

**PEMBANGUNAN DAN PENILAIAN PANDUAN KESELAMATAN DI
BILIK DAPUR BAGI PENGAJARAN DAN PEMBELAJARAN DALAM
PENGURUSAN HOTEL KATERING**

ZUHAILA BINTI HAJI YUSOF

Laporan Projek ini dikemukakan sebagai memenuhi syarat
penganugerahan Ijazah Sarjana Pendidikan Teknik Dan Vokasional

Fakulti Teknologi Kejuruteraan
Kolej Universiti Teknologi Tun Hussein Onn

Mac, 2003

PENGHARGAAN

Alhamdulillah, segala puji bagi ALLAH S.W.T yang maha pengasih , pemurah lagi penyayang serta selawat dan salam ke atas junjungan besar Rasulullah S.A.W. Di panjatkan rasa penuh kesyukuran kerana dengan izin dan limpah kurniaNya maka saya dapat menyempurnakan projek sarjana ini sepertimana yang dikehendaki.

Setinggi-tinggi penghargaan dan ucapan ribuan terima kasih kepada **Dr. Maizam Alias** selaku penyelia projek, di atas bimbingan, nasihat, tunjuk ajar, dan panduan yang diberikan sepanjang tempoh penyediaan kertas kajian ini.

Ucapan terima kasih juga untuk Ketua Kursus Pengurusan Hotel Katering di Politeknik Johor Bahru iaitu En. Hairuddin Bin Harun, pelajar-pelajar Sijil Pengurusan Hotel Katering selaku responden kajian ini kerana telah memberikan kerjasama yang jitu dan padu.

Penghargaan juga ditujukan kepada semua pihak yang terlibat secara langsung atau tidak langsung dalam membantu menjayakan kajian ini.

Sekian, terima kasih. Wassalam

Zuhaila Yusof

Bingkisan ilmu ini kutujukan khas buat;
Bonda Tercinta Hajjah Rumiah Binti Haji Johari
yang tidak pernah jemu berdoa ke atas kejayaanku.
Segala Jasa dan Bakti bonda akan di kenang
sepanjang hayat.

Juga buat insan yang tersayang dan sentiasa
memahami,
suami tercinta.

Abd. Halim Bin Haji Ithnin

doronganmu pembangkit semangatku...

Kekanda yang dikasihi, **Zahrullail binti Haji Yusof**
di atas sokongan dan dorongan yang diberikan.

Tidak dilupakan buat rakan-rakan seperjuangan di
atas idea yang disumbangkan dalam menjayakan
kajian ini, terima kasih atas segalanya...

ABSTRAK

Tujuan kajian adalah untuk membangunkan Panduan Keselamatan Di Bilik Dapur untuk kegunaan pelajar bagi kursus Pengurusan Hotel dan Katering. Panduan telah dibangunkan menggunakan media transparensi dan telah diuji kebolegunaan serta keberkesanannya melalui kaedah kuasi eksperimen secara pra-tinjauan dan pasca-tinjauan. Sampel kajian bagi tujuan penilaian adalah terdiri daripada 40 orang pelajar kursus Sijil Pengurusan Hotel dan Katering. Pra-tinjauan yang dilakukan telah menunjukkan bahawa tahap sikap, pengetahuan dan amalan keselamatan di kalangan pelajar adalah rendah. Pasca-tinjauan menunjukkan, terdapat peningkatan dari segi tiga elemen di atas. Ujian-*t* berpasangan menunjukkan bahawa peningkatan tersebut adalah signifikan secara statistik pada tahap 5%. Berdasarkan pasca-tinjauan, skor min menunjukkan peningkatan 4.31 bagi item sikap berbanding skor min 2.59 dalam pra-tinjauan. Item pengetahuan, skor min menunjukkan peningkatan 4.39 berbanding skor min 2.71 dalam pra-tinjauan. Bagi item amalan keselamatan, skor min menunjukkan peningkatan 4.35 melalui pasca-tinjauan, berbanding skor min 3 dalam pra-tinjauan. Ini membuktikan bahawa panduan keselamatan yang dibangunkan telah mencapai tahap kebolegunaan dan keberkesanan di kalangan pelajar. Kesimpulan telah dibuat bahawa panduan ini berjaya membina sikap, pengetahuan dan amalan keselamatan yang lebih positif di kalangan pelajar Pengurusan Hotel dan Katering. Berdasarkan dapatan ini adalah dijangkakan, risiko kemalangan di bilik dapur dapat dikurangkan pada tahap yang paling minima dengan dengan penggunaan Panduan Keselamatan yang dibangunkan.

ABSTRACT

The purpose of this study is to develop a Kitchen Safety Guideline for the Hotel and Catering Management Students. The guideline was developed using Transparencies as the medium. Its advantages and effectiveness was evaluated through experimental quasi design method and with pre and post survey. The sample was a group of 40 Hotel and Catering students who were studying in the certificate program in Johore Bahru Polytechnic. Students were surveyed on their level of attitude towards safety, knowledge and safety practices. The pre-survey results indicated that students had poor attitude towards safety, low knowledge level and do not observe safety practices, with mean scores at 2.59, 2.71 and 3 respectively. The post-survey results showed that there was an increase in all three elements, an increase by 4.31, 4.39 and 4.35 respectively. Paired *t*-test results showed that the differences are statistically significant at the 5% significance level. It was concluded that students improved on their attitude, knowledge and safety practices after using the guideline. Therefore, it was recommended that the guideline be used as part of kitchen safety training for Hotel and Catering students.

ISI KANDUNGAN

BAB	PERKARA	MUKA SURAT
	PENGHARGAAN	iv
	ABSTRAK	vi
	ABSTRACT	vii
	ISI KANDUNGAN	viii
	SENARAI JADUAL	xiii
	SENARAI RAJAH	xiv
	SINGKATAN	xv
	SENARAI LAMPIRAN	xvi
BAB I	PENDAHULUAN	
	1.1 Pengenalan	1
	1.2 Latar Belakang Kajian	4
	1.3 Penyataan Masalah	5
	1.4 Tujuan Kajian	6
	1.5 Objektif Kajian	6
	1.6 Persoalan Kajian	7
	1.7 Batasan Kajian	8



1.8	Skop Kajian	8
1.9	Kerangka Teori Kajian	9
1.10	Kepentingan Kajian	11
1.11	Definisi Istilah	12
1.12	Kesimpulan	13

BAB II SOROTAN KAJIAN

2.1	Pengenalan	11
2.1.1	Punca-Punca Kemalangan	11
2.2	Sikap	13
2.2.1	Definisi Sikap	13
2.2.2	Hubungkait Sikap Dengan Amalan Keselamatan	14
2.2.2.1	Topi Bagi Lelaki Dan Tudung Bagi Perempuan	15
2.2.2.2	Kasut Keselamatan	15
2.2.2.3	Apron	15
2.2.2.4	Pakaian Seragam	16
2.2.2.5	Tuala	16
2.2.2.6	Skaf Leher	17
2.2.3	Hubungkait Sikap Dengan Kajian	17
2.2.4	Pengetahuan	17
2.2.5	Komunikasi	19
2.2.6	Disiplin	20
2.2.7	Kecuaian Pelajar	20
2.2.8	Kecuaian Oleh Penyelia Di Dapur	21
2.3	Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan 1994	22
2.4	Pertolongan Cemas	23
2.5	Penutup	26

BAB III METODOLOGI KAJIAN

3.1	Pengenalan	27
3.2	Penilaian Produk	27
3.3	Sampel	28
3.4	Instrumen Kajian	29
3.5	Kajian Rintis	30
3.6	Analisis Data	31
3.7	Andaian Kajian	32

BAB IV REKABENTUK DAN PEMBANGUNAN PRODUK

4.1	Pengenalan	34
4.2	Rekabentuk Produk	35
4.2.1	Bentuk Dan Ciri-Ciri Produk	36
4.2.2	Carta Alir Membangunkan Panduan Keselamatan	37
4.2.3	Permasalahan Dalam Membina Produk	40
4.2.4	Bahan, Kos dan Masa Membina Produk	40
4.2.5	Dokumentasi Produk	41

BAB V ANALISI DATA DAN DAPATAN: PENILAIAN PRODUK

5.1	Pengenalan	42
5.2	Analisi Data Seksyen A: Data Peribadi Responden	42
5.3	Analisis Seksyen B:	
5.3.1	Pra-Tinjauan dan Pasca-Tinjauan Sikap	

	Pelajar Terhadap Amalan Keselamatan Di Bilik Dapur	44
5.3.2	Ujian Signifikan Terhadap Perbezaan Antara Sikap Sebelum Dan Selepas Menggunakan Panduan Keselamatan	46
5.4	Analisis Seksyen C:	
5.4.1	Pra-Tinjauan dan Pasca-Tinjauan Pengetahuan Pelajar Terhadap Amalan Keselamatan	47
5.4.2	Ujian Signifikan Terhadap Perbezaan Antara Pengetahuan Sebelum Dan Selepas Menggunakan Amalan Keselamatan	48
5.5	Analisis Seksyen D	49
5.5.1	Pra-Tinjauan Dan Pasca-Tinjauan Amalan Keselamatan Di Kalangan Pelajar Di Bilik Dapur	49
5.5.2	Ujian Signifikan Terhadap Perbezaan Antara Amalan Keselamatan Sebelum Dan Selepas Menggunakan Panduan Keselamatan	51
5.6	Kesimpulan	52

BAB VI

PERBINCANGAN, KESIMPULAN DAN CADANGAN

6.1	Pengenalan	53
6.2	Perbincangan Dan Kesimpulan	53
6.2.1	Sikap Pelajar Terhadap Prosedur Keselamatan Yang Sedia Ada	54
6.2.2	Tahap Pengetahuan Pelajar Terhadap Keselamatan Yang Sedia Ada	55
6.2.3	Tahap Amalan Keselamatan Pelajar Di Bilik Dapur Pengurusan Hotel Dan Katering Di Politeknik	56

6.2.4	Tahap Kebolegunaan Dan Keberkesanan Panduan Keselamatan Yang Di Bangunkan Dapat Mengubah Amalan Keselamatan Pelajar	56
6.3	Kesimpulan	59
6.4	Cadangan	60
6.4.1	Cadangan Kajian Akan Datang	60

BIBLIOGRAFI	65
-------------	----

LAMPIRAN	69
----------	----



SENARAI JADUAL

NO. JADUAL	TAJUK	MUKA SURAT
2.1	Bahan Peti Pertolongan Cemas	25
2.2	Alatan Peti Pertolongan Cemas	26
3.1	Bahagian Dan Item Borang Soal Selidik	30
3.2	Skala Pemeringkatan Likert	31
3.3	Skor Min	33
4.1	Kos Membangunkan Produk	41
5.1	Kekerapan Dan Peratusan Latar Belakang Responden	43
5.2	Perbandingan Markah Pra-Tinjauan Dan Pasca-Tinjauan Terhadap Sikap Pelajar	46
5.3	Perbandingan Markah Pra-Tinjauan Dan Markah Pasca-Tinjauan Mengenai Pengetahuan Mempengaruhi Amalan Keselamatan	49
5.4	Perbandingan Markah Pra-Tinjauan dan Markah Pasca-Tinjauan Terhadap Amalan Keselamatan	51

SENARAI RAJAH

NO.RAJAH	TAJUK	MUKA SURAT
1.1	Kerangka Teori Kajian	10
3.1	Rekabentuk Kajian	28
4.1	Model Pembangunan Produk Panduan Keselamatan Di Bilik Dapur	36
4.2	Proses Penghasilan Panduan Keselamatan	39
5.1	Graf Taburan Min Bagi Item Sikap Pelajar Terhadap Amalan Keselamatan	45
5.2	Graf Taburan Min Bagi Item Pengetahuan Pelajar	47
5.2	Graf Taburan Min Bagi Item Amalan Keselamatan Di Kalangan Pelajar	50

SINGKATAN

SINGKATAN	SENARAI SINGKATAN	MUKA SURAT
SPM	Sijil Pelajaran Malaysia	2
IPTA	Institusi Pengajian Tinggi Awam	2
IPTS	Institusi Pengajian Tinggi Swasta	2



PTTA UTHM
PERPUSTAKAAN TUNKU TUN AMINAH

SENARAI LAMPIRAN

LAMPIRAN	TAJUK	MUKA SURAT
A	Borang Soal Selidik	65
B	Pra-Tinjauan Sikap Pelajar Terhadap Amalan Keselamatan Di Bilik Dapur	71
C	Pra-Tinjauan Pengetahuan Pelajar Terhadap Amalan Keselamatan	73
D	Pra-Tinjauan Amalan Keselamatan Di Kalangan Pelajar Di Bilik Dapur	75
E	Surat Kebenaran	77
F	Keputusan Ujian Kebolehpercayaan Kajian Rintis	78
G	Panduan Keselamatan Di Bilik Dapur	79

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Pengenalan

Industri pelancongan dan hospitaliti merupakan satu bidang yang saling berkait rapat antara satu sama lain. Konsep hospitaliti juga dirujuk sebagai penyampaian elemen-elemen perkhidmatan yang begitu sinonim dengan terma-terma hotel, pub, restoran, hospital dan sebagainya. Selepas pelancaran Tahun Melawat Malaysia 1990, sektor pelancongan dan perhotelan terus memainkan peranan penting dalam menyumbangkan pendapatan kepada ekonomi negara. Pelancongan merupakan langkah pertama ke arah pembangunan ekonomi kerana ia membuka ruang kepada industri-industri seperti lapangan terbang, jalan raya dan hotel-hotel untuk berkembang pesat. Disini hotel dan katering memainkan peranan sebagai penyediaan makanan, minuman dan penginapan kepada para pelanggan

Di Malaysia, industri pelancongan memang mendapat sokongan kerajaan dimana pelaburan dalam sektor pelancongan lebih menumpukan kepada pembinaan hotel-hotel

dan resort. Kepentingan industri pelancongan kepada pembangunan ekonomi negara boleh diukur dari segi sumbangannya kepada keseimbangan perdagangan, pertukaran perolehan asing, peluang pekerjaan dan pembangunan setempat.

Dewasa ini, industri pelancongan dan perhotelan merupakan satu bidang yang semakin mendapat tempat di kalangan pelajar lepasan SPM, untuk melanjutkan pelajaran di IPTA dan IPTS. Kursus ini meliputi pelbagai bidang seperti pengemasan, penyediaan makanan, latihan di dapur dan pengurusan.

Politeknik merupakan satu institusi pengajian yang melahirkan tenaga mahir dan separuh mahir dalam bidang hotel katering dan sebagai penghubung antara peringkat profesional dengan peringkat bawahan. Di dalam melahirkan tenaga mahir dan separuh mahir ini sikap berdisiplin perlu diterapkan di dalam diri setiap pelajar terutamanya dalam aspek keselamatan di bilik dapur. Ini amat penting kerana negara harus menyediakan tenaga kerja yang mahir dan berdisiplin tinggi serta mempunyai etika budaya kerja yang baik.

Proses perubahan struktur ekonomi kini sedang menuju ke arah kemajuan di dalam sektor perindustrian yang mana mengakibatkan pertambahan permintaan tenaga kerja separuh mahir dan mahir di dalam bidang pelancongan dan perhotelan. Untuk memenuhi permintaan ini Politeknik di bina hampir di setiap negeri yang berperanan untuk melatih dan mengeluarkan sumber tenaga manusia yang mahir serta terlatih dalam mengeluarkan sumber tenaga manusia yang mahir serta terlatih di dalam bidang teknologi di hotel katering.

Di dalam usaha kerajaan untuk melaksanakan program ini, kurikulum yang dilaksanakan seharusnya selaras dengan ke hendak institusi negara. Oleh itu bagi meningkatkan lagi bidang teknologi negara perlu menyediakan institusi pengajian teknikal yang lengkap dengan peralatan yang canggih. Peralatan yang canggih ini perlu di kawal oleh tenaga pengajar yang berpengalaman dan berkemahiran. Pengurusan dibilik dapur adalah amat penting.

Bagi pelajar-pelajar Politeknik yang mengambil kursus-kursus hotel catering mereka didedahkan dengan kerja-kerja amali yang menggunakan mesin, oven, serta peralatan lain yang disediakan. Di sini secara tidak langsung pelajar terdedah kepada risiko kemalangan atau kecederaan sekiranya langkah-langkah keselamatan tidak diambil berat.

Dengan ini para pelajar perlu didedahkan kepada langkah-langkah keselamatan semasa menjalani latihan amali di bilik dapur. Dengan adanya pengetahuan dan kemahiran tentang amalan keselamatan ini akan dapat mengurangkan berlakunya kemalangan dibilik dapur dan disekitarnya dan seterusnya di dalam bidang industri.

Di dalam kerja-kerja yang dijalankan di bilik dapur arahan yang sempurna adalah penting kerana sikap pensyarah mempengaruhi pelajar. Oleh itu kegagalan pensyarah memberi arahan yang sempurna sebelum kerja amali dijalankan boleh menyebabkan berlakunya kemalangan.

Selain daripada itu, perhatian perlu diberikan kepada pembantu di bilik dapur, kerana mereka berada sepanjang masa di dapur bagi menyediakan bahan dan peralatan untuk pelajar menjalani latihan amali. Seharusnya golongan mereka ini diberi

pendedahan mengenai keselamatan di bilik dapur secara formal bagi mengelakkan kemalangan.

1.2 Latar Belakang Kajian

Negara kini sedang menuju ke arah kemajuan dalam sektor perindustrian di mana ia memerlukan pertambahan pekerja mahir dan separuh mahir di dalam bidang teknik dan vokasional. Pendedahan di peringkat institusi pendidikan merupakan langkah awal untuk mencapai matlamat tersebut. Oleh yang demikian, politeknik telah dibina hampir di seluruh negeri bagi menampung keperluan tenaga manusia mahir dan separuh mahir di dalam bidang tersebut.

Kerja amali yang dijalankan di bilik dapur merupakan langkah awal diperingkat pengajian kepada pelajar untuk membiasakan diri serta mendapat kemahiran sebelum memasuki ke alam pekerjaan sebenar di sektor industri pelancongan dan perhotelan . Pendedahan ini dapat memberi nilai positif kepada semua pihak iaitu terutamanya kepada pelajar, dan pensyarah . Pendedahan yang dimaksudkan ialah pendedahan kepada teknik menjalankan kerja secara sistematik, menanam sikap nilai murni dan sifat tanggungjawab yang dapat meningkatkan kemahiran dalam menjaga keselamatan diri sendiri, keselamatan orang lain ,keselamatan segala peralatan dan mesin di dapur serta sekitarnya.

Dalam industri hotel dan katering, penyediaan makanan kemalangan yang berlaku di bilik dapur tidak menunjukkan jumlah kemalangan yang besar, namun yang demikian kemalangan kecil masih berlaku . Laporan daripada Jabatan Sumber Manusia,

Giant Hypermarket Plentong menunjukkan bahawa jumlah kemalangan yang berlaku di bilik dapur setahun ialah di antara 5-10 orang pekerja. Di mana jenis kemalangan yang sering berlaku ialah penyalahgunaan mesin pengisar yang menyebabkan kehilangan anggota badan, luka yang menyebabkan benda tajam seperti pisau, melecun akibat terkena benda panas seperti oven dan peralatan lain di dapur dan juga tergelincir yang berpunca daripada lantai dapur yang licin. Menurut laporan yang diterima, setakat ini kemalangan yang mengakibatkan kematian tidak pernah berlaku lagi. Perkara yang sama turut berlaku di Jabatan Penyajian Makanan Di Hospital Sultanah Aminah Johor Bahru, namun yang demikian, jumlah kemalangan dalam setahun adalah lebih kurang 10 orang. Faktor utama kemalangan di dapur di jabatan ini ialah faktor umur pekerja, di mana kebanyakan pekerja berumur diantara 26-50 tahun. Menurut Puan Zarina Samsuddin, Penyelia dapur di jabatan ini menyatakan bahawa, kemalangan berlaku disebabkan faktor sikap dan pengetahuan yang cetek di kalangan pekerja-pekerja.

1.3 **Penyataan Masalah**

Langkah-langkah yang penting perlulah diambil bagi mengelakkan berlakunya kemalangan di dalam bilik dapur semasa melakukan kerja-kerja amali. Pelbagai bentuk kemalangan boleh berlaku antaranya ialah sewaktu mengisar, mengadun, memotong dan membuat berbagai-bagai kerja dengan menggunakan mesin, terkena elektrik, terjatuh, tumpahan minyak dan air panas dan sebagainya (Aishah Hamzah, 1991).

Antara faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya perkara seperti ini adalah Sikap pelajar yang tidak memainkan peranan utama semasa melakukan kerja-kerja di dalam bilik dapur terutamanya dalam mengendalikan mesin-mesin dan peralatan tangan. Kemalangan di bilik dapur boleh terjadi disebabkan oleh sikap yang diamalkan oleh

pelajar-pelajar sendiri dan bukanlah hanya disebabkan oleh keadaan bangunan atau alat-alat yang kurang selamat.

Pengetahuan yang cetek di kalangan pelajar mengenai kepentingan keselamatan yang perlu diamalkan sewaktu menjalankan latihan atau kerja amali di bilik dapur juga boleh menyebabkan kemalangan berlaku.

1.4 Tujuan Kajian

Tujuan utama kajian adalah untuk membangunkan satu Garis Panduan Keselamatan di bilik dapur berbentuk Transparensi yang sesuai digunakan oleh pensyarah dan juga pelajar kursus Hotel dan Katering di Politeknik Johor Bahru.

1.5 Objektif Kajian

Objektif utama kajian ini ialah:

1. Menghasilkan Panduan Keselamatan di bilik dapur bagi pelajar Pengurusan Hotel dan Katering.
2. Menilai kebolehgunaan Panduan Keselamatan yang dibangunkan di kalangan pelajar Pengurusan Hotel dan Katering.

1.6 Persoalan Kajian

Soalan kajian yang berikut adalah bertujuan untuk mencari jawapan kepada objektif kajian 2. Persoalan kajian bagi membangunkan produk akan dibincangkan dalam bab IV.

Bahagian ini hanya akan menyenaraikan persoalan kajian bagi menilai produk:

1. Sejauhmanakah perbezaan sikap pelajar sebelum dan selepas berinteraksi dengan Panduan Keselamatan dalam pengajaran dan pembelajaran?
2. Sejauhmanakah perbezaan pengetahuan pelajar sebelum dan selepas berinteraksi dengan Panduan Keselamatan dalam pengajaran dan pembelajaran?
3. Sejauhmanakah perbezaan amalan keselamatan pelajar sebelum dan selepas berinteraksi dengan Panduan Keselamatan dalam pengajaran dan pembelajaran?

1.7 Tujuan Kajian

Tujuan utama kajian adalah untuk menghasilkan satu Panduan Keselamatan di bilik dapur berbentuk Transparensi yang sesuai digunakan oleh pensyarah dan juga pelajar kursus Hotel dan Katering di Politeknik Johor Bahru.

1.8 Batasan Kajian

Kajian yang akan dilakukan adalah terbatas kepada pelajar Sijil Pengurusan Hotel dan Katering di Politeknik Johor Bahru yang terlibat di dalam kerja-kerja amali di bilik dapur. Politeknik Johor Bahru menjadi pilihan sampel kerana jarak yang dekat berbanding Politeknik Shah Alam, dan memudahkan pengkaji membuat kajian.

Di dalam kajian ini, tumpuan diberikan kepada aspek sikap pelajar di dalam bilik di dapur, pengetahuan pelajar serta pengaruh sikap dan pengetahuan terhadap amalan keselamatan

Diharapkan hasil kajian ini dapat digunakan oleh pihak pengurusan Politeknik untuk menilai kekuatan dan kelemahan pelaksanaan keselamatan dalam bilik dapur. Semoga kajian ini dapat menjadi bahan rujukan dan panduan bagi amalan keselamatan agar kadar kemalangan yang mungkin akan berlaku di tahap paling minimum di bilik dapur, bagi pelajar Hotel Katering di Politeknik Johor Bahru khususnya.

1.9 Skop Kajian

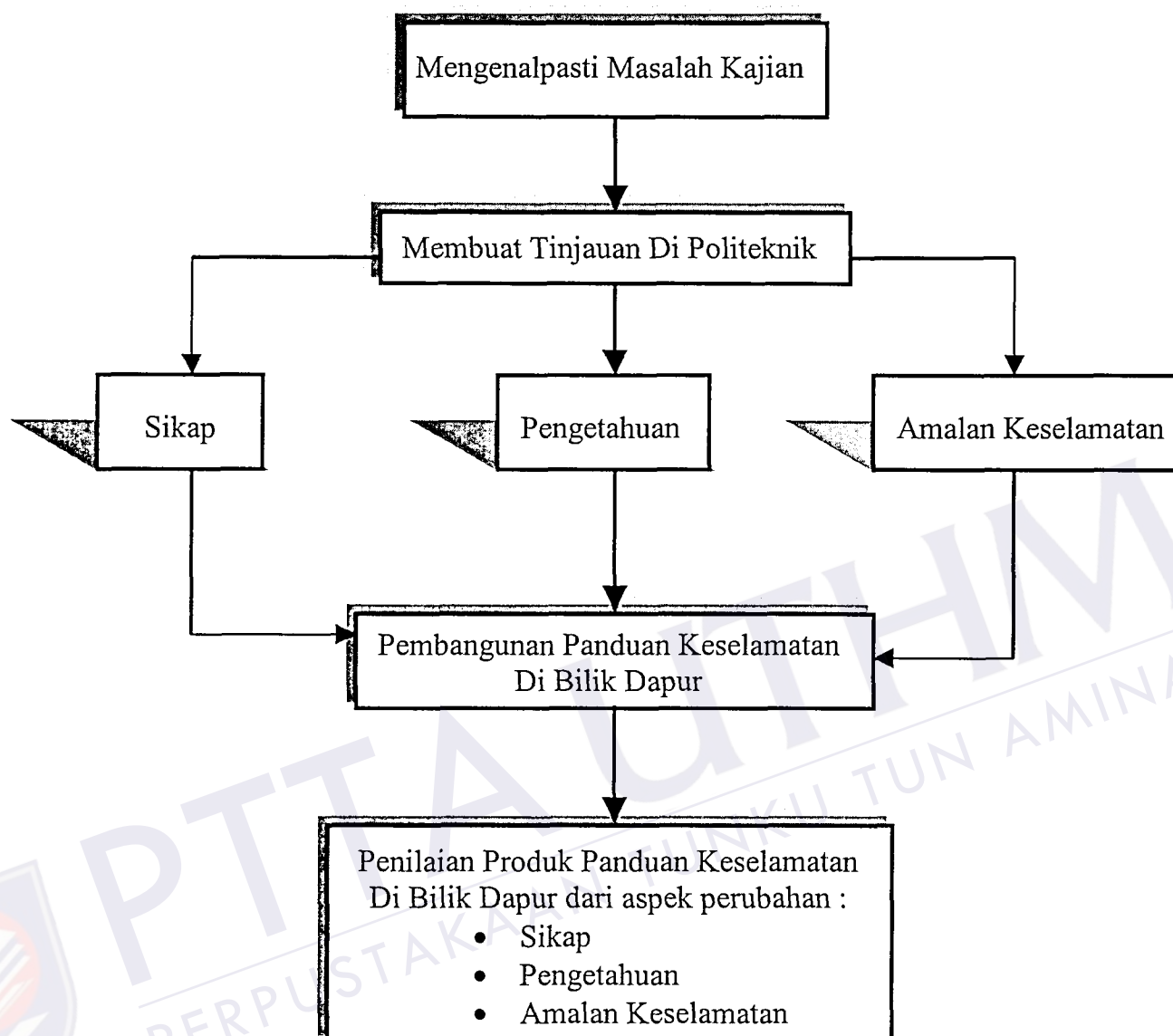
Bagi tujuan kajian ini, pengkaji hanya menumpukan kepada tiga perkara iaitu elemen-elemen sikap pelajar terhadap keselamatan dan pengetahuan pelajar terhadap keselamatan serta amalan keselamatan pelajar di bilik dapur. Sampel kajian ini terdiri daripada pelajar-pelajar jurusan Hotel dan Katering di Politeknik Johor Bahru.

Responden terdiri daripada pelajar sahaja yang akan di pilih sebagai sampel seramai 40 orang.

1.10 Kerangka Teori Kajian

Bagi kajian ini, rancangan seperti yang ditunjukkan dalam carta alir Rajah 1.1 akan digunakan sebagai kerangka kajian. Satu tinjauan dijalankan di Politeknik untuk melihat senario dan situasi sebenar pelajar semasa menjalani latihan amali di bilik dapur. Borang soal selidik yang berkaitan dengan sikap, pengetahuan dan amalan keselamatan digunakan untuk mendapatkan maklum balas pelajar terhadap 3 element tersebut. Berdasarkan maklum balas dari pelajar, penyelidik membangunkan panduan keselamatan dengan menjadikan panduan keselamatan sedia ada di Politeknik sebagai asas utama. Panduan keselamatan yang dibangunkan oleh penyelidik telah dimurnikan dan seterusnya dinilai keberkesanannya dari aspek perubahan sikap, pengetahuan dan amalan keselamatan di kalangan pelajar.

Panduan Keselamatan di Bilik Dapur yang dihasilkan adalah bagi membantu pensyarah dan pelajar Pengurusan Hotel Katering dalam membentuk sikap positif pelajar terhadap amalan keselamatan, meningkatkan pengetahuan pelajar terhadap amalan keselamatan dan meningkatkan amalan keselamatan yang lebih positif.



Rajah 1.1 : Kerangka teori kajian

Bibliografi

Aishah Hamzah (1991). "Teknologi dan Perkhidmatan Katering." Kuala Lumpur. Dewan Bahasa dan Pustaka.

Baley.J. W. (1977). "A Guide To Effective Industrial Safety." Huston, Texas: Gulf Publishing.

Bolley J. W. (1977). "A Guide To Effective Industrial Safety Texas." Texas. Gulf Publishing Company.

Craig,R.L. (1987). "Training and Development Handbook." New York: Mc Graw-Hill.

David L. G. (1999). "Occupational Safety And Health." New Jersey. Prentice Hall, Inc.

Ee Ah Meng (1999). "Psikologi Pendidikan II." Shah Alam : Fajar Bakti

Halimaton Hamdan dan Zaiton Abdul Majid (1994). "Keselamatan Makmal." Kuala Lumpur : Dewan Bahasa dan Pustaka.

<http://www.kimia.gov.my/osh/osh229bm.html>

International Law Book Services (2001). "Occupational Safety And Health Act 1994 (Act 514) And Regulation And Orders." Petaling Jaya: ILBS

Ismail Bahari (2002). "Pengaturan Sendiri Di Dalam Pengurusan Keselamatan Dan Kesihatan Pekerjaan."Malaysia: McGraw-Hill (Malaysia) Sdn. Bhd.

Jane E. E. (1986). "Beyond Time Management (Organizing The Organization)." New Jersey: Addison Wesley Publishing Co.

John, V. Grimaldi. and Rollin H. Simons (1975). "Safety Management." Illinois : Richard D. Irwin Inc.

Jurnal Pendidikan, . "Keselamatan dan Kesihatan Bengkel Sekolah." Kementerian Pendidikan Malaysia (1977).

Jurnal Pendidikan, "Keselamatan dan Kesihatan Kementerian Pendidikan Malaysia (1992)." Kementerian Pendidikan Malaysia.

Karim (Nov-Dis 1988). "Bagaimana Membina Sikap Pekerja Positif." Majalah Mastika: (m.s 48-49 dan 52-53).

Laney, J.C. (1982). "Site Safety." London: Construction Press.

Lendell K. (1987). "Management By Menu." Wiley & Sons, Inco.

Marian C. Spears (1995). "Foodservice Organizations : A Managerial and System Approach, 3rd Edition." New Jersey: Prentice Hall. Inc.

Margaret Foot. and Caroline Hook (1999). "Introducing Human Resource Management." Malaysia: Longman.

Minor, L.J. (1983). "Sanitation, Safety & Environmental Standards." Westport, CT:AVI.

Mohamad Najib Abdul Ghafar (1999). "Penyelidikan Pendidikan." Skudai : Universiti Teknologi Malaysia.

- Mohd Afifi Andul Mukti (1985). "Keselamatan Di dalam Makmal dan Bengkel." Kertas Kerja:Universiti Teknologi Malaysia. Kuala Lumpur.
- Mohd Majid Konting (1993). "Kaedah Penyelidikan Pendidikan." Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Dan Pustaka.
- Mohd Majid Konting (2000). "Kaedah Penyelidikan Pendidikan." Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- National Restaurant Association (1981). "Safety Operations Manual." Chicago: Author.
- PERKESO, "Statistik Kemalangan Dalam Tempoh Lima Tahun," 1993-1997.
- Ramlah Hamzah (Disember 1992). "Strategi Pengajaran Kemahiran Psikomotor: Teori dan Praktis." Jurnal Pendidikan, Kementerian Pendidikan Malaysia: Jilid 36 (m.s 60-65)
- Ramli Bin Asun (1993). " Persepsi Sikap Pelajar Amalan Bengkel Mesin (ABM) Terhadap Kepentingan Amalan Keselamatan Dalam Kerja Bengkel." Skudai: Universiti Teknologi Malaysia.
- Robert L. K. (1999). Safety manager's Handbook. Canada. J. J. Keller & Associates, Inc.
- Schmitt, W.N. and Klimoshi, J.R. (1991). "Research Method in Human Resources Management." United States:South-Western Publishing Co.

Selamat Asrul (1991). "Tinjauan Amalan Terhadap Faktor Yang Mempengaruhi Sikap Pelajar Aliran Kemahiran MLVK." Skudai: Universiti Teknologi Malaysia.

Thomas, K. Crowl .(1996). "Fundamental of Educational Research." 2nd Edition. United States of America. Brown & Benchmark.

Uma Sekaran (2000). "Research Methods For Business: A Skill Building Approach."3th Edition. United States Of America: John Wiley and Sons, Inc.

Wiersma, W. (1995). "Research Methods In Education; An Introduction." 6th Edition. London: Allyn and Bacon.



PTTA UTHM
PERPUSTAKAAN TUNKU TUN AMINAH