

SULIT



**UTHM**  
Universiti Tun Hussein Onn Malaysia

**UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA**

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

NAMA KURSUS : PENGURUSAN MAKANAN DAN  
TEKNOLOGI  
KOD KURSUS : BBR 31003  
PROGRAM : 3 BBR  
TARIKH PEPERIKSAAN : DISEMBER 2013/JANUARI 2014  
MASA : 3 JAM

ARAHAN : JAWAB **SEMUA** SOALAN DARI  
BAHAGIAN A, B DAN C SERTA  
JAWAB **DUA (2)** DARI SOALAN  
DALAM BAHAGIAN D

KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI **DUA BELAS (12)** MUKA SURAT

SULIT

**BAHAGIAN A**

**JAWAB SEMUA SOALAN BAHAGIAN INI DENGAN MEMBULATKAN JAWAPAN YANG TEPAT DI ATAS KERTAS SOALAN INI.**

- 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 dan garam mineral.
  - B. karbohidrat, lemak dan protein
  - C. vitamin, garam mineral dan protein
  - D. garam mineral, palawas dan 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, yang 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. kegemukan
- C. kebuluran
- D. kulit menjadi kering, kasar dan mengecut

S8. Manakah di antara pernyataan berikut adalah benar tentang vitamin?

- A. Vitamin adalah satu sumber tenaga
- B. Vitamin tiada 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 topi

S10. Antara berikut yang manakah merupakan prinsip sanitasi makanan

- I. Kebersihan diri
- II. Kebersihan makanan
- III. Kebersihan peralatan
- IV. Kebersihan tempat kerja

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

S11. Manakah antara berikut makhluk 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. Apakah tujuan makanan dimasak?

- I. Menjadikan makanan tidak tahan lama
- II. Melembutkan makanan supaya boleh dicerna
- III. Membunuh kuman supaya selamat dimakan
- IV. Mengekalkan nutrien di dalam makanan

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

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. Terdapat tiga (3) 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 berikut

- A. Senarai menu dan harga
- B. Senarai bahan dan menu
- C. Senarai harga dan masa dihidang
- D. Senarai hidangan, bahan utama dan harga

S20. Peranan makanan dalam perkembangan sosial adalah

- 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 ialah

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

S23. Faedah merancang menu

- I. boleh menjimatkan masa dan tenaga
- II. boleh menikmati satu hidangan yang seimbang
- III. dapat mengelakkan daripada memasak hidangan yang sama
- IV. dapat mengawal kuantiti bahan masakan yang diperlukan

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

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. Antara berikut, yang manakah menunjukkan cara pemilihan bijirin yang betul ?

- I. Pilih bijirin yang elok dan tidak berulat
- II. Pilih bijirin yang kering dan tidak berketul-ketul
- III. Pilih bijirin beras dan jagung yang kelihatan hening warnanya
- IV. Pilih bijirin apabila dirasa dengan tangan, ia berasa kesat

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

S29. Antara yang berikut, yang manakah 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 sebagai sajian

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

**BAHAGIAN B -- BETUL ATAU SALAH****JAWAB SEMUA SOALAN. BULATKAN JAWAPAN BETUL ATAU SALAH.**

1. Makanan merupakan suatu bahan yang boleh dimakan dalam bentuk pepejal atau cecair. **B / S**
2. Air dan pelawas adalah bukan kategori bagi nutrien makanan. **B / S**
3. Protein, vitamin dan garam mineral membekalkan tenaga dan haba kepada badan manusia. **B / S**
4. Kesihatan yang baik meliputi kandungan lemak dan gula yang berlebihan. **B / S**
5. Karbon, hidrogen, oksigen dan nitrogen adalah unsur yang terdapat dalam sumber protein. **B / S**
6. Vitamin diperlukan dalam kuantiti yang kecil untuk mengawal kesihatan badan. **B / S**
7. Sumber pelawas yang utama dalam makanan adalah ikan, daging dan kerangan. **B / S**
8. Penyakit divertikula merupakan penyakit yang disebabkan kekurangan air dan pelawas. **B / S**
9. Protein akan mengecut pada suhu memasak yang biasa. **B / S**
10. Rambut hendaklah ditutup dengan skarf atau topi semasa menyediakan makanan. **B / S**
11. Garam mineral diperlukan dalam kuantiti yang besar untuk memelihara kesihatan tubuh. **B / S**
12. Memudahkan proses mencernakan makanan merupakan salah satu tujuan memasak. **B / S**
13. Haba semasa memasak membunuh mikroorganisma yang terkandung dalam makanan. **B / S**
14. Alatan dapur tidak perlu dibersihkan sebelum digunakan dalam penyediaan makanan. **B / S**
15. Menyediakan makanan dalam keadaan batuk dan selesema adalah tidak dibenarkan. **B / S**
16. Rupa dan tekstur makanan lebih menyelerakan jika dimasak dengan kaedah yang sesuai. **B / S**
17. Daging yang diperap dengan pelbagai perisa akan menjadi cepat rosak dan berbau. **B / S**
18. Ayam, daging dan ikan merupakan sumber protein yang utama dalam makanan. **B / S**
19. Kaedah memasak yang sesuai adalah penting untuk menjaga nutriennya. **B / S**
20. Benda asing seperti rambut dan pasir tidak menjejaskan makanan yang disediakan. **B / S**

## BAHAGIAN C

**JAWAB SEMUA SOALAN. ISIKAN TEMPAT KOSONG DENGAN JAWAPAN YANG DISEDIAKAN DALAM RUANGAN DI BAWAH INI.**

alat penjimat masa	<i>dekstrin</i>	toksin
Pembancuh cangkuk	tatasajian	Kolagen
A la Carte	Kuttu Chetty	Tatasajian Melayu
Tatasajian India	glikogen	Table D'hote

1. Tindak balas haba lembap terhadap protein ialah \_\_\_\_\_ dan menjadi beku dan kecut.
2. Karbohidrat yang berlebihan akan ditukar menjadi \_\_\_\_\_ dan disimpan di dalam hati.
3. \_\_\_\_\_ digunakan untuk menggaul dan menguli adunan seperti roti.
4. Peraturan susunan pinggan mangkuk dan perunggu meja di atas meja makan dipanggil sebagai \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_ terbahagi kepada dua iaitu makan menggunakan sudu dan garfu dan makan menggunakan tangan.
6. Peralatan perunggu meja \_\_\_\_\_ terdiri daripada pisau makan dan garpu makan atau pisau ikan dan garpu ikan, piring layan dan pisau mentega, gelas minuman dan napkin.
7. Peralatan perunggu meja \_\_\_\_\_ terdiri daripada pisau salad dan garpu salad, sudu sup, pisau makan dan garpu makan, sudu desert dan garpu desert, piring layan dan pisau mentega.
8. \_\_\_\_\_ digunakan untuk menghidangkan lauk-pauk bagi tatasajian India.
9. Ketuhar, pengisar dan pengadun dikategorikan sebagai \_\_\_\_\_
10. Kanji pada lapisan luar sayuran berubi menjadi \_\_\_\_\_ apabila bertukar perang

**BAHAGIAN D -- ESEI****JAWAB DUA SOALAN SAHAJA.**

- S1. (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)
- S2. (a) Terdapat tiga(3)jenis pencemaran makanan iaitu, pencemaran kimia,pencemaran fizikal dan pencemaran biologi. Huraikan dengan jelas mengenai pencemaran ini dan kaedah mengatasinya.
- (9 markah)
- (b) Senaraikanlima (5) kaedah memasak.
- (11 markah)
- S3 (a) Dengan besertakan contoh, huraikan prosedur dalam penyediaan makanan berikut
- (i) Bater
  - (ii) Biskut (kaedah gaul dan ramas)
  - (iii) Pastrri rapuh
  - (iv) Kek (kaedah putar)
- (20 markah)

**SOALAN TAMAT**