

## Tepung Magic Pizza (TPM): Pemudahcara PdP Kursus Pendek Pembuatan Pizza

Suriati Mustaffa<sup>1\*</sup>, Hanirah Mohamad Nur<sup>1</sup>, Hasniza Tawyer<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Kolej Komuniti Kota Tinggi, Jalan Abdulah, Bandar Kota Tinggi, 81900 Kota Tinggi, Johor, Malaysia

\*Corresponding author: suriati@kkkotatinggi.edu.my

### Abstrak

Inovasi amat di perlukan di dalam pengajaran dan pembelajaran agar selari dengan arus permodenan dan cabaran pendidikan masa kini. Tepung *Magic Pizza* (TPM) adalah merupakan tepung *premix instant* untuk membuat *pizza*. Tepung *Magic Pizza* ini dihasilkan sebagai inovasi pemudahcara bagi memudahkan pembuatan *pizza* yang dahulunya sukar kini menjadi mudah, disamping menjimatkan kos serta berkhasiat. Tepung *Magic Pizza* ini juga dapat menambah baik mutu pengajaran dan pembelajaran semasa melaksanakan kelas kursus pendek pembuatan *pizza*. Ia adalah salah satu usaha untuk menghasilkan *pizza* dengan lebih cepat dan efisien. Kajian ini dijalankan adalah bertujuan untuk mengenalpasti tahap motivasi, kesesuaian rekabentuk dan tahap pemahaman dalam PdP peserta kursus pendek masakan *pizza*. Kajian ini melibatkan seramai 61 orang peserta. Ia berbentuk deskriptif dengan menggunakan item soal selidik yang di jalankan secara atas talian. Data kemudian di analisis menggunakan *Statistical Package Social Science* (SPSS) versi 29. Dapatan kajian mendapati bahawa dengan penggunaan Tepung *Magic Pizza* di dalam PdP kursus pembuatan *pizza*, dapat memberikan impak yang positif dan mampu meningkatkan persekitaran PdP yang lebih menyeronokkan dan memotivasikan peserta. Justeru itu diharapkan produk inovasi ini dapat di komersialkan dan diguna pakai terutama dalam PdP kursus pembuatan *pizza*, untuk menghasilkan *pizza* yang lebih mudah dan cepat.

*Kata kunci:* - Tepung magic pizza, inovasi, pemudahcara, Pengajaran dan Pembelajaran

### 1. Pengenalan

Dalam arus pemodenan yang pesat kini, gaya hidup masyarakat lebih terdorong kepada sesuatu yang cepat dan ringkas termasuklah amalan pemakanan. Menurut Portal Rasmi Myhealth, Kementerian Kesihatan Malaysia (2024), pengambilan makanan segera yang cepat dan mudah didapati menjurus kepada amalan pemakanan yang tidak sihat dan seimbang. Justeru, kemajuan dalam bidang sains teknologi makanan dan bio-proses telah merangsang penghasilan produk makanan yang lebih berkhasiat, mudah disediakan dan sesuai dengan pola hidup masyarakat moden masa kini. Oleh yang demikian, pengolahan terhadap penghasilan produk-produk makanan merupakan salah satu alternatif yang dilakukan untuk mengatasi pengambilan makanan segera di kalangan masyarakat.

Menurut Dietary Guidelines for Americans (2020), *Pizza* merupakan sumber kalori paling utama dan penting di Eropah bagi orang dewasa dan anak-anak berusia dua tahun ke atas. Situasi yang sama juga berlaku di negara kita, dimana *pizza* juga merupakan hidangan utama, yang menjadi pilihan masyarakat kita selain *burger*. Permintaan *pizza* yang mengalakkan itu terbukti, apabila dewasa ini muncul banyak cawangan seperti *Pizza Hut*, *Shakey's Pizza*, *Vivo's Pizza*, *Domino's* dan lain-lain lagi di seluruh negara. Menurut laman web *Pizza Hut* Malaysia, di negara kita sahaja, telah mempunyai sebanyak 428 buah

cawangan *Pizza Hut* pada tahun 2021. Manakala terdapat sebanyak 240 buah cawangan *Domino Pizza* di Malaysia pada tahun yang sama.

Kini, *pizza* telah menjadi sebahagian makanan pilihan dalam kehidupan masyarakat tempatan dimana terdapat banyak lambakan restoran *pizza*. Tawaran perkhidmatan penghantaran juga menjadikan *pizza* semakin digemari. Ia juga menjadi pilihan dalam apa jua aktiviti bersama keluarga seperti jamuan ringkas, sambutan hari lahir dan sebagainya. Walaupun *pizza* harganya agak mahal jika dibandingkan dengan makanan lain, namun *pizza* tetap dapat menawan hati peminatnya. Namun demikian, untuk membuatnya, masyarakat masih mempunyai persepsi dan tanggapan bahawa pembuatan *pizza* ini adalah sesuatu yang leceh, sukar dan renyah serta mengambil masa yang lama.

Lanjutan daripada itu, tepung *pizza* segera telah diinovasikan oleh pengkaji iaitu Tepung *Pizza premix* yang dibuat daripada tepung *wholemeal*. Ia mengandungi beberapa bahan asas seperti yis dan tepung *wholemeal* bagi menghasilkan *pizza* dengan cepat dan mudah. Kelainan produk ini berbanding produk *pizza* lain dipasaran ialah cara pembuatannya mudah iaitu cuma memerlukan 2 bahan lain sahaja iaitu air 150g dan mentega 12g. Tepung *wholemeal* dipilih kerana kandungan seratnya yang tinggi ternyata lebih berkhasiat dan mengenyangkan. TPM ini sememangnya amat membantu proses pembuatan

*pizza* yang dulunya di anggap sukar menjadi lebih mudah dan cepat.

Selain daripada kandungan nutrisi yang lebih baik dan berkhasiat, tempoh penyediaan dapat disingkatkan yang merupakan kekuatan TPM. Perkara ini secara tidak langsung dapat membantu para suri rumah yang ingin menyediakan hidangan yang berkhasiat untuk seisi keluarga dengan mudah. Bukan itu sahaja, dengan menggunakan TPM ini, pengguna tidak perlu menggunakan ruang yang banyak bagi aspek penyimpanan bahan-bahan membuat *pizza*. Ini kerana ia merupakan tepung *premix* yang telah dibungkus dalam satu bungkus sahaja.

Kolej Komuniti Kementerian Pendidikan Tinggi Malaysia, turut menawarkan banyak kursus pendek untuk masyarakat. Melalui program sepanjang hayat, kursus pendek tersebut dilaksanakan dengan objektif untuk meningkatkan kemahiran dan sosio ekonomi masyarakat. Kursus pendek ini sangat fleksibel dan mudah alih amat digemari oleh masyarakat. Kursus masakan adalah antara kursus pendek yang amat diminat dan mempunyai banyak permintaan. Antara kursus masakan yang diminati termasuklah kursus pembuatan *pizza*. Semasa kursus pembuatan *pizza* dilaksanakan, beberapa permasalahan telah dikenalpasti iaitu:

- i. Pembuatan *pizza* yang dianggap sukar dan leceh.
- ii. Memerlukan masa yang lama untuk penyediaan doh *pizza*.
- iii. Memerlukan *oven* untuk membakarnya sedangkan hakikatnya kadang-kala peserta kursus pendek tidak mempunyai *oven* pembakar di rumah.
- iv. Dianggap makanan *fastfood* dan tidak berkhasiat.
- v. Kos pembuatan *pizza* yang dianggap tinggi memandangkan perlu membeli pelbagai bahan-bahan mentah dan hakikatnya mengunakannya dalam kuantiti sedikit sahaja.

Oleh yang demikian, kajian ini dilakukan bertujuan untuk melihat impak penggunaan TPM ini sebagai salah satu alat bantu mengajar dalam PdP. Menurut Fern & Ahmad (2018), inovasi ialah idea yang kreatif dan inovatif dalam menghasilkan sesuatu produk atau perkhidmatan yang telah diubahsuai dan ditambah baik. Ia mampu meningkatkan keupayaan kualiti dan produktiviti sesuatu produk. Ia termasuklah perubahan pada sistem, prosedur, kaedah dan lain-lain lagi.

Pembangunan inovasi dapat meningkatkan kecekapan di dalam usaha membantu memudahkan kehidupan manusia. Menurut Abdulahim et al. (2020) inovasi tidak hanya berpusatkan kepada kelengkapan peralatan, tetapi mencakupi juga idea atau sesuatu perkara baru yg produktif. Inovasi dalam pendidikan pula adalah merujuk kepada pembaharuan dan pengenalan sesuatu produk baru dalam idea pengajaran, pembelajaran, pentadbiran dan lain-lain lagi. Idea baru ini mencakupi idea, kaedah, teknologi

atau pendekatan terkini dalam usaha untuk meningkatkan keberkesanan dan kualiti (Goh, 2005). Ia bertujuan untuk meningkatkan proses pendidikan secara keseluruhan dengan memberikan peluang untuk pembelajaran yang lebih menarik, relevan, dan bermakna bagi pelajar. Ia juga membantu mencipta persekitaran yang kondusif untuk perkembangan kemahiran dan potensi individu dalam menghadapi cabaran dan keperluan dunia moden.



Rajah 1. Pembungkusan tepung *magic pizza*

## 2. Metodologi

Kajian ini adalah berbentuk tinjauan dan dijalankan di Kolej Komuniti Kota Tinggi, Johor. Responden yang terbabit dalam kajian ini terdiri daripada 61 orang peserta kursus pendek masakan *pizza* pada tahun 2022. Skop tinjauan adalah berbentuk banci kerana ia melibatkan 100% peserta kursus pendek pembuatan *pizza* tersebut. Kajian ini mempunyai kepentingan untuk mengkaji impak penggunaan TPM sebagai alat bantu mengajar bagi kursus pembuatan *pizza* di Kolej Komuniti Kota Tinggi. Kajian ini menggunakan instrumen soal selidik, dimana soal selidik tersebut diedarkan secara atas talian melalui *google form*. Borang soal selidik yang dibina adalah diolah dan diadaptasi daripada kajian Abdulahim et al. (2020) dan Abdullah et al. (2021)

Dalam borang soal selidik tersebut dibahagikan kepada 3 bahagian iaitu bahagian A maklumat peribadi responden. Bahagian B pula menyentuh motivasi, kesesuaian rekabentuk dan pemahaman penggunaan Tepung *Magic Pizza* sebagai pemudahcara PdP kursus pembuatan *pizza* dan bahagian C adalah cadangan. Borang soal selidik tersebut mengandungi 15 item seperti di dalam Jadual 2. Kajian ini juga menggunakan skala likert 5 mata seperti di Jadual 1.

Jadual 1. Skor skala likert

Skala	Tahap
5	Sangat Setuju
4	Setuju
3	Kurang Setuju
2	Tidak Setuju
1	Sangat Tidak Setuju

Jadual 2. Konstruk borang soal selidik

Konstruk	Item	Penyataan
Motivasi	1	Seronok menggunakan TPM
	2	Penggunaan TPM dalam kelas menarik minat untuk membuat pizza
	3	Penggunaan TPM memudahkan penghasilan pizza
	4	Penggunaan TPM membolehkan pizza dibakar tanpa perlu menggunakan oven
	5	TPM menjimatkan masa dan kos untuk pembuatan pizza
	6	Keyakinan untuk menghasilkan pizza dengan menggunakan TPM
	7	Suka reka bentuk kotak TPM yang fleksibel digunakan
	8	TPM boleh digunakan dan dibawa kemana-mana sahaja
Rekabentuk	9	TPM mempunyai saiz yang sesuai
	10	Penggunaan TPM menghasilkan tekstur pizza yang lembut, rasa dan warna yang menarik
	11	TPM sekiranya di pasarkan, pasti akan dapat sambutan dikalangan pengguna sasaran
	12	Arahan penggunaan TPM mudah difahami
Pemahaman Penggunaan	13	Saya dapat menghasilkan pizza lebih cepat dengan menggunakan TPM
	14	Saya dapat menghasilkan pizza yang mempunyai tekstur yang lembut, rasa dan warna yang menarik dengan menggunakan TPM
	15	TPM membantu meningkatkan keyakinan saya dalam pembuatan pizza

Data yang telah di perolehi dianalisis secara deskriptif dengan interpretasi skor min. Data ini di analisis menggunakan SPSS Statistics 29. Berikut adalah Jadual 3 yang menunjukkan interpretasi skor min.

Jadual 2. Skor min (Interprestasi)

Min Skor	Tahap Kecenderungan
1.00 – 1.50	Rendah
1.51 – 2.50	Sederhana Rendah
2.51 – 3.50	Sederhana Tinggi
3.51 – 4.00	Tinggi

### 2.1 Kajian Rintis

Bagi menentukan indek reabiliti kebolehppercayaan borang soal selidik yang telah dibina, seramai 10 orang peserta kursus pendek lain telah dipilih secara rawak untuk menjawab soalan kajian rintis. Hasil dapatan kajian rintis tersebut mendapati bahawa indeks reabiliti soalan kaji selidik adalah 0.769 iaitu melebihi 0.6. Ini menunjukkan bahawa terdapat konsistensi dalaman yang bermaksud instrumen tersebut adalah stabil apabila nilai Cronbach Alpha adalah > 0.6 (di atas 0.6) (Sujarweni, 2015).

## 3. Dapatan Kajian

### 3.1 Motivasi

Berdasarkan Jadual 3, didapati tahap motivasi responden dalam penggunaan TPM adalah tinggi. Nilai min keseluruhan adalah sebanyak 4.46. Dapatan ini dapatlah dirumuskan bahawa TPM dapat menjadikan responden seronok untuk membuat *pizza*. TPM juga memudahkan penghasilan *pizza* yang dulunya dianggap sukar, kini menjadi mudah. Begitu juga dengan TPM yang menjimatkan masa, disamping responden yakin untuk membuat *pizza*.

Seramai 98.4% responden menyatakan setuju dan sangat setuju. Manakala skor Min tertinggi adalah sebanyak 4.57 iaitu responden merasakan seronok menggunakan TPM. Penghasilan inovasi dalam pengajaran terbukti mampu memudahkan pembelajaran Azhar & Adnan (2022). Ia juga penting bagi menambahkan minat pelajar dan mewujudkan suasana pembelajaran yang lebih baik.

Jadual 3. Skor min motivasi

Motivasi	N	Min	Sisihan Piawai	Tahap
Seronok menggunakan TPM	61	4.57	.499	Tinggi
Penggunaan TPM dalam kelas menarik minat untuk membuat pizza	61	4.48	.536	Tinggi
Penggunaan TPM memudahkan penghasilan pizza	61	4.33	.507	Tinggi
Penggunaan TPM membolehkan pizza dibakar tanpa perlu menggunakan oven	61	4.43	.531	Tinggi
TPM menjimatkan masa dan kos untuk pembuatan pizza	61	4.48	.536	Tinggi
Yakin untuk menghasilkan pizza dengan menggunakan TPM	61	4.51	.536	Tinggi
<b>Purata Skor Min</b>		<b>4.46</b>		<b>Tinggi</b>

### 3.2 Rekabentuk TPM

Berdasarkan Jadual 4, bagi konstruk rekebentuk TPM, di dapati menunjukkan purata skor min yang tinggi juga iaitu 4.49. Ini menunjukkan responden bersetuju bahawa rekebentuk TPM sangat *fleksible*, saiznya yang sesuai untuk digunakan dan ia juga boleh dibawa kemana-mana sahaja. Min tertinggi adalah 4.64 untuk item TPM menghasilkan tekstur *pizza* yang lembut, rasa dan warna yang menarik. Skor min kedua tertinggi adalah responden yakin TPM akan dapat sambutan sekiranya dipasarkan iaitu 4.52. Dapatan ini selari dengan kajian yang telah dilakukan oleh Hasrina et al (2021) dalam kajian Kajian Keberkesanan Produk Inovasi *Multipurpose Foldable Drawing Desk 2.0* (MFDD 2.0) Sebagai Alat Bantu Dalam PdP.

Jadual 4. Skor min rekabentuk TPM

Motivasi	N	Min	Sisihan Piawai	Tahap
Reka bentuk kotak TPM yang fleksibel digunakan	61	4.33	.507	Tinggi
TPM boleh digunakan dan dibawa kemana-mana sahaja	61	4.49	.566	Tinggi
TPM mempunyai saiz yang sesuai	61	4.44	.592	Tinggi
Penggunaan TPM menghasilkan tekstur pizza yang lembut, rasa dan warna yang menarik	61	4.64	.484	Tinggi
TPM sekiranya di pasarkan, pasti akan dapat sambutan dikalangan pengguna sasaran	61	4.52	.504	Tinggi
<b>Purata Skor Min</b>		<b>4.46</b>		<b>Tinggi</b>

### 3.3 Pemahaman Penggunaan TPM

Secara keseluruhan analisis item, bagi pemahaman penggunaan TPM dikalangan responden adalah tinggi dengan purata skor min 4.54. Skor tertinggi 4.56 adalah bagi item responden menyatakan mereka dapat menghasilkan *pizza* dengan lebih cepat menggunakan TPM. Ini dikuti dengan arahan penggunaan TPM yang mudah di fahami. Secara keseluruhan responden memahami cara penggunaan TPM. Tahap pemahaman yang tinggi meningkatkan pemahaman konsep dalam pembelajaran responden (Abdulahim 2019).

Jadual 5. Skor min pemahaman penggunaan TPM

Motivasi	N	Min	Sisihan Piawai	Tahap
Arahan penggunaan TPM mudah difahami	61	4.54	.502	Tinggi
Dapat menghasilkan pizza lebih cepat dengan menggunakan TPM	61	4.56	.501	Tinggi
Dapat menghasilkan pizza yang mempunyai tekstur yang lembut, rasa dan warna yang menarik dengan menggunakan TPM	61	4.54	.502	Tinggi
TPM membantu meningkatkan keyakinan saya dalam pembuatan pizza	61	4.51	.504	Tinggi
<b>Purata Skor Min</b>		<b>4.54</b>		<b>Tinggi</b>

## 4. Rumusan

Didapati dapatan skor min bagi konstruk motivasi adalah 4.46, konstruk rekabentuk pula skor minnya adalah 4.49 manakala bagi konstruk pemahaman penggunaan pula skor min adalah 4.54. Secara keseluruhan min bagi kesemua konstruk kajian adalah 4.50. Dapatan ini menunjukkan bahawa responden sangat bersetuju bahawa dengan mengaplikasikan

pengunaan TPM didalam PdP ia memberi impak pada tahap yang tinggi.

Dapat dilihat disini dengan penggunaan TPM didalam PdP kursus pembuatan *pizza* mampu meningkatkan persekitaran PdP yang lebih menyeronokan dan memotivasikan peserta. Hasil dapatan ini juga menunjukkan bahawa objektif kajian adalah tercapai. Ini adalah kerana tindakan dan usaha pengkaji untuk membangunkan produk inovasi bagi pemudahcara peserta kursus untuk menghasilkan *pizza* tercapai.

Pengunaan Tepung *Magic Pizza* yang dihasilkan memberi impak kepada peserta seperti:

- i. Memenuhi permintaan peserta untuk menyediakan *pizza* yang dulunya dianggap sukar kini menjadi lebih mudah.
- ii. Menjimatkan kos 100% bagi menyediakan *pizza* untuk seisi keluarga.
- iii. Menghasilkan *pizza* yang berserat tinggi dan berkhasiat.
- iv. Membantu meminimumkan ruang penyimpanan bahan-bahan untuk membuat *pizza*. Penyimpanan tepung yang mudah iaitu senang dibawa kemana-mana. Ia tidak mengambil ruang penyimpanan yang banyak dan boleh digunakan bila-bila masa
- v. Memberi alternatif membuat *pizza* tanpa oven pembakar

Adalah diharapkan kajian ini dapat memberikan manfaat kepada komuniti dan pensyarah yang terlibat dalam industri makanan. Berdasarkan daripada hasil kajian yang diperolehi, diharapkan penyelidik yang ingin membuat kajian pada masa akan datang dapat mengaitkan faktor yang mempengaruhi pembelian *Homemade Pizza* dan halatuju industri makanan di Malaysia.

## Penghargaan

Penyelidikan ini disokong sepenuhnya oleh Unit Pembelajaran Sepanjang Hayat Kolej Komuniti Kota Tinggi.

## Rujukan

- Abdulahim, M. A., Ruseh, A. H., & Ismail, M. Z. M. (2020). Produk Inovasi Mesin Auto-PT untuk Pengeluaran Tauge. *Jurnal Sains Sosial dan Pendidikan Teknikal/ Journal of Social Sciences and Technical Education (JoSSTED)*, 1(1), 136-145.
- Abdullah, H., Wan Omar, W. N. S., & Mahadi, N. S. (2021). Kajian Keberkesanan Produk Inovasi Multipurpose Foldable Drawing Desk 2.0 (MFDD 2.0) Sebagai Alat Bantu Dalam PdP. In *Seminar Pembelajaran Sepanjang Hayat Peringkat Kebangsaan*.

- Azhar, N., & Adnan, N. H. (2022). Norma Baharu dalam Pengajaran dan Pembelajaran Semasa COVID-19. *Jurnal Dunia Pendidikan*, 4(3), 38-49.
- Dietary Guidelines for Americans 2020-2025. (2020). *USDA Publication*. Diakses Mac 15, 2024 daripada [https://www.dietaryguidelines.gov/Sites/Default/Files/2020-12/Dietary\\_Guidelines\\_For\\_Americans\\_2020-2025.Pdf](https://www.dietaryguidelines.gov/Sites/Default/Files/2020-12/Dietary_Guidelines_For_Americans_2020-2025.Pdf).
- Fern, C. S., & Ahmad, N. (2018). Strategi Kepimpinan sendiri dalam meningkatkan tingkah laku inovasi di tempat kerja. *Jurnal Isu-Isu Inovasi Di Malaysia*, 2(1), 87-102.
- Goh, A. L. (2005). Harnessing knowledge for innovation: an integrated management framework. *Journal of Knowledge management*, 9(4), 6-18.
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (2024). Makanan Segera. Diakses April 5, 2024 daripada <http://www.myhealth.gov.my/makanan-segera>.
- Sujarweni, V. W. (2015). SPSS untuk Penelitian.