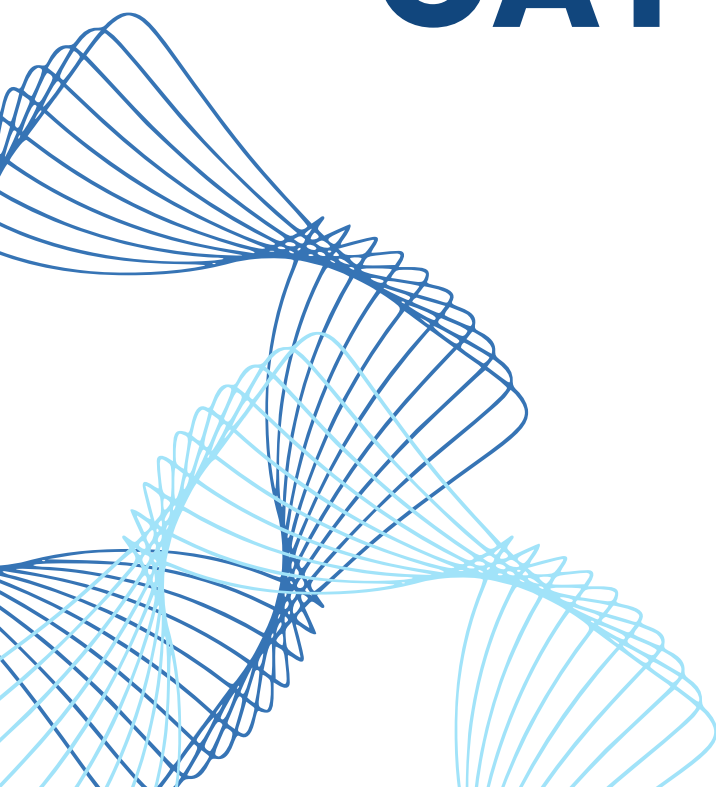




ONLINE CLASS

Cooking With
CATTITUDE



Panduan Pelajar Kelas Online

1. Selamat Datang ke Kelas Online CWC!

Selamat datang ke kelas online bersama kami! Kami berbesar hati menerima anda sebagai pelajar dalam komuniti pembelajaran ini.

2. Jadual Kelas

Platform: Zoom

Hari: Sabtu (12.7.2025)

Masa: 2:30 ptg - 4:00 ptg

Sila pastikan anda hadir 5 minit lebih awal dari waktu mula.

3. Keperluan Asas

Sebelum kelas bermula, pastikan anda sediakan:

- Telefon pintar / tablet / laptop
- Sambungan internet stabil
- Earphone atau headset
- Kertas & pen untuk nota
- Powerbank / pengecas
- Phone Holder

4. Cara Sertai Zoom

1. Klik link Zoom yang diberikan.
2. Masukkan nama penuh anda.
3. Klik "Join with Audio" dan "Join with Video".
4. Tunggu host benarkan masuk.

Nota: Jangan guna nickname pelik atau singkatan nama.

Panduan Pelajar Kelas Online

5. Etika Semasa Kelas

- Hadir awal ke kelas
- Mute mikrofon semasa tidak bercakap
- Hormati tutor dan rakan sekelas
- Elakkan bising atau gangguan latar belakang
- Gunakan ruangan chat untuk bertanya

6. Rakaman & Nota

- Semua sesi akan dirakam dan dikongsi di Google Drive / Whatsapp Group.
- Nota PDF akan dihantar selepas setiap kelas.

Pastikan anda semak link rakaman & nota yang diberi setiap minggu.

7. Bantuan & Pertanyaan

Jika anda menghadapi sebarang masalah:

- Hubungi: Admin CWC
- Nama Admin: Alifah
- WhatsApp: 011 2678 2488
- Waktu sokongan: 12 tgh hari - 6 petang

8. Soalan Lazim (FAQ)

Q: Saya tak dapat join kelas. Apa perlu buat?

A: Hubungi admin segera. Rakaman akan disediakan.

Q: Saya terlepas kelas. Boleh tengok rakaman?

A: Ya. Link rakaman akan dihantar selepas kelas.

Q: Kena buka kamera ke?

A: Digalakkan untuk lebih interaktif, tapi bukan wajib.

Panduan Pelajar Kelas Online

9. Komitmen Anda

Sebagai pelajar, kami harap anda:

- Bersungguh-sungguh belajar
- Hadir penuh setiap sesi
- Hormati peraturan kelas
- Beri maklum balas untuk penambahbaikan

MUFFIN PISANG TANPA MIXER

Anggaran : 8-12biji

Bahan:

5 biji pisang emas/berangan – dilenyek halus

1 ½ cawan tepung gandum

1 sudu kecil baking powder

1 sudu kecil soda bikarbonat

½ cawan gula perang

1 sudu kecil esen pisang (atau vanila)

1/3 cawan minyak jagung atau minyak masak

1/3 cawan susu segar (full cream/lowfat)

1 biji telur (saiz A/B)

½ cawan cip coklat

Cip coklat tambahan untuk tabur atas muffin

Cara:

1.Ayak dan masukkan tepung gandum, baking powder dan soda bikarbonat.

2.Gaul perlahan guna spatula hingga semua tercampur, cukup sekadar sebat.

Ketepikan seketika.

3. Kupas dan lenyek 5 biji pisang hingga hancur (guna garfu pun boleh).

4.Kemudian, dalam Mangkuk lain masukkan minyak jagung, susu segar, esen pisang, gula perang, pisang yang telah dilenyek dan telur.

5.Kacau semua bahan ini hingga sebat. Tak perlu pukul lama. Cukup sekadar sebat. Jangan overmix.

6.Seterusnya, campurkan bahan ayak (bahan keringa). Kacau semua bahan ini hingga sebat. Tak perlu pukul lama. Bila tiada ketulan tepung boleh berhenti mengacau.

7.Kemudian, masukkan choc chips. Gaul sebat.

8.Boleh panaskan oven pada suhu 150°C selama 10minit (api atas & bawah- off kipas)

9.Sediakan loyang muffin dan alas dengan paper cup.

10.Seterusnya, sudukan adunan ke dalam acuan muffin (¾ penuh) dan boleh tabur choc chips tambahan di atas jika suka.

11.Kemudian, boleh bakar muffin pada Suhu 180°C-200°C selama 20-30minit atau sehingga masak.

12.Boleh uji dengan cucuk lidi – jika keluar bersih, muffin dah masak sepenuhnya. Siap

CARA PENGIRAAN KOS :

Bahan	Kuantiti	Harga Anggaran	Kos Digunakan (RM)
Pisang emas/berangan	5 biji (~300g)	RM5.00 / 1kg	RM1.50
Tepung gandum	1 ½ cawan (~180g)	RM2.80 / 1kg	RM0.50
Baking powder	1 sudu kecil	RM1.90 / 100g	RM0.10
Soda bikarbonat	1 sudu kecil	RM1.80 / 100g	RM0.10
Gula perang	½ cawan (~90g)	RM4.50 / 500g	RM0.80
Esen pisang	1 sudu kecil	RM2.50 / 30ml	RM0.20
Minyak jagung	1/3 cawan (~70ml)	RM10.00 / 1 liter	RM0.70
Susu segar	1/3 cawan (~80ml)	RM6.00 / 1 liter	RM0.50
Telur saiz A	1 biji	RM0.60 / biji	RM0.60
Cip coklat (adunan)	½ cawan (~80g)	RM8.00 / 500g	RM1.30
Cip coklat (tabur)	~20g	RM8.00 / 500g	RM0.35
Cup muffin	12 biji	RM3.50 / 50pcs	RM0.85
Jumlah Kos Bahan			RM7.50

KOS SAMPINGAN & JUMLAH KESELURUHAN

Perkara	Kos (RM)
Elektrik/Gas	RM1.00
Upah (masa & tenaga)	RM3.00
Pembungkusan (plastik/kotak)	RM0.50
Jumlah Kos Sampingan	RM4.50
 Jumlah Kos Keseluruhan RM7.50 (bahan) + RM4.50 (sampingan) = RM12.00 untuk 12 biji = RM1.00 sebiji (kos penuh)	

CADANGAN HARGA JUALAN

Strategi	Harga Jualan
Untung 50%	RM1.50 / biji
Untung 100%	RM2.00 / biji
Pakej 3 biji	RM5.00
Pakej 6 biji	RM10.00
Pakej 12 biji	RM18.00 – RM20.00

RISIKO & CARA TANGANI (BISNES MUFFIN)

Jenis Risiko	Contoh	Langkah Kawalan
Operasi	Oven rosak, bekalan elektrik terputus	Sediakan oven simpanan kecil, backup plan (bakar batch awal)
Bekalan	Pisang tak cukup masak, cip coklat kehabisan	Simpan stok beku, ada lebih 1 supplier bahan
Kewangan	Kos bahan naik mendadak	Semak harga bulanan, ubah strategi harga, beli secara borong
Kesihatan & Kebersihan	Makanan basi, pelanggan cirit-birit	Ikut SOP dapur, tarikh luput dijaga, suhu penyimpanan betul
Pemasaran / Jualan	Tak ada pelanggan, jualan merosot	Buat promosi mingguan, aktif di media sosial, beri tester
Perundangan	Tiada lesen perniagaan / Makanan	Daftar perniagaan, mohon lesen KKM jika perlu

TIRAMISU KLASIK TANPA TELUR

Bahan:

320ml whipping cream (non-dairy atau dairy pun boleh)

200gm mascarpone cheese (atau cream cheese)

80-100 g gula kastor (boleh tambah atau kurang ikut citarasa)

1 sudu teh esen vanila

1 cawan kopi pekat sejuk (2 sudu besar kopi segera + 250 ml air panas, sejukkan)

Ladyfingers / biskut Savoiardi (cukup untuk beberapa lapisan dalam loyang/bekas)

Serbuk koko – untuk taburan akhir



Cara:

1. Bancuh serbuk kopi dengan air panas. Kemudian sejukkan.

2. Dalam bowl yang Sejuk, pukul whipping cream yang baru keluar dari chiller sehingga kental dan fluffy. Ketepikan.

3. Dalam mangkuk lain, kacau mascarpone, gula kastor dan esen vanila hingga sebati dan licin.

4. Masukkan whipping cream ke dalam mascarpone. Kaup balik perlahan-lahan (guna spatula) supaya tekstur kekal ringan dan berkrim.

5. Masukkan ke dalam Piping Bag (atau plastik bersih jika tiada piping bag)

6. Kemudian, sediakan bekas yang bersesuaian. Celup ladyfingers ke dalam kopi sejuk sekejap sahaja (jangan lama).

7. Susun dalam bekas hidangan sebagai lapisan pertama.

8. Picitkan atau ratakan separuh adunan krim di atasnya. Ulangi satu lagi lapisan biskut & krim. Ratakan permukaan dengan kemas.

9.Dah siap semua, boleh simpan dalam peti ais sekurang-kurangnya 4–6 jam (lagi lama lagi sedap – semalaman pun terbaik).

10. Sebelum nak makan, ayak/tabur serbuk koko di atas permukaan.

11.Sedia untuk dihidang dan makan sejuk sejuk. Selamat mencuba.

Tips Ekstra:

1.Nak tambah "kick" Campur 1 sudu kecil coffee essence atau perisa mocha dalam kopi.

2.Boleh juga buat dalam bentuk mini tiramisu.

3.Guna bekas lutsinar untuk nampak lapisan cantik.

4.Boleh tukar kopi dengan Milo/Koko jika untuk anak-anak.

5.Simpan dalam peti sehingga 2–3 hari — lagi sedap bila dah sejuk penuh.

CARA PENGIRAAN KOS :

Bahan	Kuantiti	Harga Anggaran	Kos Digunakan (RM)
Whipping cream (non-dairy)	320 ml	RM13.00 / 1 liter	RM4.20
Mascarpone cheese	200 g	RM18.00 / 250g	RM14.40
Gula kastor	80 g	RM4.00 / 500g	RM0.65
Esen vanilla	1 sudu teh (~5ml)	RM2.50 / 30ml	RM0.40
Kopi segera	2 sudu besar (~8g)	RM14.00 / 200g	RM0.55
Biskut Ladyfingers	~25 keping (~125g)	RM14.00 / 400g	RM4.40
Serbuk koko	~10g	RM7.00 / 100g	RM0.70
Jumlah Kos Bahan			RM25.30

KOS SAMPINGAN & JUMLAH KESELURUHAN

Kos	Anggaran RM
Elektrik/Peti Sejuk	RM0.50
Upah & masa	RM3.00
Bekas lutsinar (4–6 cup)	RM2.50
Sudu/Label/Sticker	RM1.00
Jumlah Kos Tambahan	RM7.00
 Jumlah Kos Keseluruhan	
RM25.30 + RM7.00 = RM32.30	

CADANGAN HARGA JUALAN

Saiz Cup	Bilangan Cup	Kos Seunit (RM)	Harga Jual Cadangan (RM)	Untung per Cup (RM)
Kecil (mini dessert)	6 cup	RM5.38	RM8.00	RM2.62
Sederhana (250ml)	4 cup	RM8.08	RM12.00	RM3.92
Satu bekas besar	1 bekas	RM32.30	RM45.00 – RM50.00	RM12.70 – RM17.70

PENGURUSAN RISIKO – TIRAMISU (VERSI BISNES KECIL)

Jenis Risiko	Penerangan Risiko	Kesan	Tahap Risiko	Langkah Kawalan / Pencegahan
Suhu Penyimpanan Tidak Sesuai	Produk berasaskan tenusu cepat rosak jika tidak disejukkan	Produk basi, pelanggan sakit, reputasi rosak	Tinggi	Simpan di suhu 0–4°C, label "Perlu disimpan sejuk", jangan jual jika lebih 2 hari
Bekalan Bahan Premium Putus	Mascarpone & ladyfingers susah didapati	Produksi tergendala, pelanggan kecewa	Sederhana	Simpan stok tambahan, senaraikan pembekal alternatif
Whipping Cream Tak Naik / Cair	Whipping cream tak kental, tekstur rosak	Produk tak menjadi, buang bahan, rugi masa	Sederhana	Pastikan cream betul-betul sejuk, guna mangkuk sejuk, simpan whisk di chiller
Bekas / Pembungkusan Tidak Kemas	Bekas murah, mudah bocor atau tak menarik	Pelanggan kecewa, jualan tak repeat	Sederhana	Guna bekas berkualiti, test dulu, letak branding atau sticker comel
Rasa Terlalu Pahit / Manis	Tak konsisten sebab guna sukatan anggaran	Pelanggan komplek, kurang repeat order	Rendah	Sukat bahan dengan tepat, test batch dulu
Pelanggan Tidak Faham Perlu Sejukkan	Tak tahu produk kena simpan sejuk	Produk rosak cepat, komplek dari pelanggan	Tinggi	Letak label "Simpan dalam peti sejuk", beri nota ringkas atau sticker
Kopi Terlalu Kuat / Biskut Terendam	Ladyfinger terlalu lembik	Tekstur jadi hancur, tak sedap	Rendah	Celup sekejap je, test sendiri tahap ideal
Overproduksi / Terbanyak Bikin	Buat lebih dari permintaan	Bahan & masa terbazir	Sederhana	Buat ikut pre-order atau forecast permintaan
Tiada Lesen / Tidak Patuh SOP Makanan	Operasi tanpa kelulusan	Risiko disaman, kepercayaan pelanggan jatuh	Tinggi	Daftar SSM, mohon lesen PBT, ikut garis panduan makanan bersih
Harga Produk Terlalu Mahal / Murah	Harga tak padan dengan kos	Untung tak cukup atau tak laku	Sederhana	Buat costing tepat, banding pesaing, guna strategi bundle