



**UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA**

**PEPERIKSAAN AKHIR  
SEMESTER II  
SESI 2016/2017**

NAMA KURSUS : SENI PERSEMBAHAN MAKANAN  
KOD KURSUS : BBK 47103  
KOD PROGRAM : BBC  
TARIKH PEPERIKSAAN : JULAI 2017  
JANGKA MASA : 3 JAM  
ARAHAN : JAWAB EMPAT SOALAN SAHAJA  
DARI ENAM SOALAN YANG  
DISEDIAKAN.

**TERBUKA**

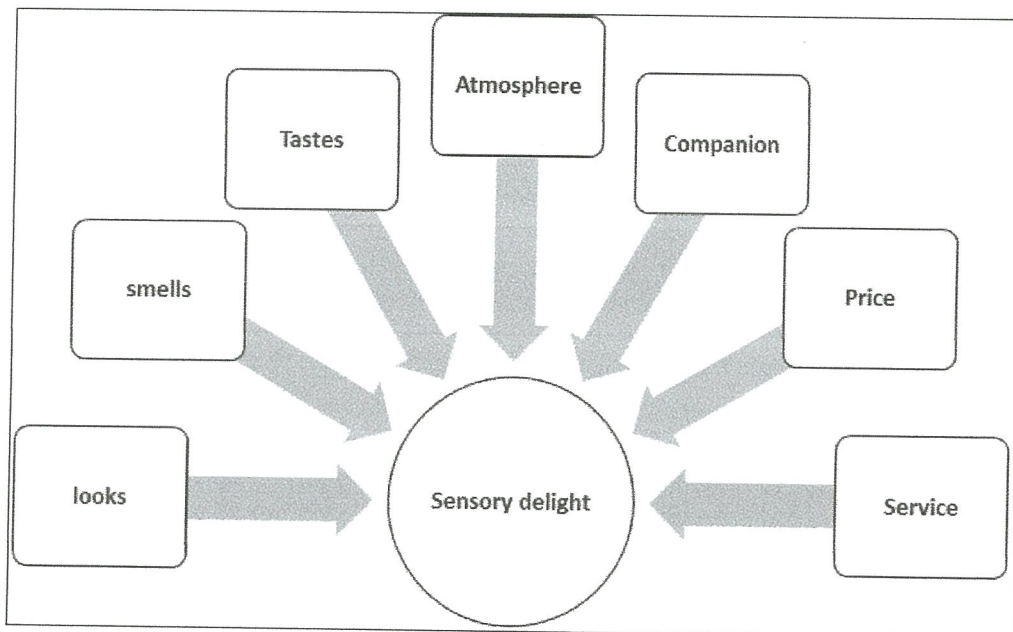
KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI EMPAT (4) MUKA SURAT

S1 (a) Jelaskan maksud *FOOD PRESENTATION*.

(4 markah)

(b) Rajah S1 menunjukkan perhubungan elemen-elemen yang memberi implikasi kepada kepuasan makan seseorang pelanggan di dalam restoran. Anda diminta menjelaskan bagaimana elemen-elemen tersebut memainkan peranannya.

(21 markah)



(Rajah S1)

S2 (a) Jelaskan maksud *Food Garnishing*.

(5 markah)

(b) Nyatakan matlamat *Food Garnishing*.

(5 markah)

(c) Petikan berikut telah diambil dari sebuah buku *Food Garnish*.

*“Here are some simple guidelines to applying garnishes:*

- *Refrain from piling garnishes on one corner of the plate.*
- *Provide a flash of colour and shapes by arranging the garnishes around the main dish.*
- *Garnishes should always be edible so avoid using parsley flowers, lemon twists, cinnamon sticks or raw herbs.*
- *Garnishing should be applied quickly to ensure the food arrives at the table warm.”*

Bincangkan isu-isu di atas.

(15 markah)

S3 Fotografi Makanan melibatkan elemen-elemen berikut:

- *Lighting*
- *Composition*
- *Styling*
- *Equipment*
- *Manual Settings Overview*
- *Shutter Speed*
- *Aperture*
- *ISO*

Anda diminta menjelaskan implikasi lima(5) elemen di atas kepada persembahan makanan.  
(25markah)

S4 *“I love serving our dishes to guests and watching their reactions. Usually, they will look at it first. Then discuss it with their friend, before pulling out a camera and taking a picture. It is great fun watching different responses.”*

Anda diminta bincangkan pernyataan atas.

(25 markah)

S5 Anda telah dibekalkan beberapa biji tomato tempatan saiz besar.

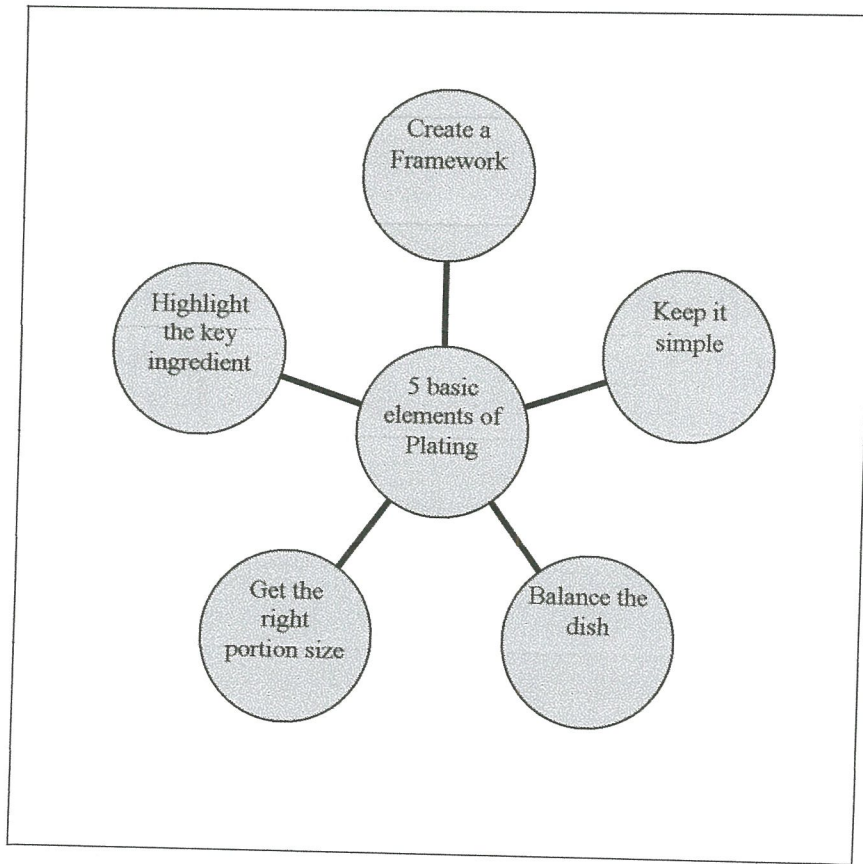
(a) Anda diminta mencadangkan dan menerangkan lima jenis langkah-langkah ukiran yang sesuai untuk digunakan dalam persembahan makanan (anda boleh menggunakan lakaran untuk menjelaskan cadangan tersebut).  
(15 markah)

(b) Anda diminta menjelaskan juga cara atau corak persembahan ukiran tersebut.  
(10 markah)

TERBUKA

SULIT

S6 Rajah S6 berikut adalah elemen yang harus dipatuhi semasa mempersembahkan makanan di atas piring (*Plating*). Anda diminta jelaskan elemen-elemen tersebut dan berikan contoh bagi setiap elemen.



**Rajah S6**

**(25 markah)**

- **SOALAN TAMAT** -

Small, faint text at the bottom left corner, possibly a watermark or footer, including the words "MAYIN" and "KUALA".

**TERBUKA**  
**SULIT**