Latihan

1. Isikan ruangan kosong dengan cara yang sesuai untuk mengawet bahan makanan di bawah:

a.

b.

c.

d.

e.

f.

2. Tandakan (✓) pada pernyataan yang betul, dan tandakan (✗) pada pernyataan yang salah.

Tujuan utama kaedah pengetinan dan pembotolan dilakukan pada makanan adalah untuk:

a. Makanan lebih tahan lama. ☐

b. Makanan cepat rosak. ☐

c. Melambatkan proses pembiakan mikroorganisma. ☐

d. Makanan lambat rosak. ☐

e. Kualiti makanan tetap sama. ☐

Nota Guru

- Murid menjawab latihan dengan bimbingan guru.

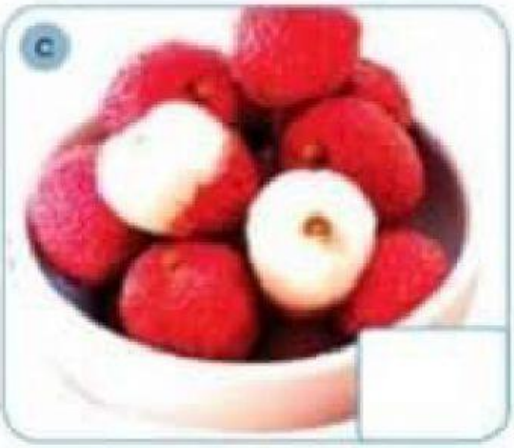
LIVEWORKSHEETS

Latihan

1. Berdasarkan gambar di bawah, tandakan (✓) jika bahan tersebut boleh diawet secara proses pengetinan dan (✗) jika bukan proses pengetinan.

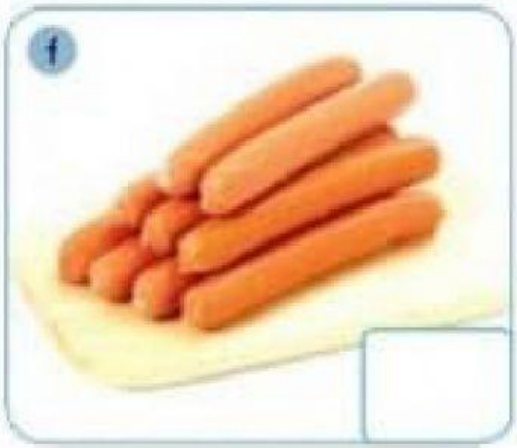
a

b

c


d

e

f


Nota Guru

- Murid menjawab latihan dengan bimbingan guru.

LIVEWORKSHEETS

2. Berdasarkan pernyataan di bawah, tuliskan nombor 1 hingga 6 pada ruangan kosong mengikut turutan proses pembotolan makanan yang betul.

- Makanan dipanaskan pada suhu yang tinggi untuk mengeluarkan udara.

- Makanan disediakan dan dibasuh bersih.

- Botol makanan dilabelkan dan disimpan.

- Botol dipanaskan sekali lagi untuk membunuh mikroorganisma.

- Makanan dimasak dan dimasukkan ke dalam botol.

- Kemudian, botol dipaterikan dengan segera untuk menjadikannya kedap udara.

Nota Guru

- Murid menjawab latihan dengan bimbingan guru.

LIVEWORKSHEETS

Bulatkan jawapan yang betul bagi soalan berikut.

3. Proses terakhir dalam proses pengetinan ialah _____

   A. Tin dikeringkan.
   B. Tin dicuci bersih.
   C. Makanan dihidangkan.
   D. Tin dilabel dan disimpan.

4. Berikut merupakan pernyataan yang betul tentang pengetinan dan pembotolan makanan.

   i. Pengetinan makanan sesuai untuk makanan seperti sos cili dan kicap.
   ii. Proses pembotolan dan pengetinan makanan adalah antara contoh pengawetan makanan.
   iii. Makanan perlu dipanaskan selama 30 minit untuk proses pengetinan.
   iv. Makanan yang dibotolkan perlu dipanaskan sekali lagi setelah dipateri.

   A. i dan ii
   B. ii dan iii
   C. ii dan iv
   D. Semua jawapan di atas.

5. Antara yang berikut, yang manakah proses pembotolan makanan?

   i. Makanan disediakan dan dicuci bersih.
   ii. Makanan dimasak sebelum dibotolkan.
   iii. Makanan dipanaskan untuk membunuh mikroorganisma.
   iv. Makanan dipateri, dipanaskan sekali lagi dan dilabelkan.

   A. i dan ii
   B. ii, iii dan iv
   C. i, ii dan iv
   D. Semua jawapan di atas.

LIVEWORKSHEETS