

2.6.5 Menghasilkan reka bentuk dan pembungkusan makanan

A Reka Bentuk Makanan

1. Padankan lima perkara penting dalam reka bentuk pembungkusan makanan.

Cara penyusunan makanan memberi impak kepada emosi. Warna, bentuk, saiz, dan tekstur berperanan memberi keseimbangan pada susun atur.

TEKSTUR

Merancang pelbagai bentuk dan susunan ketinggian juga adalah sebagai satu variasi dalam reka bentuk makanan.

KESEIMBANGAN

Gabungan keseimbangan dan tekstur dalam pinggan sangat penting tetapi tidak terlalu banyak makanan digunakan.

BENTUK

Rasa tidak dapat dilihat tetapi gabungan bahan-bahan akan menghasilkan rasa yang unik dalam reka bentuk makanan.

SAIZ

Saiz hidangan perlulah seimbang dengan saiz pinggan atau bekas.

RASA

2. Tandakan (V) pada pernyataan yang betul tentang factor yang perlu dipertimbangkan sebelum reka bentuk makanan dihasilkan dan (X) pada pernyataan yang salah pada petak yang disediakan.

- a) Membentuk imej atau personality reka bentuk makanan berdasarkan cita rasa seperti budaya, nilai, elegan dan sofistikated.
- b) Membentuk imej atau personaliti produk berdasarkan cita rasa dan keuntungan sasaran konsumen seperti nilai praktikal, elegan dan canggih.
- c) Memilih bahan, saiz dan warna yang sesuai untuk mereka bentuk makanan
- d) Menentukan sasaran pasaran dan demografi.
- e) Memilih reka bentuk yang tidak melanggar tatasusila agama dan kaum.
- f) Menentukan ciri-ciri penting produk kepada consumer seperti mengelak memasukkan terlalu banyak informasi.
- g) Menggunakan peralatan yang sesuai dengan bentuk makanan yang akan dihasilkan.
- h) Memilih bekas menghidang yang sesuai dengan reka bentuk makanan yang dihasilkan.
- i) Penggunaan imej dapat membawa maksud yang lebih tepat berbanding teks yang Panjang lebar.

☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐

