



JOJAPS

eISSN 2504-8457



Journal Online Jaringan Pengajian Seni Bina (JOJAPS)

Bebola Kangkung

Norliza Binti Ngahdirin

Department of Tourism and Hospitality, Politeknik Ibrahim Sultan (PIS), Malaysia. (Email: liezabp@gmail.com)

Abstrak:

Kangkung atau kangkong terkenal sebagai masakan sayur di kalangan masyarakat Nusantara yang boleh dinikmati dengan pelbagai menu lazat dan menarik yang mudah dimasak. Kangkung boleh dijumpai di kawasan berair dan ditanam di kawasan tanah rendah. Terdapat dua jenis kangkung yang ditanam secara komersial di Malaysia iaitu kangkung darat yang berdaun kecil panjang meruncing dan ditanam di atas batas, manakala kangkung air yang berdaun lebar dan tumbuh liar di dalam parit atau paya. Ia mudah diperolehi dan banyak dijual di pasar-pasar termasuk pasar tani, pasar basah dan pasaraya-pasaraya. Kangkung tergolong dalam kumpulan sayur-sayuran yang berdaun hijau gelap yang kaya dengan pelbagai nutrien yang berkhasiat. Daun kangkung itu sendiri mengandungi kuantiti vitamin dan mineral yang banyak. Ia juga kaya dengan sumber serat, protien, kalsium, zat besi, vitamin A dan vitamin C. Selain itu, sayur kangkung mempunyai banyak manfaat. Antaranya mengurangkan tahap kolestrol, berkesan merawat ulser, senggugut, sakit gigi, kencing tidak lancar, hidung berdarah, serta kesukaran tidur. Sifat sayur yang mudah rosak dan layu apabila dimasak dan jika disimpan lama menjadikannya tidak digunakan dan dibuang. Oleh itu, pengkaji mengambil inisiatif untuk menggunakannya sebagai bahan utama dalam usaha membantu industri kecil sederhana dalam pembuatan makanan. Pengkaji memilih dan mengambil lebih sayur kangkung tersebut untuk diinovasikan kepada produk sejuk beku iaitu bebola kangkung. Produk bebola kangkung yang dihasilkan boleh menggalakkan kepada bukan penggemar sayur untuk menikmatinya dengan sedap tanpa merasai kewujudan sayur kangkung itu sendiri. Sampel kajian terdiri daripada 50 responden dalam lingkungan umur 18 hingga 50 tahun yang telah menyertai soal selidik yang dilakukan. Ia dipilih sebagai kaedah pengumpulan data yang menggunakan kaedah kuantitatif dan kualitatif yang dilakukan mengikut objektif kajian yang boleh dicapai melalui kajian produk ini.

© 2020 Published by JOJAPS Limited.

Keywords: kangkung, mudah rosak dan layu, bahan buangan, nutrien, bebola kangkung, penggemar bukan sayur

1.0 PENGENALAN

Inovasi Berbudai Masyarakat Lestari merujuk kepada pembangunan dan aplikasi, produk, pengurusan sistem untuk memastikan setiap inovasi yang dicadangkan oleh pengkaji dapat memberi manfaat kepada masyarakat yang memerlukan manfaat daripadanya. Kajian yang dipilih adalah sayur kangkung sebagai bahan kajian. Sayur dapat dibahagikan kepada beberapa kumpulan mengikut bahagian tumbuhan yang dimakan seperti sayur daun, buah, dan ubi/bebawang. Sayur yang dimakan mentah mengandungi lebih nutrisi dan juga sayur yang dimasak sekejap atau dicelur sahaja seperti ulam. Manakala sayur yang dimasak terlalu lama atau sayur segar yang dipotong kecil-kecil dan direndam terlalu lama di dalam air atau air yang mengalir akan mengurangkan nilai nutrisinya. (Sumber : <https://ms.wikipedia.org/wiki/Sayur>)

Kangkung atau Kangkong (nama saintifik *Ipomoea spp.*) adalah jenis sayuran berdaun tropika dari keluarga Convolvulaceae. Ia mempunyai taburan tanaman di Asia, Afrika, Amerika Selatan, Amerika Tengah dan Oceania.^[1] Di Asia, kangkung boleh dijumpai di hampir mana-mana kawasan berair. Di Malaysia ia ditanam di seluruh negara terutamanya di kawasan penanaman sayur tanah rendah. Terdapat dua jenis kangkung yang ditanam secara komersial di Malaysia iaitu kangkung darat (*Ipomoea reptans* L. Poir) yang berdaun kecil panjang meruncing dan ditanam atas batas, dan kangkung air (*Ipomoea aquatica* Forsk) yang berdaun lebar dan tumbuh liar di dalam parit atau paya. Kangkung banyak dijual di pasar-pasar termasuk pasar tani, pasar basah dan pasar raya besar seperti Tesco dan Giant.

(Sumber : <https://ms.wikipedia.org/wiki/Kangkung>)

Justeru itu, elemen penting dalam kajian ini adalah;

1.1 OBJEKTIF KAJIAN

Antara objektif yang mampu dicapai melalui kajian produk ini, adalah:

1. Menghasilkan produk sejuk beku iaitu bebola kangkung.
2. Memanfaatkan sayur kangkung yang layu.
3. Mengkaji maklum balas responden tentang rasa, tekstur dan warna bebola kangkung.
4. Menggalakkan amalan pemakanan yang sihat.

1.2 PERSOALAN KAJIAN

Persoalan kajian adalah seperti berikut:-

1. Apakah maklum balas responden terhadap bebola kangkung?
2. Adakah bebola kangkung ini dapat membantu responden mendapatkan nutrisi sayur yang secukupnya?

1.3 PENYATAAN MASALAH

Berdasarkan huraian di latar belakang, dapat dikenalpasti masalah sebagai berikut:-

1. Sifat sayur yang mudah rosak dan layu.
2. Menggalakkan bukan penggemar sayur untuk memakan bebola kangkung.

1.4 SKOP KAJIAN

Kajian ini dilakukan melibatkan pelajar dan pensyarah Jabatan Pelancongan dan Hospitaliti (JPH), Politeknik Ibrahim Sultan (PIS). Majoriti dalam kalangan mereka memberi maklum balas bahawa sayur-sayuran tidak menarik perhatian mereka kerana rasa pahit. Selain itu, majoriti pelajar mengasingkan sayur semasa mereka menikmati hidangan atau sajian.

1.5 KEPENTINGAN KAJIAN

Semua sayur-sayuran yang berdaun hijau gelap adalah dipenuhi dengan pelbagai nutrien. Daun kangkung adalah amat berkhasiat kerana daun kangkung ini mengandungi kuantiti vitamin dan mineral yang banyak. Ia juga merupakan sumber serat, protein, kalsium, zat besi, vitamin A dan vitamin C. Selain itu, sayur kangkung juga dapat mengurangkan kolesterol. Ia adalah satu pilihan yang baik untuk individu-individu yang ingin mengurangkan kolesterol secara semula jadi. Oleh itu, sayur kangkung ini mempunyai peranan dalam pengurangan tahap kolesterol. Sayur kangkung juga bermanfaat untuk pelajar yang mengalami masalah pencernaan dan sembelit. Hal ini kerana sayur kangkung kaya dengan serat. Selain daripada itu, terdapat banyak manfaat lain yang ada pada sayur kangkung. Antaranya ialah, kangkung berkesan dalam merawat ulser, sengugut, sakit gigi, kencing tidak lancar, hidung berdarah dan lain-lain. Ia bertindak sedatif bagi mereka yang mempunyai insomnia atau kesukaran tidur.

(Rujukan: <http://makanananda.blogspot.my/2014/05/khasiat-kangkung.html>)

1.6 TAKRIFAN ISTILAH / OPERASI

Bebola ialah sesuatu (objek dsb) yang berbentuk bulat seperti bola ikan, isi ikan yang digaul dengan telur dan lain-lain dan dibentuk bulat-bulat kecil. (Sumber : <http://prpm.dbp.gov.my/Search.aspx?k=bebola+ikan>)

Sayur Kangkung

Kangkung atau Kangkong (nama saintifik *Ipomoea spp.*) adalah jenis sayuran berdaun tropika dari keluarga *Convolvulaceae*. Ia mempunyai taburan tanaman di Asia, Afrika, Amerika Selatan, Amerika Tengah dan Oceania.^[1] Di Asia, kangkung boleh dijumpai di hampir mana-mana kawasan berair. Di Malaysia ia ditanam di seluruh negara terutamanya di kawasan penanaman sayur tanah rendah. Terdapat dua jenis kangkung yang ditanam secara komersial di Malaysia iaitu kangkung darat (*Ipomoea reptans L. Poir*) yang berdaun kecil panjang meruncing dan ditanam atas batas, dan kangkung air (*Ipomoea aquatica Forsk*) yang berdaun lebar dan tumbuh liar di dalam parit atau paya. Kangkung banyak dijual di pasar-pasar termasuk pasar tani, pasar basah dan pasaraya besar seperti Tesco dan Giant.

Kangkung mempunyai daun licin berbentuk tirus seperti mata panah di hujung daun, sepanjang 10-12 cm, dan lebar 5-6 cm. Terdapat juga jenis daun lebar dan daun tirus mengikut spesies sama ada kangkung darat ataupun kangkung air. Ia mempunyai batang menjalar dengan daun berselang dan batang menegak pada pangkal daun. Selalunya kangkung mula menjalar sebulan selepas ia ditanam. Ini juga menjadi petanda masa sesuai untuk menuai kangkung iaitu sebelum ia menjalar. Kangkung yang boleh dimakan ini berwarna hijau pucat dan menghasilkan bunga berwarna putih, yang menghasilkan pod empat biji benih. Hampir keseluruhan tanaman muda boleh dimakan. Oleh kerana kangkung tua mempunyai serabut, kangkung pucuk muda adalah lebih digemari. Ia boleh dimakan mentah (seperti kerabu) atau dimasak seperti bayam. (Sumber : <https://ms.wikipedia.org/wiki/Kangkung>)

Tepung Jagung

Tepung jagung atau kanji jagung adalah yang kanji yang diperoleh daripada jagung. Kanji diperolehi daripada endosperma isirong. Tepung jagung adalah bahan makanan popular digunakan dalam pemekat sos atau sup, dan digunakan dalam membuat sirap jagung dan lain-lain gula.^[1] Tepung jagung digunakan sebagai ejen pemekat dalam makanan berasaskan cecair, contohnya, sup, sos, kuah, kastard. (Sumber: https://ms.wikipedia.org/wiki/Tepung_jagung#cite_note-1)

Dada Ayam

Dada ayam adalah bahagian ayam yang mempunyai kandungan lemak sedikit berbanding dengan bahagian ayam lain. Pada bahagian ini lebih banyak daging berbanding kulit. Warna dari dada ayam yang sudah bersih adalah putih kekuningan atau sedikit pink. Biasanya dada ayam yang sudah matang boleh dimakan terus tanpa menambah bumbu dapur terutama untuk yang sedang menjalankan diet. Rasa yang dihasilkan dari dada ayam adalah tawar dan tidak terlalu enak kerana sedikit lemak yang terkandung di dalamnya. Dada ayam memang lebih banyak dagingnya berbanding dengan potongan ayam lain. Sehingga rasa dari dada ayam cenderung hambar atau tawar dan tidak begitu enak. Walau bagaimanapun, anda boleh mengatasinya agar daging dada ayam yang anda ingin olah mempunyai rasa yang enak tetapi tidak berlemak. Caranya, cukup rebus bersama bawang putih dan bawang bombay. Hal tersebut dapat membuat dada ayam anda menjadi ada rasa enak dan tentunya wangi. (Sumber : <http://www.kerjanya.net/faq/18724-dada-ayam.html>)

Carboxymethyl selulosa

Selulosa carboxymethyl (CMC) atau gam selulosa^[1] adalah terbitan selulosa dengan kumpulan carboxymethyl terikat untuk beberapa kumpulan hidroksil monomer glucopyranose yang membentuk tulang belakang selulosa. Ia sering digunakan sebagai garam natrium, natrium carboxymethyl selulosa. CMC digunakan dalam makanan di bawah nombor E E466 sebagai pengubahsuai kelikatan atau pemekat, dan untuk menstabilkan emulsi dalam pelbagai produk termasuk ais krim. Ia juga merupakan satu daripada komponen produk bukan makanan, seperti ubat gigi, julap, pil diet, cat berasaskan air, bahan pencuci, tekstil saiz, dan pelbagai produk kertas. Ia digunakan terutamanya kerana ia mempunyai kelikatan yang tinggi dan secara umumnya dianggap sebagai hypoallergenic serat sumber utama sama ada kayu halus pulpa atau kapas linter^{[2] [3]} CMC digunakan secara meluas dalam gluten percuma^[4] dan mengurangkan produk makanan lemak.^[5] CMC juga digunakan dalam ubat-ubatan sebagai ejen penebalan, contohnya sebagai pelincir dalam pelincir ubat titis mata, dan dalam industri minyak penggerudian sebagai bahan lumpur penggerudian, di mana ia bertindak sebagai kelikatan pengubahsuai dan pengeakan air ejen. (Sumber : https://en.wikipedia.org/wiki/Carboxymethyl_cellulose)

Digunakan dalam ais krim, bir, jem dan jeli, kek aising dan makanan diet, memperbaiki tekstur, dan mengikat air, gula-gula selulosa didapati dalam banyak makanan yang diproses. Gula selulosa itu sendiri adalah bahan semulajadi yang tidak berbahaya yang datang dari dinding makanan tumbuhan. Tidak ada bukti apa-apa kesan sampingan yang berbahaya daripada mengambilnya. (Sumber : <https://www.leaf.tv/articles/side-effects-of-cellulose-gum/>)

Lada Sulah

Lada sulah atau pun lada putih mempunyai rasa yang lebih tajam dan lebih pedas berbanding lada hitam. Walau bagaimanapun lada putih adalah kurang kompleks dan mempunyai aroma rasa yang kurang berbanding lada hitam. Lada yang berkualiti tinggi mempunyai lebih banyak aroma rempah. Salah satu manfaat lada hitam dan lada putih adalah amat membantu sistem penghadaman. Menurut saintis, apabila makan lada, tunas rasa akan menghantar isyarat ke perut untuk meningkatkan asid hidroklorik supaya anda boleh mencerna makanan dengan mudah. Selain itu, lada putih juga berfungsi sebagai detox badan untuk mengurangkan kesakitan perut dan mencegah pengumpulan gas dalam usus. Lada putih membantu untuk menghentikan pendarahan pada luka-luka kecil. Ia juga membantu untuk membunuh kuman dan juga merangsang penyembuhan dengan berkesan.

(Rujukan : <http://makanananda.blogspot.my/2015/05/khasiat-lada-putih.html>)

Serbuk Penaik

Serbuk penaik adalah sejenis agen penaik bersifat bahan kimia kering yang digunakan untuk menaikkan isipadu dan melembutkan tekstur pastri seperti muffin, kek, roti dan biskut. Serbuk penaik bertindak dengan melepaskan gas karbon dioksida ke dalam suatu adunan atau doh menerusi tindakbalas asid-bes, menyebabkan buih-buih di dalam adunan lembap untuk mengembangkannya. Ia menjadi pilihan berbanding menggunakan yis yang mana keluaran akhir akan memiliki rasa fermentasi tidak akan diingini^[1] atau doh tidak mempunyai struktur elastik untuk mengekalkan bentuk yang terhasil kesan daripada pembebasan gas lebih dalam beberapa minit.^[2] Oleh kerana karbon dioksida dilepaskan pada kadar purata yang lebih tinggi menerusi tindakbalas asid-bes daripada menerusi fermentasi, roti diperbuat oleh penaik kimia dikenali sebagai roti segera.

(Sumber : https://ms.wikipedia.org/wiki/Serbuk_penaik)

Garam

Garam juga dikenali garam makan atau garam batu, ialah sejenis galian yang komponen utamanya ialah natrium klorida. Ia penting untuk kehidupan manusia dan haiwan dalam kuantiti kecil, namun berbahaya jika berlebihan. Kebanyakan garam digunakan sebagai garam makan, dan berfungsi sebagai penyedap makanan namun sejak akhir-akhir ini garam juga digunakan dalam industri perubatan. Sebagai contoh, kebanyakan garam digunakan untuk menawarkan sesuatu komposisi kimia yang berlebihan dalam badan pesakit. (Sumber : <https://ms.wikipedia.org/wiki/Garam>). Garam memainkan peranan dalam pengekalan air, pengecutan otot, dan mengandungi nutrien yang penting untuk perut. Garam dalam kesederhanaan adalah sebenarnya sangat penting untuk diet. (Rujukan petikan: <http://makanananda.blogspot.my/search?q=garam>)

2.0 TINJAUAN LITERATUR

2.1 Kangkung

Terdapat beberapa kajian yang dijalankan di peringkat kebangsaan yang menunjukkan bukti saintifik berkaitan dengan sayur yang dijadikan produk sejukbeku. Kandungan vitamin A pada kangkung sangat tinggi, mencapai 6.300 IU. Bersifat antioksidan sehingga dapat menangkal radikal bebas penyebab kanser dan penuaan awal. Selain itu, kangkung juga tinggi kadar seratnya dan mengandungi fosforus, zat besi, dan sitosterol. Kangkung juga berpotensi sebagai antiracun, antiradang, penenang (sedatif) dan diuretik.

Jadual 2.2 Kandungan gizi dalam 100gram kangkung:-

Nutrien	Komposisi Nutrien (100g)
Tenaga	29 kal
Protein	3 g
Lemak	0.3 g
Karbohidrat	5.4 g
Serat	1.0 g
Kalsium	73 mg
Fosforus	50 mg
Besi	2.5 mg
Vitamin A	6.300 IU
Vitamin B1	0.07 mg
Vitamin C	32 mg
Air	89.7 g

(Sumber : <http://manfaatnyasehat.blogspot.my/2014/01/kandungan-gizi-dan-manfaat-kangkung.html>)

3.0 METODOLOGI KAJIAN

Kajian ini dijalankan berdasarkan kaedah kuantitatif dan kaedah kualitatif. Alat kajian yang digunakan untuk mendapatkan data ialah melalui kaedah borang soal selidik. Soal selidik yang dijalankan adalah bertujuan mendapatkan maklumat dan maklum balas yang tepat dan sistematik daripada pelajar dan pensyarah dalam kajian yang dijalankan. Soal selidik dilakukan dengan edaran borang soal selidik yang diagihkan kepada pelajar dan pensyarah. Soalan-soalan ini bertujuan untuk mengetahui bilangan peratusan pelajar dan pensyarah yang mengambil pemakanan sayur-sayuran dalam rutin harian mereka. Bagi kaedah kuantitatif iaitu teknik pemerhatian dan temubual adalah teknik yang digunakan oleh pengkaji untuk mendapatkan sesuatu maklumat yang tepat.

3.1 TEKNIK PERSAMPELAN

Persampelan kebarangkalian (secara rawak). Kajian ini menggunakan teknik persampelan kebarangkalian di mana edaran borang selidik telah dijalankan kepada beberapa orang pelajar dan pensyarah Jabatan Pelancongan dan Hospitaliti (JPH), Politeknik Ibrahim Sultan (PIS) dengan secara bersemuka. Kaedah ini bertujuan untuk membuat rumusan terhadap penerimaan terhadap produk.

3.2 PERSAMPELAN bertujuan

Tujuan adalah untuk memperoleh maklumat tentang sesuatu populasi (orang, institusi, tempat atau fenomena). Matlamatnya adalah untuk memperoleh sampel yang mencerminkan populasi dari segi pembolehubah yang menjadi tumpuan pengkaji. Matlamatnya, pengkaji mengambil sebahagian populasi untuk tujuan pemerhatian dan membuat generalisasi berkenaan populasi yang diwakili oleh sampel tersebut. (Rujukan: <http://deitaz.blogspot.my/2010/08/kajian-kualitatif-kuantitatif-dan.html>)

3.3 KAEDAH ANALISIS DATA

Jadual berikut menunjukkan kaedah analisis data yang digunakan dalam kajian ini yang berdasarkan objektif kajian yang boleh dilihat seperti dalam jadual di bawah:-

Objektif Kajian	Metodologi
• Menghasilkan produk sejuk beku iaitu bebola kangkung • Memanfaatkan sayur kangkung yang layu	• Soal selidik • Teknik persampelan
• Mengkaji maklum balas responden tentang rasa tekstur, dan warna bebola kangkung • Menggalakkan responden mengamalkan pemakanan yang sihat	• Soal selidik • Teknik persampelan

4.0 Dapatan Kajian

4.1 Pengenalan

Hasil kajian yang diperolehi daripada pengumpulan data dan analisa terperinci yang telah dijalankan, pengkaji dapati kebanyakan responden kurang mengetahui manfaat kangkung dalam kajian produk. Hasil dapatan kajian ini telah dibandingkan dengan objektif kajian bagi menepati objektif sebenar yang ingin dicapai. Perbincangan kajian ini bermula daripada perbincangan produk, kajian tentang produk yang dipilih, percubaan produk, mengenalpasti masalah serta memilih dan menentukan pembungkusan yang sesuai. Tujuan hasil dapatan kajian yang dilakukan adalah untuk mengenalpasti peratusan penerimaan makanan ini dalam kalangan masyarakat di Malaysia terutamanya kepada produk makanan yang berasaskan kangkung.

4.2 Kadar Respon

Penilaian produk telah dijalankan dari semasa ke semasa, produk dinilai dari segi rasa, warna, dan tekstur. Selain itu, cara pembuatan dan teknik yang digunakan dalam penghasilan produk ini juga turut dinilai. Pengkaji telah memberi borang penilaian kepada pensyarah-pensyarah dan para pelajar untuk menilai sejauh mana tahap penerimaan mereka terhadap produk “Bebola Kangkung” dan kualiti yang ada pada produk ini serta secara tidak langsung menjadi panduan dan rujukan untuk mempertingkatkan lagi kualiti produk.

4.3 Profil Responden

4.3.1 Umur

Umur	Kekerapan	Peratus (%)
18-28 Tahun	42	84
29-39 Tahun	7	14
40-50 Tahun	1	2
Jumlah	50	100

Jadual 4.3.1 Responden mengikut umur

Berdasarkan jadual 4.3.1 di atas, responden yang mempunyai peratusan umur yang tinggi adalah dalam lingkungan umur 18-28 tahun iaitu sebanyak 42 orang responden, manakala responden yang mempunyai peratusan yang paling rendah adalah 40-50 tahun yang membawa 2 orang responden. Pada umur dalam lingkungan 29-39 mempunyai kekerapan 7 orang responden dan peratusan untuk lingkungan umur tersebut adalah sebanyak 14%. Ini menunjukkan bahawa majoriti responden adalah daripada umur 18 tahun sehingga 28 tahun. Secara kesimpulannya, mereka adalah golongan manusia yang sedang memerlukan pemakanan yang sihat dalam kehidupan mereka yang berumur di dalam lingkungan ini.

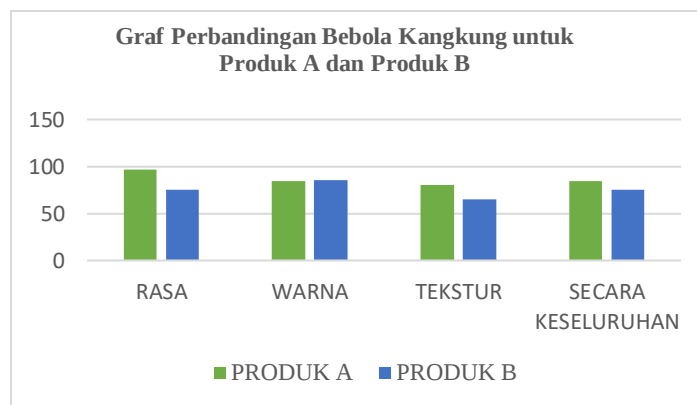
4.3.2 Jantina

Jantina	Kekerapan	Peratus (%)
Lelaki	15	30
Perempuan	35	70
Jumlah	50	100

Jadual 4.3.2 Responden mengikut jantina

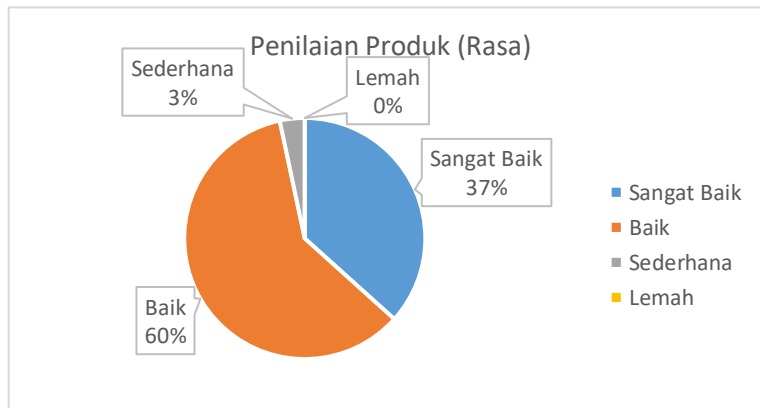
Mengikut data yang diperolehi, dapat disimpulkan bahawa bilangan jantina lelaki dan juga perempuan yang mengambil bahagian di dalam penyelidikan ini adalah 15 orang lelaki dan 35 orang perempuan. Peratusan untuk data bagi jantina ini sangat ketara kerana ia adalah berdasarkan kekerapan bilangan orang iaitu responden.

4.4 DAPATAN KAJIAN

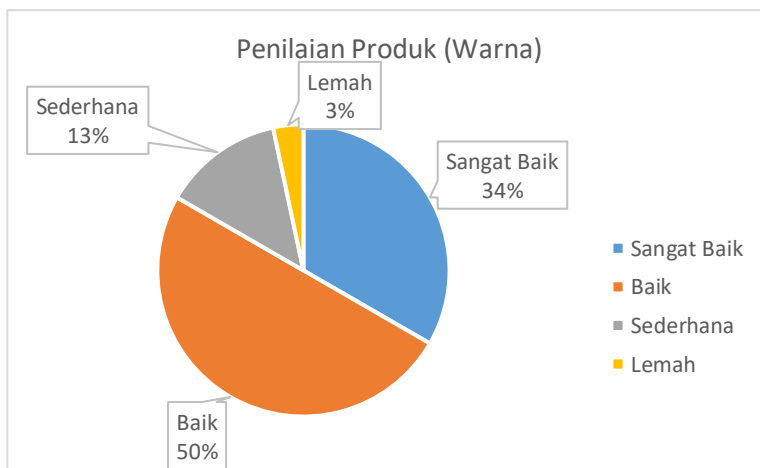


Jadual 4.4.1 Perbandingan terhadap “Bebola Kangkung” Produk A dan Produk B

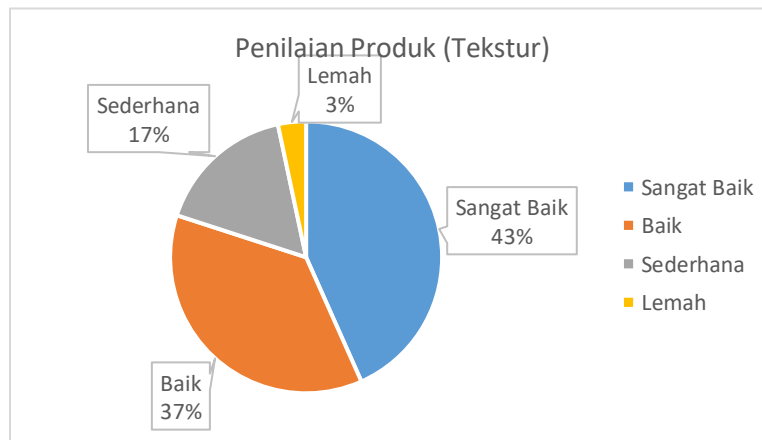
Graf di atas menunjukkan peratusan perbandingan penerimaan para pelajar dan pensyarah Jabatan Pelancongan dan Hospitaliti (JPH) terhadap Bebola Kangkung produk A ialah produk yang telah mengalami proses penambahbaikan dan produk B pula ialah produk yang berada pada peringkat percubaan pertama. Perbandingan peratusan graf tersebut adalah hasil dapatan daripada produk Bebola Kangkung yang dihasilkan. Perbandingan produk diambil dari segi rasa, warna, tekstur dan keseluruhan. Untuk produk Bebola kangkung produk A dan produk B, dari segi rasa penerimaannya adalah 97% dan 75%. Bagi warna pula, produk A sebanyak 84% manakala produk B sebanyak 85%. Perbezaan antara kedua-dua produk ini adalah sebanyak 1%. Ini membuktikan bahawa penerimaan terhadap Bebola Kangkung produk B kurang mendapat sambutan berbanding dengan Bebola Kangkung produk A. Dari segi tekstur, Bebola Kangkung produk A adalah sebanyak 80% manakala produk B adalah sebanyak 65%. Secara keseluruhan penerimaan produk Bebola Kangkung adalah para pelajar dan pensyarah Jabatan Pelancongan dan Hospitaliti lebih suka memilih Bebola kangkung produk A berbanding Bebola kangkung produk B. Bebola kangkung produk A mendapat lebih sambutan serta penerimaan yang tinggi berbanding dengan Bebola Kangkung produk B. Berdasarkan graf di atas dapat disimpulkan bahawa produk ini mempunyai tarikan yang tersendiri.



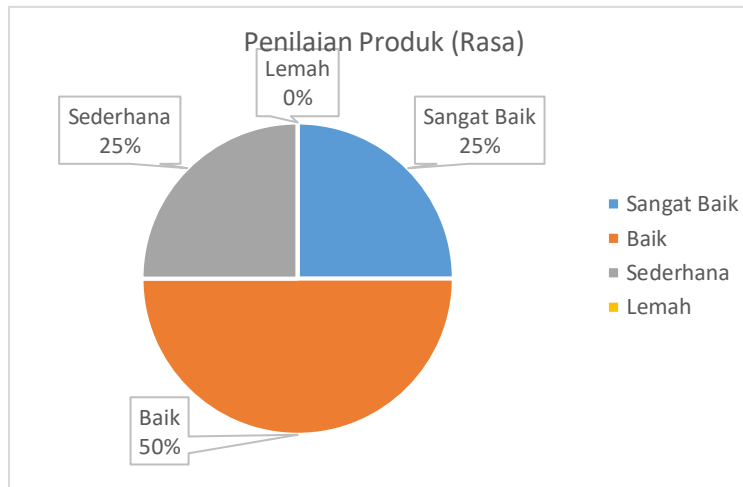
Jadual 4.4.1 Carta Pai Menunjukkan Peratusan Rasa untuk Bebola Kangkung (Produk A)



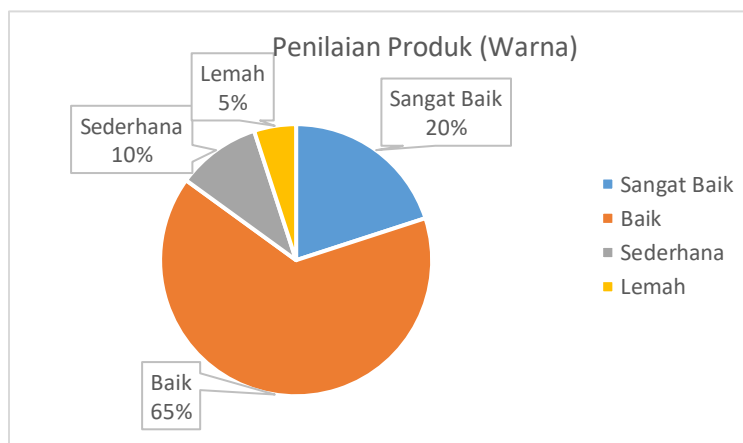
Jadual 4.4.2 Carta Pai Menunjukkan Peratusan Warna untuk Bebola Kangkung (Produk A)



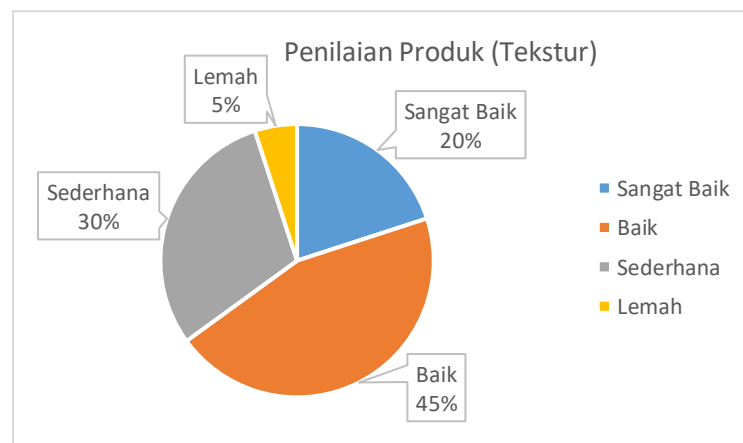
Jadual 4.4.3 Carta Pai Menunjukkan Peratusan Tekstur untuk Bebola Kangkung (Produk A)



Jadual 4.4.4 Carta Pai Menunjukkan Peratusan Rasa untuk Bebola Kangkung (Produk B)



Jadual 4.4.5 Carta Pai Menunjukkan Peratusan Warna untuk Bebola Kangkung (Produk B)



Jadual 4.4.6 Carta Pai Menunjukkan Peratusan Tekstur untuk Bebola Kangkung (Produk B)

5.0 KESIMPULAN

Produk inovasi yang kami hasilkan ialah Bebola Kangkung. Produk ini boleh dipasarkan kerana keunikan bahan yang kami gunakan adalah salah satu daya tarikan bagi produk ini. Manakala bagi kumpulan pasaran sasaran pula, produk ini disasarkan kepada peringkat kanak-kanak sehingga ke peringkat warga emas. Kami berharap agar produk ini mampu berdiri sama tinggi dengan produk yang sedia ada di pasaran.

6.0 RUJUKAN

<http://archive.kaskus.co.id/thread/13342829/1>
<https://crazylinguists.wordpress.com/category/siti-sarah-a141264/bab-3-metodologi-kajian-sarah/>
<http://ebuletin.mardi.gov.my/buletin/03/Burger%20cendawan.pdf>
<http://ebuletin.mardi.gov.my/buletin/04/Pulpa%20buah%20sejuk%20beku.pdf>
<http://ekamus.dbp.gov.my/makna.aspx?kid=209324>
https://en.wikipedia.org/wiki/Carboxymethyl_cellulose
<http://eprints.ums.edu.my/4201/>
<http://etmr.mardi.gov.my/index.php/abstract/19-volume-9b/107-abstract-8vol-9b>
<http://definisimu.blogspot.my/2012/08/definisi-inovasi.html>
<http://deitaz.blogspot.my/2010/08/kajian-kualitatif-kuantitatif-dan.html>
<http://halosehat.com/gaya-hidup/kebiasaan-buruk/akibat-tidak-rutin-makan-sayur>
<http://halosehat.com/gizi-nutrisi/kandungan-gizi/khasiat-dan-kandungan-kangkung>
<http://makanananda.blogspot.my/2014/05/khasiat-kangkung.html>
<http://makanananda.blogspot.my/2015/05/khasiat-lada-putih.html>
<http://makanananda.blogspot.my/search?q=garam>
<http://makanananda.blogspot.my/search?q=tepung+jagung>
<http://manfaatnyasehat.blogspot.my/2014/01/kandungan-gizi-dan-manfaat-kangkung.html>
<https://ms.wikipedia.org/wiki/Garam>
<https://ms.wikipedia.org/wiki/Kangkung>
<https://ms.wikipedia.org/wiki/Sayur>
https://ms.wikipedia.org/wiki/Serbuk_penaik
https://ms.wikipedia.org/wiki/Tepung_jagung#cite_note-1
<http://prpm.dbp.gov.my/Search.aspx?k=bebola+ikan>
http://studentsrepo.um.edu.my/3929/4/3_METODOLOGI_PENYELIDIKAN.pdf
<https://ustazkenali.wordpress.com/2013/06/30/apakah-maksud-metodologi/>
<https://www.academia.edu/4940560/46914896-Apa-Itu-Kajian-Kuantitatif>
[https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/dada-ayam-\(kulit-tidak-dimakan\)](https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/dada-ayam-(kulit-tidak-dimakan))
<http://www.halalmeatball.com.sg/index.htm>
<http://www.kerjanya.net/faq/18724-dada-ayam.html>
<http://www.konsultankolesterol.com/tag/pengertian-sayuran>
<https://www.leaf.tv/articles/side-effects-of-cellulose-gum/>
<http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-merica-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>