

KERTAS KERJA:

KURSUS PEMBUATAN KUIH MUIH
TRADISIONAL MELAYU

TARIKH & MASA:

24 NOVEMBER 2019 (SABTU)
8.00 PAGI – 5 PETANG

TEMPAT:

KELAS MASAKAN
KAMPUNG SRI SIANTAN

ANJURAN:

BIRO WANITA
MAJLIS PENGURUSAN KOMUNITI KAMPUNG (MPKK)
KAMPUNG SRI SIANTAN
DENGAN KERJASAMA
KELAS PENDIDIKAN KEMAHIRAN KEMAS
KAMPUNG SRI SIANTAN

SENARAI ISI KANDUNGAN

BIL	PERKARA	MUKA SURAT
1	Latar Belakang Program	3
2	Objektif Program	3
3	Kos Program	4
4	Pelaksana Program	5
5	Tarikh Pelaksanaan	5
6	Impak Pelaksanaan	5
7	Penerima Manfaat	5

1.0 Latar Belakang Kursus

Tujuan kertas kerja ini dikemukakan adalah untuk memohon kelulusan dan peruntukan kewangan untuk Kursus Pembuatan Kuih Tradisional Melayu anjuran Biro Wanita, Majlis Pengurusan Komuniti Kampung (MPKK) Kampung Sri Siantan dengan kerjasama Kelas Pendidikan Kemahiran KEMAS Kampung Sri Siantan.

Sepanjang sehari kursus ini berlangsung, para peserta kursus akan diberi pendedahan dan tunjuk ajar dalam pembuatan kuih tradisional Melayu seperti:

- a. kuih kole kacang;
- b. kuih talam berlauk;
- c. kuih seri muka pandan;
- d. kuih bakar bijan; dan
- e. apam gula hangus

2.0 Objektif Kursus

- 2.1 Memberi pendedahan dan tunjuk ajar kepada peserta kursus dalam proses pembuatan kuih tradisional Melayu.
- 2.2 Memberi ruang dan peluang kepada kaum ibu / wanita / penduduk kampung yang berminat dalam pembuatan kuih muih tradisional Melayu.
- 2.3 Sebagai sumber menambah pendapatan melalui penjualan hasil kuih muih tradisional.

3.0 Kos Program

BIL	PERKARA	KOS (RM)
1.	MAKAN MINUM PESERTA & URUSETIA	1,200
2.	PERALATAN & PERKAKASAN MEMBUAT KUIH (LOYANG, DULANG, PISAU, PENIMBANG)	5,000
3.	BAHAN MENTAH	2,300
4.	SAGUHATI TENAGA PENGAJAR	200.00
5.	CETAKAN RESIPI & BAHAN MENGAJAR	300.00
JUMLAH PERBELANJAAN KESELURUHAN		9,000.00

*** Kos peralatan & bahan yang lain di tanggung oleh AJK Kelas Masakan KEMAS*

4.0 Pelaksana Program

Program ini akan dilaksanakan oleh Biro Wanita, Majlis Pengurusan Komuniti Kampung (MPKK) Kampung Sri Siantan dengan kerjasama Kelas Pendidikan Kemahiran KEMAS Kampung Sri Siantan.

Ahli Jawatankuasa Pelaksana adalah seperti berikut:

Pengerusi	: Tuan Hj. Zamri bin Bahar
Pengarah Program	: Pn. Zainab binti Ayub
Timbalan Pengarah	: Cik Siti Zubaidah binti Ahmad
Setiausaha	: Pn. Siti Zulaikha binti Abdul Karim
Bendahari	: Pn. Aminah binti Abu Bakar
AJK Program	Cik Umi Kalsom binti Zainal
	: Pn. Rabiatul Adawiyah binti Kassim
	: Pn. Norhayati binti Ahmad

5.0 Tarikh Pelaksanaan

Program ini akan dilaksanakan pada ketetapan seperti berikut:

Tarikh: 24 November 2019, Sabtu,

Masa: 8.00 pagi sehingga 5.00 petang

Tempat: Kelas Masakan Kampung Sri Siantan

6.0 Impak Pelaksanaan

Melalui pelaksanaan kursus ini, ianya diharapkan dapat:

- a. meningkatkan kemahiran para peserta dalam pembuatan kuih muih tradisional.
- b. mencungkil bakat dalam bidang masakan terutamanya dalam pembuatan kuih tradisional kepada kaum ibu / wanita / peserta kursus.
- c. memberi ruang kepada peserta kursus dalam menjana / menambah pendapatan

7.0 Penerima Manfaat

Program ini kelak mampu memberi manfaat kepada lebih kurang 50 orang warga penduduk Kampung Sri Siantan dan masyarakat sekitarnya.