

**SULIT**



**UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA**

**PEPERIKSAAN AKHIR  
SEMESTER II  
SESI 2017/2018**

NAMA KURSUS : PENGURUSAN KOMODITI  
MAKANAN

KOD KURSUS : BBK 17303

KOD PROGRAM : BBC

TARIKH PEPERIKSAAN : JUN / JULAI 2018

JANGKA MASA : 3 JAM

ARAHAN : JAWAB EMPAT SOALAN SAHAJA

**TERBUKA**

KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI **TIGA (3)** MUKA SURAT

**SULIT**

- S1 Bincangkan kepentingan pengurusan komoditi makanan yang efektif.  
(25 markah)
- S2 Sebagai seorang yang bijak, anda perlu tahu cara memilih makanan yang berkualiti dan selamat. Bincangkan lima (5) panduan untuk memilih makanan yang selamat.  
(25 markah)
- S3
- a. Terdapat lebih dari 400 jenis keju diseluruh dunia. Keju boleh dijadikan bahan asas membuat kek, krim, topping atau ditambahkan dalam masakan. Bincangkan tiga (3) peringkat utama proses pembuatan keju.  
(10 markah)
  - b. Telur adalah sumber protin yang murah dan mudah dipelbagaikan terutama ketika bersarapan. Bincangkan lima (5) fungsi telur dalam masakan.  
(15 markah)
- S4
- a. Terangkan dengan ringkas terma-terma berikut:
    - i. *Just in time management*
    - ii. Spesifikasi
    - iii. *Veal*
    - iv. *Perishables*
    - v. *Sterilization*
  - b. Terdapat dua jenis makanan yang ada dalam pasaran ia-itu makanan yang diperkayakan, dan makanan yang diperkuatkan. Bincangkan perbezaan antara kedua-dua jenis makanan ini dengan memberi contoh yang sesuai.  
(10 markah)

TERBUKA  
(15 markah)

- S5**
- a. Nyatakan empat (4) contoh rempah ratus. (5 markah)
  - b. Jelaskan perbezaan rempah ratus dengan herba. (5 markah)
  - c. Bincangkan lima (5) jenis tepung gandum dan kegunaannya dalam masakan. (15 markah)
- S6**
- a. Bezakan ikan isi putih dengan ikan berminyak. (3 markah)
  - b. Bincangkan lima (5) kegunaan kacang dalam masakan. (10 markah)
  - c. Jelaskan empat (4) penyebab utama kos berlebihan dalam operasi perkhidmatan makanan (12 markah)

**-SOALAN TAMAT-**

**TERBUKA**