

SULIT



UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA

**PEPERIKSAAN AKHIR
SEMESTER I
SESI 2013/2014**

NAMA KURSUS : MAKANAN, PEMAKANAN DAN
TEKNOLOGI

KOD KURSUS : BBL 30702

PROGRAM : 3 BBV

TARIKH PEPERIKSAAN : DISEMBER 2013/JANUARI 2014

MASA : 3 JAM

ARAHAN : A) JAWAB SEMUA SOALAN
B) JAWAB SEMUA SOALAN
C) JAWAB DUA (2) SOALAN
SAHAJA

KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI **EMPAT BELAS (14)** MUKA SURAT

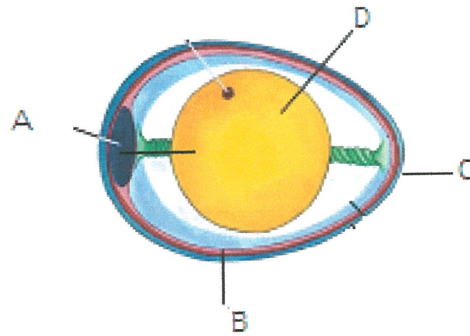
SULIT

BAHAGIAN A

- S1 Kajian yang berkaitan dengan pengambilan makanan untuk proses pertumbuhan, pemulihan dan pengawalan kesihatan adalah definisi yang tepat bagi
- A. makan
 - B. makanan
 - C. pemakanan
 - D. sains makanan
- S2 Nutrien yang membekalkan tenaga dan haba kepada badan ialah
- A. protein, vitamin, garam mineral.
 - B. karbohidrat, lemak, protein
 - C. vitamin, garam mineral, protein
 - D. garam mineral, palawas, karbohidrat
- S3 Dua jenis asid Amino yang terdapat dalam protein ialah
- A. Asid Amino penting dan tidak penting
 - B. Asid Amino sama-sama penting
 - C. Asid Amino kurang penting dan penting
 - D. Asid Amino penting dan sama penting
- S4 Kwasyiorkor merupakan salah satu penyakit yang berpunca daripada kekurangan
- A. karbohidrat
 - B. protein
 - C. vitamin
 - D. garam mineral
- S5 Apakah fungsi utama protein?
- A. Untuk mengawal kesihatan saraf
 - B. Untuk membantu proses pencernaan
 - C. Untuk membekalkan haba dan tenaga
 - D. Untuk membina sel tubuh untuk pertumbuhan badan

- S6 Di antara minuman berikut, manakah merupakan jenis minuman yang memberi khasiat dan tenaga?
- A. Air jus epal
 - B. Air milo susu
 - C. Air kopi sejuk
 - D. Air teh limau panas
- S7 Berikut merupakan kesan kekurangan karbohidrat kepada badan manusia kecuali
- A. kelaparan
 - B. kulit menjadi kering, kasar dan mengecut
 - C. kebuluran
 - D. kegemukan
- S8 Manakah di antara pernyataan berikut adalah benar tentang vitamin?
- A. Vitamin adalah satu sumber tenaga
 - B. Vitamin tidak mempunyai nilai tenaga
 - C. Vitamin B dan C adalah vitamin larut lemak
 - D. Vitamin adalah diperlukan dengan kuantiti yang banyak oleh tubuh badan
- S9 Pernyataan di bawah merupakan prinsip kebersihan diri semasa menyediakan makanan kecuali
- A. tangan hendaklah dibersihkan sebelum menyentuh makanan
 - B. pastikan memakai pakaian & apron yang bersih
 - C. balut semua luka dengan pembalut penyerap air
 - D. rambut hendaklah ditutup dengan skarf atau kep

S10 Rajah S10 menunjukkan keratan sebiji telur. Pilih jawapan yang betul bagi menunjukkan nama bahagian A telur tersebut.



Gambarajah S10

- A. Putih telur.
- B. Ruang udara .
- C. Kalaza / Chalazae .
- D. Membran / membrane.

S11 Manakah antara berikut adalah perosak yang sentiasa terdapat di dapur penyediaan makanan?

- I. Tikus
- II. Lipas
- III. Katak
- IV. Cicak

- A. I dan II sahaja
- B. II dan IV sahaja
- C. I dan III sahaja
- D. I dan IV sahaja

- S12 Makanan sejuk beku perlu dinyahfroskan dengan sempurna di dalam peti sejuk sebelum digunakan. Pernyataan di atas merupakan prinsip bagi
- A. kebersihan diri
 - B. menyediakan makanan
 - C. memasak makanan
 - D. menyajikan makanan

- S13 Antara cara memasak berikut, yang manakah cara memasak dengan haba kering?
- A. Mengukus
 - B. Merebus
 - C. Membakar
 - D. Mencilur

- S14 S14 adalah Biskut Bater Ceri, cara membuat biskut ini adalah



Gambarajah S14

- A. cara putar.
 - B. cara enjut.
 - C. cara gaul sekali.
 - D. cara gaul dan ramas.
- S15 Menu ialah
- A. satu hidangan minuman yang lengkap untuk sesuatu sajian
 - B. satu hidangan makanan yang lengkap untuk sesuatu sajian
 - C. satu hidangan pencuci mulut yang lengkap untuk sesuatu sajian
 - D. satu hidangan makanan ringan yang lengkap untuk sesuatu sajian

- S16 Antara berikut, yang manakah perlu dimasak pada awal rancangan kerja?
- A. Makanan yang perlu digoreng
 - B. Makanan yang dihidangkan sejuk
 - C. Makanan yang dihidangkan panas
 - D. Makanan yang memerlukan masa yang singkat untuk dimasak
- S17 Antara berikut, pengambilan makanan yang manakah dapat menyebabkan penyakit tekanan darah tinggi jika diambil secara berlebihan?
- A. Garam
 - B. Lemak
 - C. Gula
 - D. Pelawas
- S18 Antara berikut adalah jenis menu yang ditawarkan di sesebuah restoran kecuali
- A. menu keraian
 - B. menu Al Dente
 - C. menu Ala Carte
 - D. menu Table D'hote
- S19 Kad menu perlu memaparkan maklumat tentang
- A. senarai menu dan harga
 - B. senarai bahan dan menu
 - C. senarai harga dan masa hidang
 - D. senarai hidangan, bahan utama dan harga

S20 Peranan makanan dalam perkembangan sosial adalah untuk

- A. memberi ketenangan
- B. memberi keseronokan
- C. menunjukkan kasih sayang
- D. mengeratkan sillaturrahim

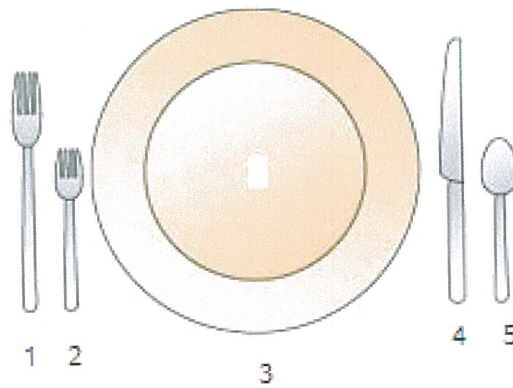
S21 Etika makan ialah

- A. cara seseorang makan
- B. adap dan sopan di meja makan
- C. penilaian terhadap sesuatu makanan
- D. amalan sanitasi selepas memasak makanan

S22 Tujuan mengayak tepung adalah untuk

- A. untuk memekatkan adunan
- B. untuk memasukkan udara dalam adunan
- C. untuk menambahkan kuantiti adunan
- D. untuk mempercepat memasak adunan

S23 Namakan alatan meja bernombor 1 pada gambarajah S23

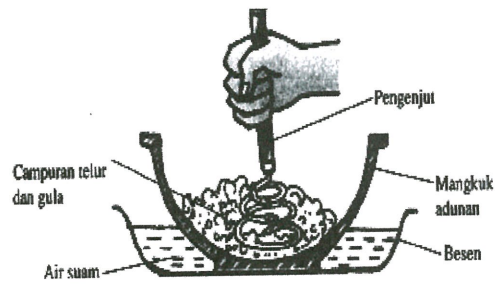


Gambarajah S23

- A. Garfu kek
- B. Garfu meja
- C. Garfu makan
- D. Pisau makan

- S24 Apakah peranan makanan terhadap seseorang dari aspek fisiologi?
- A. Pemikiran
 - B. Pertumbuhan
 - C. Pergerakan
 - D. Pernafasan
- S25 Namakan kaedah memasak yang paling sesuai bagi potongan daging yang sudah liat.
- A. Menggril
 - B. Membakar
 - C. Merendidih
 - D. Menggoreng
- S26 Apakah yang dimaksudkan” memasak dengan cara mencelur”?
- A. Memasak dalam wap air mendidih
 - B. Memasak dengan air sedikit dengan api sederhana
 - C. Memasak dengan cepat dengan menggunakan sedikit air
 - D. Memasukkan makanan dalam air mendidih beberapa minit, angkat dan toskan
- S27 Pilih padanan yang paling sesuai tentang maklumat yang terdapat pada label makanan
- I. Porsi
 - II. Nutrisi
 - III. Bahan
 - IV. Kod Bar
- A. I dan III sahaja
 - B. II dan IV sahaja
 - C. I, II dan IV sahaja
 - D. I, II, III dan IV

S28 Rajah.S28 menunjukkan kaedah dalam membuat kek. Kaedah ini adalah



Rajah S28

- A. kaedah putar
 - B. kaedah enjut
 - C. kaedah mencair
 - D. kaedah gaul dan ramas
- S29 Manakah antara berikut merupakan bijirin?

- I. Jagung
- II. Oat
- III. Kacang
- IV. Rai

- A. I dan II sahaja
- B. II dan III sahaja
- C. III dan IV sahaja
- D. I, II, dan IV sahaja

S30 Kuih tempatan sesuai dihidangkan untuk hidangan

- A. makan malam
- B. makanan utama
- C. makanan pencuci mulut
- D. makanan persediaan sejuk

S31 Gula perlu disimpan di dalam

- A. bekas yang kering dan kedap udara
- B. bersuhu panas
- C. bekas yang terbuka
- D. bekas yang lembap

S32 Apakah jenis tepung yang sesuai digunakan untuk membuat kek?

- A. Tepung ubi
- B. Tepung pulut
- C. Tepung jagung
- D. Tepung gandum

S33 Proses membuat kek berikut boleh menyebabkan kemasukan _____ ke dalam adunan kek.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Mengayak tepung• Menggaul dan meramas lemak dalam tepung |
|---|

- A. air
- B. wap
- C. haba
- D. udara

S34 Mengapakah kita perlu mengamalkan sajian yang seimbang?

- A. Supaya perbelanjaan dapat dikawal
- B. Supaya kesihatan badan sentiasa terjaga
- C. Supaya kita dapat makan dengan sedap dan selesa
- D. Supaya masa memasak dan menghidang lebih singkat

S35 Faktor berikut harus dinyatakan semasa merancang diet seimbang kecuali

- A. jantina
- B. aktiviti
- C. rupa paras
- D. kesihatan

S36 Makanan manakah yang berikut dapat mengelakkan sembelit?

- A. Roti dan nasi
- B. Ikan dan daging
- C. Tenusu dan hasil tenusu
- D. Sayur-sayuran dan buah-buahan

S37 Manakah antara amalan berikut yang perlu diamalkan?

- I. Memakai pakaian yang bersih
- II. Memegang makanan dengan tangan
- III. Selalu mencuci tangan
- IV. Sentiasa mengelap makanan yang tumpah

- A. I, II dan IV sahaja
- B. I, III dan IV sahaja
- C. II, III dan IV sahaja
- D. I, II, III dan IV

S38 Apakah fungsi lemak dalam tubuh badan?

- A. Melarutkan vitamin A, D, E dan K
- B. Membentuk enzim yang diperlukan oleh badan
- C. Membantu pembentukan tulang dan gigi
- D. Membina ketahanan badan terhadap penyakit

S39 Antara makanan berikut manakah merupakan bahan basah?

- I. Cili Merah
- II. Ikan Parang
- III. Sayur Kangkung
- IV. Kicap Cair

- A. I, II dan III sahaja
- B. I, III dan IV sahaja
- C. II, III dan IV sahaja
- D. I, II, III dan IV

S40 Apakah peralatan yang perlu digunakan untuk memasak dengan kaedah membakar?

- A. Api.
- B. Gril.
- C. Griddle.
- D. Ketuhar.

BAHAGIAN B – BETUL ATAU SALAH

- S41. Makanan merupakan suatu bahan yang boleh dimakan dalam bentuk pepejal atau cecair. B / S
- S42. Air dan pelawas adalah bukan kategori nutrien makanan. B / S
- S43. Protein, vitamin dan garam mineral membekalkan tenaga dan haba kepada badan manusia. B / S
- S44. Kesihatan yang baik meliputi kandungan lemak dan gula yang berlebihan. B / S
- S45. Karbon, hidrogen, oksigen dan nitrogen adalah unsur yang terdapat dalam sumber protein. B / S
- S46. Vitamin diperlukan dalam kuantiti yang kecil untuk mengawal kesihatan badan. B / S
- S47. Sumber pelawas yang utama dalam makanan adalah ikan, daging dan kerangan. B / S
- S48. Penyakit divertikula merupakan penyakit akibat kekurangan air dan pelawas. B / S
- S49. Protein akan mengecut pada suhu memasak yang biasa. B / S
- S50. Rambut hendaklah ditutup dengan skarf atau kep semasa menyediakan makanan. B / S
- S51. Garam mineral diperlukan dalam kuantiti yang besar untuk memelihara kesihatan tubuh. B / S
- S52. Memudahkan proses mencernakan makanan merupakan salah satu tujuan memasak. B / S
- S53. Haba memasak boleh membunuh mikroorganisma yang terkandung dalam makanan. B / S
- S54. Alatan dapur tidak perlu dibersihkan sebelum digunakan dalam penyediaan makanan. B / S
- S55. Menyediakan makanan dalam keadaan batuk dan selesema adalah tidak dibenarkan. B / S
- S56. Rupa dan tekstur makanan lebih menyelerakan jika dimasak dengan kaedah yang sesuai. B / S
- S57. Daging yang diperap dengan pelbagai perisa akan menjadi cepat rosak dan berbau. B / S
- S58. Ayam, daging dan ikan merupakan sumber protein yang utama dalam makanan. B / S
- S59. Kaedah memasak yang sesuai adalah penting untuk menjaga nutriennya. B / S
- S60. Bendasing seperti rambut dan kaca dan pin tidak menjejaskan makanan yang disediakan. B / S

BAHAGIAN C

- S61 Piramid makanan adalah panduan bagi memilih makanan sihat. Piramid makanan mempunyai 4 aras atau tingkat.
- (a) Lakarkan sebuah piramid makanan yang lengkap (5 markah)
- (b) Senaraikan jenis makanan yang terdapat dalam aras satu, dua dan tiga pada piramid makanan. (9 markah)
- (c) Huraikan kepentingan kegunaan piramid makanan dalam kehidupan seharian dalam menjaga kesihatan. (6 markah)
- S62 Terdapat tiga jenis pencemaran makanan. Huraikan dengan jelas mengenai pencemaran tersebut dan kaedah mengatasinya. (9 markah)
- (a) Huraikan dua (2) prinsip memasak dan berikan contoh bagi setiap kaedah memasak. (11 markah)
- S63 (a) Terangkan dengan ringkas maksud berikut
- (i) keselamatan makanan
 - (ii) keracunan makanan
 - (iii) pencemaran makanan
 - (iv) pencemaran silang
 - (v) sanitasi
- (10 markah)
- (b) Kebersihan diri seseorang pengendali makanan amat penting dalam memastikan keselamatan makanan.
- (i) Jelaskan amalan kebersihan diri yang perlu diamalkan oleh seseorang pengendali makanan? (5 markah)
- (ii) Terangkan dengan jelas bilakah amalan membasuh tangan diperlukan? (5 markah)

SOALAN TAMAT