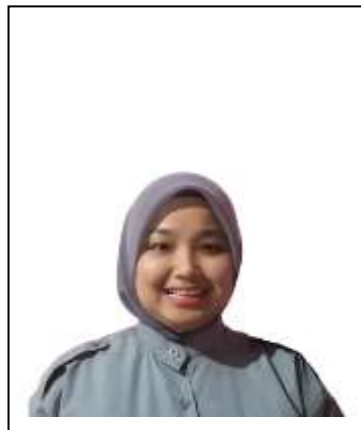




KUMPULAN LATIHAN KELANASISWA MALAYSIA



UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

PORTFOLIO KELANA

NAMA:	NURUL FIKRAH BINTI AZIZ
NO. KAD PENGENALAN:	980207-11-5208
NO. TELEFON:	011-29436977
ALAMAT:	LOT 1513, BATU 12, KAMPUNG BEKOK, BUKIT PAYUNG, 22010 JERTEH, TERENGGANU
PUSAT PENGAJIAN:	ILMU PENDIDIKAN

RINGKASAN AKTIVITI


BIL	AKTIVITI	JUMLAH JAM	MUKA SURAT
1	Pembuatan Gula Tarik	24 Jam	1-8
2	Pembuatan Kuih Tepung Kapur	21 Jam	9-17
3			
4			
5			
JUMLAH KESELURUHAN JAM			

LAPORAN AKTIVITI 1

Program	Pembuatan Gula Tarik
Tarikh	18 Mac, 23 Mac, 26 Mac, 27 Mac, dan 28 Mac
Jumlah Jam	24 Jam
Tempat	Lot 1513, Batu 12, Kampung Bekok, 22010 Jerteh, Terengganu.
Penglibatan	Semua Ahli Krew Bravo KLKM USM Level 300
Laporan	<p>Aktiviti bagi program UCE yang pertama ialah pembuatan Gula Tarik. Proses pembuatan gula Tarik memerlukan masa selama 5 hari bermula dengan proses menghasilkan kertas kerja, membeli barang, menyediakan alatan dan bahan gula Tarik, proses pembuatan gula Tarik, dan akhir sekali proses mengedit video dan membuat laporan aktiviti. Aktiviti membuat gula Tarik ini mengambil masa selama 24 Jam.</p> <p>Seramai empat belas orang ahli Krew Bravo KLKM USM telah bersama-sama menyertai aktiviti ini secara atas talian. Tugas dibahagikan kepada 4 bahagian iaitu, menghasilkan Kertas Kerja serta memohon kelulusan aktiviti Pembuatan Gula Tarik, menghasilkan satu video pembuatan gula tarik, proses mengedit video, serta penyediaan laporan akhir bagi aktiviti ini untuk dijadikan catatan semasa membuat laporan individu. Sebelum aktiviti ini dijalankan, kami membuat perbincangan secara atas talian untuk pembahagian tugas bagi memudahkan pelaksanaan tugas.</p> <p>Pembuatan gula tarik dihasilkan bertujuan untuk memperkenalkan keunikan gula tarik kepada masyarakat terutamanya generasi muda. Kuih gula tarik atau dikenal jugan dengan nama kuih tepung sema dan di sesetengah tempat terutamanya dikenali sebagai slemang. Namun begitu, ada sesetengah masyarakat dahulu memanggilnya sebagai kuih semak di mulut. Kuih gula tarik sangat popular di kawasan pantai timur seperti di Kelantan dan di Kelantan. Pada tahun 90-an, gula tarik sangat terkenal sebagai makanan ringan ataupun 'jajan' bagi mereka. Gula tarik merupakan jenis makanan dimana gulanya terurai dengan dibebat dalam tepung. Proses pembuatan gula tarik ini didokumentasikan dari fasal awal hingga fasa akhir dalam satu video. Dokumentasi pembuatan gula tarik berdurasi 13 minit 12 saat.</p> <p>Melalui aktiviti ini, kami mencuba untuk memberitahu masyarakat luar tentang keunikan gula tarik agar masyarakat terutamanya generasi Y dan Z supaya mereka tidak melupakan makanan tradisional ini. Sebagai warganegara Malaysia kita perlu menghargai nilai makanan tradisional itu sendiri kerana keunikan makanan tradisional boleh menjadi satu identiti yang membanggakan.</p>

Tentatif	Hari/ Tarikh	Masa	Perkara
	Khamis 18/3/2021	9 am – 11 am	Perbincangan aktiviti
		11 am – 2 pm	Penghasilan Kertas Kerja Gula Tarik
	Selasa 23/3/2021	9 pm – 10 pm	Pembahagian tugas dalam kumpulan
	Jumaat 26/3/2021	10 am – 12 am	Membeli barangan untuk gula tarik
		12.30 pm – 1.00 pm	Menyediakan alatan dan bahan
		1.30 pm- 6.30 pm	Pembuatan Gula Tarik
	Sabtu 27/3/2021	8 pg – 1 pm	Proses menyunting video
		1 pm – 3 pm	Proses memuat naik dokumentasi video di lama 'Youtube'; https://youtu.be/K_yaDFmuY14
		9 pm – 12 pm	Penghasilan laporan akhir pembuatan gula tarik
Ahad 28/3/2021	10 am – 11.10 am	Perbincangan dan semakan laporan	

Gambar Aktiviti



Gambar 1: Perbincangan yang melibatkan antara ketua setiap bahagian.



Garam



Gula



Cuka



Gandum



Minyak



Pewarna
merah

Gambar 2: Bahan-bahan yang dibeli untuk pembuatan gula Tarik



Dapur



Kuali



Sudip



Periuk

Gambar 3: Penyediaan alatan



Gambar 4: Penyediaan bahan gula Tarik



Gambar 5: Proses menggoreng tepung gandum



Gambar 6: Proses memasak air gula



Gambar 7: Proses mengentalkan gula



Gula dibebat dalam tepung

Gambar 8: proses akhir dalam pembuatan gula tarik



Gambar 9: Hasil akhir pembuatan gula Tarik



Gambar 10: Gula Tarik

Pengesahan:

Perakuan Ahli:

Laporan ini disediakan oleh:

HAZIMAH

7 JUN 2021

Nur Hazimah Binti Abdul Aziz

Tarikh

Ahli Aktif Peringkat 300

Kumpulan Latihan Kelanasiswa Malaysia

Universiti Sains Malaysia

Sidang Akademik 2019/2020

Pengesahan Penganjur / Pihak Terlibat:

Disahkan oleh:

Nama

Tarikh

Jawatan

Program

Pengesahan Pengerusi Rancangan KLKM USM:

Disahkan oleh:

Dr. Mohd. Anuar bin Arshad

Tarikh

Pengerusi Rancangan

Kumpulan Latihan Kelanasiswa Malaysia


Universiti Sains Malaysia

LAPORAN AKTIVITI 2

Program	Pembuatan Tepung Kapur
Tarikh	15 April, 21 April, 23 April, 24 April dan 25 April
Jumlah Jam	21 Jam
Tempat	Lot 1513, Batu 12, Kampung Bekok, 22010 Jerneh, Terengganu.
Penglibatan	Semua Ahli Krew Bravo KLKM USM Level 300
Laporan	<p>Aktiviti bagi program UCE yang kedua ialah pembuatan kuih Tepung Kapur. Proses pembuatan kuih Tepung Kapur memerlukan masa selama 5 hari bermula dengan proses menghasilkan kertas kerja, membeli barang, menyediakan alatan dan bahan kuih Tepung Kapur, proses pembuatan kuih Tepung Kapur, dan akhir sekali proses mengedit video dan membuat laporan aktiviti. Aktiviti membuat kuih Tepung Kapur ini mengambil masa selama 21 Jam.</p> <p>Seramai empat belas orang ahli Krew Bravo KLKM USM telah bersama-sama menyertai aktiviti ini secara atas talian. Tugas dibahagikan kepada 4 bahagian iaitu, menghasilkan Kertas Kerja serta memohon kelulusan aktiviti Pembuatan Kuih Tepung Kapur, menghasilkan satu video pembuatan kuih Tepung Kapur, proses mengedit video, serta penyediaan laporan akhir bagi aktiviti ini untuk dijadikan catatan semasa membuat laporan individu. Sebelum aktiviti ini dijalankan, kami membuat perbincangan secara atas talian untuk pembahagian tugas bagi memudahkan pelaksanaan tugasan.</p> <p>Pembuatan kuih Tepung Kapur dihasilkan bertujuan untuk memperkenalkan keunikan Kuih Tepung Kapur kepada masyarakat terutamanya generasi muda. Kuih Tepung Kapur atau dikenali juga dengan nama kuih kapur dan pelbagai nama lain mengikut daerah dan negeri masing-masing. Nama kuih tepung kapur datangnya dari satu bahan bagi menghasilkan kuih ini, iaitu kapur sirih atau kapur makan. Kuih tepung kapur merupakan sejenis hidangan yang popular di Malaysia, terutama di sebelah pantai timur.</p> <p>Melalui aktiviti ini, kami mencuba untuk memberitahu masyarakat luar tentang keunikan kuih tradisional ini agar masyarakat generasi Y dan Z supaya mereka tidak melupakan makanan tradisional ini. Sebagai warganegara Malaysia kita perlu menghargai nilai makanan tradisional itu sendiri kerana keunikan makanan tradisional boleh menjadi satu identiti yang membanggakan.</p>

Tentatif	Hari/ Tarikh	Masa	Perkara
	Khamis 15/4/2021	5 pm – 7 pm	Perbincangan aktiviti
		9 pm – 11 pm	Penghasilan Kertas Kerja Kuih Tepung Kapur
	Rabu 21/4/2021	9 pm – 9.30 pm	Pembahagian tugas dalam kumpulan
	Jumaat 23/4/2021	10 am – 12 am	Membeli barangan untuk kuih Tepung Kapur
		12.30 pm – 1.00 pm	Menyediakan alatan dan bahan
		2 pm- 6 pm	Pembuatan kuih tepung kapur
	Sabtu 24/4/2021	8 pg – 1 pm	Proses menyunting video
		1 pm – 3 pm	Proses memuat naik dokumentasi video di lama 'Youtube'; https://youtu.be/Q-o36Vc4Zho
		9 pm – 11 pm	Penghasilan laporan akhir pembuatan tepung kapur
	Ahad 25/4/2021	10 am – 11 am	Perbincangan dan semakan laporan

Gambar Aktiviti



Gambar 1: Perbincangan yang melibatkan antara ketua setiap bahagian.



Gambar 2: Bahan-bahan yang dibeli untuk pembuatan kuih kapur



Gambar 3: Penyediaan alatan



Gambar 4: Penyediaan bahan kue Tepung Kapur



Gambar 5: Proses memasak air gula Bersama serbuk kopi



Proses menapis air
bancuhan kopi

Gambar 6: Proses menapis air bancuhan kopi



Proses memukul
tepung bersama air
bancuhan kopi

Gambar 7: Proses memukul tepung bersama air bancuhan kopi



Gambar 8: mengisi bancuhan kuih kapur ke dalam bekas kecil



Gambar 9: Proses mengukus kuih tepung Kapur



Gambar 10: Kuih Kapur yang siap dikukus



Menggaulkan kuih kapur yang siap dikukus ke dalam parutan kelapa

Gambar 11: menggaulkan kuih kapur ked lam parutan kelapa



Gambar 12: Hasil akhir kuih Tepung Kapur

Pengesahan:

Perakuan Ahli:

Laporan ini disediakan oleh:

Fikrah

8 JUN 2021

Nurul Fikrah Binti Aziz

Tarikh

Ahli Aktif Peringkat 300

Kumpulan Latihan Kelanasiswa Malaysia

Universiti Sains Malaysia

Sidang Akademik 2019/2020

Pengesahan Penganjur / Pihak Terlibat:

Disahkan oleh:

Nama

Tarikh

Jawatan

Program

Pengesahan Pengerusi Rancangan KLKM USM:

Disahkan oleh:

Dr. Mohd. Anuar bin Arshad

Tarikh

Pengerusi Rancangan

Kumpulan Latihan Kelanasiswa Malaysia

Universiti Sains Malaysia