

Keberkesanan Penggunaan Video dalam Amali Masakan

Afizal Md Sahir & Ahmad Fauzi Mohd Ayub*

Jabatan Asas Pendidikan, Fakulti Pengajian Pendidikan, Universiti Putra Malaysia, 43400, UPM Serdang, Selangor Darul Ehsan, Malaysia

ABSTRACT

The purpose of this study is to identify the effectiveness of using video on cooking score for four types of cuisine which are breakfast, lunch, dinner and supper. An experimental research design involving 34 students which are divided randomly to two groups which are demonstration group (16 students) and Video group (18 students). The study was conducted for eight weeks shows that there is no significant difference in cooking scores for breakfast and lunch. However, this study shows students who were exposed to demonstrating method achieved significantly better score compared to video method for preparing lunch. Conversely, for preparing supper, students using video achieved significantly better score compared to demonstrating group. The findings of this study indicated that the use of video can be used to facilitate teachers during the preparation of cuisine and conducting the practical classes.

Keywords: Video, home science, practical cooking

Abstrak

Kajian ini bertujuan menentukan keberkesanan penggunaan video terhadap skor masakan murid bagi empat jenis masakan iaitu masakan pagi, tengahari, malam dan tengah malam. Rekabentuk eksperimen ini melibatkan 34 orang murid yang dibahagikan secara rawak kepada dua kumpulan iaitu kumpulan demonstrasi (16 orang) dan kumpulan video (18 orang). Kajian yang dijalankan selama lapan minggu ini menunjukkan tidak terdapat perbezaan signifikan bagi skor masakan pagi dan tengah hari. Sementara itu, dapatan kajian menunjukkan murid yang didedahkan dengan kaedah demonstrasi mendapat skor secara signifikan lebih tinggi berbanding dengan kaedah video bagi penyediaan makan tengahari. Sebaliknya, bagi penyediaan makanan tengah malam pula menunjukkan murid yang melalui pembelajaran menggunakan video mencatat skor lebih baik berbanding kaedah demonstrasi. Dapatan kajian ini menunjukkan bahawa penggunaan video boleh digunakan bagi amali masakan sebagai membantu guru dalam mengendalikan kelas amali tersebut.

Kata Kunci: Video, sains rumah tangga, amali masakan

PENGENALAN

Program mata pelajaran vokasional atau MPV merupakan singkatan nama kepada 22 mata pelajaran elektif yang bercorak kemahiran vokasional yang ditawarkan secara berperingkat di sekolah menengah harian biasa bagi murid Tingkatan 4 dan 5 mulai tahun 2002. Mata pelajaran Katering dan Penyajian merupakan salah satu matapelajaran elektif yang ditawarkan di sekolah menengah harian biasa di dalam Kurikulum Bersepadu Sekolah Menengah (KBSM) (Pusat Perkembangan Kurikulum, 2002). Matlamat utama mata pelajaran ini adalah bertujuan untuk melatih murid dengan kemahiran dalam bidang penyajian makanan dan dapat melahirkan murid yang berkemahiran serta berkecakapan dalam bidang ini. Sejalan dengan Transformasi pendidikan vokasional di Malaysia akan dilaksanakan mulai tahun 2013, kaedah pengajaran bagi aliran ini juga perlu melalui transformasi bagi meniadakan andaian bahawa aliran ini sebagai pendidikan kelas dua dan selalu dikaitkan sebagai tempat bagi murid yang tidak berminat untuk belajar dalam aliran akademik.

*Corresponding author: afmy@upm.edu.my

ISSN: 2289-...X © Universiti Putra Malaysia Press

Salah satu transformasi pengajaran dan pembelajaran yang dilakukan adalah melalui penerapan teknologi Maklumat dan Komunikasi (TMK) dalam pengajaran. Penggunaan TMK dapat menjana dan memperkembangkan idea dan kreativiti para pendidik dalam proses pengajaran dan pembelajaran di sekolah (Ting Kung & Yoke Ling, 2005). Kemahiran guru dalam mengadaptasikan TMK sebagai bahan bantu mengajar dianggap penting dalam memperluaskan tahap penguasaan dan penggunaan dalam Pendidikan Teknik dan Vokasional (PTV). Salah satu elemen TMK yang boleh diterapkan dalam PTV adalah melalui penggunaan video dalam kelas amali. Penggunaan video dalam bidang pendidikan bukanlah sesuatu perkara yang baharu (Balakrishnan & Sathiyapriya, 2011). Menurut Hartsell dan Yuen (2006), pembelajaran secara video dapat menarik perhatian murid kerana memaparkan isi kandungan pelajaran yang mudah difahami dan diserap oleh murid. Video merupakan elemen penting dalam multimedia kerana ia dapat menambah dan memberi impak kepada aplikasi multimedia (Rozinah Jamaludin, 2005). Penggunaan video yang diintegrasikan audio, teks, gambar serta animasi mampu merangsang murid untuk lebih memahami atau menguasai kemahiran yang diperlukan. Selain itu, video boleh diulang-ulang proses tayangannya dan mudah di mainkan dalam pelbagai platform teknologi seperti komputer, telefon bimbit, komputer tab dan sebagainya. Dalam erti kata lain, ianya sesuai untuk digunakan dalam kelas ataupun mana-mana lokasi kelas dijalankan.

Kajian bagi mengenalpasti keberkesanan pembelajaran secara video berbanding kaedah tradisional telah banyak dijalankan. Antaranya kajian secara eksperimen oleh pengkaji tempatan Normah Dali (2012), yang membandingkan kesan penggunaan video dan buku teks terhadap pencapaian bagi mata pelajaran geografi tingkatan 1. Dapatan kajian menunjukkan bahawa murid menggunakan video secara signifikan memperoleh skor lebih baik berbanding penggunaan buku teks. Martin, Sonya, Anke dan Stephen (2011), yang membandingkan kaedah pembelajaran secara video berbanding pembelajaran menggunakan buku teks (bahan bercetak) terhadap 60 murid sekolah menengah di Tuebingen mendapati tidak terdapat sebarang perbezaan signifikan antara kedua-dua pendekatan pengajaran ini. Namun begitu, kajian ini juga mendapati ciri-ciri seperti menghentikan video atau mengawal video menjadikan penggunaannya lebih bermanfaat berbanding dengan aktiviti seperti merujuk jadual kandungan atau indeks. Donkor (2010), pula dalam kajiannya bagi menentukan keberkesanan pengajaran berasaskan video bagi mengajar kemahiran membina *Block-Laying* dan *Concreting* dalam kalangan murid pendidikan teknik dan vokasional. Kajian yang membandingkan aspek kognitif dan psikomotor ini melibatkan 34 murid menggunakan pengajaran berasaskan bahan bercetak dan 35 murid menerima pengajaran berasaskan video. Dapatan kajian menunjukkan bahawa dari aspek pengetahuan teoritikal, kedua-dua kumpulan tidak menunjukkan sebarang perbezaan signifikan. Namun begitu, dari aspek kemahiran teknikal, murid yang didedahkan melalui penggunaan video ini secara signifikan lebih baik berbanding murid kumpulan kawalan.

OBJEKTIF KAJIAN

Kajian ini dijalankan bagi mengenalpasti keberkesanan penggunaan video dalam pembelajaran amali mata pelajaran Katering dan Penyajian dalam kalangan murid tingkatan 4 berbanding dengan kaedah demonstrasi. Kajian ini akan membandingkan skor masakan bagi empat jenis hidangan makanan iaitu masakan I (hidangan sarapan), Masakan II (hidangan makan tengah hari), Masakan III (hidangan makan malam) dan masakan IV (hidangan makan lewat malam).

Hipotesis Kajian

Berdasarkan kepada objektif kajian, sebanyak empat hipotesis telah dibentuk. Hipotesis kajian adalah seperti berikut.

- H₀₁: Tidak terdapat perbezaan signifikan skor markah Masakan I (hidangan sarapan) antara kumpulan kaedah pembelajaran video dengan kumpulan kaedah pembelajaran demonstrasi.
- H₀₂: Tidak terdapat perbezaan signifikan skor markah Masakan II (hidangan makan tengah hari) antara kumpulan kaedah pembelajaran video dengan kumpulan kaedah pembelajaran demonstrasi.
- H₀₃: Tidak terdapat perbezaan signifikan skor markah Masakan III (hidangan makan malam) antara kumpulan kaedah pembelajaran video dengan kumpulan kaedah pembelajaran demonstrasi.
- H₀₄: Tidak terdapat perbezaan signifikan skor markah Masakan IV (hidangan makan tengah malam) antara kumpulan kaedah pembelajaran video dengan kumpulan kaedah pembelajaran demonstrasi.

METODOLOGI KAJIAN

Reka bentuk kajian yang dijalankan menggunakan reka bentuk eksperimen ujian pasca secara rawak berkumpulan dengan satu kumpulan kawalan (*The Randomized Posttest-Only Control Group Design* Kajian ini dijalankan di Sekolah Menengah Sri Serdang, Selangor yang melibatkan dua buah kumpulan. Seramai 34 murid terlibat dalam kajian. Murid dipecahkan kepada dua kumpulan menggunakan pensampelan rawak mudah yang

terdiri 18 murid yang didedahkan kepada penggunaan menggunakan video dalam pengajaran dan pembelajaran mata pelajaran katering (kumpulan rawatan) dan 16 murid melalui kaedah demonstrasi (kumpulan kawalan). Setiap kumpulan kajian (rawatan dan kawalan) mempunyai 4 hingga 5 kumpulan kecil yang terdiri daripada 4 hingga 5 orang murid. Agihan murid bagi setiap kumpulan adalah seperti mana Jadual 1.

JADUAL 1:
Agihan Murid Berdasarkan Kumpulan Kajian

Kumpulan Kawalan (Kaedah demonstrasi)	Bilangan	Kumpulan Rawatan (kumpulan Video)	Bilangan
Kumpulan K1	4	Kumpulan R1	4
Kumpulan K2	4	Kumpulan R2	4
Kumpulan K3	4	Kumpulan R3	4
Kumpulan K4	4	Kumpulan R4	5
	16		18

Dalam kajian ini, pengkaji ingin menentukan kesesuaian penggunaan video di dalam amali masakan. Bagi tujuan tersebut, setiap kumpulan diberi sebanyak empat ujian masakan iaitu ujian penyediaan sarapan, makan tengah hari, makan malam dan makan tengah malam (*supper*) dan juga skor keseluruhan markah bagi semua jenis ujian masakan sebagai ujian pasca. Semua skor markah ini merupakan pemboleh ubah bersandar sementara kedua-dua kumpulan kajian pula merupakan pemboleh ubah bebas kajian.

Oleh itu, reka bentuk kajian yang dicadangkan adalah seperti berikut

Kumpulan Rawatan	R	X ₁	O ₁	X ₂	O ₂	X ₃	O ₃	X ₄	O ₄
Kumpulan kawalan	R	C ₁	O ₁	C ₂	O ₂	C ₃	O ₃	C ₄	O ₄

R : pengagihan responden secara rawak

X₁ : Kelas masakan bagi penyediaan sarapan menggunakan video

C₁ : Kelas masakan bagi penyediaan sarapan menggunakan kaedah demonstrasi.

O₁ : Ujian cita rasa bagi penyediaan sarapan

X₂ : Kelas masakan bagi penyediaan masakan tengah hari menggunakan video

C₂ : Kelas masakan bagi penyediaan masakan tengah hari menggunakan kaedah demonstrasi

O₂ : Ujian cita rasa bagi penyediaan masakan tengah hari

X₃ : Kelas masakan bagi penyediaan masakan malam menggunakan video

C₃ : Kelas masakan bagi penyediaan masakan malam menggunakan kaedah demonstrasi

O₃ : Ujian cita rasa bagi penyediaan makan malam

X₄ : Kelas masakan bagi penyediaan masakan tengah malam menggunakan video

C₄ : Kelas masakan bagi penyediaan masakan tengah malam menggunakan kaedah demonstrasi

O₄ : Ujian cita rasa bagi penyediaan makanan tengah malam

Pembangunan Video Masakan

Bagi proses pembangunan video masakan, sebanyak empat modul video masakan telah disediakan berdasarkan kepada empat jenis masakan iaitu masakan sarapan pagi, masakan tengah hari, masakan malam dan masakan tengah malam.. Pemilihan empat jenis jenis modul ini adalah bersandarkan kepada kurikulum matapelajaran katering dan penyajian makanan. Selain itu, penyediaan empat jenis masakan memadai untuk tempoh kajian eksperimen selama lapan minggu. Jadual 2 adalah empat modul pembangunan video yang dipersetujui.

JADUAL 2:
Penyediaan Modul bagi Empat Jenis Masakan

Modul Pembangunan Video Sarapan Pagi	Penyediaan nasi lemak
	Sambal sotong
	Air Koko
Modul Pembangunan Video Makan Tengah hari	Penyediaan Nasi
	Ikan asam pedas
	Sayur kailan Ikan Masin
	Sup Makaroni
	Air karot bersusu

	Agar-agar buah campuran
Modul Pembangunan Video Makan Malam	Penyediaan Nasi
	Ikan kukus
	Sup tauhu dan kobis panjang
	Sambal tumis Udang
	Sotong masak lemak cili padi
	Punch buah buahan
Modul Pembangunan Video Masakan Lewat Malam	Pizza daging
	Air Milo

Dalam mereka bentuk modul pembangunan video ini, setiap responden akan disediakan bahan memasak dan juga resipi. Di akhir setiap kelas amali dijalankan, masakan murid dinilai melalui ujian rasa oleh seorang guru pakar. Setiap masakan dalam setiap modul diberikan markah antara 1 hingga 5. Jadual 3 menunjukkan rubrik permaknaan bagi skor yang diberikan berdasarkan kepada persembahan masakan oleh kedua-dua kumpulan.

JADUAL 3:

Garis Panduan permaknaan bagi masakan Hidangan Sarapan dan Hidangan makan tengah hari, makan malam dan makan lewat malam.

Skor	Keterangan skor
1 :- sangat lemah	Produk akhir tidak memuaskan. Produk samada tidak mengikut resepi yang diberikan atau tidak menggunakan kemahiran yang betul semasa menghasilkan produk
2 :- Lemah	Produk akhir adalah diterima tetapi persembahan dan rasa produk tidak mencapai standard yang diperlukan
3 :- Sederhana	Produk akhir memuaskan dan persembahan produk bersifat sederhana
4 : Baik	Produk akhir yang kompeten dan dihasilkan mengikut resepi yang ditetapkan. Persembahan produk juga adalah baik.
5 :- Sangat Baik	Produk akhir yang kompeten, dibuat mengikut resepi yang disediakan. Makanan tersebut telah dimasak dengan baik dan penghasilan produk yang cemerlang

Dapatan Kajian

Perbincangan dalam dapatan kajian adalah berdasarkan kepada objektif kajian. Jadual 4 menunjukkan markah yang diperolehi oleh kedua-dua kumpulan bagi semua jenis masakan.

JADUAL 4:

Markah min dan Sisihan Piawai bagi Semua Jenis Hidangan Masakan

Jenis Masakan	Kumpulan Pembelajaran Demonstrasi		Kumpulan Pembelajaran Video	
	Min	Sisihan Piawai	Min	Sisihan Piawai
Sarapan	44.38	3.81	44.44	1.07
Tengah hari	43.13	5.34	40.33	2.52
Malam	45.25	1.34	41.39	4.09
Tengah malam	38.25	3.82	41.33	1.53

Merujuk kepada Jadual 4, bagi masakan sarapan, min skor masakan kumpulan pembelajaran video ($M = 4.44$, $SP = 1.07$) lebih tinggi sedikit berbanding dengan kumpulan demonstrasi ($M = 44.38$, $SP = 3.81$). Namun begitu, min skor masakan tengah hari kumpulan pembelajaran demonstrasi ($M = 43.13$, $SP = 5.34$) mencatat min skor lebih tinggi berbanding dengan murid yang melalui pembelajaran secara video ($M = 40.33$; $SP = 2.52$). Begitu juga bagi masakan malam, min skor bagi kumpulan demonstrasi ($M = 45.25$, $SP = 1.34$) adalah lebih tinggi berbanding dengan min skor kumpulan video ($M = 41.39$, $SP = 4.09$). Akhir sekali, bagi masakan tengah malam pula, murid yang melalui pembelajaran secara video ($M = 41.33$, $SP = 1.53$) pula mencatat skor lebih tinggi berbanding kumpulan demonstrasi ($M = 38.25$, $SP = 3.82$). Dapatan kajian jelas menunjukkan bahawa skor yang diperolehi daripada kedua-dua kumpulan ini adalah berbeza-beza mengikut jenis masakan. Namun begitu, skor antara kedua-duanya tidak menunjukkan perbezaan yang ketara.

Seterusnya, perbincangan adalah bagi menentukan samada terdapat perbezaan signifikan dalam skor masakan bagi kedua-dua kaedah pembelajaran untuk semua jenis masakan. Bagi tujuan itu penyelidik telah menggunakan ujian t tidak bersandar bagi menjawab hipotesis kajian 1, 2, 3, dan 4. Hipotesis 1 (H_{01}) adalah

bertujuan mengukur samada terdapat perbezaan signifikan min skor masakan pagi. Bagi tujuan tersebut, analisis ujian t tak bersandar dilakukan terhadap setiap skor hidangan masakan.

H_{01} : Tidak terdapat perbezaan signifikan skor hidangan Masakan I (hidangan sarapan) di antara kumpulan kaedah pembelajaran video dengan kumpulan kaedah pembelajaran demonstrasi.

Jadual 5 menunjukkan tidak terdapat perbezaan signifikan skor hidangan masakan pagi antara kumpulan demonstrasi ($M = 44.38$, $SP = 3.82$) dengan kumpulan pembelajaran Video ($M = 44.44$, $SP = 1.07$; $t(17.1) = 0.07$, $p = .945 > 0.05$). Oleh itu, hipotesis kajian tidak boleh ditolak. Ini menunjukkan bahawa bagi penyediaan masakan pagi, skor masakan yang diperolehi melalui kaedah penyediaan secara demonstrasi mahupun kaedah penyediaan secara video adalah tidak berbeza.

JADUAL 5:

Ujian t-tak bersandar bagi Skor Hidangan Masakan Pagi antara Kumpulan Demonstrasi dengan Kumpulan Video

	N	Min	Sisihan Piawai	t	df	Signifikan
Kumpulan Demonstrasi	16	44.38	3.82			
				0.07	17.1	.945
Kumpulan Video	18	44.44	1.07			

Analisis yang serupa juga dijalankan terhadap min skor masakan tengah hari. Bagi tujuan itu, hipotesis berikut dibina.

H_{02} : Tidak terdapat perbezaan signifikan skor markah Masakan II (hidangan makan tengah hari) di antara kumpulan kaedah pembelajaran video dengan kumpulan kaedah pembelajaran demonstrasi.

Analisis ujian t-tak bersandar yang dijalankan ke atas min skor masakan tengah hari menunjukkan tidak terdapat perbezaan signifikan min skor masakan kumpulan demonstrasi ($M = 43.13$, $SP = 5.34$) dengan kumpulan pembelajaran Video ($M = 40.33$, $SP = 2.52$; $t(20.8) = 1.91$, $p = .07 > 0.05$). Oleh itu, hipotesis kajian tidak boleh ditolak. Ini juga memberi gambaran bahawa bagi penyediaan makanan tengah hari kedua-dua kaedah ini tidak menunjukkan sebarang perbezaan dari segi min skor masakan.

JADUAL 6:

Ujian t-tak bersandar bagi Skor Hidangan Masakan Tengah hari antara Kumpulan Demonstrasi dengan Kumpulan Video

z	N	Min	Sisihan Piawai	t	df	Signifikan
Kumpulan Demonstrasi	16	43.13	5.34			
				1.91	20.8	0.07
Kumpulan Video	18	40.33	2.52			

Seterusnya adalah analisis ujian t bagi menjawab hipotesis 3 iaitu bagi penyediaan masakan malam (rujuk Jadual 6). Bagi tujuan itu juga, hipotesis berikut dibangunkan.

H_{03} : Tidak terdapat perbezaan signifikan skor markah Masakan III (hidangan makan malam) di antara kumpulan kaedah pembelajaran video dengan kumpulan kaedah pembelajaran demonstrasi.

Bagi penyediaan masakan makan malam, analisis ujian t tak bersandar menunjukkan terdapat perbezaan signifikan markah masakan makan malam antara kumpulan demonstrasi ($M = 45.25$, $SP = 1.34$) dengan kumpulan pembelajaran Video ($M = 41.39$, $SP = 4.09$; $t(21.07) = 3.78$, $p = .001 < 0.05$). Oleh itu, hipotesis kajian yang dibina ditolak. Dalam erti kata lagi, bagi penyediaan makan malam menunjukkan bahawa kaedah pembelajaran secara demonstrasi adalah secara signifikan lebih baik berbanding dengan pembelajaran menggunakan kaedah pembelajaran secara Video.

JADUAL 7:

Ujian t-tak bersandar bagi Skor Hidangan Masakan Malam antara Kumpulan Demonstrasi dengan Kumpulan Video

	N	Min	SD	t	Df	Signifikan
Kumpulan Demonstrasi	16	45.25	1.34			
				3.78	21.07	.001
Kumpulan Video	18	41.39	4.09			

Akhir sekali adalah analisis yang dijalankan bagi menjawab hipotesis berikut.

Ho₄: Tidak terdapat perbezaan signifikan skor markah Masakan IV (hidangan makan tengah malam) di antara kumpulan kaedah pembelajaran video dengan kumpulan kaedah pembelajaran demonstrasi.

Jadual 8 menunjukkan terdapat perbezaan signifikan markah masakan lewat malam antara kumpulan demonstrasi (M=38.25, SP = 3.82) dengan kumpulan pembelajaran Video (M= 41.33, SP = 1.53; t (19.26) = 3.02, p = .007 < 0.05). Oleh itu, hipotesis kajian ditolak. Ini menunjukkan bahawa melalui kaedah pembelajaran video, murid dapat menyediakan masakan lewat malam secara signifikan lebih baik berbanding dengan kaedah demonstrasi berdasarkan kepada skor yang diperolehi.

JADUAL 8:

Ujian t-tak Bersandar Bagi Skor Masakan Lewat Malam antara Kumpulan Demonstrasi dengan Kumpulan Video

	N	Min	Sisihan Piawai	T	df	Signifikan
Kumpulan Demonstrasi	16	38.25	3.82			
				3.02	19.26	.007
Kumpulan Video	18	41.33	1.53			

PERBINCANGAN

Perkembangan TMK yang telah memberi kesan besar kepada sistem pendidikan negara serta membawa cabaran baharu kepada guru MPV. Pada satu ketika dahulu, penginterasian TMK dalam pengajaran dan pembelajaran dilihat hanya berkisar kepada mata pelajaran Sains, Matematik dan Bahasa Inggeris tetapi kini mata pelajaran Pendidikan Teknik dan vokasional juga tidak boleh lari daripada tempas TMK ini. Sehubungan dengan itu, adalah penting untuk kajian dijalankan bagi mengenal pasti senario sebenar penggunaan TMK seperti penggunaan video dalam pengajaran dan pembelajaran bagi matapelajaran MPV. Antara kelebihan adalah penggunaan video dapat membantu guru bekerja secara lebih dekat (Beshnizen & Van Puthen, 2000), membantu murid yang mempunyai pelbagai stail pembelajaran (Sarker & Nicholson, 2005; Whatley & Ahmad, 2007), keperluan pembelajaran individu (Dunn, 2000) dan projek berkumpulan (Tugrul, 2012). Sementara itu, Kay (2012) pula mendapati bahawa penggunaan video ini dapat memberi kawalan ke atas pembelajaran, tabiat belajar yang baik serta meningkatkan prestasi pembelajaran. Kajian oleh Zhang, Lina, Briggs dan Jay (2006) yang mendapati kaedah pengajaran dan pembelajaran menggunakan video lebih baik dan menggalakkan, namun ia tetap bergantung kepada banyak faktor iaitu murid, pengajar, teknologi dan nilai kandungan bahan tersebut.

Penggunaan video dalam pengajaran dan pembelajaran telah digunakan secara meluas dalam pelbagai mata pelajaran. Kajian lepas juga menunjukkan penggunaannya telah memberi kesan dalam pelbagai aspek. Dalam pendidikan teknik dan vokasional, tidak banyak kajian yang dijalankan melibatkan penggunaan video tetapi lebih tertumpu kepada penggunaan perisian komputer untuk lukisan teknik dan kemahiran hidup. Begitu juga bagi mata pelajaran katering dan penyajian yang dilihat penggunaan TMK adalah agak terhad melainkan mencari bahan dari Internet bagi memenuhi keperluan melakukan tugas yang diberikan apatah lagi penggunaannya dalam amali masakan yang sebelum ini lebih kepada kaedah demonstrasi.

Analisis perbandingan berdasarkan kepada min skor menunjukkan bagi masakan sarapan, skor masakan kumpulan pembelajaran video lebih tinggi sedikit berbanding dengan kumpulan demonstrasi. Namun begitu, bagi skor masakan tengah hari, skor masakan kumpulan pembelajaran demonstrasi mencatat skor lebih tinggi sedikit berbanding dengan murid yang melalui pembelajaran secara video. Namun begitu, tiada perbezaan

signifikan terhadap skor uji rasa bagi kedua-dua jenis pembelajaran. Bagi masakan malam, min skor bagi kumpulan demonstrasi lebih tinggi berbanding dengan min skor kumpulan video dan ini menunjukkan perbezaan signifikan terhadap skor tersebut. Akhir sekali, bagi masakan tengah malam pula, murid yang melalui pembelajaran secara video pula mencatat skor lebih tinggi berbanding kumpulan demonstrasi dan signifikan.

Kajian yang dijalankan ini telah menunjukkan dapatan kajian yang berbeza-beza. Bagi penyediaan masakan sarapan dan tengahari tiada terdapat perbezaan signifikan skor masakan bagi penggunaan kedua-dua-dua kaedah. Sementara itu, bagi penyediaan masakan malam pula menunjukkan kaedah demonstrasi lebih baik berbanding kaedah video tetapi sebaliknya berlaku bagi penyediaan masakan lewat malam yang penggunaan video menunjukkan skor lebih baik. Dapatan ini jelas menunjukkan bahawa penggunaan video dalam amali masakan boleh dijadikan sebagai bahan bantu mengajar sebagai sokongan kepada pengajaran demonstrasi. Perkara sama telah dibuktikan bahawa daripada kajian lepas akan kelebihan penggunaan video dalam kelas. Antaranya kajian oleh Normah Dali (2012) yang menunjukkan penggunaan video lebih baik daripada buku teks. Ini berbeza dengan kajian Martin, et.al (2011) yang mendapati tiada sebarang perbezaan kedua-dua pendekatan pengajaran tersebut. Donkor (2010) dalam kajiannya mendapati penggunaan video lebih baik untuk aspek kemahiran tetapi tidak daripada aspek teoritikal. Daripada aspek lain pula, penggunaan video dapat mengurangkan kos operasi seperti penggunaan demonstrator semasa amali. Murid juga boleh melakukan amali tanpa kehadiran guru sekiranya guru mempunyai tugas lain pada waktu itu tetapi perlu dipantau oleh pembantu makmal. Kelebihan utama penggunaan video ini adalah murid dapat mengulangi rakaman video. Secara tidak langsung murid dapat melihat beberapa aspek kemahiran yang diperlukan seperti pergerakan tangan mahupun teknik yang digunakan semasa penyediaan bahan memask.

Sebagai kesimpulan, penggunaan video dalam kelas amali masakan merupakan sesuatu inovasi yang baru. Kajian telah menunjukkan bahawa dalam masakan tertentu, penggunaan video menunjukkan pencapaian secara signifikan lebih baik berbanding kaedah yang biasa diamalkan. Secara tidak langsung, ini menunjukkan bahawa penggunaan video dapat membantu guru dalam kelas amali masakan memandangkan kelebihan penggunaannya yang boleh diulang tayang.

RUJUKAN

- Balakrishnan Muniandy & Sathiyapriya Veloo (2011) Managing and Utilizing Online Video Clips for Teaching English Language: Views of TESOL Pre Service Teachers. *2nd International Conference on Education and Management Technology*. Shanghai China. 173 - 178
- Beshnizen, M., & Van, Puthen (2000). The Use of Video-Tape Broadcast and Interactive Teaching, *British Journal of Edu Tech*. 21(2), 40-44.
- Donkor, F. (2010). The Comparative Instructional Effectiveness of Print-Based and Video-Based Instructional Materials for Teaching Practical Skills at a Distance. *The International Review of Research in Open and Distance Learning*, 11(1), 1 – 10
- Dunn, R. (2000) Capitalizing on College Students' Learning Style: Theory, Practice and Research, in Griggs, S. and Dunn, R. (eds.), *Practical Approaches to Using Learning Styles in Higher Education*, Westport: Greenwood Press, 3-18
- Hartsell, T., & Yuen, S. C. Y. (2006). Video Streaming in Online Learning. VA: *Association for the Advancement of Computing in Education (AACE)*, 14(1), 31-43.
- Kay, R. H. (2012) Exploring the use of video podcasts in education: A comprehensive review of the literature. *Computers in Human Behavior*. 28, 820–831.
- Martin, M., Sonja, W., Anke, H., & Stephan, S. (2011). Learning with Videos vs. Learning with Print: The Role of Interactive Features Learning and Instruction, 21(6), 687-704.
- Normah Dali (2012). *Kesan Penggunaan Video Dan Buku Teks Terhadap Pencapaian, Minat dan Motivasi Pelajar dalam Topik Putaran dan Peredaran Bumi*. Thesis (Masters) yang belum diterbitkan. Fakulti Pendidikan dan Pembangunan Manusia, Universiti Pendidikan Sultan Idris.
- Pusat Perkembangan Kurikulum (2001). *Buku Penerangan dan Panduan Penawaran Mata Pelajaran Vokasional Di Sekolah Menengah Harian*. Kuala Lumpur: Kementerian Pelajaran Malaysia.
- Rozinah Jamaludin (2005) *Multimedia dalam Pendidikan* : Utusan Publication & Distributors Sdn Bhd
- Sarker, S & Nicholson, J. (2005) Exploring the Myths about Online Education. *Informing Science: International Journal of an emerging transdiscipline*. 8, 55-73.
- Ting Kung Shiung dan Woo Yoke Ling (2005) *Penggunaan ICT dalam Proses Pengajaran dan Pembelajaran di Kalangan Guru Sekolah Menengah Teknik dan Vokasional: Sikap Guru, Peranan ICT dan Kekangan / Cabaran Penggunaan ICT*. Thesis (Master), Fakulti Pendidikan, Universiti Teknologi Malaysia
- Whatley, J. & Ahmad, A. (2007). Using video to record summary lectures to aid students' revision. *Interdisciplinary Journal of Knowledge and Learning Objects*, 3, 185-196

Zhang, D, Lina, Z, Briggs, R.O & Nunamaker, Jr. (2006) Instructional video in e-learning: Assessing the Impact of Interactive Video on Learning Effectiveness. *Journal Information & Management*. 43. 15-27