

Penggunaan Alat Bantu Audio-Visual Dalam Meningkatkan Penguasaan Kemahiran Pelajar Menghasilkan Produk Umai

(The Use of Audio-Visual Aids in Improving the Mastery of Students' Skills in Producing Umai
Products)

MOHAMMAD ZAHIR MOHD YAZID¹, *LESTA ENKGAMAT², NGU TOH ONN³, YING-LEH LING⁴
Kolej Komuniti Sarikei, Malaysia^{1, 2, 3}
Jabatan Matematik, Sains dan Komputer, Politeknik Kuching Sarawak, Malaysia⁴

* Corresponding author: zahir.yazid@kksarikei.edu.my

ARTICLE INFO

Article History:

Received 16.07.2022

Accepted 11.10.2022

Published 22.11.2022

Abstrak

Kajian ini dilaksanakan untuk mengkaji keberkesanan penggunaan alat bantu audio visual dalam meningkatkan penguasaan kemahiran pelajar menghasilkan produk Umai. Kumpulan pengkaji mendapati pelajar menghadapi masalah menghasilkan tekstur, rupa, saiz, dan persembahan produk Umai yang standard. Sebanyak lima orang pelajar Sijil Kuliner Semester 1 Sesi 2 2021/2022 telah dipilih menjadi responden untuk kajian ini. Tinjauan awal dilaksanakan untuk mengenal pasti masalah pelajar dengan melakukan pemerhatian berstruktur dan menganalisis markah keputusan Latihan Amali Masakan Tradisi Sarawak. Bagi mengukuhkan kewujudan permasalahan, kumpulan responden tersebut telah menjalani sesi perbincangan bersama dengan pensyarah kursus untuk mengenal pasti kelemahan pelajar. Seterusnya, responden akan menghadiri sesi menonton video yang telah dihasilkan oleh kumpulan pengkaji. Melalui sesi tersebut, responden akan diminta untuk menjawab soal selidik dan memberi refleksi berkenaan video tersebut sebelum menjalani Ujian Amali Masakan Tradisi Sarawak. Keputusan Ujian Amali menunjukkan berlaku peningkatan penguasaan kemahiran pelajar menghasilkan produk Umai menggunakan kaedah alat bantu audio visual (video).

Kata Kunci: Alat bantu audio visual, tekstur, rupa, saiz, persembahan produk

Abstract

This study was conducted to examine the effectiveness of the use of audio-visual aids in improving students' mastery of skills in producing Umai products. Researchers found that students had trouble producing standard textures, appearances, sizes, and presentations of Umai products. A total of five Culinary Certificate students in Semester 1 Session 2 2021/2022 were selected as respondents for this study. A preliminary survey was conducted to identify students' problems by conducting structured observations and analyzing the results of the Sarawak Traditional Cooking Practical Training. To strengthen the existence of problems, the group of respondents have undergone a discussion session with the course lecturers to identify the weaknesses of students. Next, respondents will attend a video viewing session that has been produced by the researcher. Through the session, respondents will be asked to answer a questionnaire and comment on the video before

undergoing the Sarawak Traditional Cooking Practical Test. The results of the Practical Test showed that there was an increase in students' mastery of skills in producing Umai products using audio-visual aids (video).

Keywords: Audio-visual aids, texture, appearance, size, product presentation

PENGENALAN

Kolej Komuniti Sarikei merupakan salah sebuah kolej komuniti di Malaysia yang menawarkan Sijil Kulineri (SKU). Secara amnya, pelajar perlu mengikuti kursus Malaysian Cuisine sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Sijil Kolej Komuniti. Kursus ini telah direka bentuk bagi memenuhi keperluan kerja berdasarkan permintaan industri hospitaliti di Malaysia. Oleh demikian, pelajar perlu menyediakan hidangan masyarakat pelbagai negeri di Malaysia dan mempelajari rempah ratus serta herba mengikut kesesuaian masakan berbilang bangsa di Malaysia.

Terdapat lapan topik terkandung di dalam kursus ini iaitu Hidangan Masakan Melayu Utara, Hidangan Masakan Melayu Pantai Timur, Hidangan Masakan Melayu Zon Tengah, Hidangan Masakan Melayu Selatan, Hidangan Masakan Tradisi Sarawak, Hidangan Masakan Tradisi Sabah, Hidangan Masakan Masyarakat Cina, dan Hidangan Masakan Masyarakat India.

Dalam kajian tindakan ini, kumpulan pengkaji menghasilkan alat bantu audio visual iaitu video untuk membantu pelajar meningkatkan penguasaan kemahiran menghasilkan Masakan Tradisi Sarawak. Menurut Febliza dan Afdal (2015) menyatakan media audio visual adalah satu cara pembelajaran dengan menggunakan media yang mengandungi unsur suara dan gambar, di mana dalam proses penyampaian ilmu melibatkan panca indra penglihatan, dan pendengaran. Menurut AECT (*Association of Education and Communication Technology*) pula, media adalah segala bentuk dan saluran yang digunakan untuk menyalurkan pesan atau informasi (Putranti, 2016). Apabila dikaitkan dengan kegiatan pembelajaran, media dapat diertikan sebagai alat komunikasi yang digunakan dalam proses pembelajaran untuk membawa informasi dari pengajar ke pelajar (Alwi, 2017).

REFLEKSI PENGAJARAN DAN PEMBELAJARAN (PDP) LALU

Refleksi pengajaran dan pembelajaran lalu dibahagikan kepada dua bahagian iaitu penilai Latihan Amali dan alat bantu mengajar pensyarah.

Penilaian Latihan Amali. Topik Hidangan Masakan Tradisi Sarawak memerlukan pelajar menghasilkan dua jenis produk makanan iaitu Umai dan Ayam Pansuh. Berdasarkan pemerhatian berstruktur dan penilaian yang telah dibuat semasa Latihan Amali Hidangan Masakan Tradisi Sarawak, kumpulan pengkaji mendapati banyak pelajar tidak mampu untuk menghasilkan menu Umai berbanding dengan Ayam Pansuh. Ini dapat dibuktikan dengan keputusan Senarai Semak Latihan Amali Satu seperti di Jadual 1.

Jadual 1. Keputusan senarai semak latihan amali

Menu	Bilangan Pelajar mencapai sekurang-kurangnya 80%	Peratusan Bilangan Pelajar mencapai sekurang-kurangnya 80%
Ayam Pansuh	13	100.00%
Umai	8	61.54%

Walaupun keputusan menunjukkan majoriti pelajar yang mencapai markah sekurang-kurangnya 80 peratus dalam menghasilkan produk Umai, namun keadaan ini masih membimbangkan kerana hasil pembelajaran kursus memerlukan pelajar menghasilkan produk Umai yang standard iaitu mencapai sekurang-kurangnya 80.00 peratus markah Latihan Amali. Produk Umai yang standard adalah dinilai dari segi rasa produk, tekstur produk, hirisan isi ikan, potongan bahan produk, dan persembahan produk.

Antara punca kelemahan pelajar yang telah dikenal pasti termasuklah melaksanakan kaedah filet ikan, menghiris isi ikan, memotong bahan produk serta menghasilkan persembahan produk yang menarik. Tindakan awal yang diambil adalah pensyarah memberi bimbingan dan tips untuk melakukan kaedah filet yang betul. Namun hasil

produk masih tidak memuaskan memandangkan pelajar perlu lebih banyak latihan. Kelemahan dan kesilapan pelajar dapat ditunjukkan melalui ketiga-tiga rajah di bawah.

Rajah 1 memaparkan hasil filet yang telah dibuat oleh pelajar. Potongan filet yang dihasilkan mempunyai tekstur yang kasar mengakibatkan ia tidak sesuai untuk dipersembahkan atau dikomersialkan.



Rajah 1. Potongan filet yang tidak memuaskan

Rajah 2 menjelaskan kaedah menghiris isi ikan yang salah oleh pelajar. Keadah hirisan isi ikan seperti ini menyebabkan isi ikan menjadi panjang dan pengguna sukar untuk makan. Sehubungan itu, tindakan awal yang diambil adalah pensyarah memberi tunjuk ajar dan tips menghiris isi ikan dengan betul.



Rajah 2. Menghiris ikan secara serong

Rajah 3 memaparkan hiasan dan persembahan yang dihasilkan oleh pelajar. Persembahan yang dihasilkan adalah tidak teratur dan kemas.



Rajah 3. Hasil produk Umai pelajar

ALAT BANTU MENGAJAR PENSYARAH KURSUS

Pensyarah kursus telah mengenal pasti kelemahan dan kekurangan diri dalam kaedah pengajaran yang dilaksanakan semasa proses pengajaran dan pembelajaran (P&P) di dalam kelas Latihan Amali. Antara kelemahan dan kekurangan pensyarah kursus yang dikenal pasti ialah kurang menggunakan alat bantu audio visual dalam proses P&P. Perkara ini menyebabkan pensyarah kursus tidak dapat menarik perhatian pelajar dan menyebabkan proses P&P menjadi hambar dan kurang menarik. Melalui pemerhatian berstruktur, pensyarah kursus mendapati pelajar kurang fokus akibat daripada terlalu banyak pelajar berkumpul di meja semasa proses demonstrasi. Oleh demikian, kumpulan pengkaji telah menghasilkan video mengenai kaedah menghasilkan produk Umai untuk ditayangkan kepada pelajar sebelum penilaian Ujian Amali yang sebenar dilakukan. Letrud dan Hernes (2018) telah menegaskan media audio visual mencapai keefektifan sebanyak 50 peratus, sedangkan media visual hanya 20 peratus. Hal ini selari dengan pandangan Hayati (2017) yang menyatakan media pembelajaran audio visual adalah media perantaraan yang penyampaiannya melalui pandangan dan pendengaran sehingga mewujudkan keadaan yang dapat membantu pelajar dalam memperoleh pengetahuan, keterampilan, atau sikap yang digunakan untuk membantu pelajar mencapai objektif pembelajaran. Pada erti kata lain, penggunaan media video adalah penting kerana ia mampu menarik perhatian pelajar untuk fokus pada ilmu yang ingin disampaikan. Ini kerana daya ingatan pelajar terhadap ilmu yang diajar akan meningkat secara signifikan jika melalui proses pendengaran dan penglihatan (Wirawan, 2020).

FOKUS KAJIAN

Topik Masakan Tradisi Sarawak memerlukan pelajar untuk menguasai kaedah menghasilkan produk Umai. Berdasarkan pemerhatian berstruktur kumpulan pengkaji semasa Latihan Amali dilaksanakan, sebilangan pelajar tidak dapat menghasilkan produk Umai disebabkan kurang berkemahiran, fokus, dan minat. Oleh demikian, kajian ini berfokuskan meningkatkan penguasaan kemahiran pelajar menghasilkan produk Umai yang standard dengan menggunakan alat bantu audio visual. Kandungan audio visual yang dihasilkan oleh kumpulan pengkaji adalah berfokuskan kepada kaedah filet ikan, menghiris isi ikan, memotong bahan produk, dan menghasilkan persembahan produk yang menarik. Kumpulan pengkaji berharap dengan tayangan video penghasilan produk Umai, ia sekaligus membantu pelajar meningkatkan penguasaan kemahiran menghasilkan produk Umai di samping menarik minat dan fokus pelajar di dalam kelas.

OBJEKTIF KAJIAN

Objektif umum bagi kajian ini adalah meningkatkan kemahiran pelajar menghasilkan produk Umai menggunakan alat bantu audio visual. Secara khususnya, kajian ini bertujuan untuk meningkatkan kemahiran pelajar dari segi kaedah filet ikan, menghiris isi ikan, memotong bahan produk, dan menghasilkan persembahan produk Umai yang menarik menggunakan alat bantu audio visual.

KUMPULAN SASARAN

Seramai 13 orang pelajar Sijil Kulinari Semester 1 Sesi 2 2021/2022 telah mengikuti kursus ini. Kumpulan pengkaji telah mengenal pasti lima orang pelajar yang terdiri daripada dua orang lelaki dan tiga orang perempuan sebagai responden di dalam kajian ini. Pemilihan responden adalah dibuat berdasarkan pemerhatian berstruktur dan analisis keputusan Latihan Amali yang telah dijalankan di mana kumpulan responden ini tidak mampu menghasilkan produk Umai yang standard. Di samping itu, responden yang dipilih merupakan kumpulan pelajar yang mendapat markah yang terendah dalam penilaian Latihan Amali.

CARTA PERBATUAN PERJALANAN

Kajian ini bertujuan untuk mengkaji keberkesanan alat bantu audio visual dalam meningkatkan penguasaan kemahiran pelajar menghasilkan produk Umai. Pada minggu kedua bulan Mei, pensyarah kursus telah melaksanakan Latihan Amali. Hasil daripada pemerhatian berstruktur, kumpulan pengkaji mendapati lima orang responden tidak mampu untuk menghasilkan produk Umai yang standard. Bukti bergambar telah diambil untuk dijadikan bahan perbincangan semasa sesi perbincangan responden bersama pensyarah kursus. Permasalahan ini turut disokong dengan keputusan Latihan Amali yang dinilai oleh kumpulan pengkaji pada hari yang sama di mana lima orang responden tersebut mendapat peratusan markah terendah. Seterusnya, kumpulan pengkaji telah mengumpul responden tersebut untuk melakukan perbincangan bersama pensyarah kursus untuk penambahbaikan kaedah menghasilkan produk Umai. Atas inisiatif, pensyarah kursus telah menghasilkan alat bantu audio visual berkaitan penghasilan produk Umai. Pada minggu ketiga bulan Mei, sesi tayangan video telah dipertontonkan kepada lima orang responden tersebut. Selepas tamat sesi tayangan video, responden telah diminta untuk menjawab soal selidik dan memberi refleksi berkenaan dengan video tersebut. Pada sesi yang sama, lima orang responden dikehendaki menjalani Ujian Amali. Dapatan kajian diperolehi dengan menganalisis soal selidik, borang refleksi responden, dan keputusan Ujian Amali. Carta perbatuan perjalanan ditunjukkan seperti dalam Lampiran 1.

PELAKSANAAN KAJIAN

Tinjauan awal dilaksanakan bagi mengenal pasti masalah yang dihadapi oleh pelajar. Terdapat dua kaedah telah digunakan bagi tinjauan awal iaitu melalui pemerhatian berstruktur dan hasil keputusan Latihan Amali yang telah dinilai. Pelajar yang tidak dapat menghasilkan produk Umai yang standard dikenal pasti dengan menggunakan senarai semak dan bukti gambar diambil bagi tujuan perbincangan pelajar bersama pensyarah.

Senarai semak mengandungi kriteria permarkahan seperti rasa produk pelajar memenuhi citarasa, dan boleh diterima/dikomersial, tekstur produk (filet) pelajar seperti yang sepatutnya dan boleh dikomersial, hirisan bahan produk pelajar seperti yang sepatutnya dan boleh dikomersialkan, potongan bahan produk pelajar boleh diterima dan boleh dikomersialkan serta persembahan/hiasan boleh diterima dan mempunyai nilai komersial. Markah yang diberikan kepada pelajar adalah menggunakan skala 0 hingga 3 di mana skala 0 – Tidak dilakukan/Salah, skala 1 – Tidak Memuaskan, skala 2 – Memuaskan dan skala 3 – Sangat Memuaskan.

Setelah kumpulan pengkaji menganalisis keputusan pelajar, kumpulan pengkaji mendapati majoriti pelajar tiada masalah untuk menghasilkan rasa produk. Majoriti pelajar mempunyai masalah melakukan filet serta persembahan produk yang menarik. Berdasarkan pemerhatian berstruktur yang dijalankan, kumpulan pengkaji mendapati kaedah filet yang dipraktik oleh pelajar adalah teknik yang sukar di mana pelajar melakukan kaedah filet bermula dari bahagian ekor ikan. Dari segi persembahan pula, kumpulan pengkaji mendapati pelajar kurang kreativiti dalam menghasilkan persembahan. Persembahan yang dihasilkan tidak menarik kerana porsi produk Umai yang dihasilkan adalah tidak sesuai dengan saiz pinggan yang digunakan. Pelajar yang mendapat markah terendah seterusnya dikumpul untuk sesi perbincangan bersama pensyarah kursus. Jadual 2 menunjukkan keputusan bagi lima orang responden yang dipilih.

Jadual 2. Keputusan latihan amali bagi lima orang responden yang dipilih

Bil	Kriteria	R1	R2	R3	R4	R5
1.	Rasa produk pelajar memenuhi citarasa, dan boleh diterima/dikomersial.	3	3	3	2	2
2.	Tekstur produk (filet) pelajar seperti yang sepatutnya dan boleh dikomersial.	2	1	1	2	1
3.	Hirisan bahan produk pelajar seperti yang sepatutnya dan boleh dikomersialkan.	1	2	2	1	2
4.	Potongan bahan produk pelajar boleh diterima dan boleh dikomersialkan.	2	2	1	2	1
5.	Persembahan/Hiasan boleh diterima dan mempunyai nilai komersial.	1	1	1	1	2
Markah (%)		60.00	60.00	53.33	53.33	53.33

Nota: 0 – Tidak dilakukan/Salah, 1 – Tidak Memuaskan, 2 – Memuaskan, dan 3 – Sangat Memuaskan.

PERANCANGAN TINDAKAN

Melalui tinjauan awal yang dibuat, kumpulan pelajar yang mempunyai markah terendah dipanggil untuk berbincang dengan pensyarah. Sesi yang berlangsung hampir 30 minit, mendapat maklum balas pelajar di mana pelajar menyenaraikan permasalahan yang dihadapi oleh mereka semasa Latihan Amali dilaksanakan. Berdasarkan maklum balas yang diterima Responden R1 menyatakan "*Kelemahan saya adalah menghasilkan potongan bahan produk yang mempunyai saiz yang hampir sama. Ini menyebabkan persembahan produk Umai saya kurang menarik*". Responden R2 pula menyatakan "*Saya tidak gemar melakukan teknik filet kerana saya rasa sangat susah untuk membuat filet dengan menggunakan tangan kidal*". Responden R3 pula menyatakan "*Hirisan ikan yang dihasilkan adalah panjang disebabkan saya menghiris secara serong. Saya tidak terfikir pula ia akan menyebabkan ia sukar untuk dimakan*". Responden R4 menyatakan "*Saya tidak tahu tentang penggunaan pinggan berkaitan dengan saiz porsi hidangan*". Seterusnya Responden R5 menyatakan "*Saya tidak begitu mahir dalam menghasilkan filet ikan. Ini menyebabkan isi ikan saya kasar dan hancur*".

Berdasarkan refleksi responden, kumpulan pengkaji mendapati responden lemah dari segi filet, menghiris isi ikan dan menghasilkan produk Umai yang menarik. Oleh demikian, kumpulan pengkaji menghasilkan alat bantu audio visual untuk membantu pelajar mengulang kaji kaedah menghasilkan produk Umai yang standard.

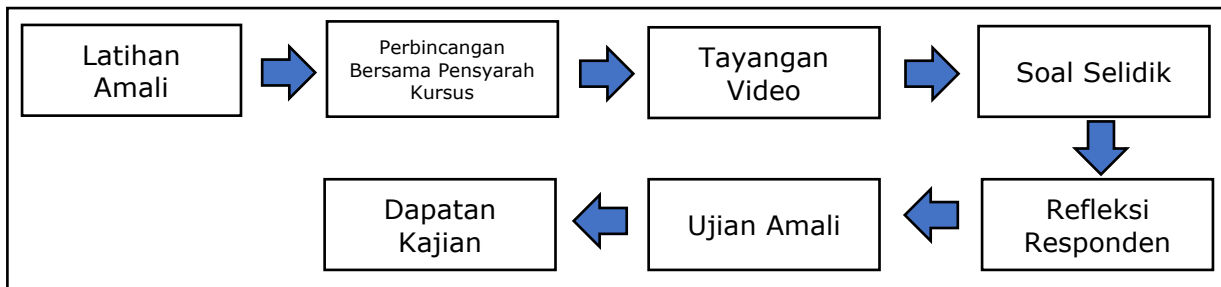
Setelah sesi perbincangan pelajar bersama pensyarah kursus selesai, responden diminta untuk hadir ke sesi tayangan video penghasilan produk Umai yang telah dihasilkan oleh kumpulan pengkaji. Sesi tayangan video ini dijalankan pada minggu yang seterusnya.

PELAKSANAAN TINDAKAN

Semasa sesi tayangan video berlangsung, kumpulan pengkaji berpeluang untuk menjelaskan kaedah filet ikan, menghiris isi ikan, memotong bahan produk, dan menghasilkan persembahan produk Umai yang menarik. Di samping itu, responden juga berpeluang bertanya dengan lebih lanjut berkenaan dengan kaedah menghasilkan produk Umai semasa sesi menonton video dijalankan. Berdasarkan kepada pemerhatian semasa sesi tayangan video, kumpulan pengkaji mendapati responden R1 dan R3 hilang tumpuan disebabkan ada gangguan panggilan telefon. Selain itu, kumpulan pengkaji juga mendapati responden R1 kurang memberi tumpuan kerana responden telah menempuhi perjalanan selama sejam dari tempat kediaman ke kolej. Kumpulan pengkaji juga mendapati responden R2, R4, dan R5 ada bertanyakan soalan berkenaan dengan video. Responden R2 telah bertanya "*Kenapa ikan perlu filet dari bahagian atas?*". Responden R4 telah bertanya "*Kenapa warna papan pemotong bukan warna biru?*" Seterusnya, responden R5 telah bertanya "*Apa sebab potongan bahan produk perlu seragam?*".

Setelah sesi menonton video tamat, responden diminta untuk mengisi borang soal selidik untuk mendapat maklum balas keberkesanan video dalam meningkatkan penguasaan kemahiran mereka dalam menghasilkan produk Umai. Pada masa yang sama, kumpulan pengkaji telah meminta responden untuk memberi refleksi tentang video tersebut. Kumpulan pengkaji telah mencatat refleksi responden dalam Borang Refleksi Responden.

Pada sesi yang seterusnya, responden diminta untuk menjalani Ujian Amali Masakan Tradisi Sarawak iaitu Umai. Melalui Ujian Amali ini, kumpulan pengkaji akan menggunakan senarai semak Ujian Amali bagi menguji tahap peningkatan penguasaan kemahiran pelajar menghasilkan produk Umai menggunakan alat bantu audio visual. Proses kerja kajian tindakan ini ditunjukkan pada Carta Alir 1.



Carta alir 1. Proses kerja kajian tindakan

PENGUMPULAN DATA

Pengumpulan data dilaksanakan setelah sesi tayangan video dilaksanakan.

Soal selidik

Kumpulan pengkaji telah mengedarkan soal selidik mengenai keberkesanan alat bantu audio visual dalam membantu pelajar meningkatkan penguasaan kemahiran dalam menghasilkan produk Umai. Soal selidik yang diedarkan mempunyai enam item. Responden perlu menanda skala Sangat Tidak Setuju (STS), Tidak Setuju (TS), Setuju (S), dan Sangat Setuju (SS). Kumpulan pengkaji menggunakan skala likert 4 poin agar responden berpendapat, tidak bersikap neutral atau tidak berpendapat. Hopper (2016) menyatakan skala likert 4 poin mudah untuk dibahagikan kepada *simple dichotomies* di mana ia boleh dibahagikan kepada dua kelompok jawapan responden iaitu setuju dan tidak setuju. Ini akan memudahkan kumpulan pengkaji untuk melaporkan kajian.

Refleksi responden

Berdasarkan Borang Refleksi Responden, Responden R1 telah memberi refleksi bahawa dia boleh menonton semula video tersebut sebagai kaedah ulangkaji sebelum Ujian Amali sebenar dibuat. Responden R2 pula memberi refleksi bahawa audio adalah jelas dan video mudah difahami. Setelah ditanya oleh kumpulan pengkaji tentang apa yang dimaksudkan dengan "mudah faham", responden memberitahu dia lebih jelas tentang kaedah filet ikan kerana itu merupakan bahagian yang dia lemah. Responden R3 pula memberi refleksi bahawa dia faham Langkah kerja. Langkah kerja yang dimaksudkan adalah kaedah untuk filet ikan. Responden R4 pula memberi refleksi bahawa video yang dipertontonkan adalah mudah difahami. Maksud "mudah difahami" adalah dia mengetahui bahawa potongan bahan produk haruslah seragam. Responden R5 pula memberi refleksi dia boleh faham proses kerja dengan lebih jelas. R5 memaklumkan dia lebih suka melihat proses keseluruhan sebelum memulakan mana-mana latihan atau Ujian Amali.

Senarai semak ujian amali

Di samping memperoleh maklum balas daripada pelajar, kumpulan pengkaji juga menggunakan senarai semak Ujian Amali seperti di Lampiran 3 bagi menguji tahap peningkatan kemahiran pelajar menghasilkan produk Umai. Responden telah diminta untuk menghasilkan produk Umai dan penilaian dibuat berdasarkan rasa produk pelajar memenuhi citarasa, dan boleh diterima/dikomersial, tekstur produk (filet) pelajar seperti yang sepatutnya dan boleh dikomersial, hirisan bahan produk pelajar seperti yang sepatutnya dan boleh dikomersialkan, potongan bahan produk pelajar boleh diterima dan boleh dikomersialkan serta Persembahan/Hiasan boleh diterima dan mempunyai nilai komersial. Penilaian adalah dibuat oleh pensyarah kursus dengan bantuan kumpulan pengkaji. Hasil keputusan Ujian Amali adalah seperti di Jadual 3.

Jadual 3. Keputusan ujian amali masakan tradisi sarawak (umai) yang telah dilaksanakan

Bil	Kriteria	R1	R2	R3	R4	R5
1.	Rasa produk pelajar memenuhi citarasa, dan boleh diterima/dikomersial.	3	3	3	3	3
2.	Tekstur produk (filet) pelajar seperti yang sepatutnya dan boleh dikomersial.	2	2	2	2	2
3.	Hirisan bahan produk pelajar seperti yang sepatutnya dan boleh dikomersialkan.	2	2	2	2	2
4.	Potongan bahan produk pelajar boleh diterima dan boleh dikomersialkan.	3	3	3	3	3
5.	Persembahan/Hiasan boleh diterima dan mempunyai nilai komersial.	2	3	2	2	3
Markah (%)		80.00	86.66	80.00	80.00	86.66

Nota: 0 – Tidak dilakukan/Salah, 1 – Tidak Memuaskan, 2 – Memuaskan, dan 3 – Sangat Memuaskan.

Berdasarkan kepada Jadual 3, kumpulan pengkaji mendapati semua responden berjaya untuk mendapat skor sekurang-kurangnya 80 peratus. Dari segi skor markah rasa produk dan potongan bahan produk, semua responden berjaya mencapai tahap sangat memuaskan. Skor bagi tekstur dan hirisan bahan produk pula, semua pelajar hanya mencapai skor markah memuaskan. Akhir sekali, responden R2 dan R5 mencapai skor markah sangat memuaskan manakala responden R1, R3, dan R4 mendapat skor markah memuaskan.

Berdasarkan pemerhatian kumpulan pengkaji sewaktu Ujian Amali dijalankan, semua responden mampu menghasilkan produk Umai lebih cepat berbanding Latihan Amali. Peningkatan ketara dapat dilihat dari segi kaedah filet pada responden R2, R3, dan R5. Malahan, persembahan produk juga lebih menarik dan cantik kerana potongan bahan produk lebih seragam. Pada waktu yang sama, kumpulan pengkaji mendapati responden R2 masih sukar untuk melakukan kaedah filet kerana video yang ditayangkan melakukan kaedah filet menggunakan tangan kanan.

ANALISIS DAN INTERPRETASI DATA

Analisis kajian tindakan ini terbahagi kepada tiga bahagian iaitu Analisis Soal Selidik, Analisis Refleksi Responden, dan Analisis Keputusan Markah Latihan Amali dan Ujian Amali

Analisis soal selidik

Borang soal selidik telah diedarkan kepada responden untuk diisi setelah menonton video. Respon yang dikumpul telah dipaparkan pada jadual dibawah

Jadual 4. Kekerapan maklum balas soal selidik

Bil.	Pernyataan	STS	TS	S	SS
1	Kaedah filet dalam video mudah untuk diikuti.	0	0	4	1
2	Kaedah menghiris isi ikan dalam video mudah untuk diikuti.	0	0	2	3
3	Kaedah potongan bahan produk dalam video mudah untuk diikuti.	0	0	3	2
4	Kaedah penghasilan persembahan produk dalam video mudah untuk diikuti.	0	0	2	3
5	Video mempunyai audio yang jelas.	0	0	2	3
6	Video mempunyai visual yang jelas.	0	0	4	1
Frekuensi		0	0	17	13

Nota: STS - Sangat Tidak Setuju, TS - Tidak Setuju, S – Setuju, dan SS - Sangat Setuju

Dapatan Jadual 4 menunjukkan responden telah mengemukakan persetujuan bahawa alat bantu audio visual yang telah dihasilkan mudah untuk diikuti. Semua responden bersetuju bahawa kaedah filet dalam video adalah mudah untuk diikuti. Kaedah filet ikan yang betul akan menghasilkan tekstur isi ikan yang lebih pejal. Semua responden juga bersetuju kaedah menghiris isi ikan dalam video mudah untuk diikuti. Kaedah menghiris isi ikan yang betul akan menghasilkan porsi isi ikan yang sesuai dan mudah dimakan. Dari segi kaedah potongan bahan produk pula semua pelajar bersetuju ia adalah mudah untuk diikuti. Kaedah potongan bahan produk akan menghasilkan saiz potongan bawang, cili besar, cili kecil, dan limau kasturi yang menarik. Seterusnya, semua responden juga bersetuju kaedah menghasilkan persembahan produk adalah mudah untuk diikuti. Kaedah persembahan produk yang menarik dapat menghasilkan produk yang menyelerakan untuk pengguna.

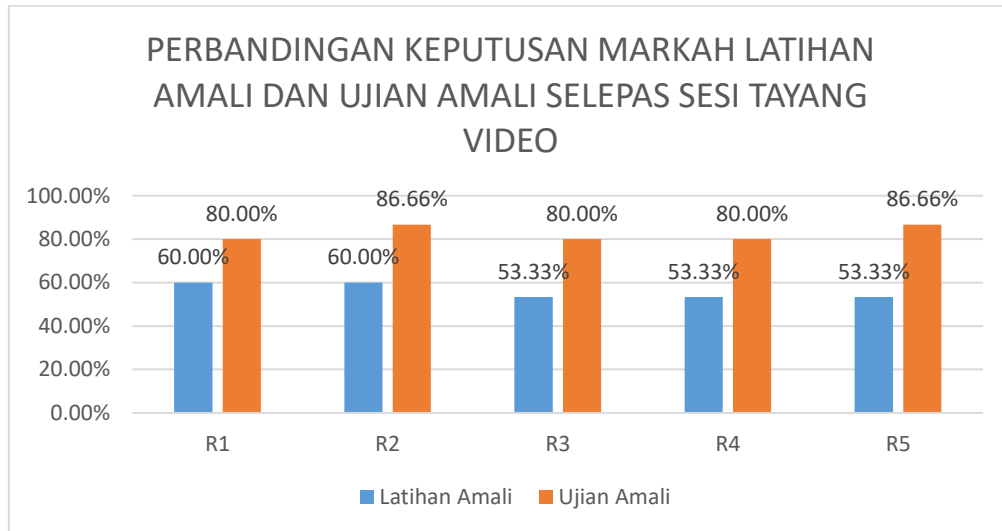
Dari sudut kualiti video, semua responden bersetuju bahawa audio dan visual dalam video adalah jelas dan mudah difahami.

Analisis refleksi responden

Pada masa yang sama, kumpulan pengkaji juga mengumpul refleksi responden berkenaan dengan kebaikan dan kelemahan video tersebut. Refleksi responden telah dikumpul menggunakan Borang Refleksi Responden. Kesemua responden memberi refleksi audio visual yang digunakan adalah jelas. Kumpulan pengkaji mendapati pelajar dapat mengukuhkan penguasaan dalam menghasilkan produk Umai dengan menonton semula tayangan video. Tambahan pula, kumpulan pengkaji mendapati responden R4 telah memberikan tumpuan perhatian yang tinggi. Ini dibuktikan apabila responden mengesan kesalahan kod warna papan pemotong yang digunakan dalam tayangan video.

Analisis perbandingan keputusan latihan dan ujian amali

Hasil keputusan Latihan Amali dan Ujian Amali yang telah diperoleh dipaparkan pada Carta 1.



Carta 1. Perbandingan skor markah latihan amali dan ujian amali.

Berdasarkan Carta 1, terdapat peningkatan keputusan markah Ujian Amali jika dibandingkan dengan keputusan markah Latihan Amali. Keputusan markah Responden R1 telah mengalami peningkatan sebanyak 20.00 peratus. Keputusan markah Responden R2 telah mengalami peningkatan sebanyak 26.66 peratus manakala keputusan markah Responden R3 dan R4 telah mengalami peningkatan sebanyak 26.67 peratus. Keputusan markah Responden R5 pula telah mengalami peningkatan sebanyak 33.33 peratus. Secara keseluruhannya semua pelajar berjaya mencapai sekurang-kurangnya keputusan markah 80 peratus.

Berdasarkan Jadual 5, semua responden berjaya untuk mencapai skor maksimum iaitu 3 untuk kriteria penilaian bagi rasa produk. Responden R1, Responden R2, dan Responden R3 telah berjaya mengekalkan skor markah mereka. Responden R4 dan Responden R5 berjaya untuk memperbaiki skor markah rasa produk iaitu dari skor markah 2 ke skor markah 3. Untuk kriteria pemarkahan tekstur produk (filet), semua responden berjaya untuk mencapai skor markah 2. Responden R2, Responden R3, dan Responden R5 telah berjaya untuk memperbaiki skor markah tekstur produk iaitu dari skor markah 1 ke skor markah 2. Kumpulan pengkaji berpendapat responden perlu lebih kerap melakukan teknik filet untuk mendapatkan tekstur ikan yang lebih cantik.

Seterusnya, bagi kriteria pemarkahan hirisan ikan, semua responden berjaya untuk mencapai skor markah 2. Responden R1 dan Responden R4 telah berjaya untuk memperbaiki skor markah hirisan ikan iaitu dari skor markah 1 ke skor markah 2. Kumpulan pengkaji berpendapat faktor yang menyebabkan pelajar sukar mendapat skor markah 3 adalah disebabkan kaedah filet yang kurang tepat menyebabkan hirisan isi ikan sukar dilakukan. Walau bagaimanapun, R1 dan R4 telah memperbaiki teknik hirisan setelah menonton video.

Bagi kriteria potongan bahan, semua responden berjaya untuk meningkatkan skor masing-masing. Responden R1, Responden R2, dan Responden R4 telah berjaya untuk memperbaiki skor markah potongan bahan produk iaitu daripada skor markah 2 ke skor markah 3. Responden R3 dan Responden R5 pula berjaya memperbaiki skor markah iaitu daripada skor markah 1 ke skor markah 3. Kumpulan pengkaji berpendapat bahawa

peningkatan ini berlaku disebabkan responden berjaya mengaplikasikan teknik dalam video.

Jadual 5. Perbandingan skor markah latihan amali dan skor markah ujian amali

Pernyataan	Responden	Skor Markah Latihan Amali (Ujian Pra)	Skor Markah Ujian Amali (Ujian Pos)
Rasa produk pelajar memenuhi citarasa, dan boleh diterima/dikomersial,	R1	3	3
	R2	3	3
	R3	3	3
	R4	2	3
	R5	2	3
Tekstur produk (filet) pelajar seperti yang sepatutnya dan boleh dikomersial,	R1	2	2
	R2	1	2
	R3	1	2
	R4	2	2
	R5	1	2
Hirisan bahan produk pelajar seperti yang sepatutnya dan boleh dikomersialkan,	R1	1	2
	R2	2	2
	R3	2	2
	R4	1	2
	R5	2	2
Potongan bahan produk pelajar boleh diterima dan boleh dikomersialkan serta	R1	2	3
	R2	2	3
	R3	1	3
	R4	2	3
	R5	1	3
Persembahan/Hiasan boleh diterima dan mempunyai nilai komersial	R1	1	2
	R2	1	3
	R3	1	2
	R4	1	2
	R5	2	3

Nota: 0 – Tidak dilakukan/Salah, 1 – Tidak Memuaskan, 2 – Memuaskan, dan 3 – Sangat Memuaskan

Akhir sekali, bagi penilaian persembahan produk, semua responden berjaya untuk meningkatkan skor markah masing-masing. Responden R1, Responden R3, dan Responden R4 telah berjaya untuk membaiki skor markah persembahan produk iaitu daripada skor markah 1 ke skor markah 2. Responden R2 berjaya untuk membaiki skor markah daripada skor markah 1 ke skor markah 3 manakala Responden R5 berjaya untuk membaiki skor markah daripada skor markah 2 ke skor markah 3. Kumpulan pengkaji berpendapat bahawa pelajar berjaya menunjukkan kreativiti menghasilkan produk Umai setelah menonton video.

Berdasarkan kajian yang telah dilaksanakan, kumpulan pengkaji berpendapat penghasilan alat bantu audio visual berjaya meningkatkan penguasaan kemahiran pelajar menghasilkan produk Umai. Kumpulan pengkaji mendapati video yang dihasilkan membantu pelajar dari segi ulang kaji. Pelajar boleh menonton semula video yang dihasilkan berulang kali sehingga mereka yakin dan mahir dalam penghasilan produk Umai. Selain itu, kumpulan pengkaji berpendapat video boleh dibaiki dengan mempelbagaikan kedudukan sudut kamera agar responden dapat melihat proses menghasilkan produk Umai dengan lebih teliti. Kumpulan pengkaji juga berpendapat responden perlu membuat persediaan awal sebelum menjalani Latihan Amali. Persediaan awal adalah termasuk menonton video yang ada di laman sesawang. Ini terbukti berkesan apabila pelajar yang menonton video yang dihasilkan oleh kumpulan pengkaji mencapai skor yang lebih baik dalam Ujian Amali. Hasil pelajar adalah seperti di Lampiran 2.

KESIMPULAN

Kesimpulannya, penggunaan alat bantu audio visual berkesan dalam meningkatkan penguasaan kemahiran pelajar menghasilkan produk Umai. Analisis dan interpretasi data turut menyokong bahawa terdapat peningkatan penguasaan kemahiran pelajar menghasilkan produk Umai. Pada kajian seterusnya, kumpulan pengkaji mencadangkan agar kajian tindakan turut dilaksanakan bagi kelas amali *Basic Butchery*. Ini kerana kaedah filet dipelajari dalam kursus berkenaan.

BIBLIOGRAFI

- Alwi, S. (2017). Problematika guru dalam pengembangan media pembelajaran. *Jurnal Ilmu-Ilmu Kependidikan*, 8(2), 145-167.
- Febliza, Asyti, Afdal, & Zul. (2015). Statistic dasar penelitian. *Jurnal Al-hikmah*, 14(2), 1412-5382.
- Adefa Grafika. (2015). Media pembelajaran dan teknologi informasi komunikasi. Adefa Grafika, Pekanbaru.
- Hayati. M. (2017). Hubungan penggunaan media pembelajaran audio visual dengan minat peserta didik pada pembelajaran pendidikan agama islam di SMAN 1 Bangkinang Kota NAJMI. *Jurnal Al-hikmah*, 14(2), 160-180.
- Hopper, J. (2016). Why do you need 4-point scales? Retrieved from <https://verstaresearch.com/blog/why-you-need-4-point-scales/>
- Letrud, K., & Hernes, S. (2018). Excavating the origins of the learning pyramid myths. *Journal of Cogent Education*, 5(15), 1-17.
- Putranti, N. (2016). Cara membuat media pembelajaran online menggunakan edmodo. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 2(2), 139-147.
- Wirawan, A. (2020). Memaksimalkan layanan informasi berbasis media audio visual: Suatu upaya meningkatkan minat belajar siswa di SMP. *Jurnal Sipatokkong Bpsdm Sulsel*, 1(2), 148-153.

Lampiran 1. Carta perbatuan perjalanan

Perkara	April	Mei				Jun				Julai	
	W4	W1	W2	W3	W4	W1	W2	W3	W4	W1	W2
Pemilihan Tajuk Kajian Tindakan											
Kertas Cadangan Kajian Tindakan											
Bengkel Penyelidikan Kajian Tindakan 1											
Jadual Pelaksanaan Kajian											
Latihan Amali											
Analisis Keputusan Latihan Amali											
Perbincangan Bersama Pensyarah Kursus											
Proses Penghasilan Video Umai											
Tayangan Video Umai kepada Kumpulan Sasaran											
Soal Selidik											
Pengumpulan Refleksi dari Kumpulan Sasaran											
Ujian Amali											
Analisis Keputusan Ujian Amali											
Penulisan Kertas Kajian Tindakan											
Bengkel Penyelidikan Kajian Tindakan 2											

Lampiran 2. Hasil pelajar dalam ujian amali

Bil.	Rajah	Penerangan
1		Sediakan ikan, cili padi, cili merah, limau, bawang holland dan bawang bombay.
2		Setelah itu, buang sisik ikan dan fillet kan nya. Setelah selesai memotong, bersihkan sisa pada isi ikan tersebut.
3		Setelah selesai, potong atau hiris isi ikan tersebut dalam bentuk tidak terlalu tebal dan tidak terlalu nipis.
4		Hiris bawang bombay, bawang holland dan cili merah dan letakkan dalam satu mangkuk.
5		Masukkan ikan yang sudah dipotong ke dalam mangkuk yang berisi bawang-bawang tadi. Tambahkan limau ke dalam bahan-bahan tersebut dan masukkan garam secukupnya.
6		Persembahan produk Umai.

Lampiran 3. Senarai semak latihan amali dan ujian amali

Keterangan	0	1	2	3	PRODUK UMAI ___ / 15 x 100% = _____
Rasa produk pelajar memenuhi citarasa, dan boleh diterima/dikomersial					
Tekstur produk (filet) pelajar seperti yang sepatutnya dan boleh dikomersial					
Hirisan bahan produk pelajar seperti yang sepatutnya dan boleh dikomersialkan					
Potongan bahan produk pelajar boleh diterima dan boleh dikomersialkan					
Persembahan/Hiasan boleh diterima dan mempunyai nilai komersial					