



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Cawangan Terengganu

INFO US\$AHAWAN

usahawan pemacu ekonomi mapan

EDISI
24
MAY 2021 APRIL 2022

NO ISSN: ISSN: ISSN 1823-6421

BULETIN ADALAH HAK MILIK KEKAL MASMED UITM CAWANGAN TERENGGANU

Home Baker;

Mudah Tapi Jangan Ambil Mudah

Asmawati Che Hasan¹, Nor Azizah Che Azmi¹

¹Fakulti Kejuruteraan Awam, Universiti Teknologi MARA, Cawangan Johor Kampus Pasir Gudang, Johor

*Koresponden: asmawati.ch@uitm.edu.my

‘Home Baker’ kini merupakan salah satu pekerjaan yang tidak asing lagi sama ada dilakukan secara sambilan ataupun secara tetap. Perniagaan pembuatan kek dan roti dari rumah ini bukan sahaja dimonopoli oleh kaum hawa tetapi juga diminati oleh kaum adam. Lambakan kelas pembuatan kek dan roti secara atas talian seperti facebook secara tidak langsung membuka lebih ruang dan peluang untuk peminat kek dan roti ini untuk mencuba. Yuran pendaftaran yang rendah juga antara faktor, ramai yang memilih untuk menyertainya.

Walau bagaimanapun, tidak mudah untuk menjadi ‘home baker’ kerana ianya bukan hanya semata-mata memenuhi kehendak pelanggan tetapi sebagai ‘home baker’, kebersihan dan keselamatan makanan itu juga sangat penting. Mempunyai ilmu yang betul merupakan perkara utama yang perlu dititikberatkan agar produk yang dihasilkan baik, sihat dan tidak merbahaya dalam jangka masa pendek mahupun panjang.

Kursus pengendalian makanan merupakan salah satu perkara yang wajib diambil oleh semua pengendali makanan sama ada pengendalian di premis mahupun di rumah seperti yang dinyatakan oleh Peraturan Kebersihan Makanan 2009 oleh Kementerian Kesihatan Malaysia. Kursus ini bertujuan memberi pendedahan dan bimbingan kepada para peniaga untuk mengelak daripada perkara-perkara yang boleh menyumbang kepada pencemaran makanan. Sepanjang perintah kawalan pergerakan dari tahun 2020, pihak kementerian kesihatan telah memberi kebenaran kepada syarikat-syarikat yang bertauliah untuk menjalankan kursus tersebut secara dalam talian.

Sebagai ‘home baker’ juga, disamping pembacaan dan penggunaan resipi yang boleh didapati secara meluas dan percuma, pemilihan kelas dengan bimbingan guru yang betul juga merupakan salah satu faktor penting dalam memastikan produk makanan itu disediakan dengan baik dan dengan cara yang betul. Walaupun

terdapat banyak kelas dengan yuran yang rendah di atas talian, pilihlah tenaga pengajar yang mempunyai kelayakan yang diiktiraf. Ini kerana tenaga pengajar yang bertauliah dapat membimbing ‘home baker’ bukan sahaja untuk menghasilkan produk tetapi mereka juga dapat berkongsi banyak ilmu dari masa ke semasa. Sebagai contoh penggunaan bunga ‘baby breath’ dalam dekorasi kek secara meluas.

Penggunaan bunga ini bukanlah sesuatu yang baik kerana ia mengandungi debunga-debunga kecil yang apabila bersentuhan dengan kek boleh menyebabkan keracunan makanan.

Selain itu, setiap individu yang mengendalikan makanan juga perlu mendapatkan suntikan tifoid untuk mengelakkan penyakit tifoid atau demam kepialu. Suntikan yang perlu diambil setiap 3 tahun ini bertujuan merangsang sistem imunisasi badan untuk menghasilkan antibodi bagi melawan jangkitan bakteria *Salmonella typhi*.

Pendek kata, menjadi usahawan ‘home baker’ bukanlah setakat proses jual dan beli tetapi penelitian dari awal proses pembelian bahan, penyimpanan sehinggalah terhasilnya produk perlu dilakukan dengan berilmu. ‘Home baker’ juga bertanggungjawab dalam memastikan pelanggan mengetahui risiko-risiko produk yang ditempah sekiranya ada.

Rujukan

[1] ‘Suntikan imunisasi tifoid untuk pengendali makanan’ Majlis Daerah Mersing Succession Planning at HEIs: Leadership Style, Career Development and Knowledge Management Practices as Its Predictors’, in The European Proceedings of Social & Behavioural Sciences, 2016, p. 818.

[2] S. Prakash. (2019, May 1st). ‘What to Know About Putting Flowers on Your Cakes’. Retrieved from <https://www.thekitchn.com/what-to-know-about-putting-flowers-on-your-cakes-256604>

[3] ‘Latihan pengendali makanan.(n.d). Retrieved from <http://www.myhealth.gov.my>