang 4 tahun pengajian mereka di kolej. Kursus yang dimaksudkan tahun adalah HBP 2033 *Cake Decoration*, DHB 1054 *Cake Deco* dan DHB 3323 *Advance Cake Decoration and Special Pastry*. Secara dasarnya, pensyarah mengharapkan kemahiran yang diperoleh dari kursus hiasan kek sebelumnya dapat menjadikan pelajar semakin mahir dan produk yang dihasilkan semakin baik dari segi kualiti penghasilannya. Namun, apa yang diharapkan tidak semestinya menjadi realiti.

Sebilangan kecil pelajar memang dilahirkan dengan bakat semulajadi, setiap dekorasi yang dihasilkan pada kek akan memperlihatkan peningkatan secara terus. Namun, bagi pelajar yang kurang berbakat, mereka masih boleh meningkatkan kemahiran yang telah dipelajari. Caranya adalah dengan mengadakan latihan secara konsisten. Acapkali ditanya, ini juga merupakan selari dengan kehendak pelajar akan tetapi mereka tiada upaya untuk berlatih dengan kekangan yang pelbagai kerana kebanyakan pelajar tinggal di asrama.

3.1 Kemahiran Pelajar

Satu kajian ringkas telah diadakan dalam kalangan pelajar yang mengambil kursus berkaitan menghias kek untuk semester ini bagi melihat keberkesanan penggunaan *Q&E Cake Decorating Kit*. Melalui borang soal selidik yang diedarkan, terdapat peningkatan terhadap kemahiran pelajar yang ketara seperti yang dapat dilihat pada rajah 2. Jumlah pelajar yang yakin dengan kemahiran menghias telah bertambah dengan sangat signifikan.



Rajah 2. Dapatan soal selidik pra dan pasca penggunaan *Q&E Cake Deco Kit*

3.2 Pengurusan Masa

Selain peningkatan dari aspek kemahiran, pengurusan masa turut ditanya bagi mengukur tahap kecekapan pelajar. Jika dilihat pada rajah 3, masih terdapat pelajar yang tidak mempunyai perubahan dari aspek masa penyediaan. Namun, rata-rata pelajar menunjukkan masa yang diambil untuk menghias kek bagi saiz yang sama dapat dikurangkan setelah penggunaan *Q&E Cake Deco Kit* ini.



Rajah 3. Perbezaan peruntukan masa menghias kek

4. PERBINCANGAN

Dapatan hasil pemerhatian penggunaan *Q&E Cake Deco Kit* semasa di kelas amali, pelajar menunjukkan keyakinan yang tinggi selepas penggunaan kit ini secara berkala. Ini kerana, penggunaan kit ini tidak tertakluk kepada hari kelas sahaja, pelajar dapat berlatih pada masa terluang di mana-mana sahaja. Seiring peningkatan tahap keyakinan pelajar, kemahiran pelajar turut menunjukkan kesan yang positif. Hasil kerja hiasan kek pelajar turut meningkat.

5. KESIMPULAN

Potensi *Q&E Cake Deco Kit* adalah sangat tinggi dan boleh dikomersialkan. Ia merupakan alat yang pertama seumpamanya dan berpusatkan latihan menghias kek sebagai penggunaan utama. 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.

Rujukan

- Amri, A. N., Azman, M. N. A., Kiong, T. T., & Khairudin, M. (2019). Keberkesanan alat bantu mengajar (SMART COT) dalam asas pembuatan perabot Sekolah Menengah Kebangsaan Harian Pendidikan Khas Tingkatan Satu. *Journal of Vocational Education Studies*, 2(1), 23-36.
- Ingtyas, F. T. (2018). Creative and productive learning model of cake decorating subject culinary art. Departemen of State University of Medan.
- LoCicero, J. (2011). *Cake decorating for dummies*. John Wiley & Sons.
- Miyatake, M., Watanabe, A., & Kawahara, Y. (2020, June). Interactive cake decoration with whipped cream. In *Proceedings of the 12th Workshop on Multimedia for Cooking and Eating Activities* (pp. 7-11).
- Yusoff, N. M. R. N., & Ghani, K. A. (2008). Penggunaan alat bantu mengajar dan hubungannya dengan pencapaian kemahiran mendengar Bahasa Arab. *Jurnal Teknologi*, 141-154.