



LEMBARAN KERJA

PENGETINAN DAN PEMBOTOLAN



Nama: _____

Kelas: _____



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 (X) 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.

☐