

SULIT



UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA

**PEPERIKSAAN AKHIR
SEMESTER II
SESI 2015/2016**

NAMA KURSUS : MAKANAN, PEMAKANAN DAN
TEKNOLOGI

KOD KURSUS : BBL30702

KOD PROGRAM : BBV

TARIKH PEPERIKSAAN : JUN / JULAI 2016

JANGKA MASA : 2 JAM

ARAHAN : JAWAB **SEMUA** SOALAN

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

SULIT

BAHAGIAN A

Sila jawab soalan ini dalam kertas OMR yang disediakan.

- 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. karbohidrat, lemak, protein.
 - B. vitamin, garam mineral, protein.
 - C. protein, vitamin, garam mineral.
 - D. garam mineral, pelawas, karbohidrat.
- S3.** Dua jenis asid amino yang terdapat dalam protein ialah
- A. asid amino sama-sama penting.
 - B. asid amino penting dan tidak penting.
 - C. asid amino penting dan sama penting.
 - D. asid amino kurang penting dan penting.
- S4.** Kwasyiorkor merupakan salah satu penyakit yang berpunca daripada kekurangan
- A. protein.
 - B. vitamin.
 - C. karbohidrat.
 - 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. 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. kebuluran.
 - C. pertambahan lemak dan berat badan.
 - 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 diperlukan dengan kuantiti yang banyak
- S9. Antara berikut yang manakah merupakan prinsip sanitasi makanan?
- I Kebersihan diri
 - II Kebersihan peralatan
 - III Kebersihan makanan
 - 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 yang utama kebersihan diri semasa menyediakan makanan kecuali
- A. pastikan memakai pakaian & apron yang bersih.
 - B. balut semua luka dengan pembalut penyerap air.
 - C. rambut hendaklah ditutup dengan skaf atau kep.
 - D. tangan hendaklah dibersihkan sebelum menyentuh makanan.
- S11.** Ahmad merupakan seorang pengendali makanan di kantin sekolah. Suatu hari dia mendapati bungkus tepung di dalam stor penyimpanannya mempunyai kesan gigitan makhluk perosak. Di antara berikut, yang manakah makhluk perosak yang mungkin menggigit bungkus tepungnya?
- I Tikus
 - II Kutu
 - III Lipas
 - IV Semut
- A. I dan II sahaja
 - B. II dan IV sahaja
 - C. I dan III sahaja
 - D. I dan IV sahaja
- S12.** Ali seorang tukang masak. Dia mengeluarkan ayam yang telah beku dari dalam peti penyejuk beku dan dinyahbekukankan sebelum menggoreng. Apakah prinsip yang digunakan oleh Ali?
- A. Kebersihan diri
 - B. Memasak makanan
 - C. Menyajikan makanan
 - D. Menyediakan makanan
- S13.** Antara cara memasak berikut, yang manakah cara memasak dengan haba kering?
- A. Merebus
 - B. Mencilur
 - C. Mengukus
 - D. Membakar

S14. Manakah antara berikut menunjukkan alatan yang betul tentang perunggu meja?

- I piring sisi
- II sudu makan
- III pisau makan
- IV garpu makan

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

S15. Suhaili ingin membuat kad menu bagi restoran barunya. Antara pernyataan berikut yang manakah sepatutnya Suhaili letakkan di dalam kad menunya?

- I Ayam
- II RM10.00
- III Nasi goreng kampung
- IV Restoran Selera Kampung

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

S16. Antara makanan berikut, yang manakah perlu dimasak pada awal rancangan kerja?

- I Puding
- II Nasi putih
- III Ikan masak merah
- IV Sayur sawi goreng

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

- S17.** Makanan yang manakah menyebabkan penyakit tekanan darah tinggi jika diambil secara berlebihan?
- A. Cili merah
 - B. Ikan merah
 - C. Daging merah
 - D. Ayam masak merah
- 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.** Manakah antara berikut pernyataan paling tepat tentang peranan makanan dalam perkembangan sosial?
- A. Memberi ketenangan
 - B. Memberi keseronokan
 - C. Mengeratkan sillaturrahim
 - D. Menunjukkan kasih sayang
- 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. Apakah kepentingan merancang menu?

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

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

S23. Manakah antara berikut pernyataan paling tepat tentang tujuan mengayak tepung?

- A. Memekatkan adunan.
- B. Menambahkan kuantiti adunan.
- C. Mempercepat memasak adunan.
- D. Mendapatkan tekstur yang lebih halus.

S24. Apakah peranan makanan terhadap seseorang dari aspek fisiologi?

- A. Pemikiran
- B. Pergerakan
- C. Pernafasan
- D. Pertumbuhan

S25. Antara berikut manakah kaedah memasak yang paling sesuai bagi potongan daging yang sudah liat?

- A. Menggril
- B. Membakar
- C. Merendih
- 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 angkat dan toskan

S27. Pilih padanan yang paling sesuai tentang maklumat yang terdapat pada label makanan

- I porsi
- II bahan
- III nutrisi
- 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 sahaja

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 apabila dirasa dengan tangan, ia berasa kesat
- IV Pilih bijirin beras dan jagung yang kelihatan hening warnanya

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

S29. Antara yang berikut, yang manakah merupakan bijirin yang terdapat di Malaysia?

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

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

Sila jawab soalan ini dalam skrip buku jawapan yang disediakan.

- S31. Tindak balas haba lembap terhadap protein ialah _____ dan menjadi beku dan kecut.
- S32. Makanan yang dihidangkan merangkumi semua *course* dengan satu harga dinamakan sebagai _____.
- S33. _____ digunakan untuk menggaul dan menguli adunan seperti roti.
- S34. Peraturan susunan pinggan mangkuk dan perunggu meja di atas meja makan dipanggil sebagai _____.
- S35. _____ terbahagi kepada dua iaitu makan menggunakan sudu dan garfu dan makan menggunakan tangan.
- S36. 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.
- S37. 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.
- S38. _____ digunakan untuk menghidangkan lauk-pauk bagi tatasajian India.
- S39. Ketuhar, pengisar dan pengadun dikategorikan sebagai _____.
- S40. _____ merupakan salah satu bakteria yang menyebabkan keracunan makanan.

SULIT

BBL 30702

BAHAGIAN C

Sila berikan definisi bagi setiap terminologi berikut dan jawab soalan ini dalam skrip buku jawapan yang disediakan.

S41.

- I. Asid Amino Penting
- II. Resipi
- III. Makanan segar
- IV. Label Makanan
- V. Menu A la Carte
- VI. Menu kad
- VII. Haba kering
- VIII. Pengisar
- IX. Ketuhar
- X. Periuk tekanan

(20 Markah)

SULIT

BAHAGIAN D

Sila jawab soalan ini dalam skrip buku jawapan yang disediakan.

S42. Memasak makanan dengan kaedah yang betul adalah penting dalam menentukan kualiti makanan.

- a) Berikan definisi prinsip memasak. (2 markah)
- b) Jelaskan tiga (3) kepentingan memasak makanan. (3 markah)
- c) Huraikan lima (5) kaedah memasak berserta contoh bagi setiap satu. (15 markah)

S43. Sanitasi makanan merupakan amalan yang sangat penting dalam penyajian makanan di dapur bagi mengelakkan pencemaran makanan.

- a) Terangkan definisi bagi sanitasi makanan. (2 markah)
- b) Senaraikan TIGA (3) prinsip sanitasi makanan. (3 markah)
- c) Huraikan LIMA (5) faktor yang menyebabkan pencemaran makanan. (5 markah)
- d) Jelaskan perbezaan bagi penyimpanan makanan yang telah di masak dengan penyimpanan makanan segar dan kepentingan penyimpanan dengan betul. (10 markah)

-SOALAN TAMAT-