

Seni Ukiran Buah & Sayur

Panduan Asas Interaktif dengan Teknologi
Augmented Reality (AR)



Mohd Yusof Yaakob
Muhammad Abdul Haq Aziz
Norfazirah binti Kusin

Seni Ukiran Buah & Sayur

Panduan Asas Interaktif dengan Teknologi
Augmented Reality (AR)

Seni Ukiran Buah & Sayur

Panduan Asas Interaktif dengan Teknologi
Augmented Reality (AR)

Terbitan :

Kolej Komuniti Beaufort,
Kementerian Pendidikan Tinggi,
Jalan Melalugus,
89807 Beaufort,
Sabah.

Terbitan 2025

Hak cipta terpelihara. Sebarang bahagian daripada buku ini tidak boleh diterbitkan semula, disimpan untuk pengeluaran semula, atau dipindahkan dalam sebarang bentuk dan dengan sebarang cara – sama ada secara elektronik, mekanikal, fotokopi, rakaman atau sebaliknya – tanpa kebenaran bertulis daripada penulis.

EBOOK SENI UKIRAN BUAH DAN SAYUR

Penulis

Mohd Yusof bin Yaakob
Muhammad Abdul Haq bin Aziz
Norfazirah binti Kusin

Hak Cipta © epembelajaran Kolej Komuniti Beaufort

Tel : 087-212528 / 529

Emel : adminkkbs@kkbeaufort.edu.my

Laman sesawang : <https://kkbeaufort.mypolycc.edu.my/>



Data Pengkatalogan-dalam-Penerbitan
Perpustakaan Negara Malaysia
Rekod katalog untuk buku ini boleh didapati
dari Perpustakaan Negara Malaysia
eISBN 978-629-95005-7-5

Sinopsis

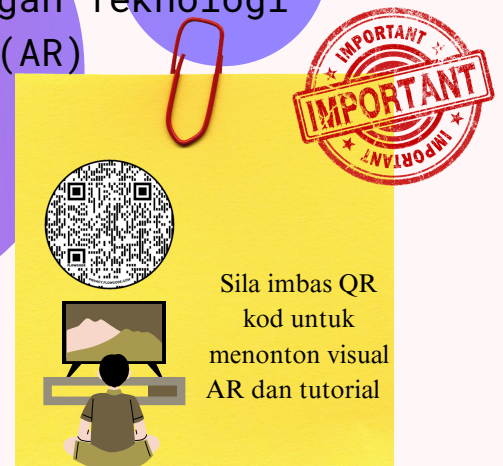
Seni Ukiran Buah & Sayur: Panduan Asas Interaktif dengan Teknologi AR disusun khusus untuk rujukan umum sebagai pendedahan awal terhadap seni ukiran yang semakin signifikan dalam industri hospitaliti dan katering. Modul ini merangkumi aspek penting seperti pemilihan buah dan sayur yang sesuai, penggunaan peralatan ukiran, teknik asas, prinsip keselamatan, serta penyusunan hiasan bagi persembahan makanan. Menariknya, modul ini turut mengintegrasikan teknologi *Augmented Reality* (AR) bagi memberikan pengalaman pembelajaran yang lebih interaktif dan imersif. Melalui imbasan kod AR, pelajar dapat melihat demonstrasi ukiran secara langsung dalam bentuk animasi 3D, memperkukuh pemahaman mereka terhadap teknik yang dipelajari. Di samping itu, kandungan ini turut mengetengahkan potensi kerjaya sambilan dan peluang menjana pendapatan melalui kemahiran ukiran. Modul ini diperkaya dengan panduan langkah demi langkah, ilustrasi bergambar, serta panduan penyimpanan dan susun atur bagi merangsang kreativiti serta ketelitian pelajar. Penerapan kemahiran ini bukan sahaja mengasah bakat kulinari, malah membentuk sikap sabar, fokus, dan profesionalisme dalam bidang seni penyediaan makanan.



Seni Ukiran Buah & Sayur

Panduan Asas Interaktif dengan Teknologi
Augmented Reality (AR)

Isi Kandungan



1.0 Pengenalan	1
2.0 Buah dan sayur yang boleh di ukir	2
3.0 Peralatan	3
4.0 Cara-cara memegang pisau	4
5.0 Susun atur ukiran	5
6.0 Asas ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran	7
6.1 Ukiran Cili Merah	9
6.2 Ukiran Lobak Merah	11
6.3 Ukiran Lobak Putih	13
6.4 Ukiran Bawang	15
6.5 Ukiran Timun Jepun	17
6.6 Ukiran Tembikai	19
6.7 Ukiran Tembikai Susu	21
6.8 Ukiran Betik	23
7.0 Cara penyimpanan Bahan Ukiran	25
8.0 Penggunaan Hasil Ukiran	26
9.0 Kesimpulan	27
10.0 Rujukan	28

1.0 PENGENALAN

Seni ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran telah lama diamalkan di beberapa negara sebagai satu bentuk hiasan artistik yang memainkan peranan dalam aspek budaya dan gastronomi. Di Thailand, seni ukiran dikenali sebagai *kae sa luk* dan dipercayai bermula sejak zaman pemerintahan Raja Phra Ruang pada era Sukhothai abad ke-14. Ia bukan sahaja digunakan untuk memperindah persembahan makanan, malah menjadi elemen penting dalam pelbagai majlis diraja, sambutan ulang tahun serta acara perkahwinan dan keraian rasmi (Thurkoo et al., 2024; Arora, 2024).

Di negara-negara Barat pula, ukiran buah, khususnya labu, amat sinonim dengan sambutan perayaan Halloween. Aktiviti mengukir labu menjadi budaya tahunan yang bukan sahaja melibatkan aspek kesenian, tetapi turut memberi peluang kepada komuniti melibatkan diri dalam aktiviti kreatif bersama keluarga dan masyarakat (MomentsLog.com, 2024).

Sementara itu, di Vietnam, seni ukiran buah dan sayur telah berkembang menjadi satu bentuk kerjaya yang menguntungkan. Ia diaplikasikan secara meluas dalam industri hospitaliti, terutamanya di restoran-restoran mewah yang menjadikan ukiran makanan sebagai tarikan visual utama dalam penyajian harian. Pengukir profesional menghasilkan rekaan kompleks bagi meningkatkan estetika makanan dan memberikan pengalaman bersantap yang eksklusif kepada pelanggan (Buser, 2024).

Di Malaysia, kemahiran ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran digunakan dalam pelbagai konteks tradisional dan moden. Ia sering digunakan untuk menghias pulut kuning, meja makan pengantin, hantaran perkahwinan, meja bufet serta dekorasi makanan utama dalam majlis rasmi dan tidak rasmi. Kepelbagaian penggunaan ini membuktikan bahawa seni ukiran bukan sekadar hiasan semata-mata, tetapi mencerminkan nilai estetika dan budaya tempatan (Osman, 2024).



2.0 BUAH-BUAHAN DAN SAYUR-SAYURAN YANG BOLEH DIUKIR

Buah-buahan dan sayur-sayuran yang sesuai untuk diukir mestilah memiliki tekstur yang keras atau separa keras. Tekstur yang terlalu lembut, seperti durian, pisang dan buah naga, menyukarkan proses torehan kerana bentuk ukiran tidak dapat dibentuk dengan baik dan kelopak ukiran mudah rosak.

Selain itu, pemilihan bahan juga perlu mengambil kira perubahan warna yang berlaku selepas proses ukiran. Buah-buahan seperti epal dan kentang cenderung menjadi lebam dan berubah warna apabila terdedah terlalu lama pada suhu bilik, sekali gus menjejaskan kualiti persembahan ukiran.

Senarai sayur-sayuran yang boleh diukir atau dibuat dekorasi

- Cili
- Timun
- Keladi
- Labu
- Lobak merah
- Radish (Lobak putih, Red Radish, Green Radish)
- Keledek
- Keladi
- Tomato

Senarai buah-buahan yang boleh diukir atau dibuat dekorasi

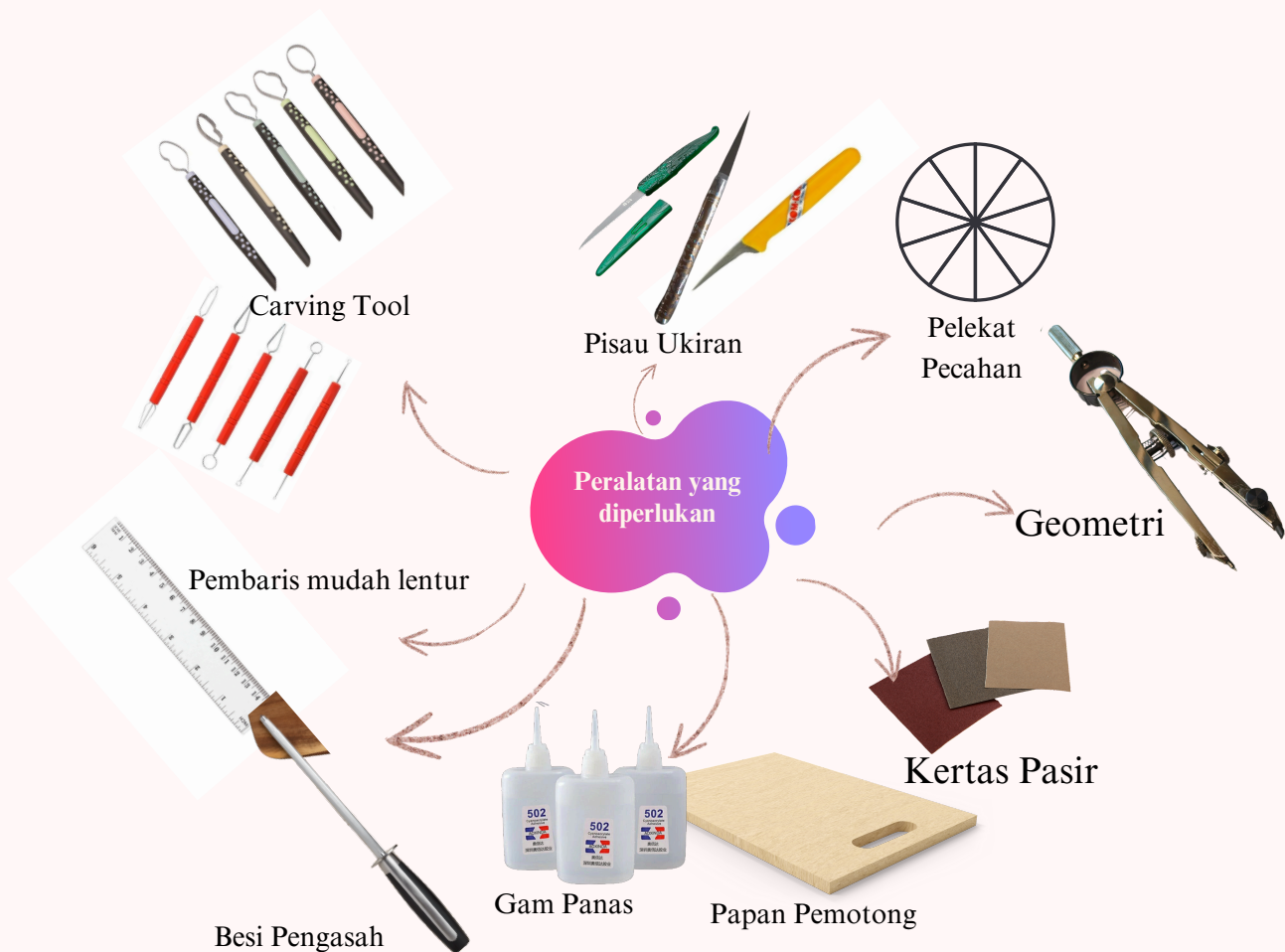
- Tembikai
- Tembikai susu
- Betik
- Buah Naga
- Epal Merah
- Epal Hijau



3.0 PERALATAN

Bagi memastikan kerja-kerja mengukir dapat dilakukan dengan lebih selesa dan efisien, penyediaan kelengkapan peralatan yang mencukupi adalah amat penting. Peralatan yang lengkap bukan sahaja membantu mempercepatkan proses ukiran, malah membolehkan pengukir mempelbagaikan teknik ukiran yang lebih halus dan kompleks, terutamanya ketika menyertai pertandingan atau acara rasmi yang memerlukan hasil kerja berkualiti tinggi.

Namun sebagai permulaan, peralatan seperti pelekat pecahan, pisau ukiran, pembaris sudah memadai.



4.0 CARA-CARA MEMEGANG PISAU



Cara 1



Cara 2



Cara 3

5.0 SUSUNATUR UKIRAN

Susun atur dalam penyampaian ukiran buah-buahan memainkan peranan penting dalam mencipta persembahan visual yang menarik dan seimbang. Komposisi yang baik bukan sahaja menonjolkan keindahan setiap ukiran, malah mampu menarik perhatian dan memberi impak yang lebih profesional dalam sesebuah majlis atau pertandingan (Yap, 2018).

1. Kedudukan Tinggi dan Rendah

Susunan ukiran perlu mengambil kira perbezaan ketinggian untuk mewujudkan dimensi dan lapisan visual. Gabungan ukiran di paras rendah, sederhana dan tinggi membantu menghasilkan susun atur yang lebih dinamik dan tidak mendatar. Biasanya, ukiran utama atau paling besar diletakkan di kedudukan tengah atau tertinggi sebagai fokus utama (centerpiece), manakala ukiran sokongan disusun di sekelilingnya mengikut saiz dan warna (Zakaria & Hassan, 2019).

2. Penggunaan Tapak dan Struktur Sokongan

Untuk memastikan kestabilan dan mempertingkatkan persembahan, pelbagai jenis tapak digunakan, antaranya:

- Pasu seramik atau plastik: Digunakan sebagai dasar untuk menaikkan kedudukan ukiran atau meletakkan bunga dan dedaun.
- Bongkah kabus bunga (floral foam): Mudah dibentuk dan dapat memegang lidi atau batang ukiran dengan stabil.
- Kotak keras atau kayu: Digunakan untuk mencipta aras dan bentuk struktur berlapis.
- Rangka besi atau dawai tebal: Sesuai untuk susunan kompleks yang memerlukan ketahanan dan bentuk 3 dimensi, terutamanya untuk persembahan berskala besar (Nor Asyikin, 2020).



Gambahrajah 5.1 : Susunatur ukiran buah dan sayur untuk pameran

3. Elemen Hiasan Tambahan

Hiasan tambahan memainkan peranan melengkapkan susunan ukiran serta menyembunyikan ruang kosong atau struktur asas. Antara bahan hiasan yang sering digunakan termasuk:

- Daun segar seperti daun pandan, daun palas atau daun monstera untuk latar dan bingkai.
- Lampu LED kecil yang menambah kesan pencahayaan dramatik, terutamanya dalam majlis malam.
- Bunga segar atau plastik untuk menyerlahkan warna dan tema majlis.
- Kain satin atau renda sebagai alas atau latar belakang untuk memberi tekstur dan warna tambahan (Kementerian Pendidikan Malaysia, 2017).

Keseluruhan susunan perlu seimbang dari segi warna, saiz dan tekstur agar hasil akhirnya tampil harmoni dan menarik perhatian. Kreativiti serta pemahaman terhadap prinsip reka letak amat penting dalam menghasilkan susun atur yang profesional dan berkualiti tinggi.



Gambajah 5.2 : Gabungan ukiran buah dan sayur serta aksesori tambahan menjadikan persembahan lebih menarik

6.0 ASAS UKIRAN BUAH-BUAH DAN SAYUR-SAYURAN

Bagi menghasilkan ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran yang kemas, menarik dan selamat, beberapa asas penting perlu diberi perhatian. Penguasaan asas ini merupakan langkah awal dalam membentuk kemahiran yang mantap dan berkualiti.

1. Pemilihan Buah dan Sayur yang Segar

Bahan yang digunakan mestilah dalam keadaan segar, tidak terlalu masak dan mempunyai tekstur yang sesuai. Buah atau sayur yang terlalu lembik akan menyukarkan proses ukiran, manakala bahan yang terlalu keras pula boleh menyebabkan torehan tidak sekata (Nor Asyikin, 2020).

2. Penggunaan Pisau yang Tajam dan Sesuai

Pisau yang digunakan perlu tajam dan bersesuaian dengan jenis ukiran. Pisau tumpul boleh merosakkan permukaan bahan dan meningkatkan risiko kecederaan. Beberapa jenis pisau khas seperti pisau V, pisau U dan pisau tirus digunakan untuk ukiran terperinci (Yap, 2018).

3. Pemakaian Sarung Tangan (Jika Perlu)

Bagi menjaga kebersihan dan keselamatan, pemakaian sarung tangan makanan adalah digalakkan, terutama semasa proses penyediaan awal. Namun, dalam proses ukiran halus, sesetengah pengukir lebih selesa tanpa sarung tangan untuk kawalan torehan yang lebih tepat.

4. Ketelitian dan Fokus

Seni ukiran memerlukan ketelitian yang tinggi dan tumpuan sepenuhnya. Setiap torehan perlu dibuat dengan cermat untuk memastikan hasil ukiran simetri, kemas dan tidak mudah rosak. Kemahiran ini perlu diasah dengan latihan yang konsisten dan kesabaran (Zakaria & Hassan, 2019).



5. Aspek Keselamatan

Pengukir perlu memastikan tempat kerja bersih dan selamat. Pisau dan peralatan tajam perlu dikendalikan dengan betul untuk mengelakkan kecederaan. Selain itu, latihan keselamatan asas juga penting sebelum mengendalikan alat tajam (Kementerian Pendidikan Malaysia, 2017).

6. Pencahayaan dan Postur Kerja

Cahaya yang cukup amat penting bagi memastikan hasil torehan dapat dilihat dengan jelas. Pengukir juga perlu memastikan postur kerja yang betul untuk mengelakkan keletihan dan kecederaan otot, terutama bagi sesi ukiran jangka panjang.

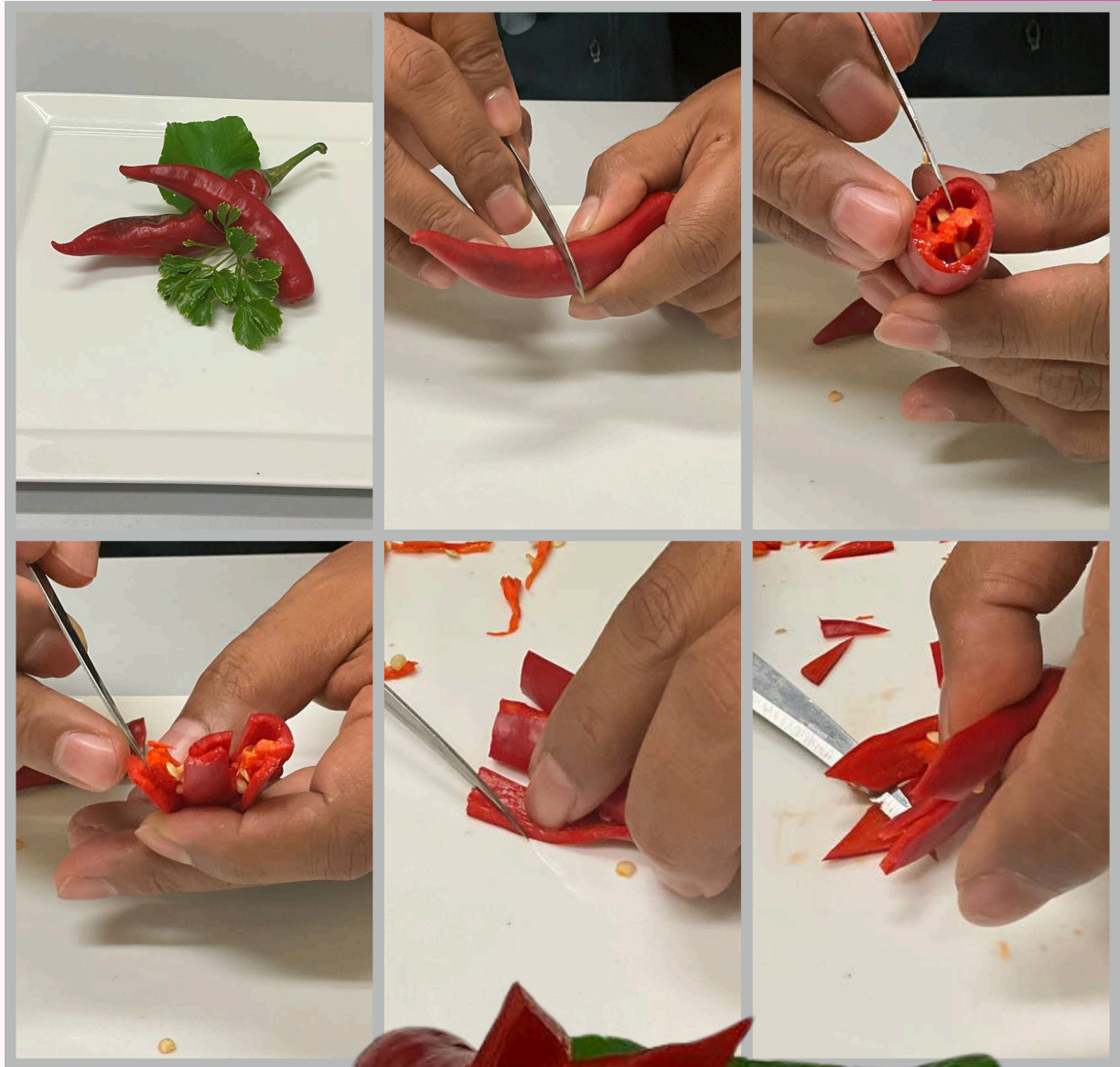
7. Kebersihan Alat dan Bahan

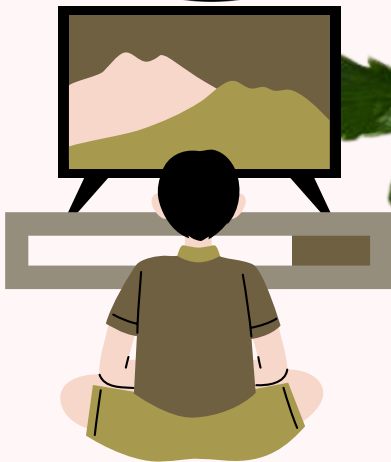
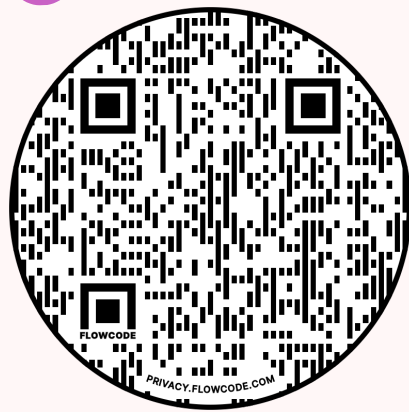
Semua peralatan perlu dibersihkan sebelum dan selepas digunakan. Buah dan sayur juga mesti dibasuh dengan bersih untuk memastikan hasil ukiran sesuai untuk dipersembahkan, terutama dalam penyediaan makanan komersial.

Dengan menguasai asas-asas ini, pelajar akan lebih bersedia untuk mempelajari teknik ukiran yang lebih kompleks dan menghasilkan karya seni kulinari yang menarik dan profesional.



6.1 UKIRAN CILI MERAH





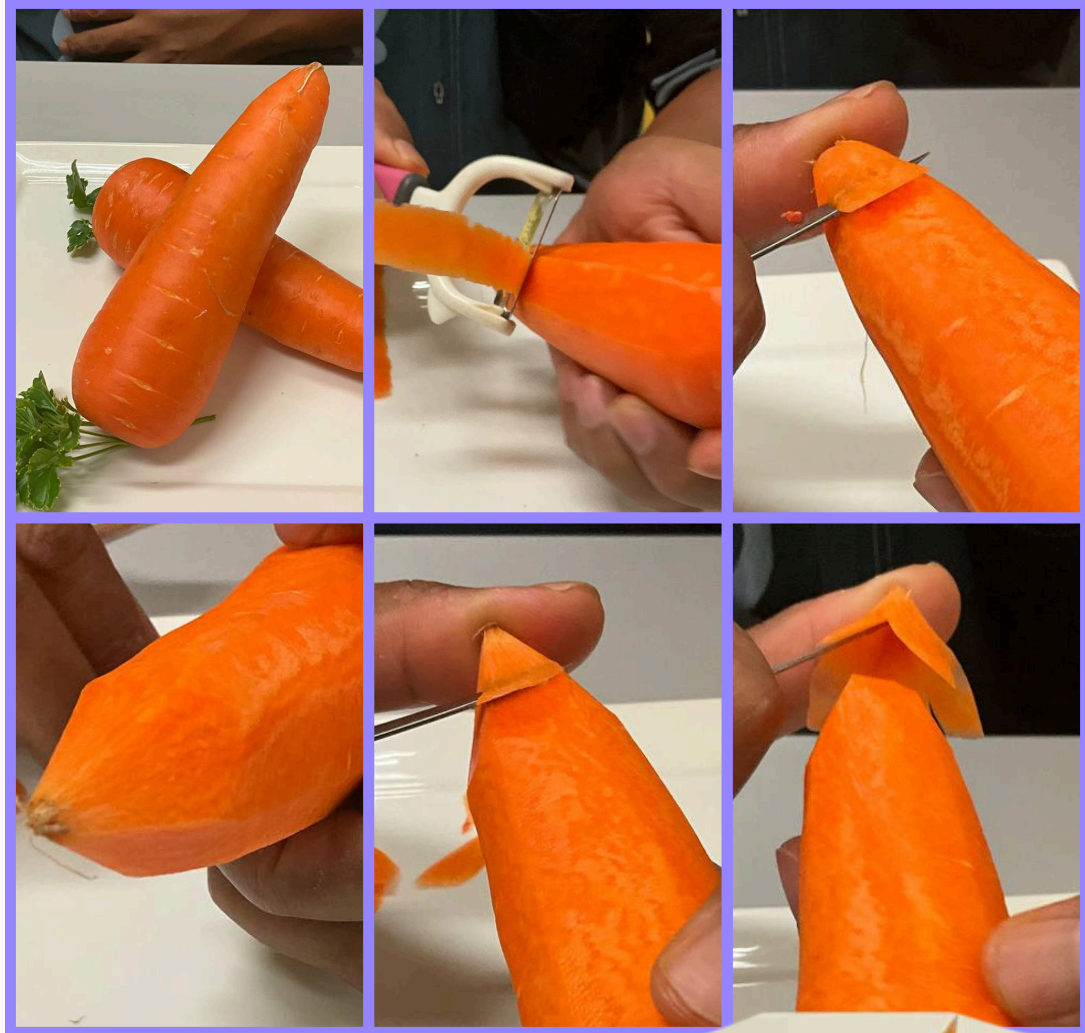
Sila imbas QR kod untuk menonton
visual AR dan tutorial

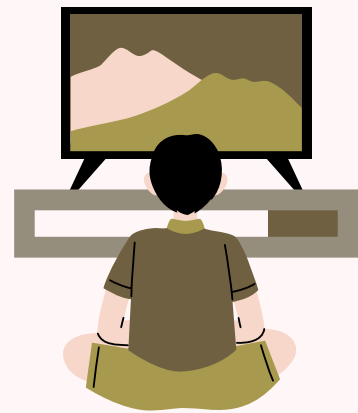


Langkah demi langkah

1. Pastikan cili yang dipilih berkulit licin, tidak berkedut, dan cukup keras agar mudah diukir.
2. Belah cili secara menegak dari hujung ke pangkal. Jangan putuskan hingga ke tangkai – biarkan ia bersambung sedikit di atas supaya bentuk asal masih terpelihara.
3. Dengan menggunakan pisau halus, buat potongan lurus ke bawah di setiap bahagian cili, bermula dari hujung ke arah pangkal.
4. Ulangi langkah potongan sehingga anda membahagikan cili itu kepada 5 kelopak nipis. Pastikan jarak dan saiz kelopak hampir sama agar ukiran seimbang.
5. Di setiap hujung kelopak, ukir bentuk tiga segi kecil seperti gerigi. Ini akan memberi kesan “bunga mekar” selepas direndam.
6. Untuk hasil lebih kemas, hiris bahagian dalam kelopak agar lebih nipis dan mudah kembang bila direndam.
7. Masukkan cili yang telah diukir ke dalam mangkuk berisi air sejuk (boleh tambah ais). Biarkan selama 10–15 minit hingga kelopak terbuka dan bentuk bunga muncul.

6.2 UKIRAN LOBAK MERAH





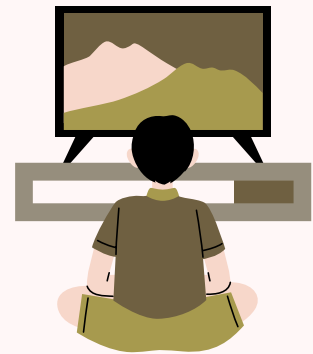
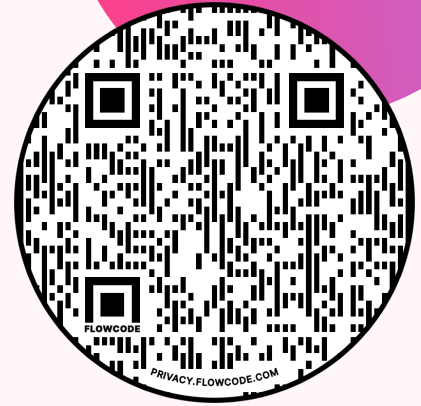
Sila imbas QR kod untuk menonton visual AR dan tutorial

Langkah demi langkah

1. Gunakan pengupas sayur untuk membuang kulit luar lobak merah
2. Pegang lobak secara menegak.
3. Gunakan hujung pisau untuk membentuk 5 tapak kelopak bunga dengan memotong secara serong di sekeliling lobak sehingga kelopak pertama terpisah seperti mengasah mata pensil
4. Ulangi teknik yang sama tetapi tinggalkan sedikit bahagian di runcing lobak agar tidak putus
5. Setelah selesai ulangi teknik yang sama di 5 kelopak mengelilingi hujung lobak, kelopak dicabut perlahan-lahan menggunakan hujung pisau atau jari.

6.3 UKIRAN LOBAK PUTIH



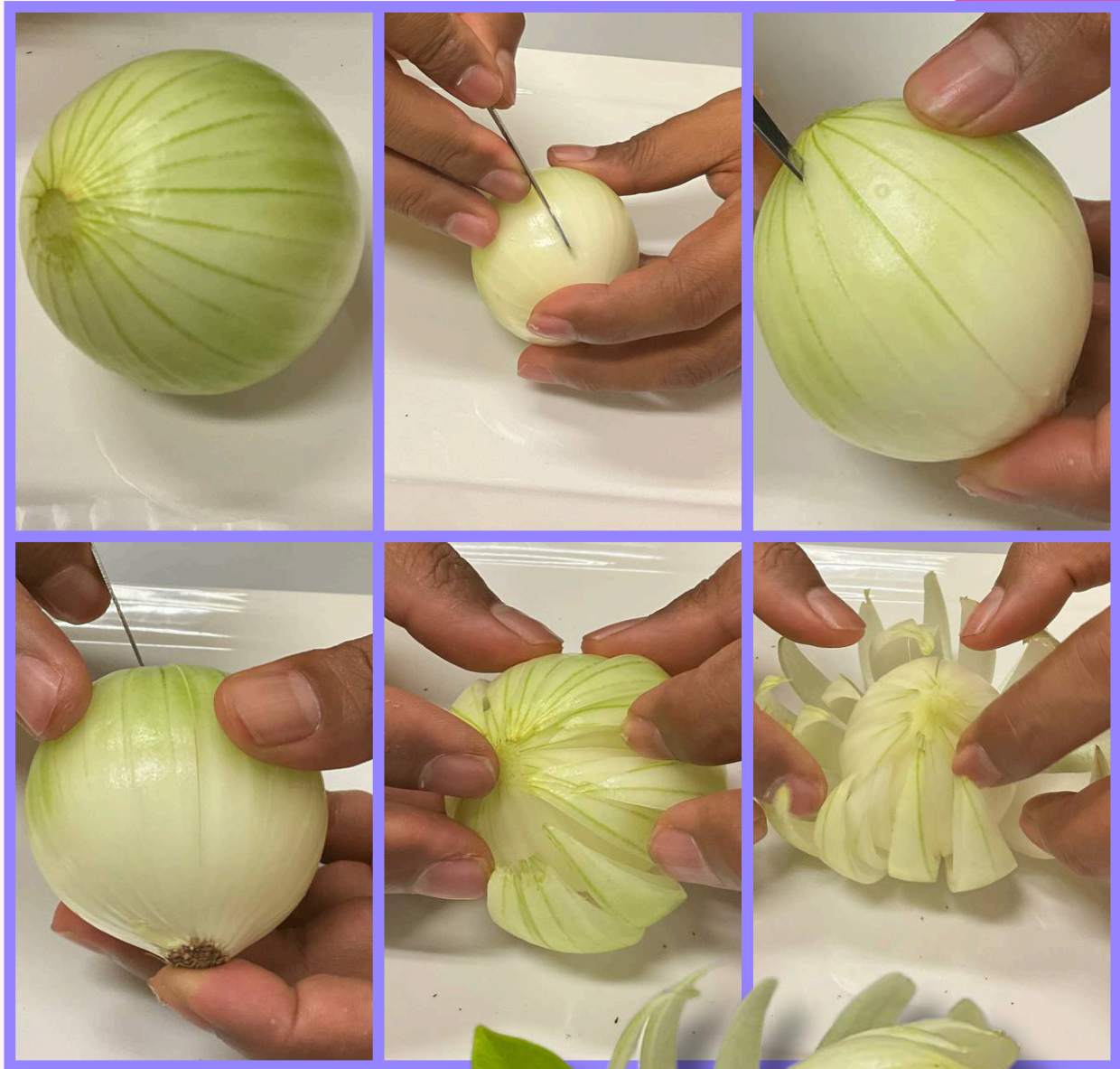


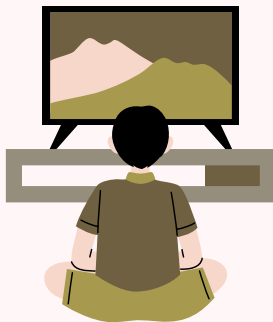
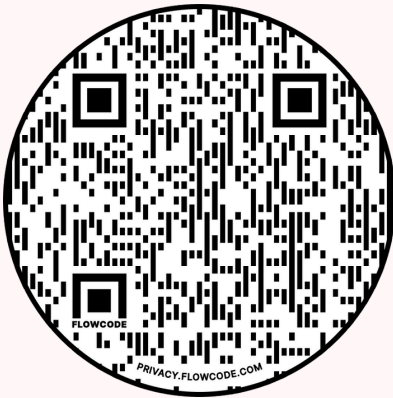
Sila imbas QR kod untuk menonton visual AR dan tutorial

Langkah demi langkah

1. Gunakan pengupas sayur untuk membuang kulit luar lobak hingga licin dan bersih.
2. Potong sebahagian lobak setebal kira-kira 4 cm untuk dijadikan satu bahagian ukiran bunga.
3. Di permukaan atas lobak, toreh satu bulatan sedikit ke dalam berbentuk kon (menirus ke tengah) untuk membentuk dasar kelopak pertama.
4. Bahagikan bulatan kon tadi kepada 5 bahagian sama rata. Ini akan menjadi panduan untuk setiap kelopak.
5. Toreh secara serong mengikut setiap garisan pecahan, dari atas ke sisi, untuk membentuk bahagian atas kelopak.
6. Setelah potong serong, toreh bahagian belakang potongan tadi supaya ia boleh dibuang – ini menjadikan kelopak lebih jelas dan terangkat.
7. Di setiap pecahan, bentuk kelopak melengkung mengikut struktur semula jadi bunga. Pastikan ia bersambung dan sekata.
8. Untuk lapisan seterusnya, buat torehan serong secara berlawanan arah (antara kelopak) supaya ia kelihatan berselang-seli.
9. buang bahagian belakang kelopak supaya ia nampak terangkat dan bertingkat.
10. Untuk penampilan yang kemas dan realistik, runcingkan atau tiruskan bahagian bawah lobak (tapak bunga) menggunakan potongan membulat.
11. Sapukan pewarna makanan kuning di tengah bunga

6.4 UKIRAN BAWANG





Sila imbas QR kod untuk menonton
visual AR dan tutorial



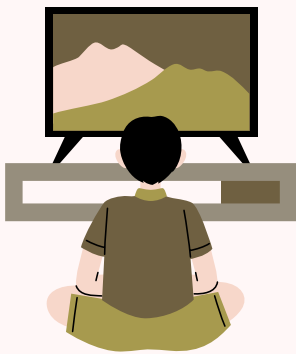
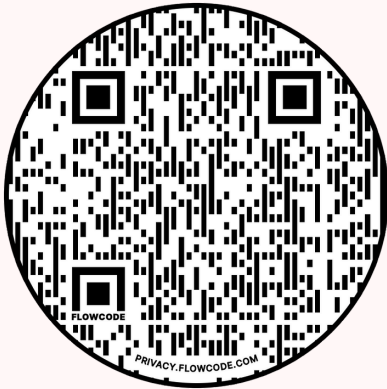
Langkah demi langkah

1. Gunakan bawang besar dan berbentuk bujur atau bulat.
2. Buang kulit luar bawang
3. Jangan potong bahagian akar. Bahagian akar berfungsi sebagai titik tengah yang mengikat kelopak agar tidak tercerai sepenuhnya semasa mengukir.
4. Mulakan menoreh dari bahagian akar ke atas, secara lurus hingga putus
5. Ulangi torehan mengikut garisan semula jadi lengkung bawang. Setiap torehan akan menjadi satu kelopak.
6. Teruskan teknik ini mengelilingi bawang hingga kembali ke torehan pertama. Pastikan torehan bersaiz sekata.
7. Setelah selesai, longgarkan kelopak satu per satu dengan jari secara lembut supaya bentuk bunga kelihatan kembang.

6.5 UKIRAN TIMUN JEPUN



6.5 UKIRAN TIMUN JEPUN



Sila imbas QR kod untuk menonton visual AR dan tutorial



Langkah demi langkah

1. Potong timun kepada 2 atau 3 Bahagian sekiranya terlalu panjang
2. Belah Dua Secara Menegak
3. Toreh dua garisan condong secara bersilang sepanjang timun — satu ke kiri dan satu ke kanan untuk menghasilkan satu garisan putih di tengah, menyerupai urat utama daun.
4. Di bawah garisan utama tadi, gunakan teknik yang sama tetapi dengan torehan lebih pendek dan mengikut arah urat.
5. Teruskan membuat torehan condong yang semakin pendek dan menegak ke arah hujung timun.
6. Pastikan torehan dibuat secara simetri di bahagian kiri dan kanan,
7. Potong keliling timun membentuk bucu atau hujung seperti bentuk daun sebenar. Tajamkan di bahagian tepi daun

6.6 UKIRAN TEMBIKAI



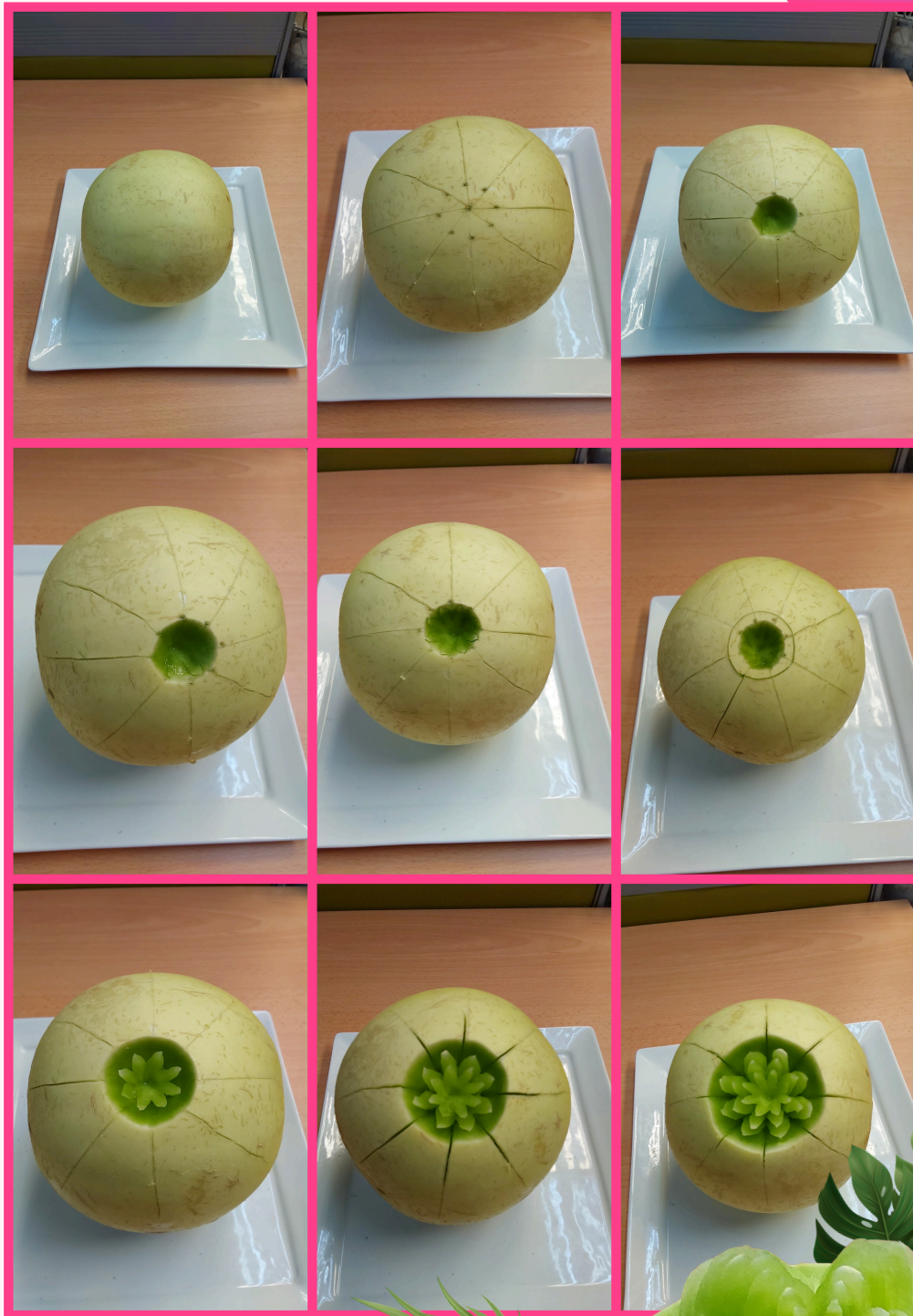


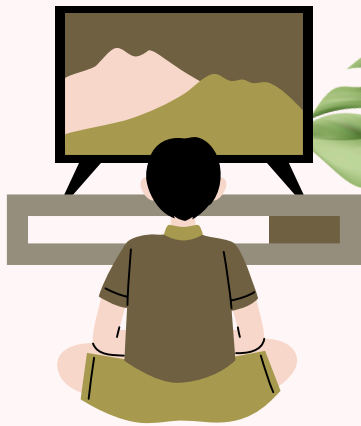
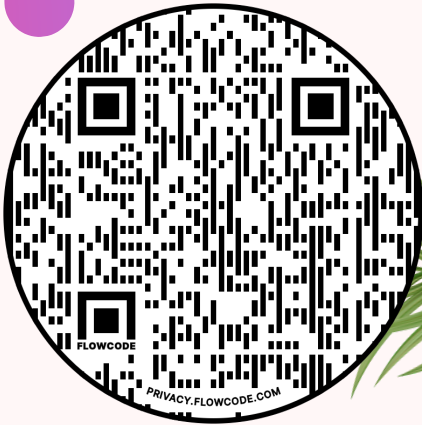
Langkah demi langkah

Sila imbas QR kod untuk menonton visual AR dan tutorial

1. Pilih tembikai berkulit gelap dan permukaan sekata. Ini penting untuk menghasilkan ukiran yang jelas dan kemas, serta memberi kontras antara lapisan hijau, putih, dan merah.
2. Dengan bantuan alatan geometri atau penanda makanan, lukis bulatan berdiameter kira-kira 3 cm (atau 1/3 dari saiz tembikai) di bahagian tengah buah.
3. Gunakan pisau ukiran untuk membuat torehan tegak dan condong di sepanjang garis bulatan.
4. Dengan berhati-hati, cabut torehan tadi untuk menampakkan dasar kelopak pertama.
5. Bahagikan bulatan tadi kepada 8 bahagian sama besar.
6. Pada setiap pecahan tersebut, toreh secara nipis berbentuk segi tiga
7. Untuk memberi kesan kelopak terangkat, hiris sedikit di bahagian belakang setiap kelopak agar ia nampak lebih menonjol dari permukaan.
8. Teruskan membuat lapisan-lapisan kelopak baru menghala ke tengah pusat bulatan, sehingga kelopak terkumpul di titik tengah tembikai.
9. Ulang teknik yang sama di kawasan luar bulatan pertama. Bentuk kelopak baru yang lebih besar mengikut bentuk asal.
10. Ulangi teknik sehingga kelopak memenuhi separuh tembikai

6.7 UKIRAN TEMBIKAI SUSU





Sila imbas QR kod untuk menonton
visual AR dan tutorial

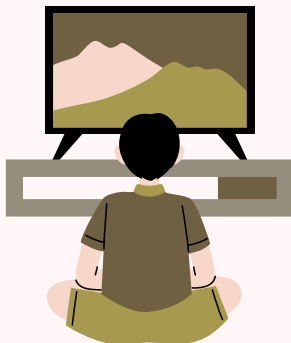


Langkah demi langkah

1. Gunakan pelekat pecahan dan pembaris untuk membuat garisan pecahan 8.
2. Di bahagian tengah permukaan tembikai, toreh bentuk kon secara membulat – menirus ke dalam sedikit untuk membentuk pusat bunga.
3. Dari pusat kon, buat garisan lurus mengikut setiap pecahan sebagai panduan kedudukan kelopak.
4. Pada setiap pecahan, toreh bentuk kelopak menyerupai huruf 'U', mengikut lengkung dari satu garisan ke garisan berikutnya.
5. Pastikan semua pecahan mempunyai kelopak 'U' yang seragam dan seimbang, mengelilingi pusat kon.
6. Untuk menonjolkan kelopak, toreh dan keluarkan sedikit bahagian belakang setiap kelopak agar ia kelihatan timbul dari permukaan.
7. Gunakan teknik yang sama untuk mengukir kelopak baru di belakang kelopak pertama. Pastikan posisi berselang dan sedikit ke bawah agar menghasilkan kesan bertingkat.
8. Teruskan menambah lapisan kelopak sehingga menutup separuh bahagian atas tembikai susu, menyerupai bunga yang sedang berkembang mekar

6.8 UKIRAN BETIK





Sila imbas QR kod untuk menonton visual AR dan tutorial



Langkah demi langkah

1. Gunakan betik yang berwarna kuning kehijauan, bermaksud ia separuh masak. Tekstur ini sesuai untuk ukiran – tidak terlalu lembik, tidak terlalu keras.
2. Gunakan pelekat pecahan 8 dan tandakan garisan pecahan. Ini akan menjadi panduan untuk menyusun kelopak.
3. Tandakan satu bulatan kecil di tengah-tengah permukaan betik.
4. Pada setiap garisan pecahan, buat torehan lurus dari bulatan ke tepi betik
5. Pada setiap bahagian antara dua garisan pecahan, buat torehan melengkung menyerupai huruf C.
6. Teruskan membuat torehan huruf C pada setiap pecahan sehingga lengkap mengelilingi bulatan tengah.
7. Untuk lapisan kedua kelopak, buat torehan huruf C terbalik di bawah setiap kelopak yang pertama.
8. Seterusnya, ulang pola huruf C dan C terbalik pada setiap lapisan, turun sedikit demi sedikit dari satu tingkat ke satu tingkat yang lain.
9. Teruskan proses torehan ini sehingga ukiran memenuhi separuh permukaan betik, menghasilkan corak bunga yang bersusun dan menarik.

7.0 CARA MENYIMPAN UKIRAN

Ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran bersifat mudah rosak kerana bahan utamanya terdiri daripada hasil segar yang sensitif terhadap perubahan suhu, kelembapan dan pengoksidaan. Oleh itu, teknik penyimpanan yang betul adalah sangat penting bagi memastikan bentuk dan warna ukiran kekal segar untuk tempoh yang lebih lama.

Antara kaedah penyimpanan yang disarankan ialah:

1. Perendaman dalam Air Sejuk

Ukiran boleh direndam dalam air sejuk bersih untuk mengekalkan kelembapan dan mengelakkan pengeringan. Kaedah ini sesuai untuk penyimpanan jangka pendek, biasanya tidak melebihi 6 hingga 8 jam.

2. Penyimpanan di dalam Peti Sejuk

Ukiran hendaklah disimpan dalam bekas tertutup dan diletakkan di dalam peti sejuk pada suhu antara 3°C hingga 7°C. Langkah ini membantu memperlahankan proses pereputan dan mengekalkan tekstur bahan ukiran. Elakkan menyimpan berhampiran bahan berbau kuat seperti bawang atau durian, kerana buah dan sayur mudah menyerap bau.

3. Penggunaan Kain Lembap atau Plastik Penutup

Ukiran boleh ditutup dengan kain bersih yang dilembapkan atau dibungkus dengan plastik penutup makanan (cling wrap) untuk mengelakkan kehilangan kelembapan dan pendedahan kepada udara yang boleh menyebabkan perubahan warna.

4. Elakkan Sentuhan Tangan yang Kerap

Sentuhan tangan yang kerap boleh mempercepatkan kerosakan struktur ukiran akibat haba dan bakteria. Oleh itu, penyedia perlu menggunakan sarung tangan atau alat bantu ketika mengendalikan ukiran.

5. Sediakan Dekat Waktu Hidang

Sebaiknya, ukiran dilakukan hampir dengan waktu hidangan bagi mengekalkan kesegaran, warna dan tekstur asal bahan.

Dengan pengurusan penyimpanan yang betul, ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran boleh kekal menarik dan bersih untuk dipersembahkan dalam majlis rasmi, pertandingan atau jamuan eksklusif.

8.0 PENGGUNAAN

Seni ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran bukan sekadar memenuhi fungsi estetika, malah turut memainkan peranan penting dalam pelbagai konteks sosial, budaya dan komersial. Di dalam industri kulinari, ukiran digunakan secara meluas untuk memperindah persembahan makanan, terutamanya dalam bufet hotel, majlis rasmi, dan acara perkahwinan. Hiasan ukiran mampu meningkatkan daya tarikan visual sesebuah hidangan, sekali gus memberi impak positif terhadap persepsi dan selera pelanggan.

Selain itu, ukiran buah dan sayur sering dijadikan sebagai elemen hiasan utama dalam gubahan hantaran, dekorasi meja pengantin, dan persembahan pulut kuning. Dalam konteks hospitaliti bertaraf tinggi, ukiran juga dijadikan sebagai simbol kemahiran chef atau tukang masak dalam menyampaikan hasil seni gastronomi yang bernilai tinggi.

Di peringkat pertandingan, seni ini digunakan untuk menilai kreativiti, ketepatan teknik, dan tahap inovasi peserta. Keunikan bentuk dan susunan ukiran sering menjadi kriteria penting dalam pemarkahan pertandingan seni kulinari. Oleh itu, penguasaan dalam penggunaan ukiran buah dan sayur merupakan kemahiran bernilai tambah yang wajar dikuasai oleh pelajar dalam bidang kulinari.



Sumber : <https://www.facebook.com/photo/?fbid=10229345817213219&set=pcb.10229346061539327>



Sumber : <https://www.facebook.com/photo/?fbid=10229345817213219&set=pcb.10229346061539327>



Sumber : <https://www.facebook.com/photo/?fbid=10229345817213219&set=pcb.10229346061539327>

Gambarajah 8.1 : Dekorasi ukiran buah dan sayur di negara Thailand

9.0 KESIMPULAN

Seni ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran merupakan satu kemahiran bernilai dalam dunia kulinari yang menggabungkan kreativiti, ketelitian dan pengetahuan bahan. Ia bukan sahaja memperindah penyajian makanan, malah menambahkan nilai estetika dalam majlis rasmi, jamuan, dan acara khas. Untuk menguasai kemahiran ini, seseorang perlu mempunyai tahap kesabaran yang tinggi serta komitmen masa yang konsisten, kerana hasil ukiran yang berkualiti memerlukan latihan berterusan dan perhatian terhadap perincian.

Selain meningkatkan nilai profesional dalam bidang penyediaan makanan, kemahiran ini turut membuka peluang pekerjaan sambilan dan penjana pendapatan. Ramai pengukir yang berjaya menawarkan perkhidmatan ukiran untuk perkahwinan, majlis korporat, bufet hotel dan pertandingan, sama ada secara sambilan atau sepenuh masa. Oleh itu, penguasaan seni ukiran buah dan sayur bukan sahaja memberi kelebihan dari segi persembahan makanan, tetapi juga merupakan satu aset yang boleh dimanfaatkan untuk menjana pendapatan dan membina kerjaya dalam industri kulinari yang kompetitif.



10.0 RUJUKAN

Arora, S. (2024, Mac 15). *The fascinating history of fruit carving in Thailand*. Thaiger.

Buser, T. (2024). *Imperial traditions reborn: Banqueting with Thu Buser*. Care Of Chan.

Osman, R. (2024, 18 Mei). *Beautiful Pulut Kuning ideas*. Pinterest.

Thurkoo, S., et al. (2024). *Thai fruit carving – origins in Sukhothai era*. Asian-recipe.com.

Unknown author. (2024). *Traditional Thai fruit and vegetable carving*. MomentsLog.com.

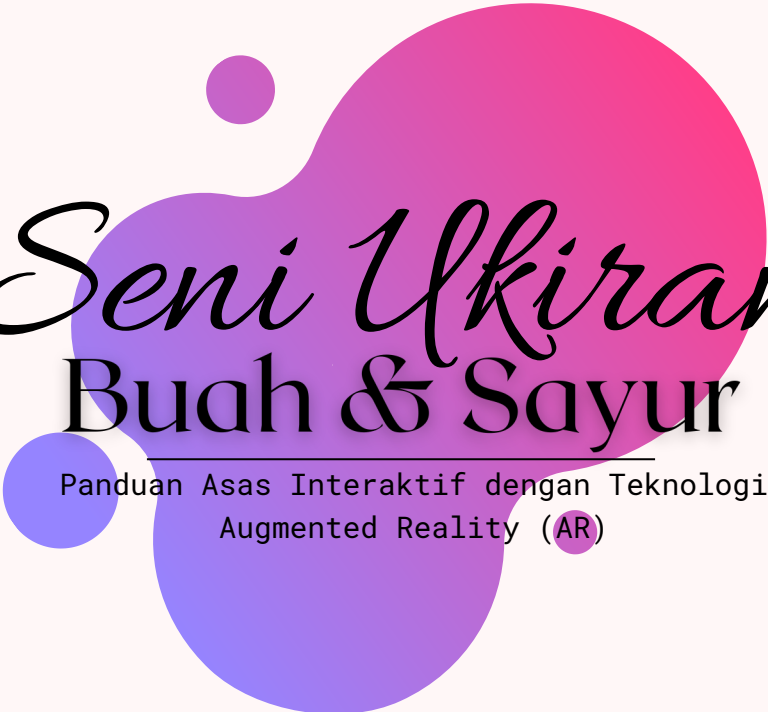
Unknown author. (2025). *Fruit and vegetable processing industry in Vietnam sees annual growth*. The Shiv.

Kementerian Pendidikan Malaysia. (2017). *Dokumen Standard Kurikulum dan Pentaksiran Katering dan Penyajian Tingkatan 5*. Putrajaya: Bahagian Pembangunan Kurikulum.

Nor Asyikin, M. N. (2020). *Seni Ukiran Buah: Teknik dan Aplikasi dalam Kulinari*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Yap, C. L. (2018). *Fruit and Vegetable Carving for Professional Chefs*. Selangor: Mastercraft Culinary Publications.

Zakaria, R., & Hassan, F. (2019). *Praktis Kulinari Profesional: Ukiran dan Hiasan Makanan*. Shah Alam: Citra Minda Resources.



Seni Ukiran Buah & Sayur

Panduan Asas Interaktif dengan Teknologi
Augmented Reality (AR)

Hak Cipta © epembelajaran Kolej Komuniti Beaufort

Tel : 087-212528 / 529

Emel : adminkkbs@kkbeaufort.edu.my

Laman sesawang : <https://kkbeaufort.mypolycc.edu.my/>

e ISBN 978-629-95005-7-5



9 786299 500575