

SULIT



UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA

**PEPERIKSAAN AKHIR
SEMESTER I
SESI 2014/2015**

NAMA KURSUS	:	MAKANAN, PEMAKANAN DAN TEKNOLOGI
KOD KURSUS	:	BBL 30702
KOD PROGRAM	:	BBV
TARIKH PEPERIKSAAN	:	DISEMBER 2014 / JANUARI 2015
JANGKA MASA	:	2 JAM
ARAHAN	:	1) JAWAB SEMUA SOALAN DI BAHAGIAN A, B DAN C 2) JAWAB DUA (2) SOALAN SAHAJA DI BAHGIAN D

KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI **SEBELAS (11)** MUKA SURAT

SULIT

BAHAGIAN A

- S1** Kajian yang berkaitan dengan pengambilan makanan untuk proses pertumbuhan, pemulihan, dan pengawalan kesihatan adalah definisi 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, pelawas, 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** Kwashiorkor merupakan salah satu penyakit yang berpunca daripada kekurangan...
- A karbohidrat
 - B protein
 - C vitamin
 - D garam mineral
- S5** Apakah fungsi utama protein?
- A Mengawal kesihatan saraf
 - B Membantu proses pencernaan
 - C Membekalkan haba dan tenaga
 - D Membina sel tubuh untuk pertumbuhan badan
- S6** 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 kulit menjadi kering, kasar dan mengecut
 - C kebuluran
 - D kegemukan
- S8** Manakah 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** 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
 - B I, II dan IV
 - C I, III dan IV
 - D I, II, III dan IV
- S10** Pernyataan di bawah merupakan prinsip kebersihan diri semasa menyediakan makanan kecuali...
- A tangan hendaklah dibersihkan sebelum menyentuh makanan
 - B pastikan memakai pakaian dan apron yang bersih
 - C balut semua luka dengan pembalut penyerap air
 - D rambut hendaklah ditutup dengan skarf atau kep
- S11** Manakah antara berikut makhluk 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 dinyahbekukankan dengan sempurna di dalam peti sejuk sebelum digunakan. Pernyataan ini 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
 - B I, III dan IV
 - C I, II dan IV
 - D II, III dan IV
- 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 akan 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** Faedah merancang menu ialah...
- 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

- S23** Tujuan mengayak tepung ialah...
- A untuk memekatkan adunan
 - B untuk memasukkan udara dalam adunan
 - C untuk menambahkan kuantiti adunan
 - D untuk mempercepat memasak adunan
- 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 untuk hidangan ...

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

BAHAGIAN B

ARAHAN: Bagi setiap pernyataan berikut, tentukan sama ada pernyataan tersebut **BETUL** atau **SALAH**

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

BAHAGIAN C**ARAHAN: Isikan tempat kosong dengan jawapan yang telah disediakan.**

alat penjimat masa	<i>dekstrin</i>	toksin
Pembancuh cangkuk	tatasajian	Kalogen
a la carte	Kuttu chetty	Tatasajian Melayu
Tatasajian India	glikogen	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

S1 Dalam kehidupan seharian, makanan merupakan sumber tenaga yang sangat penting kepada manusia.

i. Jelaskan definisi makanan. (4 markah)

ii. Jelaskan enam (6) faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan oleh manusia. (6 markah)

ii. Huraikan lima (5) fungsi makanan kepada manusia. (10 markah)

S2 Sebagaimana yang diketahui, terdapat 50 jenis nutrien termasuk air yang diperlukan setiap hari oleh tubuh manusia untuk mengekalkan tahap kesihatan yang optimum.

i. Berikan definisi nutrien. (1 markah)

ii. Jelaskan DUA (2) fungsi asas nutrien pada manusia . (4 markah)

iii. Huraikan LIMA (5) jenis nutrien yang utama berserta contoh bagi setiap satu nutrien. (15 markah)

- S3** Diet merupakan makanan yang kita makan setiap hari dengan cukup kandungan nutrien yg boleh memberi kesan yg baik kepada pertumbuhan fisiologi , keseimbangan psikologi dan perhubungan sosial.
- i. Jelaskan definisi bagi diet seimbang. (2 markah)
 - ii. RDA merupakan tahap pengambilan nutrien harian yang mencukupi untuk menampung keperluan sekumpulan individu. Huraikan empat (4) fungsi RDA mengikut keperluan individu. (4 markah)
 - iii. Piramid Makanan.
 - Lakarkan piramid makanan. (2 markah)
 - Namakan nutrien bagi setiap bahagian. (6 markah)
 - Jumlah pengambilan seharian (serving) bagi setiap bahagian. (3 markah)
 - Satu contoh sumber makanan bagi setiap bahagian. (3 markah)

-SOALAN TAMAT-