

## **Teknik ‘Roll and Fold’ Membantu Murid Program Pendidikan Khas Dalam Membentuk Roti Bun dan Roti Buku**

Suhaily binti Ramli\*, Sha Aida binti Ahad

Sekolah Menengah Kebangsaan Durian Tunggal, Melaka  
\*natstersue83@gmail.com

### **ABSTRAK**

Menguli merupakan kemahiran yang melibatkan koordinasi motor tangan kognitif. Kemahiran ini memerlukan latihan berulang supaya murid dapat menguasai kemahiran tersebut antaranya ialah menimbang, menguli, membakar dan membungkus. Menerusi kelas kemahiran pembuatan roti yang ditawarkan di Program Pendidikan Khas Integrasi (PPKI) SMK Durian Tunggal, murid pendidikan khas dilatih untuk membuat roti, pizza, donat dan muffin. Namun begitu, fokus penulisan pada kali ini adalah pada pembuatan roti manakala kemahiran yang difokuskan ialah menguli dan membentuk roti. Roti yang dihasilkan ialah roti bun dan roti buku. Roti bun biasanya roti berbentuk bulat. Roti loaf pula berbentuk segi empat. Kedua-dua jenis roti ini menggunakan kemahiran dan teknik yang berbeza semasa membentuk doh. Murid perlu menguasai kedua-dua kemahiran ini bagi memastikan roti yang dihasilkan kemas dan seragam. Keseragaman penting bagi menjamin mutu di akhir produk. Justeru itu penulis telah menghasilkan satu modul bagaimana cara membentuk roti yang baik. Teknik ini dinamakan teknik ‘roll and fold’. Menerusi teknik ini ianya dapat membantu murid menghasilkan roti bun dan roti buku dengan seragam dan cantik. Kumpulan sasaran penulisan ini terdiri daripada 11 orang murid Kelas Melur di SMK Durian Tunggal. Data yang dikumpulkan adalah melalui pemerhatian hasil produk dan rakaman video yang telah dimuat naik di aplikasi ‘Tiktok’ (<http://tiktok.com/@sueramlidt>) saya. Dapatan daripada amalan teknik roll and fold ini mendapati murid lebih mudah menguasai kemahiran membentuk roti yang seragam.

**Kata kunci :** Teknik ‘Roll And Fold’, Membentuk Roti, Pendidikan Khas

---

### **Pengenalan Amalan Terbaik**

Roti merupakan salah satu makanan ruji rakyat dunia. Sejarah pembuatan roti telah bermula di Mesir purba seawal tahun 8000 sebelum masihi dan telah berkembang ke serata dunia. Dapat dilihat semakin ramai rakyat Malaysia yang gemar memakan roti dengan wujudnya jenama-jenama baru roti yang sebelum ini didominasi oleh jenama Gardenia Malaysia. Bukan itu sahaja, kafe ‘hipster’ juga semakin banyak menunjukkan semakin ramai golongan muda suka memakan roti. Sejajar dengan perkembangan pesat pasaran roti yang ada di Malaysia, PPKI SMK Durian Tunggal ada menawarkan kursus pembuatan roti bagi Sijil Kemahiran Malaysia (SKM) Tahap 2. Murid diajar kemahiran membuat roti sepanjang berada di sekolah menengah. Oleh itu, pada tahun 2022 PPKI SMK Durian Tunggal memilih 11 orang untuk mengikuti program ini. Pelajar-pelajar ini terdiri dari pelajar yang mempunyai pelbagai masalah tersendiri iaitu 8 orang daripadanya mempunyai masalah lembam, seorang murid

autism, seorang bermasalah pendengaran manakala seorang lagi mempunyai masalah palsy cerebral. Mereka belum pernah didedahkan dengan teknik pembuatan roti sebelum ini. Jadi mereka tidak tahu bagaimana untuk membuat roti. Walaupun pada mulanya saya tidak mempunyai pengetahuan dalam pembuatan roti, namun saya mula mengikuti kelas-kelas berkenaan sama ada di kolej komuniti, orang perseorangan atau secara dalam talian pada tahun 2019. Hasilnya kini, pada tahun 2022, saya telah memperoleh sijil SKM dalam pembuatan roti tahap 3.

### **Justifikasi Pelaksanaan Amalan Terbaik**

Di awal pengajaran saya, saya mendapati murid sukar untuk membentuk roti kerana belum biasa menguli doh. Roti yang dihasilkan tidak cantik dan tidak seragam walaupun doh telah dibahagikan sama berat. Setelah mempunyai asas menguli, saya perkenalkan pula teknik 'Roll and Fold' untuk membentuk roti. Saya telah mengajar kemahiran ini sebanyak 2 kali seminggu selama 4 minggu. Pada minggu yang seterusnya saya dapati murid boleh menguli sendiri tanpa bantuan guru. Mereka dapat membentuk roti bun dan roti bukadengan seragam. Saya mengaplikasikan teknik pengulangan kerana menerusi pengulangan, murid akan lebih mahir dengan kemahiran tersebut seperti yang dinyatakan oleh Sara Magallon et (2016) dalam jurnalnya yang bertajuk '*Acquisition of motor and cognitive Skills Through Repetition in Typically Developing Children*'. Selain itu, Lore W. E et (2020) menyatakan kumpulan yang selalu diberikan stimulasi akan menguasai sesuatu kemahiran dengan lebih baik. Roti yang murid ini hasilkan pada fasa latihan telah diberikan kepada rakan sekelasnya. Mereka merupakan pelanggan pertama murid saya. Mereka adalah orang yang terawal merasa roti yang murid saya hasilkan dan memberikan maklum balas dari segi tekstur, rasa dan rupa. Selepas fasa latihan, roti murid saya bersedia untuk dipasarkan. Roti mereka dijual di koperasi sekolah dan juga kantin. Selain itu, terdapat guru-guru yang membuat tempahan bagi majlis-majlis yang diadakan di sekolah.

### **Objektif Pelaksanaan**

Objektif pelaksanaan amalan terbaik ini ialah :

1. Meningkatkan kemahiran murid membuat roti
2. Meningkatkan motivasi murid dalam pengajaran dan pembelajaran di sekolah

### **Amalan Terbaik yang Dilaksanakan**

Sebelum saya melaksanakan amalan terbaik ini, murid-murid ini dinilai dari segi kebolehan motor kasar dan motor halus untuk melihat kemampuan mereka. Namun begitu murid yang mempunyai palsy mempunyai kemahiran motor yang terhad disebabkan kekangan pada tangan dan kaki. Teknik menguli juga harus diubah suai supaya sesuai dengan kebolehan mereka. Bagi murid yang mempunyai kebolehan yang sama, dijadikan satu kumpulan. Pelajar yang kurang kemahiran motor atau lambat, dijadikan satu kumpulan bagi memudahkan guru memantau perkembangan kemahiran mereka. Namun begitu objektif telah ditetapkan iaitu selepas 4 minggu latihan, mereka akan mahir dengan kemahiran yang diberikan.

## Fasa 1: Mengenal pasti isu

Bagi mengenal pasti isu amalan ini, saya banyak membuat pemerhatian kemahiran motor murid. Saya dapati, hampir kesemua mereka tidak boleh menguli doh. Mereka seakan-akan takut untuk memegang doh. Bagi menguli doh seberat 2kg, kekuatan tenaga amat diperlukan. Mereka kelihatan janggal. Akhirnya doh tidak menjadi bulat seperti yang dikehendaki. Apabila membentuk roti pula, permukaan doh tidak licin dan berlekuk-lekuk. Jika bun dibakar dalam keadaan begini, roti yang terhasil juga berlekuk-lekuk.

## Fasa 2: Perancangan Tindakan Amalan Terbaik

Sebelum saya melaksanakan amalan terbaik, saya telah membuat perancangan terlebih dahulu supaya objektif yang dirancang dapat dicapai. Saya banyak meminta pendapat dan berkongsi maklumat bersama guru yang mengajar saya membuat roti dari segi cara yang termudah membentuk roti. Hasil dari perbincangan tersebut, saya dapat teknik 'Roll and Fold' ini mudah difahami dan mudah dipraktikkan.


### Teknik 'Roll and Fold'




#### Langkah Pelaksanaan Aktiviti

Sebelum teknik ini dijalankan, terdapat beberapa perkara yang murid telah lakukan.


- i) Murid telah menimbang bahan membuat roti menggunakan penimbang digital secara tepat. Murid telah menimbang mengikut resepi yang telah diberikan. Bahan-bahan tersebut dimasukkan ke dalam mesin pengadun. Mesin dipasangkan 'hook' dan tepung diuli selama 20 minit atau hingga elastik.
- ii) Setelah siap proses menguli, doh direhatkan selama 10 minit.
- iii) Murid menimbang dan membahagikan doh kepada 3 jenis berat yang diperlukan iaitu 100g, 60g dan 25g

**Rajah 1**

LANGKAH	PENERANGAN LANGKAH
<p data-bbox="416 1368 568 1402">Langkah 1</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pastikan murid bersedia dari segi kekemasan diri. Kuku telah dipotong dan tangan telah dibasuh menggunakan sabun. Meja kerja telah dilap menggunakan tuala meja.</li> <li>2) Murid menyapu meja kerja dengan minyak masak menggunakan berus pastry bagi menghalang doh dari terlekat di meja kerja.</li> <li>3) Jangan letak minyak terlalu banyak. Cukup sekadar lapisan nipis sahaja.</li> </ol>
<p data-bbox="416 1778 568 1812">Langkah 2</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Letakkan doh di atas meja. Tarik sedikit hujung doh dan letakkan kembali ke bahagian tengah.</li> <li>2) Ulang sehingga semua doh telah terkumpul ditengah-tengah sehingga membulat.</li> <li>3) Terbalikkan doh. Kini bahagian licin berada di atas.</li> </ol>


 <p>Doh 100g</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>4) Letakkan hujung tapak tangan jari keliling di bahagian bawah doh. Perlahan-lahan tarik doh ke arah badan</li> <li>5) Ulang teknik ini beberapa kali pada bahagian lain pula sehingga permukaan doh licin dan tidak berlekuk-lekuk</li> <li>6) Ulang langkah yang sama pada doh yang lain pula</li> </ol>
<p>Langkah 3</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Hasil rupa doh yang baik</li> </ol>




### Rajah 2

LANGKAH	PENERANGAN LANGKAH
<p>Langkah 1</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ulang semula seperti doh 100g</li> </ol>
<p>Langkah 2</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Letakkan doh di atas meja. Tarik sedikit hujung doh dengan cara mencubit dan letakkan kembali ke bahagian tengah.</li> <li>2) Ulang sehingga semua doh telah terkumpul ditengah-tengah sehingga membulat.</li> </ol>


 <p style="text-align: center;">Doh 60g</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>3) Bentukkan tangan seperti huruf 'C' yang besar. Tapak tangan diletakkan hingga menyentuh doh.</li> <li>4) Golekkan doh dalam arah membulat. Pusing perlahan-lahan sehingga doh mengikut menjadi bulat. Jika sudah mahir boleh golekkan laju. Semakin laju murid menggolek, semakin cantik doh yang terhasil.</li> <li>5) Gunakan sedikit tekanan pada doh supaya doh lebih padat. Jangan tekan terlalu kuat kerana doh akan penyek. Bentuk yang cantik adalah seperti bentuk kubah.</li> </ol>
<p style="text-align: center;">Langkah 3</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>2) Hasil rupa doh yang baik</li> </ol>

### Rajah 3

<b>LANGKAH</b>	<b>PENERANGAN LANGKAH</b>
<p style="text-align: center;">Langkah 1</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ulang semula seperti doh 100g</li> </ol>
<p style="text-align: center;">Langkah 2</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Letakkan doh di atas meja. Tarik sedikit hujung doh dan letakkan kembali ke bahagian tengah. Kini cubit sedikit sahaja.</li> </ol>

 <p>Doh 25g</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>2) Ulang sehingga semua doh telah terkumpul ditengah-tengah sehingga membulat.</li> <li>3) Terbalikkan doh. Kini bahagian licin berada di atas.</li> <li>4) Bentukkan tangan seperti huruf 'C' yang lebih kecil. Tutup jari manis dan jari kelinking.</li> <li>5) Pusingkan tangan sehingga huruf 'C' mengadap ke meja kerja. Letakkan tapak tangan hingga menyentuh doh.</li> <li>6) Pusingkan tangan secara perlahan-lahan. Pusingkan tangan hingga dapat menghasilkan doh yang cantik</li> </ol>
<p>Langkah 3</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>3) Hasil rupa doh yang baik</li> </ol>

#### Rajah 4

LANGKAH	PENERANGAN LANGKAH
<p>Langkah 1</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pastikan murid bersedia dari segi kekemasan diri. Kuku telah dipotong dan tangan telah dibasuh menggunakan sabun. Meja kerja telah dilap menggunakan tuala meja.</li> <li>2) Murid menyapu meja kerja dengan minyak masak menggunakan berus pastry bagi menghalang doh dari terlekat di meja kerja.</li> <li>3) Jangan letak minyak terlalu banyak. Cukup sekadar lapisan nipis sahaja.</li> </ol>
<p>Langkah 2</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4) Uli doh secara memanjang.</li> <li>5) Ambil penorak. Leperkan doh secara memanjang. Leperkan sehingga bentuk oblong.</li> </ol>

  	<p>6) Pada bahagian hujung doh, tarik sedikit menggunakan jari. Lipatkan ke dalam hujung doh tersebut.</p> <p>7) Tekan dengan kuat sehingga doh melekat pada bahagian dalam. Lipat ke arah badan.</p> <p>8) Ulang lipat sehingga hujung doh yang satu lagi.</p> <p>9) Kemaskan pada bahagian tepi. Picit supaya doh kemas dan tidak terbuka.</p> <p>10) Teknik ini terpakai untuk semua jenis berat. Yang berbeza adalah bilangan jari yang digunakan perlu sesuai dengan berat yang berbeza</p>
<p style="text-align: center;">Langkah 3</p> 	<p style="text-align: center;">Hasil rupa doh yang baik</p>

### Fasa 3: Melaksanakan Amalan Terbaik.

Saya telah merangka jadual dalam melaksanakan amalan terbaik. Berikut adalah jadual yang dirancang.

Tindakan	Pelaksanaan Intervensi (Aktiviti)
Minggu 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Murid diajar cara menguli dengan doh yang banyak. (2kg)</li> <li>• Murid menguli doh (1kg)</li> <li>• Murid menguli doh (500g)</li> <li>• Murid membuat bentuk bulat doh yang diuli</li> </ul>
Minggu 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Murid menguli doh 100g</li> <li>• Guru menunjukkan cara menguli doh 100g dengan betul</li> <li>• Murid mengikut arahan guru</li> <li>• Guru membetulkan teknik menguli menggunakan teknik 'Roll' 100g</li> <li>• Aturan yang sama digunakan bagi doh 60g</li> </ul>
Minggu 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengulang kembali teknik 'Roll' 60g</li> <li>• Guru membetulkan teknik menguli menggunakan teknik 'Roll' 100g.</li> <li>• Murid menguli sehingga menguasai kemahiran.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menunjukkan cara menguli doh 25g dengan betul</li> <li>• Guru membetulkan teknik menguli menggunakan teknik 'Roll' 25g.</li> <li>• Murid menguli sehingga menguasai kemahiran.</li> </ul>
Minggu 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menerangkan cara menguli menggunakan teknik 'Fold'</li> <li>• Guru meminta murid menguli doh secara berulang kali.</li> <li>• Guru membetulkan teknik menguli murid.</li> <li>• Murid sudah dapat menguasai keempat-empat teknik menguli 'Roll and Fold'</li> </ul>

#### Fasa 4: Mengumpul dan Menganalisa Data

Saya menggunakan 2 kaedah dalam mengumpul dan menganalisa data yang diperolehi. Kaedah-kaedah tersebut ialah pemerhatian dan temubual bersama pelajar. Saya menggunakan kedua-dua kaedah ini kerana ianya melibatkan kemahiran yang perlu dikuasai dan ianya tidak boleh ditunjukkan dengan angka. Oleh itu saya, telah membuat senarai semak bagi pemerhatian dan dialog murid bagi kaedah temubual.

#### Gambar Hasil Kerja Murid



Roti oblong inti  
sosej



Roti bun kacang  
merah

#### Keberkesanan Amalan Terbaik yang Dilaksanakan

##### Murid Tidak Takut untuk Menguli Doh

Pada awal pengajaran dan pembelajaran yang saya lakukan, saya dapati murid agak takut untuk memegang doh. Walaupun telah diterangkan dalam beberapa kali kelas



yang dijalankan, masih ada pelajar yang tidak pandai membentuk roti yang baik. Kebanyakkan mereka mengatakan bahawa menguli adalah kemahiran yang sukar untuk dikuasai. Selepas saya terapkan teknik 'Roll and Fold' dijalankan, murid berasa lebih seronok untuk mengikuti kelas kemahiran yang dijalankan. Perubahan yang dapat dilihat selepas teknik ini diimplimentasikan adalah seperti berikut.

**Peningkatan dari Segi Kemahiran, Teknik, Motivasi dan Kehadiran.**

<b>OBJEKTIF</b>	<b>KEBERKESANAN TEKNIK</b>
Peningkatan motivasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Murid lebih bersemangat untuk mengikuti kelas kemahiran.</li> <li>✓ Murid akan memanggil guru untuk masuk ke kelas kemahiran setiap kali waktu kemahiran.</li> <li>✓ Murid meminta guru memanjangkan lebih waktu bagi kelas kemahiran.</li> </ul>
Peningkatan kehadiran	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kehadiran murid Kelas Melur juga semakin baik. Terdapat 2 orang pelajar yang bermasalah kehadiran sebelum ini.</li> <li>✓ Setelah teknik ini dijalankan, terdapat peningkatan dalam kehadiran mereka. Daripada 3 hari tidak hadir seminggu kepada 1 hari seminggu.</li> </ul>
Peningkatan kemahiran dan teknik	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Bentuk roti mereka juga semakin cantik.</li> <li>✓ Bentuk roti lebih seragam.</li> <li>✓ Setelah dibakar roti mereka kelihatan menarik dan sesuai untuk dijual.</li> </ul>
Peningkatan motivasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mereka sudah mula belajar untuk berniaga. Hasil kerja mereka sudah boleh dipasarkan.</li> <li>✓ Mula berinteraksi dengan rakan diperdana bagi menjual roti yang telah dibuat.</li> <li>✓ Bersemangat untuk berjualan.</li> </ul>
Peningkatan kemahiran dan teknik	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Teknik mereka semakin baik seiring dengan latihan yang mereka lakukan semasa di dalam kelas.</li> <li>✓ Mereka sudah boleh mengajar rakan yang lain.</li> <li>✓ Mereka membantu rakan mereka lambat semasa menguli.</li> </ul>

**Hasil Temuduga Bersama Murid.**

<b>MURID</b>	<b>DIALOG</b>
1	Cikgu, bila lagi kita nak buat roti?
2	Roti apa kita nak buat hari ini cikgu? Kita buat lagi roti semalam?
3	Ada ke tak tempahan untuk minggu ni cikgu?
4	Biar saya yang buat jualan ke kelas hari ini cikgu

## Rumusan dan Cadangan

Hasil amalan terbaik ini telah membantu guru dari segi kemahiran, teknik, kehadiran murid dan memperkenalkan kemahiran usahawan dalam diri murid. Murid sudah yakin untuk memegang dan menguli doh yang diberikan. Mereka semakin berminat menyertai kelas yang dijalankan berdasarkan kehadiran murid. Murid juga bersemangat untuk mengikuti pelajaran berdasarkan temuduga yang telah dilakukan. Modul ini boleh digunakan mana-mana guru yang mengajar pembuatan roti sama ada di sekolah ataupun di kolej-kolej swasta. Penulis berpendapat perlunya kesinambungan beberapa lagi modul bagi melengkapkan proses-proses pembuatan roti dari awal hingga siap. Penulis berharap agar modul-modul yang telah ditulis dapat dibukukan sebagai panduan guru kemahiran lain dalam merancang pengajaran.

## Rujukan

Lore W.E Vleugels et al (2020). *Skill Acquisition Is Enhanced By Reducing Trial To Trial Repetition*. Journal of Neurophysiology.

Sara Magallon et al (2016). *Acquisition of Motor and Cognitive Skills through Repetition in Typically Developing Children*. Plos One Journal.