



KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA

BAHAGIAN PEMBANGUNAN KURIKULUM  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA  
ARAS 4, 6 - 8 BLOK E9,  
KOMPLEKS KERAJAAN PARCEL E  
PUSAT PENTADBIRAN KERAJAAN PERSEKUTUAN  
62604 PUTRAJAYA

## KERTAS TUGASAN

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| KOD DAN NAMA PROGRAM /<br>PROGRAM CODE & NAME                           | HT-014-2:2011 <i>PASTRY PRODUCTION</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    |
| TAHAP / LEVEL                                                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                    |
| KOD DAN NAMA UNIT KOMPETENSI<br>COMPETENCY UNIT NO. AND TITLE           | HT-014-2:2011-C02 <i>BATTER AND DOUGH PRODUCTION</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                    |
| NO. DAN PENYATAAN AKTIVITI KERJA /<br>WORK ACTIVITIES NO. AND STATEMENT | <ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>IDENTIFY BATTER AND DOUGH PREPARATION REQUIREMENTS.</i></li><li>2. <i>PREPARE BATTER AND DOUGH MISE EN PLACE.</i></li><li>3. <i>CARRY OUT BATTER AND DOUGH PREPARATION.</i></li><li>4. <i>CARRY OUT BATTER AND DOUGH END PRODUCT STORAGE.</i></li><li>5. <b><i>CHECK BATTER AND DOUGH QUALITY AND QUANTITY.</i></b></li><li>6. <i>PRODUCE BATTER AND DOUGH PREPARATION ACTIVITIES REPORT.</i></li></ol> |                    |
| NO. KOD                                                                 | HT-014-2:2011-C02/KT(8/9)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Muka surat : 1 / 6 |
| NAMA PELATIH :                                                          | NO. MYKAD :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | TARIKH :           |

**TAJUK** : KUALITI DAN KUANTITI PENGHASILAN BATER DAN DOH

**TUJUAN** : Kertas Tugas ini bertujuan untuk menguji pengetahuan dan pemahaman pelatih tentang kualiti dan kuantiti penghasilan bater dan doh.

**ARAHAN** : Calon dikehendaki menjawab semua soalan dalam kertas tugas ini dengan merujuk kepada Kertas Penerangan HT-014-2:2011-C02/KP(8/9)  
– Kualiti dan kuantiti penghasilan bater dan doh

|         |                           |                    |
|---------|---------------------------|--------------------|
| NO. KOD | HT-014-2:2011-C02/KT(8/9) | Muka surat : 2 / 6 |
|---------|---------------------------|--------------------|

## SOALAN

### BAHAGIAN A

Bulatkan jawapan yang betul

1. Apakah bater yang baik?

- A. Harga jualan yang mahal
- B. Mengandungi udara dan ringan
- C. Tidak berlaku pencemaran makanan
- D. Kandungan air di dalam adunan sedikit

2. Apakah jenis bater bagi penerangan ciri pada pernyataan di bawah?

Mempunyai konsistensi adunan yang berkrim dan pekat

- A. Bater cair
- B. Bater pekat
- C. Bater medium
- D. Bater sederhana

3. Manakah antara berikut menerangkan tentang ciri-ciri bater cair?

- A. Mudah dituang
- B. Rapuh dan ringan
- C. Berkrim dan pekat
- D. Sukar merebak di dalam kuili

4. Manakah antara berikut BUKAN bater pekat?

- A. Lempeng kelapa
- B. Kuih kasturi
- C. Cucur bilis
- D. Kuih lapis

|         |                           |                    |
|---------|---------------------------|--------------------|
| NO. KOD | HT-014-2:2011-C02/KT(8/9) | Muka surat : 3 / 6 |
|---------|---------------------------|--------------------|

5. Manakah antara berikut adalah contoh hidangan doh?

- a. Roti jala
- b. Roti canai
- c. Cucur udang
- d. Lempeng kelapa

(5 markah)

## BAHAGIAN B

A. Tuliskan **BETUL** atau **SALAH** pada pernyataan di bawah

- 1. Bater pekat juga dikenali sebagai bater penyadur ( )
- 2. Faktor ringan dan garing sangat penting dalam penyediaan bater. ( )
- 3. *Savarin dough* mempunyai tekstur berongga di tengah. ( )
- 4. Kesalahan adunan bater yang terlalu berair adalah kerana kurang susu. ( )
- 5. Doh mengecut adalah kerana terlebih uli. ( )

(5 markah)

|                |                           |                    |
|----------------|---------------------------|--------------------|
| <b>NO. KOD</b> | HT-014-2:2011-C02/KT(8/9) | Muka surat : 4 / 6 |
|----------------|---------------------------|--------------------|

B. Padankan jenis bater dengan contoh hidangannya.

|   | Nama hidangan  | Jenis bater |
|---|----------------|-------------|
| 1 | Cucur udang    | Bater cair  |
| 2 | Kuih ketayap   |             |
| 3 | Lempeng kelapa |             |
| 4 | Kuih lapis     | Bater pekat |
| 5 | Roti jala      |             |
| 6 | Pisang goreng  |             |

(6 markah)

