

Keberkesanan Food and Beverage Teaching Kit (F&B T-Kit) Sebagai Alat Bantu Mengajar (ABM)

Muhammad Fahmi bin Md Sabri ^{a1}, Rosmera Binti Ibrahim ^{a2}, Mohd Zahir bin Zainol ^{a3}

^aPoliteknik Merlimau, Melaka, KB 1031 Pej Pos Merlimau, 77300, Merlimau, Melaka

Abstrak

Alat bantu mengajar merupakan bahan pengajaran yang penting untuk membantu proses simulasi (*hands-on*) untuk aplikasi kelas yang digunakan dan ditunjukkan kepada pelajar berdasarkan keperluan subjek oleh pensyarah. Tujuannya adalah untuk meningkatkan keupayaan pensyarah dalam menyampaikan kemahiran kepada pelajar dalam mengendalikan alatan dan meningkatkan kualiti diri serta tahap keyakinan mereka. Ramai penyelidik bersetuju bahawa aktiviti ini menyumbang kepada kecekapan para pelajar mengendalikan amali dan membantu meningkatkan pemahaman mereka mengenai pentingnya alat pengajaran koperatif di kelas. Di Politeknik alat bantu mengajar bagi kursus *Food and Beverage* adalah terhad. Dengan pembangunan F&B T-Kit ini dilihat dapat membantu menyelesaikan masalah pensyarah dari segi pengurusan masa untuk menguruskan dan menyimpan peralatan penyajian makanan dan minuman yang diperlukan bagi topik berkaitan. F&B T-Kit ini juga dilengkapi dengan roda bagi memudahkan ianya dibawa kemana sahaja. Kajian ini dijalankan bagi mengenalpasti tahap keberkesanan F&B T-Kit sebagai alat bantu mengajar di kalangan pensyarah bidang *Food and Beverage Service* di Jabatan Pelancongan dan Hospitaliti, Politeknik Merlimau, Melaka. Hasil dapatan terhadap pembangunan F&B T-Kit ini melalui borang soal selidik, mendapati bahawa ianya dapat membantu pensyarah menjalankan proses pengajaran dan pembelajaran (PdP) dengan lebih sistematik dan dalam masa yang sama menjimatkan masa dalam penyediaan alat bantu mengajar bagi topik yang berkaitan. Ianya juga dapat meningkatkan keyakinan pensyarah dalam menyampaikan proses PdP bagi topik yang berkaitan. Kajian lanjutan boleh dibuat bagi tujuan penambahbaikan di masa akan datang bagi melihat nilai komersial yang ada pada produk ini dan boleh disebarluaskan kepada institusi lain yang menawarkan bidang yang sama.

© 2020 Published by JOJAPS Limited.

Key-word: - Alat Bantu Mengajar, Food and Beverage Service, Pengajaran dan Pembelajaran

1. Pengenalan

Bagi melahirkan seorang pelajar yang cemerlang, proses pengajaran dan pembelajaran (P&P) yang bersesuaian merupakan salah satu faktor pendorong dalam mencorakkan pelajar tersebut. Menurut Jantan (2016), pengurusan P&P yang dinamik dan sistematik dapat meningkatkan pengetahuan baharu, mengembangkan pembudayaan saintifik, mencetuskan idea-idea yang kreatif dan inovatif serta membangunkan potensi manusia kepada tahap yang lebih baik. Ini disokong oleh kajian yang dijalankan oleh Hamdan & Mohd Yasin, (2010) dimana seorang guru haruslah mendidik pelajar supaya pelajar dapat menguasai sepenuhnya dalam pembelajaran. Selain daripada peranan utama guru dalam mendidik pelajar, penggunaan alat bahan bantu mengajar (ABBM) mampu membantu guru-guru dalam menjalankan amanah tersebut. Penggunaan ABM amat penting dalam proses P&P kerana selain dapat meningkatkan prestasi pelajar, ia dapat menarik minat pelajar untuk mempelajarinya.

¹* Muhammad Fahmi bin Md Sabri. Tel.: +60196515135; fax: 062636678

E-mail address: muhammadfahmi@pmm.edu.my

²* Rosmera binti Ibrahim. Tel.: +60196615135; fax: 062636678

E-mail address: rosmera@pmm.edu.my

³*Mohd Zahir bin Zainol. Tel.: +60192592383; fax: 062636678

E-mail address: mohdzahir@pmm.edu.my

ABM adalah bahan pengajaran untuk proses simulasi (*hands-on*) untuk aplikasi kelas yang digunakan dan ditunjukkan oleh pelajar berdasarkan keperluan subjek (Asokhia, 2009; Ibeneme, 2000). Tujuannya adalah untuk meningkatkan kemahiran pelajar dalam mengendalikan alat dan meningkatkan kualiti diri mereka. Ramai penyelidik bersetuju bahawa aktiviti ini menyumbang kecekapan kepada para pelajar yang memahami pemahaman mereka mengenai pentingnya alat pengajaran koperatif di kelas (Alias et al., 2017).

Politeknik Merlimau, Melaka (PMM) adalah institusi yang menawarkan beberapa program pengajian dalam bidang kejuruteraan, perdagangan dan hospitaliti. Jabatan Pelancongan dan Hospitaliti antara jabatan yang berada di PMM yang menawarkan kursus pelancongan, pengurusan acara, perkhidmatan makanan dan pengurusan hotel. Satu temubual secara rawak telah diadakan bagi mengenalpasti masalah yang dihadapi oleh pensyarah yang mengajar kursus *Food and Beverage Service*. Hasil dari temubual berkenaan, pengkaji mendapati pensyarah mempunyai masalah berkenaan jarak dari kelas ke setor penyimpanan peralatan adalah jauh dan mempunyai kesukaran untuk membawa peralatan bagi tujuan pengajaran dan pembelajaran (PdP). Disebabkan itu, banyak masa dihabiskan untuk mengambil, menyediakan serta menyimpan kembali peralatan tersebut setelah digunakan.

Hasil dari temubual tersebut F&B T-Kit telah dibangunkan bagi tujuan memudahkan pensyarah bidang menguruskan masa sewaktu kelas penyajian makanan dan minuman berlangsung bagi topik penyediaan meja makan. Ianya juga akan membantu pensyarah dalam penyimpanan peralatan penyediaan meja makan kerana saiznya yang kompak serta dilengkapi dengan roda yang memudahkan semua peralatan yang disimpan kemas dan mudah alih.

Rajah 1 menunjukkan bahagian dalam F&B T-Kit ini yang juga direka bagi menyimpan peralatan bagi penyediaan meja makan. Kit ini juga dilengkapi dengan roda bagi memudahkan ianya bergerak.



Rajah 1 F&B T-Kit

Kajian ini ingin melihat sejauhmana keberkesanan F&B Teaching Kit (F&B T-Kit) yang telah direkabentuk sebagai ABM terhadap pensyarah bidang *Food and Beverage*, bagi kursus DTA 20032 *Food and Beverage Services* dan DTA 3022 *Restaurant Operation*.

2. Metodologi

Kajian ini mengkaji sejauh mana keberkesanan F&B T-Kit kepada pensyarah Jabatan Pelancongan dan Hospitaliti (JPH) bidang *Food and Beverage* (F&B) di PMM. Kajian ini merupakan suatu kajian deskriptif menggunakan pendekatan kuantitatif dan data dikumpul melalui soal selidik yang dijawab oleh responden. Populasi kajian adalah semua pensyarah PMM, JPH, bagi bidang F&B yang mengajar kursus DTA 20032 *Food and Beverage Service* dan DTA 3022 *Restaurant Operation* iaitu seramai 25 orang. Kesemua 25 borang soal selidik yang dihantar telah diterima. Kajian dibuat menggunakan Skala Likert dimana terdapat lima tahap skala yang digunakan iaitu, sangat tidak setuju, tidak setuju, tidak pasti, setuju, dan sangat setuju. Instrumen yang digunakan dalam kajian ini telah direka dan disemak oleh pakar statistik yang dilantik. Pengesahan dan kebolehpercayaan soal selidik telah dijalankan ke atas 25 pensyarah sebagai responden melalui kaedah ujian rintis. Kebolehpercayaan soal selidik ini telah diuji menggunakan Alpha Cronbach ($\alpha = .90$) yang lebih besar daripada $\alpha > .70$. Setelah soal selidik dikutip, data berkenaan dimasukkan ke dalam perisian SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) dan dianalisis secara deskriptif. Maklumat hasil dari dapatan kajian ini (kajian analisis keperluan) adalah penting kerana hasil dapatan akan digunakan untuk membantu memudahkan pensyarah jabatan dalam meningkatkan mutu pengajaran dan pembelajaran di dalam kelas, seterusnya menjadikan hasil pembelajaran dapat dicapai mengikut keperluan yang telah ditetapkan di dalam silibus kursus berkenaan.

3. Hasil dapatan

Profil Responden



Rajah 2 Peratusan responden

Rajah 2 menunjukkan jumlah sampel yang terpilih merangkumi 10 pensyarah lelaki iaitu 40 % dan 15 pensyarah wanita iaitu 60%

Analisis Deskriptif

Nilai min menerangkan kecenderungan setiap pemboleh ubah bersandar dan pemboleh ubah tidak bersandar. Jadual 1 menunjukkan analisa pengelasan bagi skor min dan tahap penilaian

Jadual 1 Interpretasi Skor Min bagi Setiap Pemboleh Ubah

Skor Min	Tahap
0.1 - 1.66	Rendah
1.67 - 3.32	Sederhana
3.33 - 5.00	Tinggi

Jadual 2 Analisis Deskriptif Keberkesanan Penggunaan F&B T-Kit

Bil.	Item	Min	Tahap
A1	F&B T-Kit boleh digunakan sebagai Alat Bantu Mengajar (ABM) dalam membantu saya memahami proses pengajaran dan pembelajaran (PdP) amali penyediaan perunggu meja makan.	4.65	Tinggi
A2	Penggunaan F&B T-Kit dalam pembelajaran amali adalah relevan bagi proses pengajaran dan pembelajaran (PdP) amali penyediaan perunggu meja makan.	4.65	Tinggi
A3	F&B T-Kit membantu saya menjimatkan masa ketika kelas dalam mengambil dan menyediakan peralatan bagi proses pengajaran dan pembelajaran (PdP) amali penyediaan perunggu meja makan.	4.72	Tinggi
A4	F&B T-Kit wajar diperkenalkan kepada Politeknik dan kolej lain yang menawarkan program yang sama bagi membantu pengajaran dan pembelajaran (PdP) amali penyediaan perunggu meja makan.	4.70	Tinggi
A5	Dengan menggunakan F&B T-Kit, ia dapat meningkatkan keyakinan saya ketika melaksanakan prosedur pengajaran dan pembelajaran bagi mengajar topik penyediaan perunggu meja makan.	4.78	Tinggi
A6	F&B T-Kit boleh digunakan berulang kali dalam proses pengajaran dan pembelajaran (PdP).	4.85	Tinggi
A7	F&B T-Kit memudahkan pengajaran dan pembelajaran (PdP) amali bagi penyediaan perunggu meja makan.	4.74	Tinggi
Skor min keseluruhan		4.72	Tinggi

Berdasarkan Jadual 2, item A6 mendapat skor min tertinggi 4.85. Skor min kedua tertinggi adalah item A5 iaitu 4.78. Item A7 mendapat skor min ketiga tertinggi 4.74. Manakala item A1 dan A2 mendapat skor min yang rendah iaitu 4.65. Walaupun mendapat skor min paling rendah tetapi pernyataan ini masih berada pada tahap interpretasi min yang tinggi. Keseluruhannya, nilai purata min bagi pembolehubah keberkesanan penggunaan F&B T-Kit ialah 4.72. Ini menunjukkan bahawa penggunaan F&B T-Kit dalam amali prosedur penyediaan perunggu meja makan di kalangan pensyarah bidang di Jabatan Pelancongan dan Hospitaliti, Politeknik Merlimau, Melaka adalah berada pada tahap tinggi.

Jadual 3 Analisis Deskriptif Penilaian F&B T-Kit

Bil.	Item	Min	Tahap
B1	Rekabentuk yang menarik.	4.72	Tinggi
B2	Susunan item/barangan dalam ruang simpan sangat lengkap.	4.67	Tinggi
B3	F&B T-Kit mudah digunakan.	4.74	Tinggi
B4	F&B T-Kit mudah diubahsuai untuk penambahbaikan.	4.70	Tinggi
B5	F&B T-Kit mudah dikongsikan dengan Politeknik dan kolej lain.	4.63	Tinggi
B6	F&B T-Kit mudah disimpan.	4.76	Tinggi
B7	F&B T-Kit mudah dibawa ke mana-mana.	4.69	Tinggi
B8	F&B T-Kit mudah digunakan di mana-mana.	4.65	Tinggi
Skor min keseluruhan		4.69	Tinggi

Jadual 3 memaparkan analisis data bagi pembolehubah penilaian produk F&B T-Kit. Secara keseluruhannya, min yang dicatatkan bagi kesemua item dalam pembolehubah yang dikaji ini adalah 4.69. Ini menunjukkan tahap penerimaan pensyarah dan penilaian terhadap produk F&B T-Kit semasa melakukan ujilari amali di Jabatan Pelancongan dan Hospitaliti, Politeknik Merlimau, Melaka adalah pada tahap sangat memuaskan. Item B6 menunjukkan tahap interpretasi min yang tinggi iaitu 4.76. Item B3, B1, B4, B7, B2, B8, and B5 menunjukkan tahap interpretasi min yang sangat memuaskan iaitu masing-masing adalah 4.74, 4.72, 4.70, 4.69, 4.67, 4.65 dan 4.63.

4. Kesimpulan

Secara kesimpulan, pembangunan inovasi produk F&B T-Kit ini dapat menjadi pemudahcara bagi pensyarah bidang dalam menguruskan masa dan peralatan bagi proses amali penyediaan perunggu meja makan. Pembangunan F&B T-Kit ini juga secara langsung dapat meningkatkan keyakinan pensyarah bidang ketika mengajar topik berkaitan di dalam kelas. Ianya juga dapat menjadikan penyampaian di dalam kelas menjadi lebih menarik dan interaktif. Keterlibatan pelajar juga dapat ditingkatkan dengan penggunaan F&B T-Kit ini. Pembangunan F&B T-Kit ini masih di peringkat prototaip dan ianya masih lagi boleh dikembangkan untuk penambahbaikan di masa akan datang. Diharapkan dengan pembangunan ABM ini dapat meningkatkan kefahaman para pelajar dalam topik berkaitan dan seterusnya menarik minat mereka untuk menceburi bidang *Food and Beverage* ini. Ianya juga dilihat dapat disebarluaskan kepada pensyarah bidang yang sama di Politeknik dan Kolej Komuniti lain untuk digunapakai bagi kegunaan PdP mereka. Inovasi ini juga dilihat boleh dikomersialkan agar ianya dapat dijadikan ABM yang perlu dimiliki oleh setiap pensyarah bidang berkaitan.

Rujukan

- Alias, N.S., Hussin, H., Hassan, J., Mohamed Adnan, N.S., Othman, M.H., Hussin, K. (2018). Perception of teacher on cooperative learning. In proceedings of MATEC Web of Conferences, 150, 05068. DOI:10.1051/mateconf/201815005068 MUCET 2017
- Asokhia, M.O. (2009). Improvisation/Teaching Aids: Aid to Effective Teaching of English Language. International Journal of Educational Sciences, 1(2), 79-85. DOI: 10.1080/09751122.2009.11889979
- Ibeneme, O.T. (2000). Provision and utilization of instructional equipment for teaching and learning science and technology. Issues in Educational Journal, 1, 139-144
- Hamdan, A.R. & Mohd Yasin, H. (2010). Penggunaan Alat Bantu Mengajar (ABM) Di Kalangan Guru-Guru Teknikal Di Sekolah Menengah Teknik Daerah Johor Bahru, Johor. Fakulti Pendidikan. Universiti Teknologi Malaysia.
- Jantan, N. (2016). Penerapan Budaya Kreatif Dan Inovatif Di Kalangan Pelajar Politeknik Merlimau Melalui PERKAYA INOVASI. Jabatan Kejuruteraan Elektrik. Politeknik Merlimau.
- Widiyatmoko, A., & Nurmasitah, S. (2013). Designing simple technology as a science teaching aids from used materials. Journal of Environmentally Friendly Processes, 1(4), 26-33. DOI: 10.14266/jefp14-1
- Quah Wei Boon, Roseline Anak Kok. (2020). "Alangkah Baik Dengan Adanya Alat Bantu Mengajar": Persepsi Pelajar terhadap Penggunaan FOTOKIT bagi Subjek Kaunter Hadapan. Journal of ICT in Education (JICTIE) ISSN 2289-7844 / Vol. 7 / Issue 1 / 2020 / 16-29