



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 | <ol style="list-style-type: none"><li>1. MENGENALPASTI KEPERLUAN PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI</li><li>2. MENYEDIAKAN INTI MANIS DAN SAVORI MISE EN PLACE</li><li>3. MENJALANKAN PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI</li><li><b>4. MEMERIKSA KUALITI DAN KUANTITI INTI MANIS DAN SAVORI</b></li><li>5. MENJALANKAN PENYIMPANAN PRODUK INTI MANIS MANIS DAN SAVORI.</li><li>6. MEREKOD AKTIVITI PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI</li></ol> |                    |
| NO.KOD                           | HT-013-2:2011/C02/ P (3/6 )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Muka Surat 1 drp 5 |

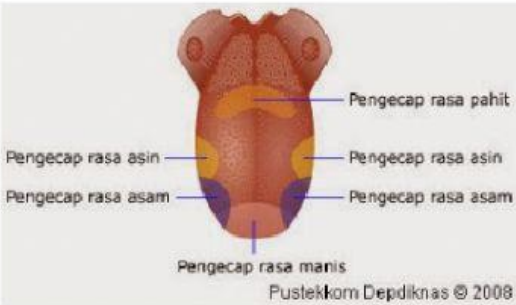
**TAJUK: MEMERIKSA KUALITI DAN KUANTITI INTI MANIS DAN SAVORI**

**TUJUAN: UNTUK MEMBERI MAKLUMAT DAN PENGETAHUAN KEPADA MURID MENGENAI PEMERIKSAAN KUALITI DAN KUANTITI IN INTI MANIS DAN SAVORI.**

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

**PENERANGAN :**

|            | INTI MANIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | INTI SAVORI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Tekstur | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tekstur untuk inti manis mestilah halus dan tanpa ada ketulan.</li> <li>Contohnya: krim lemon untuk pai epal.</li> </ul>                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tekstur inti mestilah boleh diterima, tidak terlebih atau terkurang masak.</li> <li>Contohnya: <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Inti menggunakan sayuran (tidak boleh terlebih masak)</li> <li>ii. Inti menggunakan makanan laut. (tidak boleh kurang masak)</li> <li>iii. Daging atau ayam mestilah dimasak sempurna.</li> </ul> </li> </ul> |
| 2. Aroma   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ia mewakili rasa dan bau makanan yang dihasilkan</li> <li>Aroma ini akan membantu untuk membangkitkan selera dan menarik pelanggan untuk mencuba dan makan produk yang dihasilkan.</li> <li>Contohnya: kopi, coklat, vanila dan lain-lain.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ia mesti menyerupai nama makanan yang dihasilkan dan disertakan dengan aroma yang menarik.</li> <li>Aroma ini akan membantu untuk membangkitkan selera dan menarik pelanggan untuk mencuba dan makan produk yang dihasilkan.</li> <li>Contohnya: herba digunakan seperti sebak kari dan daun bay.</li> </ul>                                           |
| 3. Warna   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ia mesti mempunyai warna yang menarik, menyelerakan dan boleh diterima.</li> <li>Contohnya: <ul style="list-style-type: none"> <li>i. warna kuning telur dalam tart.</li> <li>ii. Warna yang menarik dalam pai blue beri.</li> </ul> </li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ia mesti mempunyai warna yang menarik, menyelerakan dan boleh diterima.</li> <li>Contohnya: <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Kelihatan segar dan menarik (ikan salmon)</li> <li>ii. Warna hijau yang segar bagi bayam.</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                 |

| NO.KOD                  | HT-013-2:2011/C02/P ( 4/6 )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Mukasurat 3 drp 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. Rasa                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rasa perlu melengkap antara satu sama lain. Rasa inti tidak terlalu manis dan tidak terlalu tawar.</li> <li>• Contohnya:               <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Pai epal, inti dan kulit mesti mempunyai rasa manis yang berbeza.</li> </ol> </li> </ul>  <p>Pengecap rasa pahit<br/>Pengecap rasa asin<br/>Pengecap rasa asam<br/>Pengecap rasa manis<br/>Pustekkom Depdiknas © 2008</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rasa tidak terlalu pedas, masin, masam dan berkrum. Rasa mestilah bersesuaian dengan kerak/doh yang dihasilkan.</li> <li>• Contohnya:               <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Pai brokoli dan kerak doh yang masin.</li> </ol> </li> </ul>                                             |
| 5. Kuantiti dan kualiti | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proses penyediaan hendaklah mengikut arahan resepi standard.</li> <li>• Mesti ada standard yang konsisten bagi pengeluaran ( kuantiti hasil/ pengeluaran, produk siap dan rasa).</li> <li>• Suhu yang digunakan bagi setiap bahan hendaklah mengikut kepada kaedah memasak resepi standard.</li> </ul>                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proses penyediaan hendaklah mengikut arahan resepi standard.</li> <li>• Mesti ada standard yang konsisten bagi pengeluaran ( kuantiti hasil/ pengeluaran, produk siap dan rasa).</li> <li>• Suhu yang digunakan bagi setiap bahan hendaklah mengikut kepada kaedah memasak resepi standard.</li> </ul> |

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

**SOALAN:**

1. Namakan empat jenis pemeriksaan bagi memeriksa kualiti dan kuantiti inti manis dan savori?

a. \_\_\_\_\_

b. \_\_\_\_\_

c. \_\_\_\_\_

d. \_\_\_\_\_

2. Senaraikan dua ciri-ciri bagi inti manis?

I. \_\_\_\_\_

II. \_\_\_\_\_

3. Mengapakah aroma merupakan aspek yang penting dalam penghasilan makanan?

---



---

4. Apakah yang perlu dititikberatkan semasa menilai rasa inti manis?

---



---

|               |                             |                   |
|---------------|-----------------------------|-------------------|
| <b>NO.KOD</b> | HT-013-2:2011/C02/P ( 4/6 ) | Mukasurat 5 drp 5 |
|---------------|-----------------------------|-------------------|

#### **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 (4<sup>th</sup> edition)
3. Gail Sokol Thomson Delmar Learning (2006). About Professional Baking. 2<sup>nd</sup> Edition
4. Geerts R., Vantage House (1989), Belgian Sweet and savouries
5. Gisslen W., John Wiley & Sons Inc (2009), Professional Baking. 5<sup>th</sup> Edition
6. John C., Hodder Education (2008), Practical Cookery. 11<sup>th</sup> 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