

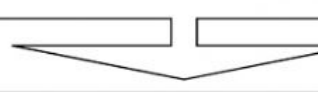
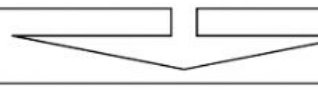
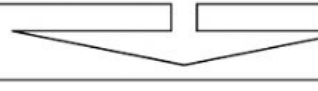
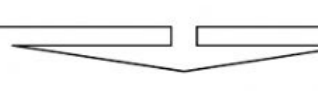
LATIHAN NOTA RINGKAS SAINS TAHUN 6

KELAJUAN	SEMAKAN
1. Nyatakan maksud kelajuan. 	
2. Senaraikan TIGA unit piawai bagi kelajuan. i. ii. iii.	
3. Lengkapkan formula untuk mengira kelajuan LAJU = $\frac{\boxed{}}{\boxed{}}$	
4. Seorang murid mengambil masa 50 saat untuk berlari sejauh 200 meter. Apakah kelajuan murid tersebut?	
PENGAWETAN MAKANAN	SEMAKAN
1. Nyatakan LIMA ciri makanan yang rosak. i. ii. iii. iv. v.	
2. Berikan LIMA syarat yang menyebabkan mikroorganisma tumbuh pada makanan. i. ii. iii. iv. v.	
3. Nyatakan TIGA keadaan yang paling sesuai untuk pertumbuhan mikroorganisma.	

LATIHAN NOTA RINGKAS SAINS TAHUN 6

i. ii. iii.																	
4. Apakah maksud proses pengawetan makanan? 																	
5. Senaraikan 11 cara pengawetan makanan. i. ii. iii. iv. v. vi. vii. viii. ix. x. xi.																	
6. Nyatakan cara yang sesuai untuk mengawet bahan makanan di bawah: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bahan makanan</th> <th>Cara pengawetan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Buah epal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Susu coklat</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Telur itik</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Sayur bayam</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Cili</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. Ikan</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8. Sosej daging</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Bahan makanan	Cara pengawetan	1. Buah epal		2. Susu coklat		3. Telur itik		4. Sayur bayam		5. Cili		6. Ikan		8. Sosej daging		
Bahan makanan	Cara pengawetan																
1. Buah epal																	
2. Susu coklat																	
3. Telur itik																	
4. Sayur bayam																	
5. Cili																	
6. Ikan																	
8. Sosej daging																	
7. Berikan DUA contoh makanan yang sesuai diawet dengan menggunakan kaedah penjerukan. i. ii.																	
8. Kaedah ini tidak membunuh bakteria dan kulit tetapi hanya memperlahankan pertumbuhannya sahaja. Apakah kaedah ini?																	

LATIHAN NOTA RINGKAS SAINS TAHUN 6

.....	
9. Penjerukan adalah satu cara untuk mengawet makanan dengan merendamnya di dalam larutan : i. ii. iii.	
10. Huraikan langkah-langkah penjerukan buah mangga    	
11. Huraikan langkah-langkah pembungkusan vakum 	

LATIHAN NOTA RINGKAS SAINS TAHUN 6

	
12. Huraikan langkah-langkah bagi proses pengetinan/ pembotolan bagi cendawan.     	
13. Senaraikan gawet makanan	

LATIHAN NOTA RINGKAS SAINS TAHUN 6

	KEPENTINGAN MENGAWET	KEBURUKAN MENGAWET	
	1.		
	2.		
	3.		