



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI



KOLEJ KOMUNITI
KULIM

PERTANDINGAN INOVASI PIALA PENGARAH KKCU 2022

INOVASI PEMANGKIN GENERASI LESTARI

Cetakan Digital Pertama, 2022

Diterbitkan oleh:

KOLEJ KOMUNITI KULIM

KEMENTERIAN PENGAJIAN TINGGI MALAYSIA

Jalan Kota Kenari 2,

Taman Kota Kenari

09000, Kulim

Kedah Darul Aman

Tel: 04-4900412 Faks: 04-4900385

© 2022 Kolej Komuniti Kulim

Hak Cipta Terpelihara. Tidak dibenarkan mengeluarkan ulang mana-mana bahagian artikel, ilustrasi, dan isi kandungan buku ini dalam apa jua bentuk dan dengan apa cara sekalipun, sama ada elektronik, fotokopi, mekanik, rakaman atau cara lain sebelum mendapat izin bertulis daripada Kolej Komuniti Kulim.

Perpustakaan Negara Malaysia

Inovasi Pemangkin Generasi Lestari

2022

INOVASI PEMANGKIN GENERASI LESTARI

Pertandingan Inovasi Piala Pengarah KKKU 2022

Sidang Redaksi

PENGARAH

RIZAL KASYRNO BIN GHAZALI

TIMBALAN PENGARAH AKADEMIK

SUHAIDA BINTI MAMAT

KETUA UNIT PENYELIDIKAN & INOVASI KOMERSIAL

SITI JARIAH BINTI SAHAR

PENYELARAS

NURUL HUDA BINTI ZAINOL

AJK INOVASI STAF/PELAJAR

NAZLIZA BINTI ABDUL GHANI

AHMAD SOBRI BIN ZAKARIA

PENYELARAS KOMERSIAL

SALZA BINTI SAMSUDIN

AJK DATA & PENERBITAN

FAEZAH BINTI DOL

AJK EDITOR PENERBITAN

KHAIRULANWAR BIN HARUN

PRAKATA

Setinggi-tinggi syukur ke hadrat Allah SWT kerana dengan izin-Nya dan tahniah kepada Unit Penyelidikan & Inovasi, Kolej Komuniti Kulim, Kedah kerana dapat menghasilkan penerbitan himpunan hasil inovasi pelajar dan pensyarah daripada Kolej Komuniti Kulim iaitu Inovasi Pemangkin Generasi Lestari.

Justeru, amatlah besar harapan pihak Kolej Komuniti Kulim agar himpunan inovasi pelajar dan pensyarah ini dapat dihayati dan dikongsikan bersama-sama seluruh warga Kolej Komuniti Kementerian Pendidikan Tinggi Malaysia seterusnya menjadi kepada budaya inovasi yang cemerlang.

Akhir sekali, jutaan tahniah dan syabas sekali lagi kepada semua pensyarah dan jawatankuasa yang terlibat dalam penerbitan ini. Semoga usaha yang murni ini dapat diteruskan lagi pada masa yang akan datang.

Sekian, terima kasih



RIZAL KASYRNO BIN GHAZALI

Pengarah

Kolej Komuniti Kulim

ISI KANDUNGAN

1. BBQ Cheesecake.....	1
Noren Raj a/l Moka, Kalishwaran a/l Sivaperuman, Elena Justin a/p Parthiban, Irene Justina a/p Parthiban, Lokanchina a/p Murugan	
2. Chibi Solat.....	5
Nur Atikah Binti Mohd Fauzi, Rabiatal Adawiyah Binti Yusof Muhamad Zuhilmi Bin Razali, Khairulnizam Bin Muhardi, Muhammad Haikal Afiq Bin Nazri	
3. Cinna Snacks.....	15
Nur Fatin Nabilah Binti Azmi, Nur Syazwina Aliya Binti Adi Yuseri, Nuryasmin Afrina Binti Muhammad Syukri, Nesha Farzana Binti Azhari, Ummil Najihah Najwa Binti Hasbullah	
4. e-Aduan KKKU.....	20
Nur Athirah Syazwin Binti Mohd Sobri, Nurfatina Athirah Binti Idrus, Siti Khadijah Binti Ismail, Nurhakimah Marhaini Binti Abdul Halim, Khairul Izwan Bin Kamarudin	
5. Mummy Qis Pantang Food.....	29
Qistina Binti Mohd Basir, Nurul Natasha Adila Binti Jamal, Nurul Farzana Binti Mahathir, Gopalakrishnan a/l Muniandy	
6. Noobie TLB.....	36
Nur Fatin Nabilah Binti Azmi, Nur Syazwina Aliya Binti Adi Yuseri, Nuryasmin Afrina Binti Muhammad Syukri, Nesha Farzana Binti Azhari, Ummil Najihah Najwa Binti Hasbullah	
7. Seri Ayu Sweeties.....	43
Ainin Sofiya Binti Mohamad Fauzi, Nurul Sharmimie Binti Mohd Faudzi, Nur Hidayah Binti Abdul Hamid, Nur Atiqah Syuhada Binti Azlizam, Nur Husnina Binti Abd Halim	

8. Smart TPM.....	51
Jyothikaashri a/p Vijiyakumar, Sivaaini a/p Rathakrishnan, Mohammad Fariz Bin Mohammad Irwan, Wan Nur Afieya Binti Wan Ahmad Safarin, Nur Ayuni Aina Binti Ayub	
9. STM Kit.....	56
Mohamad Adam Iman Bin Baharuddin, E'nurhana Mutaali'z Binti Aizul Sa'ari, Muhammad Noor Kamarul Haizat Bin Mohd Hamsi, Kisheaan Thevar A/L Sathivaseelan, Faris Daniel Bin Shahkhairrudin	
10. The Insight Chair.....	64
Nurul Hasanah Binti Azizan, Ayu Nadia Sofea Binti Sofi, Muhammad Qusyairi Bin Bakhari, Afiq Nasruddin Bin Nordin, Kirtika a/p Gopalan	



PERTANDINGAN INOVASI PIALA PENGARAH KKKU 2022

INOVASI PEMANGKIN GENERASI LESTARI

BBQ CHEESECAKE

NOREN RAJ, KHALISWARAN, ELENA JUSTINA, IRENE JUSTINA, LOKANCHINA

njnoren21@gmail.com

PENERANGAN PRODUK

- **JM BAKERY PS** mengeluarkan produk yang berasaskan bakeri iaitu BBQ Cheesecake. Setelah produk-produk telah mendapat sambutan dalam pasaran, barulah perniagaan ini diceburi dengan secara serius dengan memperbesarkan lagi syarikat pemprosesan dan membuat penambahan pada jenis produk BBQ cheese.
- BBQ Cheesecake keluaran **JM BAKERY PS** memenuhi citarasa setiap lapisan masyarakat dengan pelbagai jenis perasa seperti Korean BBQ Chicken, Spicy BBQ Chicken, Southern BBQ Chicken, dan sebagainya.

APLIKASI

- BBQ Cheesecake direka mengikut citarasa pelanggan dengan mempelbagaikan dekorasi dan rupa kek bagi menarik lagi perhatian pelanggan.
- BBQ Cheesecake merupakan koleksi resepi yang menarik untuk dimakan oleh pelbagai lapisan masyarakat.
- Hidangan ini sesuai dijamu pada bila-bila masa.

OBJEKTIF

- Menyediakan produk dengan menggunakan bahan yang bermutu tinggi dan berpatutan.
- Menawarkan harga yang mampu beli oleh setiap pelanggan.
- Menyediakan dan mengamalkan prinsip "Makanan Sihat" iaitu sesuai untuk dimakan oleh semua peringkat umur.
- Mempelbagaikan pilihan makanan yang ada di pasaran untuk pengguna.

POTENSI PASARAN

- Produk inovasi ini mempunyai potensi yang baik dalam pasaran kerana BBQ Cheesecake masih belum tiada di dalam pasaran Malaysia.
- Segmen market juga boleh diluaskan kepada kanak-kanak berusia 7 hingga 13 tahun. Ini kerana BBQ Cheesecake ini lebih sedap, menarik dan sesuai untuk kanak-kanak dan juga remaja.
- Sesuai dijadikan produk jualan suri rumah yang ingin menjana pendapatan sampingan.

KEASLIAN

- BBQ Cheesecake ini merupakan resepi yang direka dan disusun khas oleh ahli kumpulan sendiri dengan beberapa kali cubaan untuk mendapatkan hasil yang terbaik.
- BBQ Cheesecake boleh dibuat mengikut kepelbagaian dari segi rasa dan bentuk kek mengikut permintaan pelanggan.

GAMBAR PRODUK



BBQ Cheesecake (JM Bakery PS)

Noren Raj A/L Moka, Kalishwaran A/L Sivaperuman, Elena Justin A/P Parthiban, Irene Justina A/P Parthiban, Lokanchina A/P Murugan, Suriati Binti Ahmad Suhaimi, Salza Binti Samsudin

Pengenalan

Di era moden persaingan perdagangan ini, para usahawan berlumba-lumba untuk mencipta produk yang diminati oleh pelanggan. Salah satu produk yang paling diminati oleh masyarakat adalah makanan yang sesuai dengan semua peringkat umur, maka kita memiliki idea yang dibangunkan sendiri iaitu BBQ Cheesecake. BBQ Cheesecake melalui pembuatan dan pengedaran produk berasaskan bakeri. Hasrat utama adalah untuk menyediakan produk dan perkhidmatan yang mampu beli yang bertaraf premium bagi menyumbang pembangunan ekonomi. BBQ Cheesecake keluaran JM BAKERY PS memenuhi citarasa setiap lapisan masyarakat. BBQ Cheesecake "Kualiti Terbaik", dan itulah yang boleh anda harapkan dari produk kami. Ayam BBQ Korea kami lebih rangup, lebih enak, dan lebih lembut daripada apa sahaja yang anda rasa sebelum ini, Hal ini kerana, BBQ Cheesecake yang dikeluarkan mempunyai pelbagai jenis perasa seperti Korean BBQ Chicken, Spicy BBQ chicken, Sourthern BBQ Chicken, dan sebagainya.

Penyataan Masalah

Sekiranya kita melihat kepada isu pemakan pada masa kini, tidak ramai yang menyedari akan masalah yang sedang dihadapi oleh masyarakat kini, iaitu kepupusan makanan berasaskan bakeri. Menurut makanan bakeri adalah makanan yang biasa didapati oleh masyarakat, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Perkara ini terjadi kerana berlakunya perubahan gaya hidup, perubahan dalam masakan di samping citarasa masyarakat yang mula pelbagai.

Disebabkan perubahan tersebut, BBQ Cheesecake yang dulunya amat diminati masyarakat kini hanya tinggal kenangan sahaja. Sehingga hanya berberapa jenis BBQ Cheesecake yang tidak diketahui oleh orang ramai seperti Korean BBQ Chicken, Spicy BBQ chicken, Sourthern BBQ Chicken. Malah tidak terkejut sekiranya, anak-anak kini lebih mengenali pencuci mulut barat melebihi daripada BBQ Cheesecake tempatan. Perubahan citarasa dan bagaimana cara sesebuah masyarakat telah mengubah masyarakat generasi yang baru.

Objektif

- Menyediakan produk dengan menggunakan bahan yang bermutu tinggi dan berpatutan.
- Menawarkan harga yang mampu beli oleh setiap pelanggan.
- Menyediakan dan mengamalkan prinsip “ Makanan Sihat “ iaitu sesuai untuk dimakan oleh semua peringkat umur.
- Mempelbagaikan pilihan makanan yang ada di pasaran untuk pengguna.

Rasional Penyediaan Inovasi

- Produk inovasi ini mempunyai potensi yang baik dalam pasaran kerana BBQ Cheesecake masih belum tiada di dalam pasaran Malaysia.
- Segmen market juga boleh diluaskan kepada kanak-kanak berusia 7 hingga 13 tahun. Ini kerana BBQ Cheesecake ini lebih sedap, menarik dan sesuai untuk kanak-kanak dan juga remaja.
- Sesuai dijadikan produk jualan suri rumah yang ingin menjana pendapatan sampingan.

Hasil Dapatan

BBQ Cheesecake yang dihasilkan mempunyai rasa dan kelazatan yang unik berbeza dengan produk makanan lain yang berada di pasaran.

BBQ Cheesecake keluaran JM BAKERY PS memenuhi citarasa setiap lapisan masyarakat dengan pelbagai jenis perasa seperti Korean BBQ Chicken, Spicy BBQ Chicken, dan Southern BBQ Chicken.

Impak/Keberkesanan/Sumbangan Kepada Masyarakat/Negara/IR 4.0

BBQ Cheesecake juga mempunyai pelbagai komponen penting yang baik untuk kesihatan. Cheese mengandungi pelbagai jenis antioksidan seperti **kalsium dan protein, vitamin A, B12, riboflavin, zinc dan fosforus manakala ayam mengandungi** selenium, fosforus, vitamin B6, dan niasin.

Usahawan bukan hanya berniaga untuk fokus kepada keuntungan semata-mata, malah mereka adalah pemangkin kepada pertumbuhan dan pembangunan ekonomi negara. Pencapaian ekonomi sesebuah negara bergantung kepada usahawan mereka yang sentiasa dinamik dan maju ke hadapan.

Usahawan bukan sahaja membangunkan syarikat dan diri sendiri sahaja, malah mereka juga menggalas tanggungjawab untuk membangunkan masyarakat dan negara. Hasil daripada tindakan mereka mampu mewujudkan peluang baru yang boleh diteroka oleh masyarakat amnya.

Usahawan juga menyediakan peluang untuk mereka yang ingin meningkatkan taraf hidup dengan kerja yang bersesuaian. Mereka yang berusaha sehabis baik mampu membawa diri dan keluarga keluar dari kemiskinan sekaligus meningkatkan taraf hidup.



PERTANDINGAN INOVASI PIALA PENGARAH KKKU 2022

INOVASI PEMANGKIN GENERASI LESTARI

CHIBI SOLAT

ZUHILMI, KHAIRULNIZAM, AFIQ, RABIATUL ADAWIYAH & ATIKAH

zuhilmirazali20@gmail.com

Penerangan Produk

Chibi Solat merupakan patung tanah liat yang menunjukkan posisi solat yang berbeza-beza bagi setiap individu mengikut kemampuan dan kudrat mereka.

Aplikasi

- Panduan solat yang berbentuk produk nyata untuk orang sakit
- Mudah difahami dan jelas
- Kos bahan yang murah dan berpatutan
- Lengkap untuk kegunaan semua Muslimin dan muslimat

Objektif

1. Memudahkan pelajar dan orang awam
2. Memahami cara solat yang sah dan tidak membebankan golongan kurang upaya
3. Mengurangkan peratus meninggalkan solat di dalam masyarakat

Potensi Pasaran

- Produk pertama Chibi Solat yang dikeluarkan di pasaran
- Harga yang berpatutan untuk semua lapisan masyarakat
- Produk keluaran bumiputera
- Konsep patung islamik menarik minat kanak-kanak terutamanya

Keaslian

1. Dibangunkan khas untuk memudahkan pelajar dan orang awam beribadah mengikut syarat-syarat tertentu
2. Ciptaan patung tanah liat yang mudah difahami oleh masyarakat dan pelajar

Gambar Produk



Chibi Solat

Nur Atikah Binti Mohd Fauzi, Rabiatal Adawiyah Binti Yusof, Muhamad Zuhilmi Bin Razali, Khairulnizam Bin Muhandi, Muhammad Haikal Afiq Bin Nazri, Nor Azian Binti Ahmad @ Ahmad Jali, Nurul Ain Binti Azmi

Pengenalan

Inovasi ialah kaedah mencari jalan untuk menghasilkan produk atau perkhidmatan yang lebih baik sama ada melalui pengubahsuaian atau penambahbaikan. Ia adalah hasil cetusan idea-idea yang kreatif dan inovatif dalam mana-mana aspek kerja yang dapat meningkatkan kualiti dan produktiviti organisasi. Oleh itu, inovasi bahan bantu mengajar sangat penting dalam membantu guru untuk memastikan objektif pengajaran berjaya dicapai. Dalam subjek Pendidikan Islam khususnya, inovasi perlu diketengahkan agar murid dapat melalui proses pengajaran dan pembelajaran dalam suasana pembelajaran yang pelbagai dan tidak hanya terbatas dengan penggunaan buku teks dan memenuhi keperluan dan memudahkan guru dan murid. Oleh itu dengan penggunaan “Chibi Solat”, pelajar akan lebih mudah faham dan ianya dilihat lebih efektif selain menarik minat mereka.

Penyataan Masalah

Antara permasalahan yang timbul semasa kelas berlangsung, kelas kebiasaannya berjalan selama dua jam yang mana akan sedikit sebanyak telah memberi ruang kepada pelajar tertidur dan hilang fokus di dalam kelas. Inovasi ini memberi sedikit ruang untuk menarik semula tumpuan dan fokus pelajar. Ketika diberi “Chibi Solat” yang comel ini akan memberi keseronokan dan menghilangkan tekanan di dalam kelas. Di samping itu juga ia bertindak sebagai alat yang dapat membantu pelajar memahami secara langsungnya secara sendiri.

Objektif

1. Menggunakan bahan yang mesra alam yang tidak membahayakan kepada pelajar.
2. Pelajar akan tertarik dan seronok bermain.
3. Dapat memudahkan pelbagai peringkat pengguna.

Rasional Penyediaan Inovasi

1. Penyediaan inovasi ini dapat mengurangi tekanan dalam kalangan pelajar.
2. Dapat menarik pelajar untuk lebih fokus (terutama untuk mereka yang Visual).
3. Menyediakan suasana pembelajaran yang menarik dan seronok.

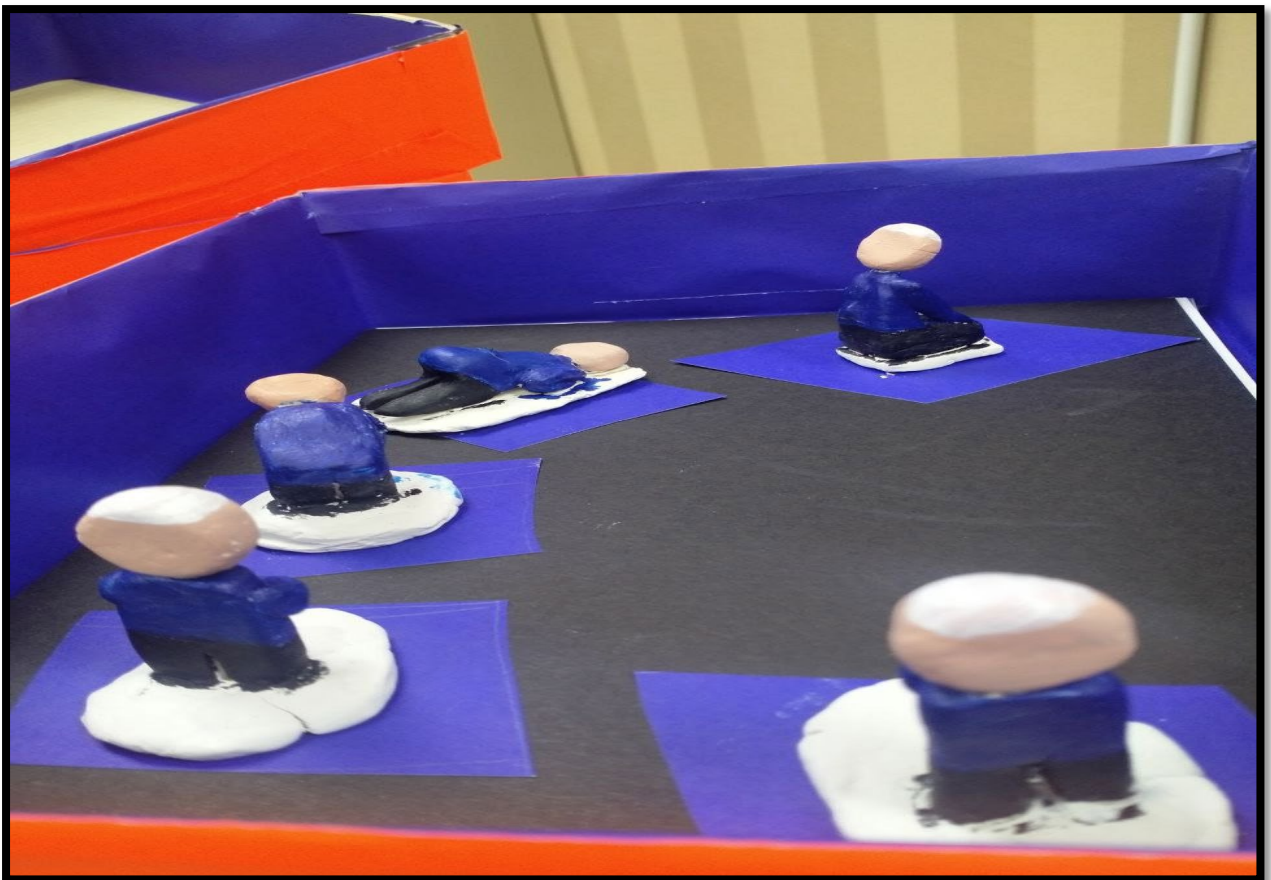
Impak Inovasi

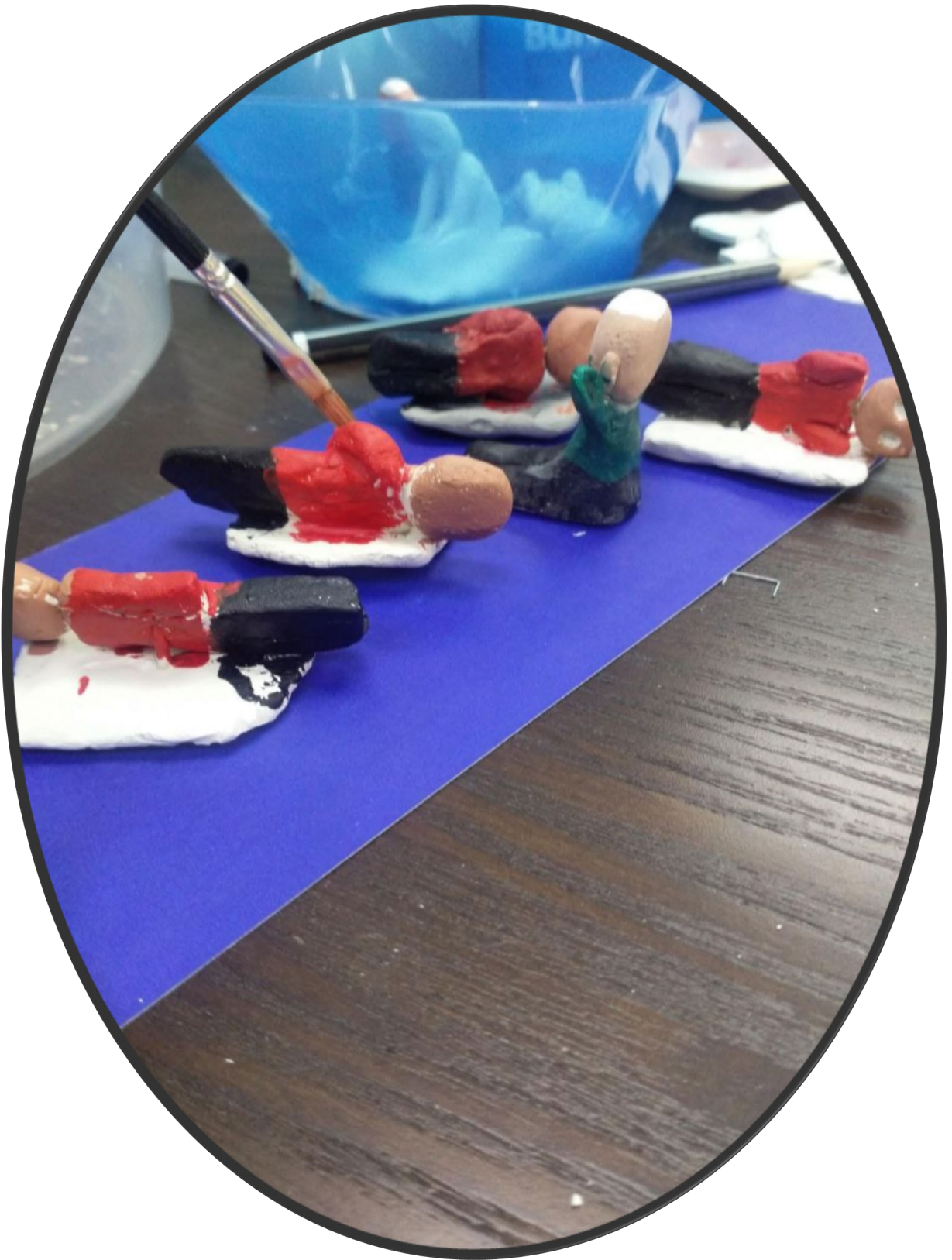
1. Inovasi ini mampu membantu mengatasi masalah pembelajaran dalam mata pelajaran Pendidikan Islam.
2. Grafik, penggunaan warna yang menonjol dan reka bentuk yang menarik menarik minat para pelajar untuk lebih mendalami ilmu berkaitan.
3. Proses pengajaran dan pembelajaran lebih mudah kerana pelajar lebih memahami dengan melihat postur badan “Chibi Solat”.

Rumusan

Secara keseluruhannya, inovasi ini bukan sahaja menarik minat malah membantu meningkatkan kefahaman dalam kalangan pelajar mengenai cara-cara solat yang betul dengan merujuk kepada postur badan “Chibi Solat”. Selain itu, guru juga dapat mempelbagaikan teknik dan pelaksanaan aktiviti untuk menjadikan proses pengajaran dan pembelajaran lebih menarik.

Lampiran

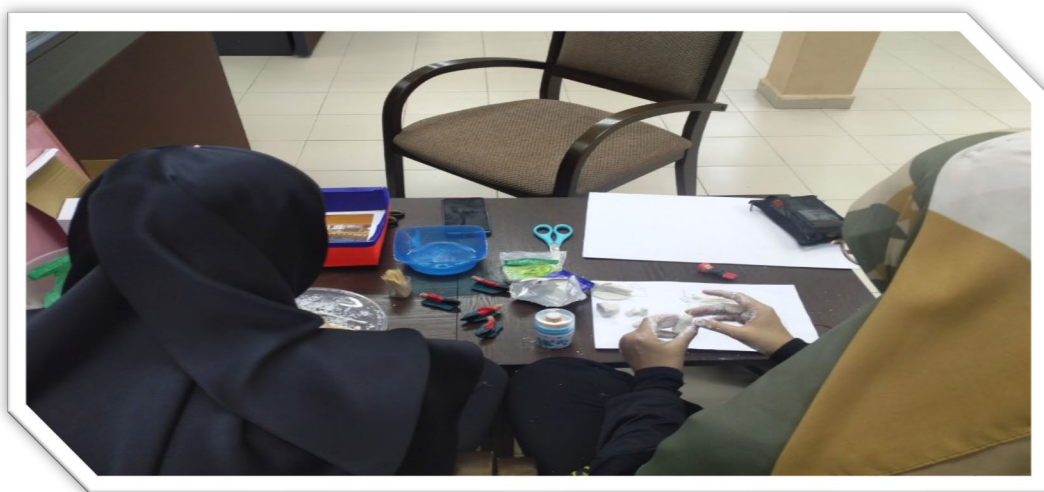
















PERTANDINGAN INOVASI PIALA PENGARAH KKKU 2022

INOVASI PEMANGKIN GENERASI LESTARI

CINNA SNACKS

POH KIM YEAN, IROSHA, SALINEE, KOUSALYAH, PREETYNA

pohkimyeansanthiya@gmail.com

Penerangan Produk

- Produk ini merupakan makanan yang mempunyai kandungan *cinnamon* yang tinggi untuk melengkapkan rasa.
- *Cinnamon* mengandungi antioksidan seperti *catechin*, *cinnamaldehyde*, *cineol*, *eugenol* dan *cinnamic acid* yang boleh membantu badan melawan radikal bebas seterusnya mencegah penyakit.
- *Cinnamon* ini bertujuan untuk membantu mengurangkan masalah ketagihan rokok.

Aplikasi

- *Cinna Snacks* sangat mudah dan cepat disediakan sebagai makanan ringan (snack) untuk dijamah pada bila-bila masa.
- Kos bahan yang digunakan sangat rendah dan bahan mudah didapati di kedai-kedai runcit.
- Sesuai untuk semua lapisan masyarakat.

Objektif

- Menyediakan makanan alternatif kepada perokok untuk membantu mengurangkan ketagihan pada rokok.
- Membantu melahirkan masyarakat yang lebih sihat.
- Menyediakan peluang kepada suri rumah untuk menjana pendapatan sampingan keluarga dengan jualan *Cinna Snacks*.
- Mempelbagaikan pilihan makanan yang ada di pasaran.

Potensi Pasaran

- Malaysia mempunyai lebih kurang 21.3% (sumber KKM 2019) perokok tegar yang sesuai dengan hidangan ini.
- Dengan kos yang rendah dan bahan yang mudah didapati, makanan ini boleh dijadikan jualan untuk menjana pendapatan sampingan keluarga.
- Boleh dijual di gerai/warung kecil di setiap kawasan.

Keaslian

- Idea resepi makanan ini dijana oleh ahli kumpulan sendiri yang ingin mencuba resepi masakan baru.
- Ianya merupakan penambahbaikan baru daripada makanan sedia ada di pasaran.

Gambar Produk



Cinna Snacks

Nur Fatin Nabilah Binti Azmi, Nur Syazwina Aliya Binti Adi Yuseri, Nuryasmin Afrina Binti Muhammad Syukri, Nesha Farzana Binti Azhari, Ummil Najihah Najwa Binti Hasbullah, Suriati Binti Ahmad Suhaimi, Mohamad Hafiz Bin Bakar

Pengenalan

Kayu manis adalah rempah yang boleh dibeli di dalam tanah / bentuk serbuk atau dalam bentuk kayu (atau 'quills'). Kayu manis mempunyai sejarah menarik, termasuk peranannya dalam peperangan, penggunaannya sebagai mata wang dan penggunaannya sebagai afrodisiak. Perkataan 'kayu manis' lazimnya merujuk kepada dua rempah yang berlainan, yang kedua-duanya diperbuat daripada kayu aromatik dan pewarnaan kayu.

Di Amerika Utara, rempah yang paling biasa dilabel sebagai 'kayu manis' sebenarnya kasia, rempah yang sama juga dikenali sebagai kayu manis Cina. Ia dituai dari kulit kayu aromatum *Cinnamomum*. *Cinnamomum aromaticum* adalah pokok malar hijau yang berasal dari selatan Bangladesh, China, India, Uganda dan Vietnam. *Cassia* lebih murah untuk menghasilkan dan mempunyai rasa yang lebih berani, kurang halus daripada kayu manis sejati, oleh itu ia kadang-kadang disebut sebagai 'kayu manis bastard'.

Rempah yang lebih tepat dikenali sebagai kayu manis dituai dari kulit kayu *Cinnamomum verum*. Ia juga dikenali sebagai 'Ceylon kayu manis', rujukan kepada negara asal Sri Lanka (yang dahulu dikenali sebagai Ceylon). Hari ini, ceylon kayu manis lazimnya ditanam di Sri Lanka, India (terutamanya di negeri selatan Kerala), Bangladesh, Brazil, Vietnam, dan Madagascar, di antara negara-negara lain. Selepas bahagian dalam kulit kayu ini diambil, ia akan dikeringkan sehingga terjadinya bentuk batang bergulung seperti yang anda biasa lihat di dapur.

Apa yang unik dan menarik mengenai rempah ratus ini adalah bau, rasa dan warnanya yang sangat tersendiri. Ciri-ciri ini dikatakan terhasil disebabkan oleh bahagian minyak pada pokok ini yang mengandungi kompaun *cinnamaldehyde*, yang sangat bermanfaat untuk kesihatan kita.

Kayu manis digunakan untuk pelbagai manfaat kesihatan dalam ubat alternatif. Ini termasuk rawatan untuk selesema, masalah pencernaan dan tempoh haid yang menyakitkan. Sesetengah orang juga menggunakan kayu manis sebagai rawatan kencing manis.

Kayu manis dianggap mempunyai nilai perubatan kerana sifat antioksidan, anti-radang dan anti-mikroba yang kuat. Beberapa faedah kesihatan Cinnamon yang berpotensi membantu mengurangkan kolesterol, mengurangkan jangkitan, mengurangkan tekanan darah, menurunkan kadar gula dengan meningkatkan kepekaan insulin, mengurangkan penyakit jantung dan kerosakan gigi dan bau mulut.

Penyataan Masalah

Rokok merupakan sesuatu yang tidak asing lagi dalam masyarakat kita. Terdapat pelbagai kandungan bahan yang berbahaya terdapat dalam sebatang rokok dan ramai maklum bahawa ianya memudaratkan kesihatan diri dan orang sekeliling. Maksud merokok ialah perbuatan menyedut asap tembakau ke dalam saluran pernafasan. Terdapat pelbagai sebab mengapa seseorang itu mula merokok seperti terpengaruh dengan rakan dan media, sebagai cara untuk melepaskan tekanan kerja dan hidup atau terdedah dengan persekitaran seperti tinggal bersama perokok.

Walaupun merokok mungkin dirasakan dapat memberi keseronokan dan ketenangan kepada sang perokok, namun kesannya adalah sementara sahaja. Tanpa disedari mereka mula bergantung kepada rokok untuk berasa tenang. Semakin lama, rokok menjadi sebahagian daripada hidup dan akhirnya boleh menjadi ketagihan jika tidak dikawal. Tabiat merokok juga selain daripada memudaratkan kesihatan didapati menyebabkan seseorang lebih mudah mengambil bahan yang lebih berbahaya seperti dadah.

Sejak dahulu lagi, majoriti masyarakat di seluruh dunia tahu dan sedar mengenai risiko kesihatan yang bakal dihadapi oleh perokok. Proses pembakaran membabitkan penggunaan oksigen dan tembakau itu menyebabkan asap rokok yang mengandungi bahan toksik dibebaskan. Lebih daripada 100 telah diklasifikan sebagai bahan kimia berbahaya dan berpotensi bahaya, yang mana bahan toksik inilah sering dikaitkan sebagai penyebab penyakit berkaitan merokok. Rokok biasanya dijual dalam bungkusan berbentuk kotak atau kemasan kertas yang dapat dimasukkan dengan mudah ke dalam kantung.

Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) memaklumkan berdasarkan kepada Tinjauan Kesihatan dan Mobiliti Kebangsaan atau National Health and Mobility Survey yang dibuat pada tahun 2019 dianggarkan 21.3 peratus atau 4.9 juta rakyat Malaysia merokok.

Objektif

1. Menyediakan makanan alternatif kepada perokok untuk membantu mengurangkan ketagihan pada rokok.
2. Membantu melahirkan masyarakat yang lebih sihat.
3. Menyediakan peluang kepada suri rumah untuk menjana pendapatan sampingan keluarga dengan jualan Cinna Snacks.
4. Mempelbagaikan pilihan makanan yang ada di pasaran.

Rasional Penyediaan Inovasi

1. Malaysia mempunyai lebih kurang 21.3% (sumber KKM 2019) perokok tegar yang sesuai dengan hidangan ini.
2. Penyediaan bahan yang mudah dan murah didapati serta sesuai dengan semua lapisan masyarakat.

Hasil Dapatan

Strengths (Kekuatan)	Weaknesses (Kelemahan)
• Kos rendah. • Bahan mudah didapati. • Sesuai untuk semua lapisan masyarakat.	• Rasa cinnamon yang kuat dikhuatiri tidak digemari oleh orang ramai.
Opportunities (Peluang)	Threats (Ancaman)
• Menjanapendapatan sampingan kepada suri rumah. • Mempelbagaikan pilihan makanan sihat dalam pasaran. • Resepi yang mudah untuk disediakan.	• Banyak pilihan makanan dalam pasaran.

Impak/Keberkesanan/Sumbangan Kepada Masyarakat/Negara/IR 4.0 Tentang Produk Cinnamon Snacks

Usahawan bukan hanya berniaga untuk fokus kepada keuntungan semata-mata, malah mereka adalah pemangkin kepada pertumbuhan dan pembangunan ekonomi negara. Pencapaian ekonomi sesebuah negara bergantung kepada mereka yang sentiasa dinamik dan maju ke hadapan.

Usahawan bukan sahaja membangunkan syarikat dan diri sendiri sahaja, malah mereka juga menggalas tanggungjawab untuk membangunkan masyarakat dan negara. Hasil daripada tindakan mereka mampu mewujudkan peluang baru yang boleh diteroka oleh masyarakat amnya.

Ini merupakan salah satu peranan penting yang sering dilakukan oleh usahawan. Iaitu memastikan kemiskinan dan kelaparan dihapuskan di kalangan masyarakat. Bukan itu sahaja, mereka juga memberikan peluang untuk masyarakat yang kurang bernasib baik untuk menerima pendidikan seperti kanak-kanak serta remaja lain.

Usahawan juga menyediakan peluang untuk mereka yang ingin meningkatkan taraf hidup dengan kerja yang bersesuaian. Mereka yang berusaha sehabis baik mampu membawa diri dan keluarga keluar dari kemiskinan sekaligus meningkatkan taraf hidup.



PERTANDINGAN INOVASI PIALA PENGARAH KKKU 2022

INOVASI PEMANGKIN GENERASI LESTARI

e-ADUAN KKKU

NUR ATHIRAH SYAZWIN BINTI MOHD SOBRI, NURFATIN ATHIRAH BINTI IDRUS, SITI KHADIJAH BINTI ISMAIL, NURHAKIMAH MARHAINI BINTI ABDUL HALIM, KHAIRYL IZWAN BIN KAMARUDIN
nrzywn14@gmail.com

Penerangan Produk

Inovasi ini dibina sejajar dengan perkembangan teknologi terkini iaitu menggunakan aplikasi mudah alih. Pelanggan KKKU boleh menghantar aduan/maklum balas dengan mengimbas kod QR yang dipamerkan di kaunter-kaunter perkhidmatan KKKU. Pengurusan dan pemantauan aduan/maklum balas pelanggan oleh pegawai UKK secara atas talian (secara berpusat) adalah lebih efisien. Kaedah ini dapat mengelakkan berlakunya keciciran aduan/maklum balas.

Objektif

- Pelanggan mudah untuk membuat aduan dan maklum balas pelanggan menggunakan borang secara digital.
- Pengurusan dan pemantauan terhadap aduan dan maklum balas pelanggan lebih mudah dan efisien.

Keaslian

Kami mengakui Idea projek inovasi ini terdapat daripada pensyarah pembimbing dan kami sendiri. Projek inovasi ini adalah hakmilik kami dan pensyarah pembimbing kerana pelaksanaan projek ini sepenuhnya daripada kami.

Nur Athirah Syazwin (021014-02-0110)
Siti Khadijah (021213-03-0864)
Nurfatin Athirah (020725-02-0104)
Nurhakimah Marhaini (030803-07-0174)
Khairyl Izwan (021108-02-0285)

20

Aplikasi

- Imbas kod QR atau akses pautan e-Aduan KKKU pada poster/info hebahan aduan.
- Klik pada ADUAN PELANGGAN dihalaman utama e-Aduan KKKU.
- Lengkapkan maklumat diri, maklumat aduan dan bukti bergambar (sekiranya perlu).
- Hantar borang yang telah lengkap.
- Pentadbir e-Aduan KKKU akan menerima dan memantau borang yang diterima untuk tindakan lanjut.

Potensi Pasaran

- Menyediakan khidmat aduan/maklum balas pelanggan yang lebih efisien.
- Memudahkan serta meningkatkan kecekapan penerimaan dan pemantauan aduan dan maklum balas pelanggan

Gambar Produk



e-Aduan KKKU

Nur Athirah Syazwin Binti Mohd Sobri, Nurfatin Athirah Binti Idrus, Siti Khadijah Binti Ismail, Nurhakimah Marhaini Binti Abdul Halim, Khairyl Izwan Bin Kamarudin, Noorshakira Binti Ismail, Nur Hassanah Binti Abu Hassan

Pengenalan

Unit Komunikasi dan Korporat (UKK) merupakan unit yang menguruskan aduan dan maklum balas pelanggan di Kolej Komuniti Kulim. Aduan dan maklum balas pelanggan perlu dikendalikan dengan cekap teratur dan berkesan. Aduan merujuk kepada pernyataan perasaan tidak puas hati termasuk pertanyaan pelanggan terhadap dasar/polisi dan perkhidmatan yang diberikan oleh Kolej Komuniti Kulim. Maklum Balas Pelanggan pula merujuk kepada maklum balas, komen atau cadangan penambahbaikan yang diterima daripada pelanggan mengenai perkhidmatan yang berkaitan dengan Kolej Komuniti Kulim. Pelanggan kolej adalah terdiri daripada staf kolej, pelajar kolej dan orang luar yang berurusan dengan pihak Kolej Komuniti Kulim.

Penghantaran atau penerimaan borang aduan dan maklum balas pelanggan secara manual menyebabkan proses penghantaran atau penerimaan borang tersebut tidak teratur dan adakalanya berlaku keciciran. Maka dengan itu, satu sistem lebih efisien diwujudkan dan dibangunkan untuk menambahbaik sistem pengurusan borang aduan dan maklum balas pelanggan secara manual. e-Aduan KKKU ini merupakan satu inovasi terhadap sistem pengurusan borang manual yang sedia ada untuk memastikan semua borang aduan dan maklum balas pelanggan yang dihantar kepada UKK dapat diterima dan dipantau secara atas talian bagi pengurusan dan pentadbiran lebih mantap dan berstruktur. Idea ini timbul kerana pada awalnya, borang aduan manual yang disediakan hanya menggunakan cetakan kertas yang perlu diisi oleh pelanggan secara bertulis kemudian perlu dihantar secara manual dengan dihantar dalam peti cadangan yang diletakkan di tempat-tempat tertentu sahaja di mana ianya dilihat oleh pengkaji sebagai tidak mesra pelanggan.

Penyataan Masalah

1. Pelanggan sukar membuat aduan dan maklum balas menggunakan borang manual yang disediakan.

2. Pengurusan dan pemantauan terhadap aduan dan maklum balas pelanggan tidak teratur dan adakalanya berlaku keciciran.

Objektif

1. Pelanggan mudah untuk membuat aduan dan maklum balas pelanggan menggunakan borang secara digital.
2. Pengurusan dan pemantauan terhadap aduan dan maklum balas pelanggan lebih mudah dan efisien.

Rasional Penyediaan Inovasi

Rasionalnya pembangunan sistem ini, proses penghantaran dan penerimaan borang aduan dan maklum balas pelanggan adalah lebih cepat, mudah, cekap dan mesra pengguna. Pelanggan tidak perlu mengambil masa yang terlalu lama untuk membuat aduan pelanggan serta dapat meningkatkan kualiti kerja di UKK. e-Aduan KKKU ini juga terhasil ekoran daripada cadangan penambahbaikan oleh pegawai/penyelaras UKK selaku pensyarah pembimbing untuk mewujudkan perkhidmatan aduan dan maklum balas pelanggan yang lebih mesra pengguna dalam memastikan UKK telah melaksanakan sistem pengurusan kualiti yang lebih efisien dan teratur.

Ciri-Ciri Inovasi

1. e-Aduan KKKU beroperasi secara atas talian melalui scan QR CODE atau pautan yang telah dipamerkan di setiap kaunter perkhidmatan kolej serta dihebahkan oleh pensyarah secara atas talian yang boleh dicapai melalui telefon bimbit pintar di mana-mana sahaja.
2. Pengisian dan penghantaran borang secara digital yang lebih mudah dan ringkas.
3. Penerimaan serta pengumpulan data dan maklumat aduan pelanggan (*softcopy*) secara berpusat dan lebih tersusun.

Kaedah pelaksanaan inovasi

Kaedah pelaksanaan inovasi ini hanya mengambil masa yang singkat dengan melibatkan beberapa proses perancangan dan penyediaan untuk memastikan e-

Aduan dapat digunakan oleh pelanggan dengan lebih cepat. Berikut adalah perancangan dan penyediaan yang telah dijalankan:

Peringkat 1: Idea Awal

Mengenalpasti masalah sedia ada penghantaran dan penerimaan borang secara manual.

Peringkat 2: Perbincangan dan Perancangan Pembangunan Idea

Perbincangan bagi perancangan awal membangunkan borang aduan secara digital. Perbincangan adalah dari segi tarikh pelaksanaan, reka bentuk borang aduan secara digital dari segi antaramuka dan aplikasi yang sesuai digunakan bagi pembangunan sistem ini, impak aktiviti inovasi tersebut serta maklumat borang manual yang digunakan.

Peringkat 3: Reka bentuk borang aduan dan maklum balas secara digital

e-Aduan ini menggunakan aplikasi Google Sites pada halaman utama, borang aduan menggunakan Google Form. Ianya boleh diakses secara atas talian dengan scan QR CODE atau klik pada pautan yang diberikan melalui hebahan yang dibuat.

Peringkat 4: Pengujian / ujicuba e-Aduan KKKU

Proses ujian dilaksanakan dengan menguji sistem secara atas talian kepada beberapa orang pelanggan yang terdiri daripada staf kolej, pelajar dan orang luar yang menerima khidmat kolej. Segala maklumbalas digunakan sebagai input kepada penambahbaikan sistem.

Peringkat 5: Penulisan manual dan dokumentasi

Segala arahan penggunaan e-Aduan KKKU ini telah dipamerkan dalam poster aduan pelanggan memastikan pengguna dapat menggunakan e-Aduan ini dengan betul.

Peringkat 6: Pelaksanaan Inovasi e-Aduan

e-Aduan ini telah diguna pakai kepada pelanggan bermula bulan September 2022 di Kolej Komuniti Kulim dengan hebahan penggunaan oleh UKK secara atas talian, pameran poster di kaunter-kaunter perkhidmatan dan dalam perhimpunan pelajar bagi memantapkan penghantaran dan penerimaan aduan/maklum balas pelanggan di UKK.

Peringkat 7: Pentadbir e-Aduan

Pengurusan dan pemantauan aduan pelanggan yang diterima melalui e-Aduan hanya boleh diakses oleh pegawai dan penyelarass-penyelarass UKK yang telah dilantik.

Pelan Tindakan

CARTA GANTT PELAN TINDAKAN INOVASI e-ADUAN KKKU

BIL	AKTIVITI / MINGGU	2022											
		JULAI				OGOS				SEPTEMBER			
		M1	M2	M3	M4	M1	M2	M3	M4	M1	M2	M3	M4
1	Membentuk kumpulan inovasi												
2	Brainstorm bersama ahli kumpulan												
3	Kenalpasti masalah sedia ada												
4	Perancangan pembangunan idea												
5	Mereka bentuk borang digital e-Aduan KKKU												
6	Pengujian / ujicuba e-Aduan KKKU												
7	Penambahbaikan e-Aduan KKKU												
8	Penulisan manual dan dokumentasi												
9	Pelaksanaan penggunaan e-Aduan												

Rajah 1 Carta Gantt Pelan Tindakan Inovasi e-Aduan KKKU

Cara Operasi

1. Sediakan telefon bimbit pintar untuk imbas kod QR atau akses pautan e-Aduan KKKU yang disediakan pada poster aduan atau info hebahan dalam aplikasi Telegram staf dan pelajar.
2. Pengguna memasuki laman e-Aduan KKKU pada paparan utama halaman. Pada paparan ini pengguna boleh klik pada ADUAN PELANGGAN.
3. Pengguna perlu lengkapkan maklumat diri, maklumat aduan dan bukti

bergambar (sekiranya perlu).

4. Setelah lengkap pengisian borang boleh terus HANTAR.
5. Borang tersebut akan dipantau dan diambil tindakan lanjut oleh pegawai UKK.
6. Pelanggan akan dihubungi (berdasarkan maklumat yang diberikan) untuk maklum balas sekiranya perlu.

Hasil Dapatan

Perbezaan antara Proses Sebelum dengan Proses Selepas

Bil	Sebelum Inovasi	Selepas Inovasi
1	Menggunakan borang manual untuk aduan dan maklum balas	Menggunakan borang digital untuk aduan dan maklum balas
2	Perlu ke 2 lokasi Peti Cadangan untuk dapatkan borang yang disediakan (Laluan sebelah galeri dan depan bilik HEP)	Hanya scan QR CODE pada poster yang dipamerkan setiap kaunter perkhidmatan
		
3	Perlu bawa pen untuk lengkapkan maklumat secara bertulis pada borang manual	Lengkapkan borang digital dengan mudah dan ringkas menggunakan telefon pintar
4	Perlu cetak bukti bergambar yang diperolehi sekiranya ingin sertakan bersama borang manual	Muatnaik bukti bergambar dengan mudah dan cepat

5	Pegawai/Penyelaras UKK perlu mengumpul borang manual disetiap Peti Cadangan yang telah disediakan untuk pemantauan dan tindakan selanjutnya	Pegawai/PenyelarasUKK hanya perlu sign in email untuk menerima dan memantau borang aduan secara berpusat (secara atas talian <i>Google Drive</i>)
6	Pegawai perlu cetak borang manual dengan kuantiti yang banyak untuk diletakkan disetiap Peti Cadangan	Pegawai hanya perlu cetak borang aduan/maklum balas yang perlu tindakan selanjutnya sahaja

IMPAK/ KEBERKESANAN ELEMEN INOVASI

e-Aduan KKKU ini adalah lebih memenuhi keperluan pengguna terutamanya bagi penghantaran dan penerimaan borang oleh pelanggan kepada UKK dalam pengurusan dan pemantauan aduan pelanggan serta memberi impak positif kepada organisasi. Antara impak yang diperolehi adalah:

Menjimatkan Masa:

1. Penjimatan masa pelanggan/pengguna untuk membuat aduan dengan hanya scan QR CODE atau klik pada pautan diberikan menggunakan telefon bimbit pintar yang tanpa perlu mencari peti cadangan yang disediakan di tempat-tempat tertentu sahaja.
2. Penjimatan masa untuk pegawai yang bertanggungjawab untuk membuat semakan dan pantauan secara atas talian dari semasa ke semasa tanpa perlu membuat pengumpulan borang secara manual.

Penjimatan Kos:

1. Tiada kos yang digunakan dalam pembangunan inovasi ini. Pembangunan aduan secara digital ini juga ke arah Selamatkan Bumi Hijau yang menyumbang kepada pengurangan penggunaan kertas secara optima dengan mewujudkan konsep "*Paperless*" yang akan mengurangkan kos. Aduan dan makluma balas pelanggan hanya dicetak

untuk tindakan selanjutnya jika perlu sahaja.

Efisyen:

1. Inovasi ini telah memudahkan pelanggan membuat aduan dan meningkatkan kecekapan penerimaan serta pengurusan aduan dan maklum balas pelanggan di UKK. Pengguna merasai pengalaman baru kepada yang lebih sistematik dan bersepadu. Dalam masa yang sama, dengan adanya inovasi ini mengurangkan beban kerja dan secara tidak langsung meningkatkan produktiviti serta membolehkan memberi lebih tumpuan dalam urusan peningkatan mutu perkhidmatan aduan dan maklum balas pelanggan dengan lebih mudah dan ringkas.

Kreativiti:

1. Inovasi ini adalah kreativiti dalam menyahut dasar kerajaan dalam membangunkan 4IR negara melalui pengkomputeran awan (*cloud computing*) untuk digitalisasi sebagai budaya norma baharu yang perlu diarusperdanakan disemua peringkat termasuk sektor awam dan swasta.

Impak/Keberkesanan/Sumbangan Kepada Masyarakat/Negara/IR 4.0

BBQ Cheesecake juga mempunyai pelbagai komponen penting yang baik untuk kesihatan. Cheese mengandungi pelbagai jenis antioksidan seperti **kalsium dan protein, vitamin A, B12, riboflavin, zinc dan fosforus manakala ayam mengandungi** selenium, fosforus, vitamin B6, dan niasin.

Usahawan bukan hanya berniaga untuk fokus kepada keuntungan semata-mata, malah mereka adalah pemangkin kepada pertumbuhan dan pembangunan ekonomi negara. Pencapaian ekonomi sesebuah negara bergantung kepada usahawan mereka yang sentiasa dinamik dan maju ke hadapan.

Usahawan bukan sahaja membangunkan syarikat dan diri sendiri sahaja, malah mereka juga menggalas tanggungjawab untuk membangunkan masyarakat dan negara. Hasil daripada tindakan mereka mampu mewujudkan peluang baru yang boleh diteroka oleh masyarakat amnya.

Usahawan juga menyediakan peluang untuk mereka yang ingin meningkatkan taraf hidup dengan kerja yang bersesuaian. Mereka yang berusaha sehabis baik mampu membawa diri dan keluarga keluar dari kemiskinan sekaligus meningkatkan taraf hidup.



PERTANDINGAN INOVASI PIALA PENGARAH KKKU 2022

INOVASI PEMANGKIN GENERASI LESTARI



Mummy Qis Pantang Food

QISTINA BT MOHD BASIR, NURUL NATASHA ADILA BINTI JAMAL,

NURUL FARZANA BINTI MAHATHIR, GOPALAKRISHNAN A/L MUNIANDY

qis.basir@gmail.com

Penerangan Produk

Mummy Qis Pantang Food adalah makanan sejuk beku yang memudahkan ibu menjalani tempoh berpantang selepas melahirkan. Produk ini mudah disediakan dan tidak mengandungi bahan pengawet.

Inovasi ini dihasilkan dengan menggunakan Ikan Salmon, Ikan Tenggiri, Ikan Jenahak dan Ikan Merah yang segar serta bahan-bahan yang berkualiti dan berkhasiat untuk ibu-ibu menjalani tempoh berpantang. Produk ini mengandungi antioksidan dan kaya dengan kolagen marin semulajadi yang dapat meningkatkan awet muda dan membuang gas dalam badan khususnya untuk ibu-ibu yang baru melahirkan.

Inovasi ini merupakan variasi pek Mummy Qis Pantang Food iaitu Salmon Lada Hitam, Jenahak Lada Hitam, Singgang Ikan Tenggiri dan Singgang Ikan Merah. Pek Mummy Qis Pantang Food yang dapat mengembalikan kesegaran badan ibu-ibu selepas melahirkan serta memudahkan ibu-ibu dalam menyediakan hidangan berpantang.

Aplikasi

Produk ini khusus untuk ibu yang berpantang.

Produk ini juga sesuai untuk golongan yang berdiet.

Objektif

- Menghasilkan hidangan yang sesuai untuk berpantang.
- Menyediakan makanan sihat yang segar dan berkualiti tinggi.
- Memudahkan ibu yang baru melahirkan untuk menjalani proses berpantang.

Potensi Pasaran

Produk ini mempunyai nilai komersial yang sangat tinggi.

Produk ini mampu menjadi pilihan utama kepada ibu yang berpantang kerana produk ini segar, berkhasiat dan berkualiti tinggi.

Harga produk sangat berpatutan dengan produk yang ditawarkan.

Keaslian

Kami mengakui idea projek ini tercetus daripada kami sendiri.

Projek inovasi ini adalah hakmilik kami kerana pelaksanaan projek ini sepenuhnya daripada kami kecuali nukilan dan ringkasan yang tiap-tiap satunya telah kami jelaskan sumbernya.

Qistina Bt Mohd Basir 040604-07-0808

Nurul Natasha Adila Binti Jamal 040918-07-0018

Nurul Farzana Binti Mahathir 040319-02-0262

Gopalakrishnan A/L Muniandy 031022-07-0491

Gambar Produk



Mummy Qis Pantang Food

Qistina Binti Mohd Basir, Nurul Natasha Adila Binti Jamal, Nurul Farzana Binti Mahathir, Gopalakrishnan A/L Muniandy, Ahmad Munzir Bin Zakaria, Siti Jariah Binti Sahar

Pengenalan

Seseorang ibu pasti mengetahui betapa pentingnya berpantang dengan betul serta kesan sekiranya para ibu tidak berpantang dengan betul. Apabila ibu menjalani tempoh berpantang dengan proses yang betul ia dapat memperbaiki segala kerosakan yang berlaku pada sel-sel badan semasa proses melahirkan. Berpantang adalah suatu yang penting bagi seorang ibu untuk memastikan kesihatan badan setelah bersalin. Oleh sebab itu, kami telah menghasilkan suatu produk untuk memudahkan ibu yang baru melahirkan dalam penyediaan makanan sihat yang segar dan dapat mengembalikan kesegaran sama ada berpantang di rumah sendiri atau dijaga oleh orang lain iaitu ibu atau *confinement lady*

Produk ini adalah Mummy Qis Pantang Food. Mummy Qis Pantang Food adalah makanan sejuk beku yang memudahkan proses penyediaan makanan untuk ibu berpantang. Ia juga boleh diambil untuk golongan yang berdiet dan ingin mengamalkan pemakanan sihat. Pelbagai variasi menu Mummy Qis Pantang Food iaitu Salmon Lada Hitam, Tenggiri Lada Hitam, Singgang Jenahak dan Singgang Ikan Merah.

Penyataan Masalah

Pada zaman serba moden, golongan-golongan ibu yang baru melahirkan terdiri daripada wanita berkerjaya sibuk dengan urusan kerja di samping perlu menguruskan anak-anak dan rumahtangga. Oleh sebab itu, mereka memilih untuk berpantang sendiri tambahan pula mereka juga tidak mahu menyusahkan ibu bapa yang sudah tua atau uzur. Maka, mereka terpaksa berpantang sendiri di rumah bersama suami dan anak-anak yang bersekolah. Hal ini menjadi masalah kepada mereka kerana sibuk menguruskan anak-anak yang lain dan mengabaikan proses berpantang.

Proses berpantang untuk ibu-ibu yang baru melahirkan ini mempunyai banyak amalan antaranya berurut, memakai bengkung, bertangas, memastikan kaki tidak sejuk dan terutamanya berpantang makanan. Hal yang perlu diutamakan dalam

berpantang adalah soal makanan. Berdasarkan artikel Aminah Hussain (2021), pada masa kini, wanita yang baru melahirkan sukar untuk mendapatkan makanan berpantang kecuali dijaga oleh orang yang lebih berusia serta mempunyai ilmu berkaitan berpantang seperti ibu kandung, ibu mertua atau *confinement lady*. Menurut artikel berita metro iaitu Pegawai Pemakanan (Nutritionist) Sektor Pemakanan Ibu, Bahagian Pemakanan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), Nurul Zaiza Zainuddin berkata terdapat 70% daripada ibu, hanya satu kali berpantang bersama orang yang lebih berpengetahuan tentang cara berpantang selebihnya mereka akan berpantang sendiri.

Produk Mummy Qis Pantang Food membantu mereka dalam penyediaan makanan pantang agar makanan berpantang lebih mudah disediakan dan menjimatkan masa di samping makanan itu sendiri berkhasiat, segar dan berkualiti.

Objektif

1. Menghasilkan hidangan yang sesuai untuk berpantang
2. Menyediakan makanan sihat yang segar dan berkualiti tinggi
3. Memudahkan ibu yang baru melahirkan untuk menjalani proses berpantang

Rasional Penyediaan Inovasi

Inovasi ini menggunakan ikan salmon, ikan tenggiri, ikan jenahak dan ikan merah yang segar serta bahan-bahan yang berkualiti tinggi serta berkhasiat kepada ibu-ibu berpantang. Produk ini dijamin bersih dan dimasukkan ke dalam kertas aluminium. Seterusnya, produk ini disimpan di dalam bekas yang kedap untuk mengekalkan kesegaran, rasa dan kualiti produk. Mummy Qis Pantang Food menyediakan variasi pek menu berpantang dengan menggunakan ikan Salmon, ikan tenggiri, ikan jenahak dan ikan merah. Pelbagai masakan boleh disediakan iaitu bakar, kukus atau rebus. Inovasi ini bukan sahaja memudahkan ibu-ibu berpantang untuk memasak malah menepati cita-rasa mereka. Ibu-ibu akan menjalani hari-hari berpantang yang bahagia kerana dapat menikmati hidangan berpantang yang datang dalam pelbagai jenis dan sedap, segar serta berkualiti. Kesemua jenis menu disediakan di dalam pek Mummy Qis Pantang Food.

Kelebihan Mummy Qis Pantang Food

Produk ini tidak menggunakan sebarang bahan pengawet dan sangat sesuai untuk ibu-ibu yang baru melahirkan. Antara bahan-bahan yang digunakan dalam produk ini adalah bawang merah, bawang putih, halia dan lada hitam. Produk ini membantu meningkatkan kadar hemoglobin yang rendah kerana ibu-ibu telah kehilangan darah semasa proses melahirkan. Selain daripada itu, produk ini dapat membuang angin kerana enzim dalam halia dan lada hitam boleh membantu memecahkan dan mengeluarkan gas dalam badan. Secara tidak langsung ia memberikan kelegaan buat si ibu daripada sebarang ketidakselesaan. Selain itu, membantu melancarkan pergerakan saluran pencernaan dan kesannya ia mencegah daripada sembelit. Produk ini mengandungi antioksidan dan kaya dengan kolagen marin semulajadi yang dapat meningkatkan awet muda untuk ibu-ibu yang baru melahirkan.

Impak/ Keberkesanan Inovasi

Pelbagai hidangan yang sesuai untuk ibu berpantang

- Mummy Qis Pantang Food ini menghasilkan variasi hidangan yang berkhasiat kepada ibu-ibu yang berpantang. Produk ini menyediakan menu yang sesuai kepada ibu-ibu berpantang untuk mengembalikan kesegaran tubuh badan dalam tempoh berpantang.

Menyediakan makanan sihat yang segar dan berkualiti tinggi

- Ibu-ibu yang berpantang dapat menjaga kesihatan mereka dengan pengambilan pemakanan yang sihat. Mummy Qis Pantang Food ini mengandungi khasiat dan nutrien yang tinggi dalam membantu proses pemulihan yang cepat setelah ibu bersalin.

Memudahkan ibu yang baru melahirkan untuk menjalani proses berpantang

- Mummy Qis Pantang Food ini memudahkan penyediaan masakan berpantang kepada para ibu yang baru melahirkan. Produk ini mempunyai pelbagai cara masakan yang memudahkan seperti rebus, kukus dan bakar daripada variasi yang disediakan dalam pek pantang Mummy Qis Pantang Food. Maka, para

ibu dapat menjimatkan masa dalam menyediakan hidangan berpantang.

SWOT

Kekuatan	Kelemahan
• Memudahkan penyediaan masakan berpantang kepada para ibu dalam menjalani proses berpantang • Mengandungi bahan-bahan yang bernutrisi • Tanpa bahan pengawet.	• Kurang mahir dalam membuat rekaan logo • Produk tidak siap dimasak
• Peluang	• Ancaman
• Produk ini mampu menjadi pilihan utama kepada ibu yang berpantang . • Mummy Qis Pantang Food mampu membuka cawangan secara meluas dipasaran.	• Bersaing dengan perniagaan yang telah menjual produk siap dimasak. • Harga perniagaan yang lain

Lampiran

Makanan siap pek makanan Mummy Qis Pantang Food



The image displays four clear plastic containers of Mummy Ois Pantang Food, each containing a different variety of food. The containers are arranged in a 2x2 grid. Each container has a white label with the following information:

- Brand Logo:** A circular logo featuring a woman's face and the text "Mummy Ois Pantang Food".
- Product Name:** "Mummy Ois Pantang Food" followed by the specific variety name.
- Description:** A short description of the food.
- Weight and Price:** "Berat Bersih: 200g" and "Harga: RM12.90".
- Image:** A photograph of the food inside the container.

The four varieties shown are:

- Ikan Tenggiri:** The top-left container, showing a piece of fish in a sauce.
- Ikan Merah:** The top-right container, showing a piece of fish in a red sauce.
- Lada Hitam:** The bottom-left container, showing a piece of fish in a dark sauce.
- Salmon Lada Hitam:** The bottom-right container, showing a piece of salmon in a dark sauce.



PERTANDINGAN INOVASI PIALA PENGARAH KKKU 2022

INOVASI PEMANGKIN GENERASI LESTARI

NOOBIE TLB

NUR FATIN NABILAH BINTI AZMI, NUR SYAZWINA ALIYA BINTI ADI YUSERI, NESHA FARZANA BINTI AZHARI, NURYASMIN AFRINA BINTI MUHAMMAD SYUKRI, UMMIL NAJIHAH NAJWA BINTI HASBULLAH

finxshx@gmail.com.my

Penerangan Produk

NOOBIE TLB merupakan panel datar yang berfungsi untuk menampilkan gambar. NOOBIE TLB sama jenis dengan lighting box tetapi berbeza saiznya. Keunikan produk NOOBIE TLB ini terletak pada saiz yang jarang dijumpai di pasaran, kebanyakannya di pasaran hanya mempunyai saiz A3 manakala NOOBIE TLB ialah saiz A2 yang dapat memuatkan 2 orang pelajar untuk tracing dalam satu masa.

Aplikasi

- Langkah 1 : Membuka suis lampu LED.
- Langkah 2 : Meletakkan helaian kertas yang bergambar.
- Langkah 3 : Meletakkan helaian kertas Lukisan yang kosong.
- Langkah 4 : Memulakan lakaran mengikut helaian kertas yang bergambar.

Objektif

- ☐ Memudahkan pelajar meniru atau melukis semula lakaran.
- ☐ Menjimatkan masa kepada pelajar.
- ☐ Menjimatkan kos dan tahan lama.
- ☐ Meningkatkan hasil kerja pelajar.

Potensi Pasaran

- ☐ NOOBIE TLB yang dijual akan mendapat sambutan kerana boleh digunakan dalam tempoh yang panjang .
- ☐ Saiz yang dibuat lebih besar berbanding dengan tracing light box yang sedia ada di pasaran.

Keaslian

- ☐ Menggunakan bahan yang mudah diganti.
- ☐ NOOBIE TLB sesuai digunakan oleh semua orang.
- ☐ Mempunyai kelebihan yang tersendiri.

Gambar Produk



Noobie Tracing Light Box (TLB)

Nur Fatin Nabilah Binti Azmi, Nur Syazwina Aliya Binti Adi Yuseri, Nuryasmin Afrina Binti Muhammad Syukri, Nesha Farzana Binti Azhari, Ummil Najihah Najwa Binti Hasbullah, Faezah Binti Dol, Ahmad Sobri Bin Zakaria

Pengenalan

Inovasi ialah kaedah untuk menghasilkan produk atau perkhidmatan yang lebih baik sama ada melalui penambahbaikan. Peningkatan kualiti dan produktiviti organisasi dicetuskan daripada idea-idea yang kreatif dan inovatif. Tujuan inovasi ini juga untuk meningkatkan kualiti produk yang sedia ada di pasaran.

NOOBIE TLB ialah produk yang digunakan untuk mengesan imej atau corak di helaian kertas kepada helaian kertas yang lain. Dengan wujudnya NOOBIE TLB ini, lakaran yang dilakukan akan menjadi lebih kemas.

Penyataan Masalah

1. Sukar untuk membuat tracing pada lakaran jika tidak menggunakan tracing light box.
2. Kos penukaran barang mahal jika ingin ditukar dan mudah rosak.
3. Saiz yang sedia ada di pasaran hanyalah bersiaz A3 dan hanya boleh digunakan seorang pada satu masa.

Objektif

1. Memudahkan pelajar untuk melakarkan semula lakaran.
2. Hasil kerja pelajar akan menjadi lebih kemas dan memuaskan.
3. Tidak perlu mengeluarkan kos yang banyak untuk penukaran barang yang rosak.

Rasional Penyediaan Inovasi

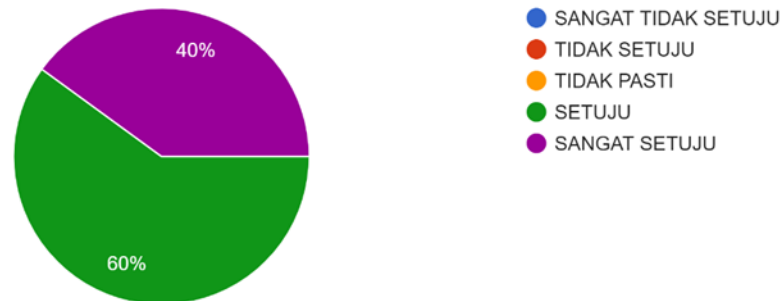
Rasional penyediaan inovasi ini ialah:

- NOOBIE TLB direka untuk membantu pelajar yang bermasalah dalam membuat lakaran
- NOOBIE TLB juga dihasilkan untuk meningkatkan kualiti kekemasan kerja pelajar.
- NOOBIE TLB boleh digunakan oleh semua orang seperti pelajar dan pekerja

Hasil Dapatan

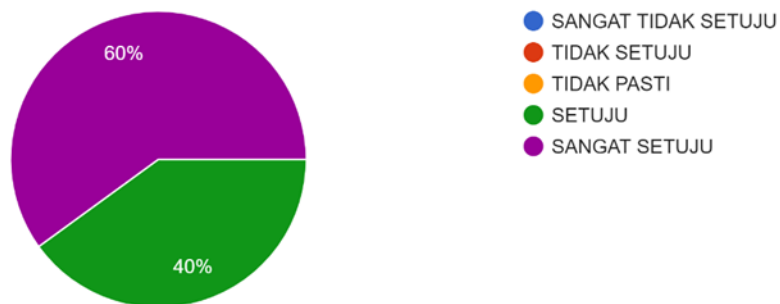
NOOBIE TLC dapat membantu pelajar membuat tracing dengan lebih mudah.

5 responses



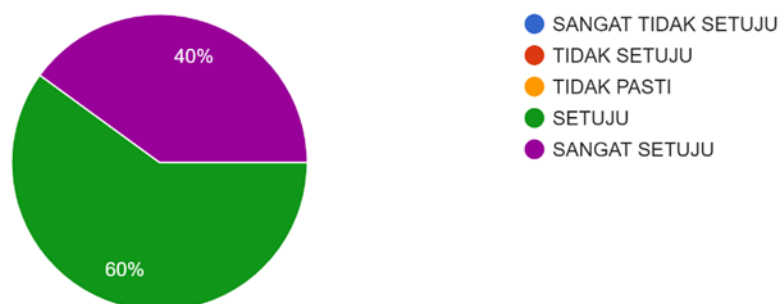
Cara penggunaan NOOBIE TLC lebih mudah untuk difahami

5 responses



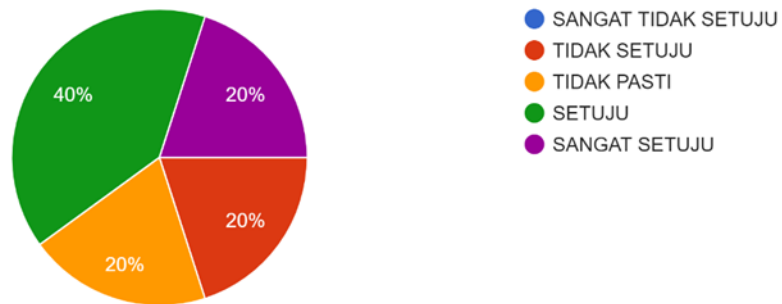
NOOBIE TLC dapat menyelesaikan tracing dengan lebih cepat

5 responses



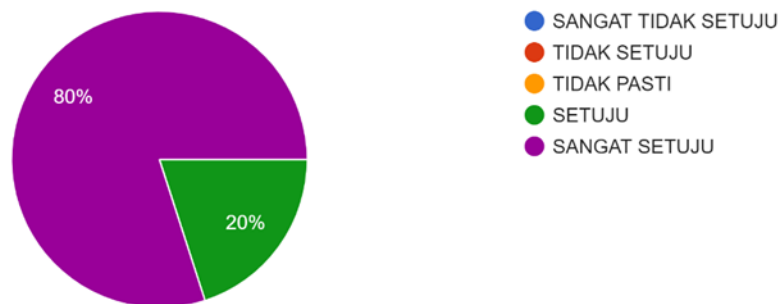
NOOBIE TLB sesuai digunakan di dalam kelas asas lukisan

5 responses



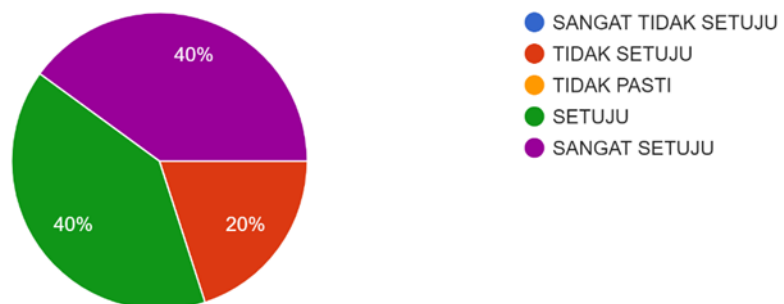
NOOBIE TLB mampu memuatkan kertas lebih daripada saiz A3

5 responses



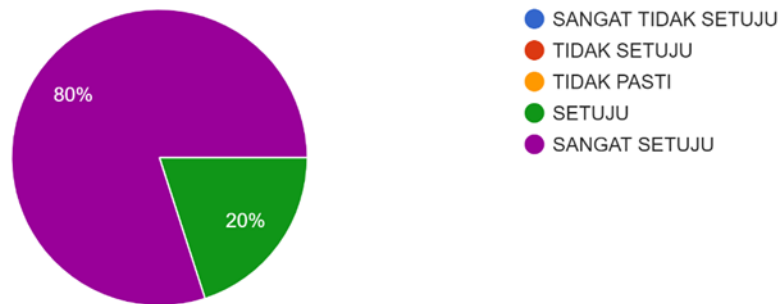
Reka Bentuk NOOBIE TLB sesuai untuk digunakan dalam kelas

5 responses



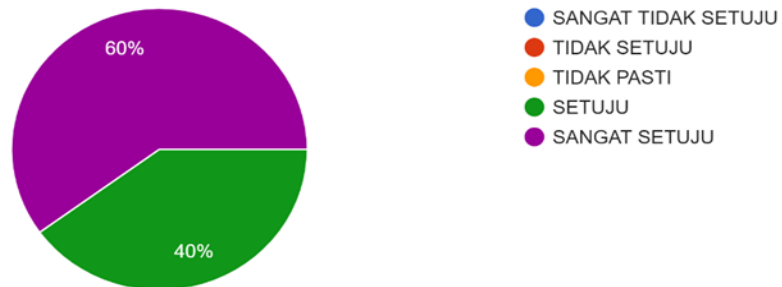
NOOBIE TLB mampu memuatkan kertas lebih daripada saiz A3

5 responses



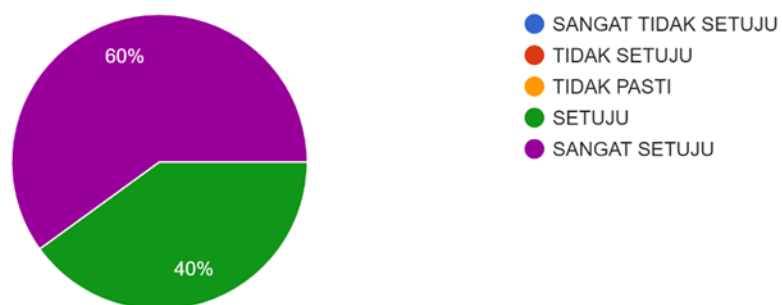
NOOBIE TLB adalah alternatif terbaik menggantikan teknik tracing secara tradisional (tingkap bilik).

5 responses



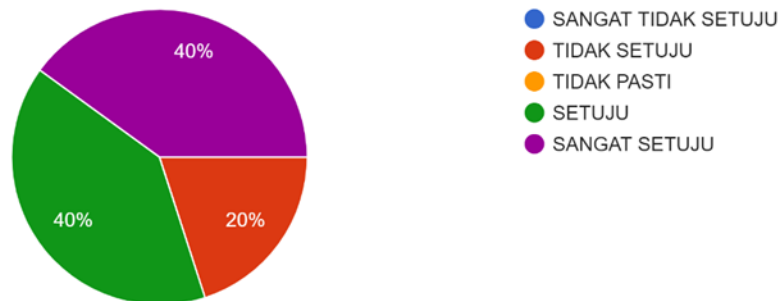
NOOBIE TLB adalah alternatif terbaik menggantikan teknik tracing secara tradisional (tingkap bilik).

5 responses



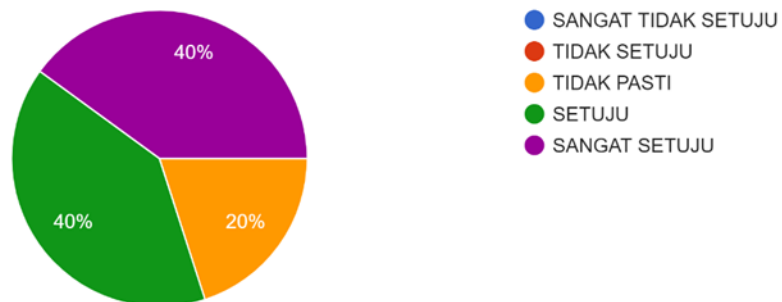
Secara umumnya NOOBIE TLB sangat berguna kepada individu yang baru untuk belajar Asas Lukisan.

5 responses



NOOBIE TLB mampu mendapat sambutan yang hangat di pasaran

5 responses



IMPAK/KEBERKESANAN/SUMBANGAN KEPADA MASYARAKAT/NEGARA/IR4.0

- Pelajar akan semakin berminat untuk belajar setelah menggunakan NOOBIE TLB.
- Kemahiran pelajar dalam membuat lakaran semakin meningkat setelah menggunakan NOOBIE TLB.
- NOOBIE TLB mampu untuk melahirkan generasi yang minat dengan dunia seni.





PERTANDINGAN INOVASI PIALA PENGARAH KKKU 2022

INOVASI PEMANGKIN GENERASI LESTARI

SERI AYU SWEETIES

AININ SOFIYA ,NURUL SHARMIMIE,NUR HIDAYAH,NUR HUSNINA ,NUR ATIQA SYUHADA
aininfauzi856@gmail.com

Penerangan Produk

Inovasi produk tercetus apabila generasi masa kini semakin tidak menyedari kewujudan kuih muih tradisional seperti seri ayu.

Kuih Seri Ayu yang dikeluarkan mempunyai dua jenis perasa seperti pedas iaitu Sambal Bilis dan Manisan. Hidangan produk ini dapat menarik perhatian masyarakat. Penambahan *topping* sambal bilis dan manisan pada kuih seri ayu memberi kelainan pada produk ini di samping mengekalkan resepi melayu terhadap kuih seri ayu tersebut.

Keluaran Seri Ayu Sweeties dapat memenuhi citarasa setiap lapisan peringkat umur dewasa mahupun kanak-kanak.

Aplikasi

1. Kuih seri ayu ini sesuai disajikan pada waktu pagi dan minum petang
2. Seri ayu versi manis sesuai disajikan pada kanak-kanak manakala seri ayu pedas digemari pada peringkat umur 12 tahun ke atas.
3. Produk ini juga sesuai disajikan pada majlis kenduri,sambutan hari lahir dan lain-lain lagi.
4. Mudah di bawa dan senang untuk dimakan

Objektif

1. Meningkatkan pasaran produk Seri Ayu Sweeties kepada pelbagai lapisan masyarakat.
2. Menjana pendapatan tambahan kepada golongan suri rumah
3. Menghasilkan hidangan yang sesuai dan menarik kepada pelbagai peringkat umur.
4. Menghasilkan kuih dengan pelbagai perisa dan tanpa bahan pengawet.

Potensi Pasaran

1. Produk ini belum ada di pasaran dan mampu bersaing dengan makanan lain .
2. Idea yang baru dan produk ini akan menambah nilai kepada pengguna yang membeli dan merasai makanan ini kerana ia mempunyai kelainan rasa .
3. Kos penghasilan yang tidak terlalu mahal dah harga jualan juga adalah berpatutan
4. Bahan-bahan untuk menyediakan kuih seri ayu mudah didapati di rumah dan cara penyediaan kuih ini juga mudah
5. Mewujudkan lebih banyak peluang pekerjaan kepada orang ramai

Keaslian

- Kami mengakui idea projek inovasi ini tercetus daripada kami sendiri.
- Projek inovasi ini adalah hakmilik kami kerana pelaksanaan projek ini sepenuhnya daripada kami. Produk ini belum ada di pasaran lagi .

1. **AININ SOFIYA BINTI MOHAMAD FAUZI-030621020432**
2. **NURUL SHARMIMIE BINTI MOHD FAUDZI-030501030150**
3. **NUR HIDAYAH BINTI ABDUL HAMID-031206020114**
4. **NUR ATIQA SYUHADA BINTI AZLIZAM -030203110048**
5. **NUR HUSNINA BINTI ABD HALIM-010429020338**

Gambar Produk



Seri Ayu Sweeties

Ainin Sofiya Binti Mohamad Fauzi, Nurul Sharmimie Binti Mohd Faudzi, Nur Hidayah Binti Abdul Hamid, Nur Atiqah Syuhada Binti Azlizam, Nur Husnina Binti Abd Halim, Nurul Huda Binti Zainol, Suriati Binti Ahmad Suhaimi

Pengenalan

Malaysia sememangnya kaya dengan kepelbagaian makanan tradisi, budaya dan adat resam. Masyarakat melayu terutamanya sangat terkenal dengan pelbagai kuih muih tradisional seperti kuih talam, lepat pisang, kuih koci termasuk juga kuih seri ayu. Kuih muih tradisional ini menjadi antara identiti masyarakat di Malaysia.

Kuih Seri ayu atau dikenali kuih puteri ayu sejenis kuih yang lahirnya dalam keluarga kuih apam. Kuih ini cantik disebabkan penyediaan mengikut acuan dan diletakkan kelapa parut di bahagian atasnya. Kuih Seri Ayu biasanya berwarna hijau dibahagian bawahnya.

Kuih ini diperbuat daripada daun pandan bagi menghasilkan aroma yang wangi dan rasa pandan yang sedap. Bahagian atas pula diletakkan kelapa parut padat yang digaul dengan garam untuk membangkitkan rasa lemak masin. Kuih ini mudah disediakan dan hanya menggunakan teknik mengukus. Satu masa dahulu kuih seri ayu menjadi salah satu kuih muih tradisional yang menjadi antara sajian popular untuk dihidangkan sewaktu sarapan pagi dan minum petang.

Penyataan Masalah

Generasi muda pada hari ini kebanyakan tidak mengenali kuih-muih tradisional sebagai seperti kuih seri ayu. Generasi muda masa kini lebih menggemari pencuci mulut barat. (Sumber: Malaysia Now) Tidak dapat dinafikan permintaan terhadap kuih-kuih tradisional semakin merosot dengan kehadiran kuih-kuih moden daripada barat seperti donut, kek coklat, brownies yang secara lazim, menjadi pilihan ramai sebagai pencuci mulut. Perubahan dalam masakan mengakibatkan citarasa masyarakat yang mula pelbagai. Tanpa disedari, kelaziman itu menjadikan kuih muih tradisional semakin terpinggir untuk dihidangkan sebagai pemanis mulut.

Selain itu kuih Seri Ayu yang dihasilkan pada masa kini tidak tahan lama kerana kuih ini diperbuat dari kelapa dan mudah cepat basi. Ini ditambah pula sikap sebahagian masyarakat kini tidak lagi menggemari kuih yang berasaskan kelapa

kerana lebih tertarik dengan pembuatan kuih moden yang berasaskan keju. Masalah ini menyebabkan kuih muih ini kurang dibeli oleh pelanggan.

Zaman semakin moden dengan pertambahan golongan wanita sibuk bekerja hingga tidak sempat memasak makanan, terutama sekali membuat kuih. Hal ini sedikit sebanyak menyumbang kepada kepupusan kuih muih tradisional

Di samping itu juga kuih muih tradisional semakin hilang peminatnya adalah disebabkan kurangnya usaha giat daripada kerajaan untuk memperkenalkan kuih muih tradisional serta membangunkan semula perusahaan kuih muih tradisional kecil-kecilan.

Objektif

1. Meningkatkan pasaran produk Seri Ayu Sweeties kepada pelbagai lapisan masyarakat.
2. Menjana pendapatan tambahan kepada golongan suri rumah
3. Menghasilkan hidangan yang sesuai dan menarik kepada pelbagai peringkat umur.
4. Menghasilkan kuih dengan pelbagai perisa dan tanpa bahan pengawet.

Rasional Penyediaan Inovasi

Pada era globalisasi, segelintir masyarakat pada hari ini tidak menyedari tentang masalah yang sering dihadapi iaitu kuih muih tradisional diancam kepupusan. Kuih muih tradisional adalah makanan yang biasa didapati oleh masyarakat, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Kuih muih tradisional di Malaysia ini menjadi satu identiti dan keunikan yang tidak terdapat di negara lain. Hal ini menjadi satu sumber tarikan pelancong yang dapat menarik minat orang luar untuk mengunjungi negara yang penuh dengan kepelbagaian budaya ini.

Bagi menyelesaikan masalah yang dihadapi masa kini, kumpulan kami telah memilih untuk menghasilkan satu projek inovasi berasaskan makanan. Kumpulan kami mengambil kesempatan ini untuk menghasilkan satu produk inovasi daripada kuih muih tradisional. Kami telah memilih kuih seri ayu untuk memastikan kuih muih tradisional masih kekal relevan dan tahan lebih lama di pasaran.

Kami berhasrat untuk mempopularkan kuih tradisional bagi memastikan kuih ini dapat dimartabatkan dan mendapat tempat di hati masyarakat. Kami cuba

memberikan nilai tambah dalam kuih muih tradisional bagi memenuhi cita rasa moden supaya rasa makanan itu diterima ramai masyarakat kini.

Hasil Dapatan

Setelah kumpulan kami membuat perancangan yang teliti, kami membuat keputusan untuk memilih Seri Ayu Sweeties sebagai resepi pilihan inovasi kumpulan kami. Keluaran Seri Ayu Sweeties memenuhi citarasa setiap lapisan peringkat umur dewasa mahupun kanak-kanak.

Nama yang menjadi pilihan kami adalah Seri Ayu Sweeties. Kami memilih nama Seri Ayu Sweetie dengan nama yang moden dan comel didengari supaya dapat menarik perhatian golongan dewasa mahupun kanak-kanak.

Seri Ayu Sweeties yang dikeluarkan mempunyai dua jenis perasa pedas iaitu sambal bilis dan manis. Perasa sambal bilis sesuai kepada golongan remaja, dewasa dan siapa yang mengemari sambal atau bedas. Bagi perasa manis pula sesuai kepada golongan kanak-kanak, remaja dan golongan yang mengemari manisan. Hidangan produk ini dapat menarik perhatian masyarakat kerana penambahan *topping* sambal bilis dan manisan pada kuih seri ayu memberi kelainan pada produk ini dan masih mengekalkan resepi terhadap kuih seri ayu. Selain itu, kelainan warna biru muda dan merah jambu pada produk adalah salah satu dapat menarik pelanggan untuk membeli produk kami.

Swot Analysis

KEKUATAN	KELEMAHAN
• Harga mampu milik • Bahan mentah mudah didapati • Produk ini mudah dihidangkan. • Mudah disediakan • Produk buatan Muslim yang berkualiti	• Kepelbagaian produk terhad • Kurang kepakaran • Skop pasaran terhad
PELUANG	ANCAMAN

• Pertambahan pendapatan dan kuasa beli masyarakat • Kepelbagaian pasaran produk makanan sejuk beku	• Perubahan citarasa pelanggan • Kenaikkan harga bahan mentah
--	--

Kaedah Pelaksanaan Inovasi

Bahan-bahan:

- 1 cawan gula
- 3 biji telur
- 1 sudu makan ovelate
- 1 sudu kecil pewarna merah dan warna biru
- 2 cawan tepung gandum
- 1 kotak santan kara
- 1/2 cawan air
- 1/4 sudu kecil *baking powder* jika perlu



* **Topping:**

Coklat dan sambal ikan bilis dan boleh pelbagaikan perisa ikut citarasa masing-masing.

Langkah-langkah:

Langkah pertama

- Masukkan gula dan telur kacakaukan hingga separuh kembang.
- Masukkan ovelate dan kacakaukan sekali lagi hingga kembang berwarna putih.
- Kemudian, masukkan santan kara ke dan air dalam *mixer* tadi .



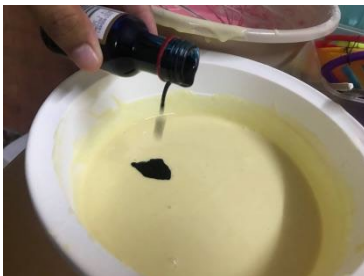
Langkah kedua

- Masukkan tepung gandum ke dalam *mixer* sedikit demi sedikit hingga sehati.



Langkah ketiga

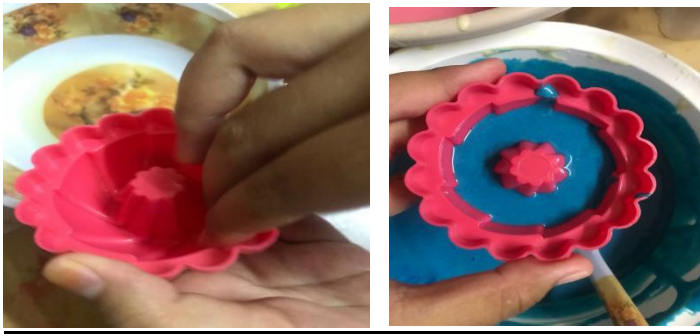
- Bahagikan adunan tadi kepada dua mangkuk kecil untuk masukkan pewarna ke dalam adunan tadi . Kemudian, masukkan pewarna dan kacau hingga warna sehati.



Langkah keempat

- Sapukan minyak pada acuan kuih seri ayu

- Masukkan adonan pewarna dalam bekas kuih seri ayu



Langkah kelima

- Panaskan air periuk pengukus 5-10 minit sehingga air betul-betul mendidih.
- Masukkan acuan adonan tadi ke dalam periuk pengukus 10-12 minit hingga masak.



Hasilnya seperti ini :



Impak / Keberkesanan / Sumbangan / Kepada Masyarakat / Negara / IR4.0

Inovasi ini menghasilkan suatu produk makanan berasaskan tepung gandum dan

santan segar yang sedap. Konsep produk ini dihasilkan daripada idea kami berlima dan kami menghasilkan idea ini untuk menyelesaikan masalah citarasa di kalangan masyarakat setempat. Inovasi ini turut memberi impak yang besar kerana produk ini membolehkan pengguna membuat pilihan mengikut citarasa masing-masing.

Inovasi Seri Ayu Sweeties ini dapat membuka lebih banyak peluang pekerjaan kepada orang setempat. Bermula daripada proses untuk mendapatkan bekalan bahan mentah pembuatan kuih seri ayu sehinggalah terhasilnya produk iaitu kuih seri ayu coklat dan seri ayu ikan bilis pedas. Ia juga dapat menjana pendapatan kepada pengusaha-pengusaha makanan seterusnya dapat meningkatkan ekonomi negara.

Bagi memastikan kuih muih tradisional terus kekal di pasaran usaha perlu dijalankan oleh pihak-pihak berkepentingan termasuk cef-cef Melayu tempatan dalam melestarikan kemahiran menyediakan kuih muih tradisional. Ini seperti mengadakan lebih banyak kelas masakan kuih muih tradisional yang menyasarkan peserta golongan muda demi memastikan kemahiran itu diturunkan kepada generasi muda.

Rakyat Malaysia kita perlu sedar bahawa kuih tradisional yang merupakan warisan nenek moyang ini perlu dipelihara dan diangkat kembali pembuatannya di tanah air yang tercinta ini. Pembuatan kuih muih tradisional perlu dipupuk kembali di kalangan generasi muda masa kini untuk mengelakkan warisan kuih muih tradisional ini hilang ditelan zaman.



PERTANDINGAN INOVASI PIALA PENGARAH KKKU 2022

INOVASI PEMANGKIN GENERASI LESTARI

SMART TPM

JYOTHIKASHRI A/P VIJAYAKUMAR, WAN NUR AFIEYA BINTI WAN AHMAD SAFARIN, NUR AYUN AINA BINTI AYUB

MOHAMAD FARIZ BIN MOHAMMAD IRWAN, SIVAANI A/P RATHAKRISHNAN

jjyothikaashri@gmail.com

Penerangan Produk

Inovasi ini adalah inovasi Pengajaran dan Pembelajaran (PdP) untuk mewujudkan suasana pembelajaran aktif dalam kelas / kuliah. Seterusnya inovasi ini dapat meningkatkan minat pelajar dalam kelas.

Inovasi ini adalah khusus untuk Topik Titik Pulang Modal (TPM). Smart TPM papan permainan yang mempunyai roda konsep TPM dan roda formula TPM.

Inovasi ini dihasilkan menggunakan *mounting board* dan bola *bearing* untuk memastikan putaran seimbang dan lancar. Pengguna akan memutar roda konsep TPM atau roda Formula TPM. Seterusnya pengguna perlu memberikan jawapan mengikut sektor roda berhenti. Pengguna boleh menyemak jawapan dalam poket jawapan yang disediakan mengikut warna sektor seperti roda konsep atau roda formula TPM.

Aplikasi

i) Inovasi ini khusus untuk topik Titik Pulang Modal yang terkandung dalam kursus Sijil Pengoperasian Perniagaan 10033 Matematik Perniagaan bagi program Sijil Pengoperasian Perniagaan.

ii) Ia juga sesuai digunakan untuk mana-mana program pengajian perniagaan yang mempunyai topik TPM.

iii) Oleh sebab itu, inovasi ini sesuai digunakan sebagai bahan bantu PdP untuk menjadikan pelajar tentang topik Titik Pulang Modal.

Objektif

- Membantu pelajar mengingat dan memahami konsep TPM
- Membantu pelajar mengingat formula TPM
- Menyumbang kepada salah satu kaedah pembelajaran aktif untuk menolong pelajar terlibat secara aktif dalam aktiviti pembelajaran

Potensi Pasaran

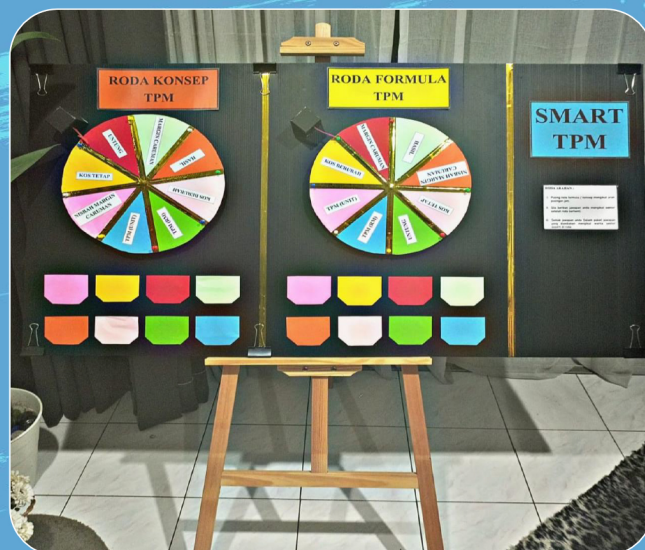
Inovasi ini mempunyai nilai komersial yang tinggi kerana ia bukan sahaja untuk pelajar Sijil Pengoperasian Perniagaan di Kolej Komuniti malahan kepada pelajar yang mengambil jurusan perniagaan, perdagangan, ekonomi atau pelajar SPM.

Keahlian

Kami mengakui idea projek inovasi ini tercetus dari kami sendiri. Projek inovasi ini adalah milik kami kerana melaksanakan projek ini sepenuhnya daripada kami kecuali nukilan dan ringkasan yang tiap-tiap satunya telah kami jelaskan sumbernya.

- ❑ Jyothikaashri Vijayakumar-041118070508
- ❑ Wan Nur Afieya Binti Wan Ahmad Safarin-040724020338
- ❑ Nur Ayuni Aina Binti Ayub-040915080640
- ❑ Mohammad Faris Bin Mohammad Irwan-040528082587
- ❑ Sivaani Rathakrishnan-040516020632

Gambar Produk



SMART TPM

Jyothikaashri A/P Vijiyakumar, Sivaaini A/P Rathakrishnan, Mohammad Fariz Bin Mohammad Irwan, Wan Nur Afieya Binti Wan Ahmad Safarin, Nur Ayuni Aina Binti Ayub, Siti Jariah Binti Sahar, Ros Hana Binti Ariffin

Pengenalan

Inovasi ini adalah satu usaha untuk memenuhi aspirasi kerajaan dalam lonjakan ke 7 iaitu ekosistem inovasi yang terkandung dalam Pelan Pembangunan Pendidikan Malaysia 2015-2025 (Pendidikan Tinggi). Inovasi ini juga dapat membangunkan potensi pelajar dari aspek intelek secara holistik.

Inovasi ini merupakan papan permainan untuk topik Titik Pulang Modal (TPM) yang dapat mewujudkan suasana pembelajaran yang interaktif selari dengan kaedah Pembelajaran Abad Ke-21. Kaedah pembelajaran sambil bermain diaplikasikan dalam inovasi ini sebagai salah satu kaedah pembelajaran aktif yang lebih sesuai kepada pelajar masa kini.

Pengajaran dan pembelajaran berkesan melalui inovasi ini akan memberikan impak pencapaian yang baik dalam meningkatkan prestasi pelajar khususnya bagi topik TPM. TPM merupakan salah satu topik dalam kursus SPP 10033 - Matematik Perniagaan bagi Semester 1 Program Sijil Pengoperasian Perniagaan di Kolej Komuniti seluruh Malaysia. Topik ini juga turut terkandung dalam kursus sijil pengoperasian perniagaan. Inovasi ini jika dikelola dengan baik, dapat meningkatkan pencapaian pelajar dan dapat membantu pelajar yang kurang berminat dalam pembelajaran dan bersikap pasif dalam kelas/ kuliah.

Penyataan Masalah

Titik Pulang Modal (TPM) merupakan salah satu topik dalam kursus Matematik Perniagaan bagi Program Sijil Pengoperasian Perniagaan. Pelajar perlu mengingat dan memahami istilah-istilah penting dalam topik TPM. Berdasarkan tinjauan yang dijalankan ke atas pelajar Sijil Pengoperasian Perniagaan di Kolej Komuniti Kulim, majoriti pelajar faham konsep TPM namun lebih 70% pelajar sukar untuk mengingat definisi dan konsep TPM.

Kebanyakan pelajar juga susah untuk mengingat formula TPM. Maka, pelajar

sukar untuk mengaplikasikan konsep dan formula TPM dalam menyelesaikan isu pengurusan perniagaan. Berdasarkan masalah kesukaran pelajar untuk mengingat konsep dan formula

Objektif

1. Membantu pelajar mengingat dan memahami konsep TPM.
2. Membantu pelajar mengingat formula TPM.
3. Menyumbang kepada salah satu kaedah pembelajaran aktif untuk menolong pelajar terlibat secara aktif dalam aktiviti pembelajaran.

Rasional Penyediaan Inovasi

Menurut Ibnu Janie dalam Harakah 26 April 2021, TPM ini sangat penting untuk difahami oleh seseorang usahawan dalam memantau operasi perniagaannya sama ada berada di landasan yang betul atau terbabas di jurang kerugian. Oleh sebab itu, inovasi ini dihasilkan untuk membantu pelajar memahami konsep TPM dan memudahkan pelajar untuk mengingat formula berkenaan TPM seterusnya mereka dapat mengaplikasikan konsep dan formula pengiraan TPM dalam menyelesaikan masalah perniagaan.

Hasil Dapatan

Inovasi yang dihasilkan merupakan papan permainan untuk topik Titik Pulang Modal (TPM) yang dapat meningkatkan kemahiran dan menyelesaikan masalah berkaitan pengiraan TPM di kalangan pelajar yang mengambil jurusan perniagaan.

Inovasi ini dihasilkan dengan menggunakan mounting board (Papan pelekap), papan *playwood*, pemutar *dan kertas warna*. Roda konsep TPM dan Roda formula TPM dibentuk bersama poket jawapan yang tersusun dan sistematik.

Roda konsep TPM dan roda formula TPM dihasilkan dengan menggunakan bearing untuk memastikan putaran seimbang dan lancar. Roda konsep TPM dan Roda formula TPM ini dibuat daripada mounting board (Papan pelekap) dengan bentuk bulat. Roda konsep TPM dan Roda formula TPM mempunyai lapan (8) sektor. Roda konsep dan roda formula TPM mempunyai lapan kertas warna yang berbeza iaitu biru , kuning , hijau , merah jambu , jingga , hijau cair , merah dan *peach*. Setiap warna ini mempunyai fungsi yang tersendiri . Poket jawapan yang dihasilkan turut menggunakan kertas yang sama warna dengan roda konsep dan roda formula TPM.

Cara bermain roda ini adalah seorang pelajar akan memutar roda konsep TPM. Setelah itu , pelajar perlu menjawab soalan yang terdapat pada sektor roda berhenti. Jawapan boleh disemak dengan poket jawapan yang sama warna dengan roda konsep. Seterusnya kaedah yang sama turut digunakan untuk bermain dengan roda formula TPM.

Swot Analysis

Strengths (Kekuatan)	Weaknesses (Kelemahan)
➤ Papan permainan (Game Board) Titik Pulang Modal pertama di Malaysia. ➤ Memudahkan pelajar memahami konsep dan formula TPM. ➤ Memudahkan pelajar untuk menghafal konsep dan formula TPM.	➤ Papan permainan dihasilkan secara manual. ➤ Saiz yang besar menyukarkan ia bawa ke mana-mana sahaja.
Opportunities (Peluang)	Threats (Ancaman)
➤ Boleh diaplikasi secara digital menggunakan internet. ➤ Menjadi tumpuan ramai kerana ianya sesuai digunakan untuk pelajar jurusan perniagaan.	➤ Mudah ditiru ➤ Permainan ilmiah atau aplikasi digital yang pelbagai

Impak / Keberkesanan / Sumbangan / Kepada Masyarakat / Negara / IR4.0

Impak Terhadap Kementerian Pengajian Tinggi

- Inovasi ini dapat memberi sumbangan kepada suatu kaedah Pengajaran dan Pembelajaran Abad Ke-21 yang mana ianya merupakan suatu inovasi baru PdP khusus dalam topik Titik Pulang Modal (TPM). Inovasi ini dapat mewujudkan suasana interaktif dengan kaedah pembelajaran aktif dalam proses atau aktiviti pengajaran dan pembelajaran dengan menggunakan papan permainan Smart TPM.

Impak Terhadap Tenaga Pengajar

- Tenaga pengajar iaitu pensyarah-pensyarah atau guru-guru sekolah boleh mengaplikasikan inovasi ini semasa aktiviti Pengajaran dan Pembelajaran (PdP) dalam kuliah atau kelas untuk membantu pelajar yang kurang berminat dalam pembelajaran dan bersikap pasif dalam kelas/ kuliah seterusnya meningkatkan kemahiran pelajar dalam topik TPM

Impak Terhadap Pelajar Jurusan Perniagaan

- Pelajar akan memahami cara mengendalikan dan mengurus konsep kewangan dengan seimbang dimana pelajar mengetahui teknik mempunyai keuntungan tanpa kerugian apabila mengendali pengurusan kewangan.
- Pelajar akan lebih peka mengendalikan kewangan dengan bijak dalam kehidupan harian dengan memahami formula TPM . Secara tidak langsung kemahiran ini akan membantu pertumbuhan masa hadapan pelajar.
- Melalui Smart TPM aktiviti pembelajaran ini akan membantu pelajar memahami setiap formula TPM dan secara tidak langsung pelajar akan menghafal formula yang betul dan diberi ganjaran.



PERTANDINGAN INOVASI PIALA PENGARAH KKKU 2022

INOVASI PEMANGKIN GENERASI LESTARI

SHOWCASE TABLE MAKER KIT (STM Kit)

MOHAMAD ADAM IMAN BIN BAHARUDDIN, E'NURHANA MUTAALI'Z BINTI AIZUL SA'ARI,
MUHAMMAD NOOR KAMARUL HAIZAT BIN MOHD HAMS, KISHEAAN THEVAR A/L
SATHIVASEELAN, FARIS DANIEL BIN SHAHKHAIRUDIN

mohdadamimanbaharuddin@gmail.com

Penerangan Produk

Inovasi ini dihasilkan sebagai pemudah cara pelajar dan pensyarah dalam melaksanakan aktiviti PdP untuk menghasilkan meja *showcase* pelajar. STM Kit sebagai panduan arahan kepada pelajar dalam bentuk nota ringkas yang disertakan gambar langkah kerja dalam menghasilkan meja *showcase* tanpa perlu bergantung kepada pensyarah sepanjang aktiviti kerja untuk menyiapkan meja tersebut.

Aplikasi

- STM Kit boleh digunakan secara fizikal atau kit digital.
- STM Kit fizikal boleh digunakan secara nota bercetak untuk rujukan arahan langkah kerja yang telah disediakan dengan saiz yang sangat bersesuaian yang digantung pada lanyard.
- STM Kit digital dalam bentuk *flip book* yang boleh diakses menggunakan telefon pintar dengan imbas kod QR yang dipamerkan pada STM Kit fizikal.

Objektif

- Menyediakan nota ringkas disertakan gambar langkah kerja sebagai panduan arahan kepada pelajar untuk membuat meja *showcase*.
- Memudahkan pelajar melakukan langkah kerja sendiri tanpa perlu bergantung kepada pensyarah untuk membuat meja *showcase*.

Potensi Pasaran

- STM Kit sangat efisien kerana disediakan secara fizikal dan digital.
- Reka bentuk STM Kit dalam saiz yang mudah digunakan dan sesuai dibawa ke mana-mana.
- Meningkatkan pembelajaran sendiri untuk menghasilkan meja.

Keaslian

Kami mengakui Idea projek inovasi ini tercetus daripada kumpulan kami sendiri dengan bantuan pensyarah pembimbing. Projek inovasi ini adalah hakmilik kami dan pensyarah pembimbing kerana pelaksanaan projek ini sepenuhnya daripada kami.

Mohamad Adam Iman (030217-08-0249)
Muhammad Kamarul Haizat (030509-10-0037)
E'nurhana Mutaali'z (031114-08-0128)
Kisheaan Thevar (030314-02-0897)
Faris Daniel (020424-02-0143)

Gambar Produk



Showcase Table Maker Note (STM Note)

Mohamad Adam Iman Bin Baharuddin, E'nurhana Mutaali'z Binti Aizul Sa'ari,
Muhammad Noor Kamarul Haizat Bin Mohd Hamsi, Kishean Thevar A/L
Sathivaseelan, Faris Daniel Bin Shahkhairrudin, Noorshakira Binti Ismail, Ahmad
Sobri Bin Zakaria

Pengenalan

Meningkatkan kualiti pengajaran dan pembelajaran (PdP) dalam kelas merupakan salah satu aspirasi negara dalam teras Pelan Strategik Pengajian Tinggi Negara. Bagi merealisasikan aspirasi Negara ini, para pendidik perlu memainkan peranan penting dalam strategi PdP yang diamalkan ketika proses PdP berjalan. Strategi pengajaran merupakan satu cara atau teknik bagi membantu proses PdP berjalan lancar dan berkesan. Strategi pengajaran yang digunakan akan memberi impak atau kesan kepada penerimaan pelajar. Namun, beban tugas seorang pendidik juga perlu diambil kira bukan sahaja mendidik, penyediaan dokumen malahan banyak lagi tugas sampingan yang perlu dilakukan.

Justeru, pendekatan pembelajaran secara sendiri dalam melakukan aktiviti semasa proses PdP berjalan mampu membantu menjadikan sesi PdP menyeronokkan sekaligus meningkatkan pengetahuan dan cara kerja dalam sesuatu tugas yang diberikan. Pembelajaran sendiri merupakan salah satu akses yang bersesuaian dengan perkembangan teknologi semasa. Para pelajar boleh mendapatkan bimbingan daripada pendidik untuk mendapatkan bahan-bahan pembelajaran berkaitan mengikut isi kandungan pelajaran sebagai panduan untuk menghasilkan tugas secara sendiri.

Bagi projek inovasi ini, STM Note yang dihasilkan sebagai produk inovasi berbentuk nota panduan yang membantu pensyarah untuk memberi panduan arahan kepada pelajar dalam aktiviti bengkel bagi menghasilkan meja yang akan digunakan dalam aktiviti showcase pelajar semester 3 Sijil Multimedia Kreatif Pengiklanan (SMP) Kolej Komuniti Kulim. Showcase pelajar SMP merupakan aktiviti bagi melengkapkan salah satu kursus dalam semester 3.

Penyataan Masalah

Kehadiran pelajar dalam proses PdP selepas berlakunya pandemik Covid-19 sangat membimbangkan kerana pelajar yang cuti kuarantin atau tidak hadir kelas atas sebab

tertentu kadangkala tertinggal panduan arahan langkah kerja penting dalam menyiapkan tugas yang diberikan. Ini kerana proses pembelajaran tetap dilakukan secara bersemuka sepenuhnya. Aktiviti PdP dalam bengkel untuk membangunkan sesuatu produk kebiasaanya cenderung menggunakan kaedah praktikal sebagai teknik PdP yang utama. Pelajar kadangkala sukar untuk mendapatkan gambaran arahan sebagai panduan sendiri untuk memudahkan aktiviti/langkah kerja yang akan dilakukan. Oleh itu, antara alasan tercetusnya idea untuk menghasilkan inovasi ini adalah;

1. Pelajar tiada catatan nota ringkas sebagai rujukan panduan arahan bagi langkah kerja untuk membuat meja *showcase*
2. Pelajar terlalu bergantung kepada pensyarah untuk membuat meja *showcase*

Objektif

1. Menyediakan nota ringkas disertakan gambar langkah kerja sebagai panduan arahan kepada pelajar untuk membuat meja *showcase*
2. Pelajar boleh melakukan aktiviti langkah kerja sendiri tanpa perlu bergantung kepada pensyarah untuk membuat meja *showcase*

Rasional Penyediaan Inovasi

Rasionalnya inovasi ini dihasilkan adalah untuk memberi nota ringkas sebagai panduan arahan kepada pelajar dalam menghasilkan meja *showcase* tanpa perlu bergantung kepada pensyarah sepanjang aktiviti dalam menyiapkan meja tersebut. Pelajar boleh menyiapkan meja tersebut berdasarkan setiap panduan arahan dalam langkah kerja yang telah diberikan. Setiap langkah kerja yang diberikan disertakan dengan contoh bergambar yang memudahkan pelajar lebih memahami arahan yang diberikan. STM Note ini memberi peluang kepada pelajar untuk menggunakan kaedah pembelajaran secara sendiri dalam menghasilkan tugas yang telah diberikan. Penglibatan pelajar secara aktif dalam pembelajaran sendiri secara tidak langsung membantu mereka menjana idea dan meningkatkan tahap disiplin tinggi untuk memenuhi objektif pembelajaran secara berkesan.

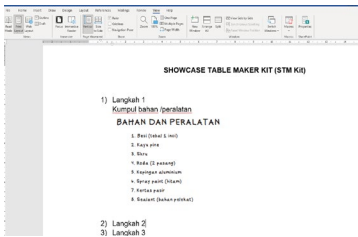
Ciri-Ciri Inovasi

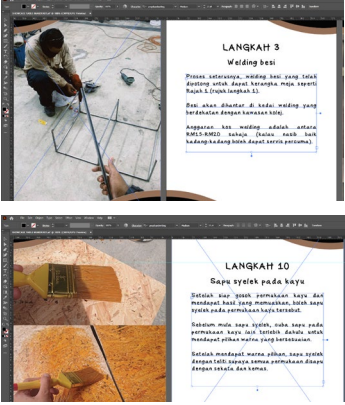
Reka Bentuk Inovasi

Produk inovasi yang dihasilkan telah direka bentuk menjadi nota ringkas yang

berbentuk kad mini dilengkapi kod QR. Note ini sangat sesuai digantung pada *lanyard* untuk memudahkan pelajar membawanya ketika aktiviti kerja menyiapkan meja dijalankan. Setiap langkah kerja telah dinyatakan dalam bentuk nota ringkas yang memudahkan pelajar untuk memahami setiap arahan yang diberikan. Setiap langkah kerja telah disertakan dengan contoh bergambar supaya pelajar mendapat gambaran situasi arahan yang dinyatakan.

Kaedah Penghasilan Inovasi

Penerangan	Aktiviti
a) Pembentukan Kumpulan dan Brainstorming Pembentukan kumpulan pelajar dan brainstorm idea untuk penghasilan nota secara fizikal dan digital.	
b) Pengumpulan Bahan Pengumpulan bahan bergambar untuk setiap langkah kerja penghasilan meja <i>showcase</i>.	
c) Pengolahan Ayat Langkah Kerja Pengolahan ayat yang mudah dan untuk menghasilkan nota ringkas menggunakan perisian <i>Microsoft Words</i>.	
d) Penghasilan Reka Bentuk Penghasilan reka bentuk STM Note menggunakan perisian <i>Adobe Illustrator</i>.	

	
e) Penghasilan STM Note Fizikal takan berwarna nota fizikal dengan saiz (12cm X 8cm), <i>laminated</i> untuk ketahanan dan gantung pada <i>lanyard</i> untuk penggunaan.	
f) Penghasilan STM Note Digital te digital dihasilkan menggunakan <i>flip book</i> (https://anyflip.com/) dan kod QR (https://me-qr.com/).	
g) Pelaksanaan Penggunaan Note ajar SMP 3 Sesi I 2022/2023 yang ketinggalan aktiviti bersama pensyarah telah mula menggunakan nota ini untuk siapkan meja <i>showcase</i> secara sendiri.	

Pelan Tindakan

BIL	AKTIVITI / MINGGU	2022							
		OGOS				SEPTEMBER			
		M1	M2	M3	M4	M1	M2	M3	M4
1	Membentuk kumpulan inovasi	■							
2	Brainstorm bersama ahli kumpulan	■	■						
3	Pengumpulan bahan			■	■				
4	Pengolahan ayat langkah kerja			■	■				
5	Penghasilan reka bentuk					■	■	■	
6	Penghasilan nota secara fizikal						■	■	■
7	Penghasilan nota secara digital							■	■
8	Pelaksanaan penggunaan STM Note								■

Rajah 1 Carta Gantt Pelan Tindakan Penghasilan STM Note

Cara Operasi

1. STM Note boleh digunakan secara nota fizikal atau nota digital.
2. STM Note fizikal boleh digunakan secara nota bercetak untuk rujukan arahan langkah kerja yang telah disediakan dengan saiz yang sangat bersesuaian yang digantung pada *lanyard*.
3. STM Note digital dalam bentuk *flip book* yang boleh diakses menggunakan telefon pintar dengan imbas kod QR yang dipamerkan pada nota fizikal.

Hasil Dapatan

Perbezaan antara Proses Sebelum dengan Proses Selepas

Bil	Sebelum Inovasi	Selepas Inovasi
1	Pelajar yang hadir sesi PdP menerima arahan daripada pensyarah untuk penghasilan meja	Pelajar yang hadir sesi PdP menerima arahan daripada pensyarah sambil merujuk pada STM Note.

	<i>showcase</i> perlu buat catatan nota ringkas mengikut fahaman sendiri.	
2	Pelajar yang tidak hadir semasa sesi PdP penghasilan meja <i>showcase</i> perlu berjumpa dengan pensyarah dan pengulangan arahan perlu dibuat.	Pelajar yang tidak hadir semasa sesi PdP penghasilan meja <i>showcase</i> boleh rujuk STM Note untuk aktiviti secara sendiri dalam menghasilkan meja.

IMPAK/ KEBERKESANAN ELEMEN INOVASI

STM Note ini mempunyai banyak kelebihan. Antaranya sangat efisien, mudah dibawa, mudah digunakan, menjimatkan masa, menjimatkan tenaga, unik dan menarik. Berikut diperincikan kelebihan produk inovasi ini;

Efisien

- Inovasi ini sangat efisien kerana boleh digunakan secara fizikal atau digital. Sekiranya pelajar terlupa atau tiada nota fizikal, pelajar boleh menggunakan secara digital melalui imbas kod QR pada nota fizikal rakan yang lain.

Mudah dibawa

- STM Note fizikal ini telah direka dalam bentuk kad yang kecil dan boleh digantung pada tali *lanyard* yang memudahkan pengguna membawa ke mana-mana ketika aktiviti kerja dijalankan.

Menjimatkan masa

- STM Note ini mampu menjimatkan masa pensyarah dan masa pelajar di mana pelajar tidak bergantung sepenuhnya kepada pensyarah untuk membantu dalam menyiapkan meja *showcase*.

Menjimatkan tenaga

- Penggunaan STM Note dalam tugas menyiapkan meja *showcase* telah menjimatkan tenaga pensyarah untuk membuat pengulangan arahan langkah kerja yang berulang-ulang kepada setiap pelajar yang ketinggalan.

Unik dan sendiri

- STM Note ini juga dapat memberikan keunikan dan kelainan dalam sesi PdP di mana pelajar berpeluang meningkatkan pembelajaran sendiri dengan membuat rujukan pada kad mini yang mempunyai panduan langkah kerja

secara bergambar yang dapat memberi arahan yang disertakan gambaran kepada pelajar cara kerja yang perlu dilakukan pada setiap langkah kerja.

Reka bentuk menarik

- Reka bentuk STM Note yang menarik dengan nota arahan yang ringkas dapat membantu menarik perhatian pelajar untuk menggunakannya sebagai rujukan.



PERTANDINGAN INOVASI PIALA PENGARAH KKKU 2022

INOVASI PEMANGKIN GENERASI LESTARI

THE INSIGHT CHAIR

QUSYAIRI, AFIQ, AYU, HASANAH, KIRTIKA
qusyairibakhari96@gmail.com

Penerangan Produk

The Insight Chair adalah kerusi solat yang mudah alih dan mudah lipat khas untuk warga emas atau individu yang mempunyai kekurangan atau masalah kaki untuk mendirikan solat. Direka khas untuk mempermudah mobiliti membawa kerusi dan diperkukuhkan dengan material yang khas agar pengguna dapat mengerjakan solat dengan lebih yakin dan selamat.

Aplikasi

The Insight Chair direka khas untuk mengerjakan solat kerana rekaan yang 'flat' memudahkan penyimpanan, kerusi yang ringan agar mudah dibawa dan cara penggunaan yang memerlukan dua langkah saja agar memudahkan pengguna yang tidak berupaya untuk menggunakan kerusi dengan mudah. Selain dijadikan kerusi solat, kerusi ini juga boleh digunakan untuk tujuan lain.

Objektif

1. Untuk memudahkan warga emas/individu mempunyai masalah kaki mengerjakan solat.
2. Untuk mempermudah mobiliti membawa kerusi solat ke tempat solat.
3. Untuk memberi keselesaan dan keyakinan pengguna sewaktu solat kerusi digunakan kukuh dan stabil.

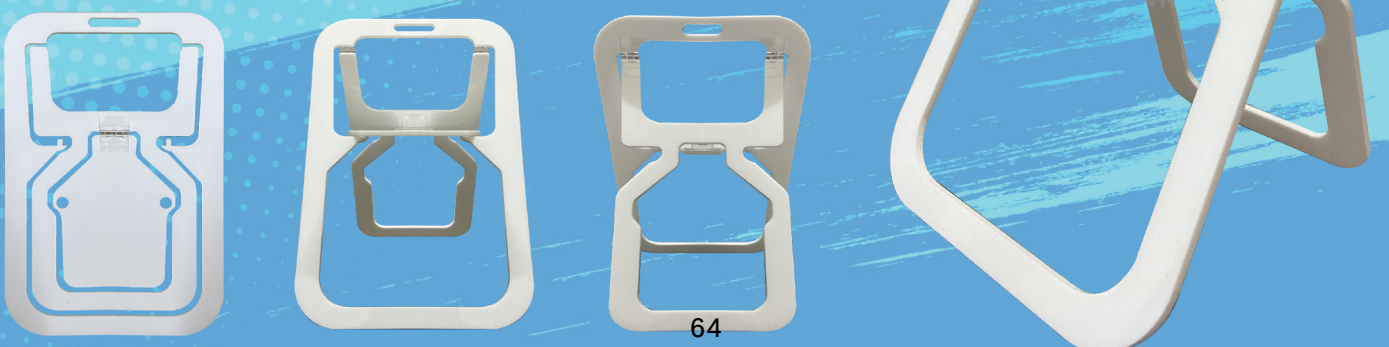
Potensi Pasaran

1. Warga emas yang mempunyai masalah kaki.
2. Individu yang mempunyai masalah kaki.
3. Organisasi masjid/surau yang menyediakan kerusi khas untuk golongan mempunyai masalah kaki.

Keaslian

1. Kerusi lipat/Flip chair adalah produk yang telah sedia ada di pasaran, tetapi kerusi yang direka khas untuk mengerjakan solat masih belum ada dipasaran.
2. Ditambahbaik dengan rekaan yang lebih moden dengan pengaplikasian teknologi yang lebih mesra alam.

Gambar Produk Prototaip



The Insight Chair

Nurul Hasanah Binti Azizan, Ayu Nadia Sofea Binti Sofi, Muhammad Qusyairi Bin Bakhari, Afiq Nasruddin Bin Nordin, Kirtika A/P Gopalan, Khairulanwar Bin Harun, Nor Ridhwah Binti Abdullah Sani

Pengenalan

Menurut etimologi, inovasi berasal dari kata innovation yang bermaksud 'pembaharuan. perubahan (secara) baru'. Konsep inovasi secara keseluruhannya merujuk kepada suatu penemuan baru yang berbeza dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya dengan membuat pengubahsuaian atau penambahbaikan. Menurut Everett M. Rogers (1983), inovasi adalah suatu idea, gagasan, praktik atau benda yang disedari dan diterima sebagai suatu hal yang baru oleh seseorang atau kelompok untuk diadaptasi. Oleh itu, pembaharuan atau perubahan baharu ke atas produk sedia ada amatlah diperlukan untuk mempermudah mobiliti seharian manusia. Pembaharuan produk termasuk juga khasnya untuk golongan warga emas atau individu yang mempunyai batasan untuk duduk sewaktu solat juga dilihat sebagai suatu perkara perlu diberi perhatian. Oleh itu, dengan penambahbaikan kepada kerusi lipat "The Insight Chair" ini khas untuk kegunaan solat, warga emas dan individu yang mempunyai masalah kaki boleh menunaikan solat dengan lebih selesa dan yakin.

Penyataan Masalah

Antara permasalahan yang didapati sewaktu solat untuk golongan yang terbatas kaki mereka akibat kemalangan ini adalah, kerusi mereka tidak stabil untuk diduduki sewaktu solat kerana kerusi terlalu kecil bukaan kakinya. Ini kerana kerusi tersebut direka untuk digunakan bukan tujuan solat, tetapi diterima pakai oleh ramai orang kerana ringan dan mudah dibawa. Oleh itu, kerusi lipat "The Insight Chair" ini direka kukuh agar tidak mudah jatuh tetapi tidak mengabaikan elemen ringan dan mudah untuk dibawa.

Objektif

1. Untuk memudahkan warga emas/individu mempunyai masalah kaki mengerjakan solat.
2. Untuk mempermudah mobiliti membawa kerusi solat ke tempat solat.

3. Untuk memberi keselesaan dan keyakinan pengguna sewaktu solat yang kerusi digunakan kukuh dan stabil.

Rasional Penyediaan Inovasi

1. Penyediaan inovasi ini dapat memudahkan solat untuk golongan warga emas/individu mempunyai masalah kaki.
2. Memperbaharui rekaan kerusi sedia ada dan ditambahbaik dengan elemen yang khas direka untuk kegunaan solat.
3. Menggunakan bahan yang mesra alam iaitu kayu daripada pokok kembang semangkuk kerana kayunya lebih ringan, tahan lasak dan tidak mudah rosak dan mudah didapati kerana ia adalah tumbuhan liar dan mudah untuk ditanam semula untuk tujuan kelestarian hutan.

Impak Inovasi

1. Inovasi ini mampu membantu mengatasi masalah kegusaran golongan warga emas/individu mempunyai masalah kaki untuk solat di atas kerusi
2. Rekabentuk yang ergonomik yang memudahkan mobiliti membawa kerusi.
3. Rekabentuk yang memudahkan pengguna untuk buka kerusi dengan dua pergerakan saja.
4. Penjimatan ruang di dalam masjid/surau jika dijadikan aset masjid/surau.
5. Produk yang lebih mesra alam kerana tidak melibatkan penggunaan bahan kimia untuk menghasilkan kerusi dan bahan asli pokok yang mudah ditanam kembali.

Rumusan

Tuntasnya, pembaharuan pada kerusi lipat “The Insight Chair” ini bukan sahaja dapat membantu memudahkan solat untuk golongan warga emas/individu mempunyai masalah kaki, tetapi meningkatkan kekhusyukan mereka sewaktu solat agar tidak takut untuk terjatuh dari kerusi akibat tidak stabil. Selain itu, kerusi ini juga dapat membantu pihak masjid/surau untuk menjimatkan ruang untuk menyimpan kerusi-kerusi ini. Kerusi ini juga diharap dapat memberi banyak kebaikan kepada manusia bukan sahaja untuk solat tetapi untuk perkara lain di masa hadapan.

Lampiran



