

1. Nyatakan lima faktor asas dalam reka bentuk makanan.

- i. \_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_
- iii. \_\_\_\_\_
- iv. \_\_\_\_\_
- v. \_\_\_\_\_

2. Reka Bentuk Pembungkusan Makanan

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E | T | I | G | X | V | P | Q | U | A | D | E | M | O | G | R | A | F | I | B | F |
| M | N | B | T | A | P | H | N | E | R | A | N | E | D | A | S | W | E | R | M | G |
| A | E | Z | I | L | G | J | F | R | A | H | F | K | N | E | K | G | Y | K | H | F |
| L | H | N | P | F | S | F | N | A | R | I | Z | A | B | M | E | P | A | U | J | E |
| A | D | G | A | A | S | U | V | I | A | T | K | N | R | B | I | O | D | A | E | P |
| W | T | P | E | R | S | O | N | A | L | I | T | I | E | O | S | G | C | L | L | A |
| I | O | E | R | J | I | Z | N | H | N | G | D | S | E | Y | M | S | V | I | X | R |
| U | L | H | S | A | H | K | F | U | W | A | X | M | I | F | A | F | M | T | R | X |
| H | M | K | B | F | D | L | E | P | M | H | G | E | G | H | B | E | S | I | A | I |
| T | F | Z | A | N | Y | K | I | Z | G | K | A | U | T | H | J | R | N | D | Q | H |

- 1) Pembungkusan ialah satu \_\_\_\_\_ yang penting untuk memelihara \_\_\_\_\_ makanan dan mengurangkan \_\_\_\_\_.
  - 2) \_\_\_\_\_ reka bentuk pembungkusan biasanya menimbulkan sifat ingin tahu kepada pengguna.
  - 3) Faktor yang perlu dipertimbangkan dalam proses mereka bentuk pembungkusan makanan ialah penentuan sasaran pasaran dan \_\_\_\_\_, pembentukan imej dan \_\_\_\_\_ produk, penggunaan warna yang \_\_\_\_\_, pemilihan bahan mesra \_\_\_\_\_, penggunaan \_\_\_\_\_ yang tepat dan penentuan \_\_\_\_\_ penting produk.
3. Lengkapkan pernyataan yang mengenai tiga bahagian utama penilaian reka bentuk makanan.
- 1) Tahap perkembangan idea meliputi kecenderungan \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ dan \_\_\_\_\_ reka bentuk untuk menghasilkan reka bentuk makanan.
  - 2) Tahap \_\_\_\_\_ penghasilan reka bentuk makanan meliputi penggunaan bahan \_\_\_\_\_ dan \_\_\_\_\_.
  - 3) Tahap penilaian reka bentuk makanan yang dihasilkan adalah tahap \_\_\_\_\_ yang meliputi beberapa aspek, iaitu fungsi, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ dan keselamatan serta nilai \_\_\_\_\_.

4. Padankan kriteria berikut kepada definisi yang betul.

|                             |   |   |                                                                      |
|-----------------------------|---|---|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Simbolik</b>             | • | • | Idea yang tulen, original dan tidak diciplak daripada yang sedia ada |
| <b>Estetika</b>             | • | • | Idea yang dijana bagi menghasilkan sesuatu                           |
| <b>Inovasi</b>              | • | • | Prinsip dan elemen dalam reka bentuk yang berkaitan dengan cita rasa |
| <b>Kreativiti</b>           | • | • | Daya penarik produk yang boleh mempengaruhi pengguna                 |
| <b>Keaslian reka bentuk</b> | • | • | Perubahan dan penambahbaikan yang lebih baik dan efektif             |

5. Susun langkah penilaian reka bentuk makanan mengikut urutan yang betul.

|                                                                          |  |
|--------------------------------------------------------------------------|--|
| Hasil terakhir reka bentuk perlu memenuhi kriteria yang ditetapkan       |  |
| Lakaran perkembangan idea reka bentuk mempunyai identiti yang tersendiri |  |
| Pemilihan bahan, alatan dan teknik yang betul                            |  |