



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

KERTAS PENERANGAN

KOD DAN NAMA PROGRAM	HT-013-2:2011 PEMBUATAN ROTI	
TAHAP	2	
NO. DAN TAJUK UNIT KOMPETENSI	C02 PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI	
NO. DAN PENYATAAN AKTIVITI KERJA	1. MENGENALPASTI KEPERLUAN PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI 2. MENYEDIAKAN INTI MANIS DAN SAVORI MISE EN PLACE 3. MENJALANKAN PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI 4. MEMERIKSA KUALITI DAN KUANTITI INTI MANIS DAN SAVORI 5. MENJALANKAN PENYIMPANAN PRODUK INTI MANIS MANIS DAN SAVORI. 6. MEREKOD AKTIVITI PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI	
NO.KOD	HT-013-2:2011/C02/ P (5/6)	Muka Surat 1 drp 7

TAJUK: PEMBUNGKUSAN DAN PENYIMPANAN INTI MANIS DAN SAVORI

TUJUAN: UNTUK MEMBERI MAKLUMAT DAN PENGETAHUAN KEPADA MURID MENGENAI PEMBUNGKUSAN, PENYIMPANAN YANG BERKESAN DAN SISTEMATIK SUPAYA MAKANAN BERSIH, BOLEH DIMAKAN DAN MUDAH DIKENALPASTI.

NO. KOD	HT-013-2:2011/C02/P (5/6)	Mukasurat 2 drp 7
---------	-----------------------------	-------------------

PENERANGAN :

Pengilangan makanan biasanya menjalankan proses pembungkusan produk atas **tujuan** seperti **perlindungan, kesegaran, pemasaran** dan **mematuhi peraturan-peraturan** yang telah ditetapkan oleh kerajaan.

Pembungkusan adalah **kaedah** yang digunakan dalam teknologi dimana **bahan makanan disimpan di dalam bekas tertutup di dalam kotak untuk melindungi kandungan sebelum penggunaan, penyimpanan dan penjualan.**

1. KAEDAH PEMBUNGKUSAN



i. Plastik

Plastik adalah bahan **pembungkusan serba boleh**. Plastik biasanya digunakan untuk roti, barangan beku dan makanan ringan seperti keju. Botol plastik pula digunakan untuk minuman dan perasa, minyak masak dan bahan perasa. Dulang plastik digunakan untuk daging atau ikan segar atau dibekukan.

- la mestilah daripada pelbagai gred makanan
- la mesti mesra alam
- Boleh digunakan dalam ketuhar gelombang mikro
- Tidak boleh diperbuat daripada produk kitar semula.

NO. KOD	HT-013-2:2011/C02/P (5/6)	Mukasurat 3 drp 7
---------	-----------------------------	-------------------



ii. Kertas

- la mestilah daripada pelbagai gred makanan
- la mesti mesra alam
- Boleh digunakan dalam ketuhar gelombang mikro
- Tidak boleh diperbuat daripada produk kitar semula.



iii. Aluminium

Aluminium merupakan bahan yang mudah dihasilkan, murah, mesra alam dan boleh dikitar semula. Pembungkusan jenis aluminium boleh menyimpan makanan dengan selamat abagi tempoh masa yang lama. Ia baik untuk makanan dalam tin, simpanan daging dan ikan, sebagai pelapik dalaman untuk beg dan juga menutup makanan dalam dulang plastik.

- la mestilah daripada pelbagai gred makanan
- la mesti mesra alam
- Boleh digunakan dalam ketuhar.
- Mesti tahan lama
- Tidak diperbuat daripada bahan kitar semula.

NO. KOD	HT-013-2:2011/C02/P (5/6)	Mukasurat 4 drp 7
---------	-----------------------------	-------------------



iv. Bekas makanan.

- Ia mestilah daripada pelbagai gred makanan
- Ia mesti mesra alam
- Boleh digunakan dalam ketuhar gelombang mikro
- Boleh diperbuat daripada produk kitar semula
- Kedap udara.

KELEBIHAN DAN KEKURANGAN MENGIKUT JENIS PEMBUNGKUS

NAMA PEMBUNGKUS	KELEBIHAN	KEKURANGAN
PLASTIK	-lutsinar (mudah nampak) -ringan -murah	-susah diuraikan -tidak dapat mengekalkan bentuk produk -mudah rosak
KERTAS	-murah -ringan -menarik -menjimatkan wang penyimpanan	-tidak dapat mengekalkan bentuk produk -mudah koyak -tidak lutsinar
ALUMINIUM	-dapat mengekalkan bentuk -tidak mudah rosak Tidak berkarat -boleh dikitar semula	-mahal -tidak lutsinar
BEKAS MAKANAN	-lutsinar -ringan -tahan panas -dapat kekalkan bentuk produk -banyak pilihan	-mahal

NO. KOD	HT-013-2:2011/C02/P (5/6)	Mukasurat 5 drp 7
---------	-----------------------------	-------------------

SOALAN:

1. Apakah yang perlu dipertimbangkan dalam memilih pembungkusan makanan?

- i. _____
- ii. _____
- iii. _____

2. Senaraikan tiga jenis pembungkusan yang boleh digunakan sebagai penyimpanan produk akhir?

- i. _____
- ii. _____
- iii. _____

3. Apakah kelebihan membungkus menggunakan kertas

- i. _____
- ii. _____

NO. KOD	HT-013-2:2011/C02/P (5/6)	Mukasurat 6 drp 7
----------------	-----------------------------	-------------------

RUJUKAN :

1. Courtine R.J. & Larousse The Hamlyn Publishing Group (1988) Gastronomique Cookery Encyclopedia, ISBN 0-749-30316-6
2. Friberg B., John Wiley & Sons (2002), The Professional Pastry Chef: Fundamental of Baking and Pastry (4th edition)
3. Gail Sokol Thomson Delmar Learning (2006). About Professional Baking. 2nd Edition
4. Geerts R., Vantage House (1989), Belgian Sweet and savouries
5. Gisslen W., John Wiley & Sons Inc (2009), Professional Baking. 5th Edition
6. John C., Hodder Education (2008), Practical Cookery. 11th Edition
7. Joseph Amendola, Nicole Rees, John Wiley & Sons (2002) The Baker's Manual FifthEdition , ISBN 0-471-40525-6
8. Karangraf, Bakeri. ISBN: 978-967-5234-98-9
9. Labensky, S.R., Tenbergen, K.G., VanDamme, E & Martel P., Prentice Hall (2004), On baking: A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals
10. Lian M., Times Book International (1981), Guide to Hotel & Catering Services, ISBN 9-971-65093-2
11. Oppeneder R. (1995). Simply Sweet and savoury. Robert Oppeneder
12. Peter P, John Wiley and Sons (2007). Sweet and savoury & Confections
13. Roux M.&A., Mcdonald & Co. Ltd, The Roux Brothers on Patisserie, ISBN 0-356-12379-0
14. Y.H.Hui, Harold Corke, Wiley Blacwell (2006), Bakery Products, Science and Technology, ISBN: 9-780-81380187-2