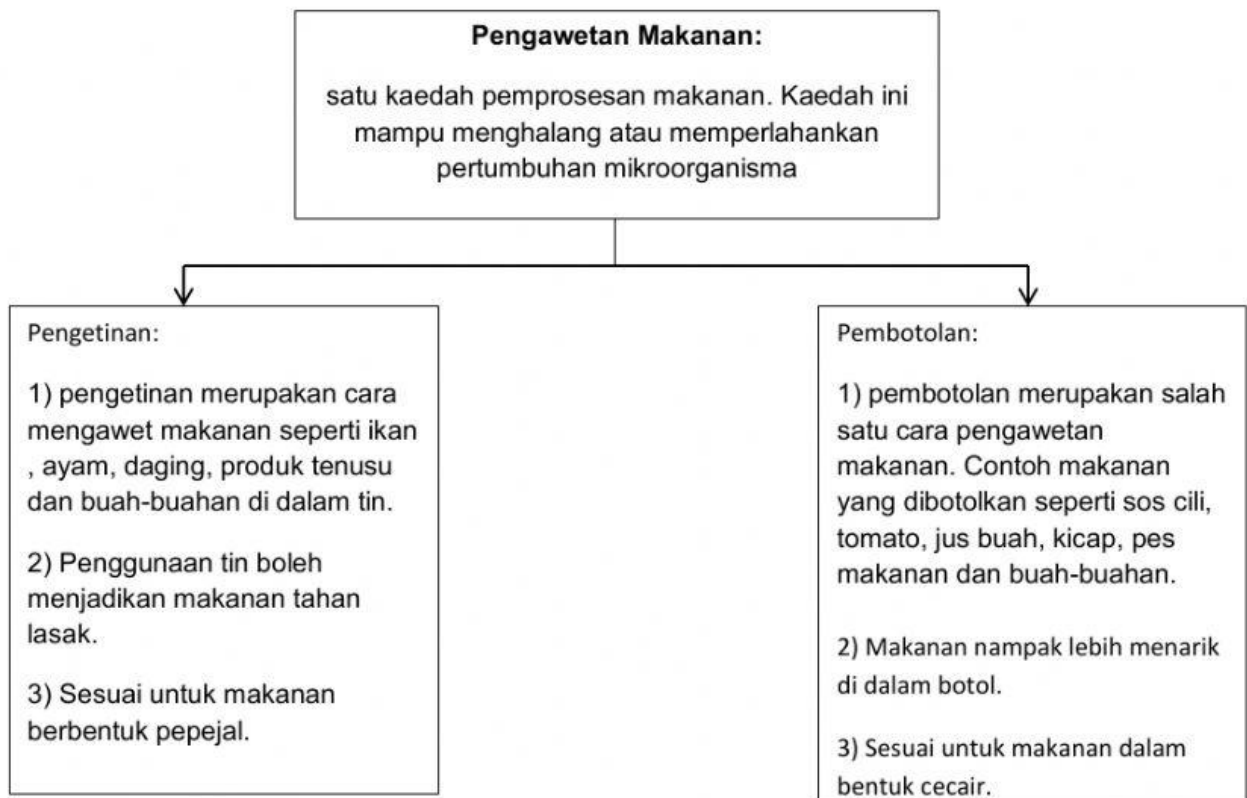
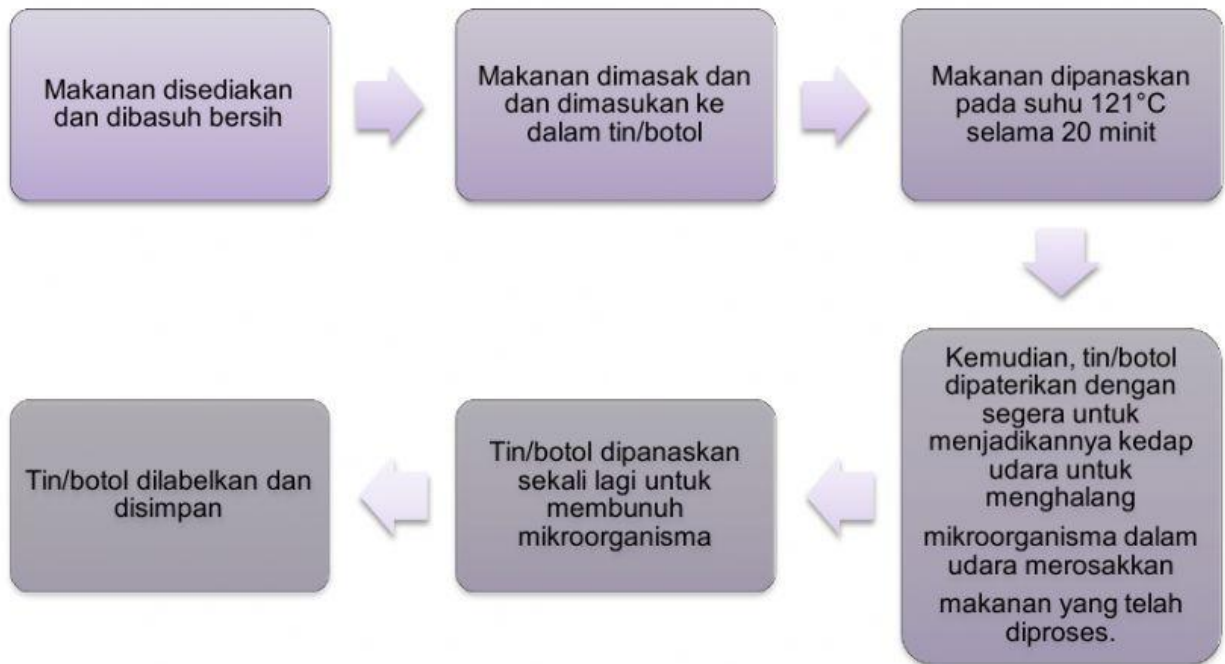


UNIT 4: PENGAWETAN MAKANAN

Standard Kandungan	4.1 Pengetinan dan Pembotolan
Standard Pembelajaran	Pada akhir PdPc ini, murid berupaya : 4.1.1 Mengenal pasti makanan yang boleh: i) ditinkan ii) dibotolkan 4.1.2 Menyatakan mengenai proses pengawetan makanan secara: i) pengetinan ii) pembotolan 4.1.3 Menjelaskan kepentingan pengawetan makanan.



PROSES PENGETINAN/PEMBOTOLAN MAKANAN



Latihan: Pengawetan Makanan

1. Asingkan makanan-makanan berikut mengikut kotak kaedah pengawetan makanan yang betul.



Sos tomato



Ikan



Jem Strawberi



Kacang Merah



Ayam



Buah Oren

Pengetinan	Pembotolan

2. Susunkan gambar dibawah dengan menulis nombor 1 hingga 6 mengikut susunan proses pengetinan/pembotolan makanan yang betul.













3. Isikan tempat kosong dengan jawapan yang betul berdasarkan nota yang telah diberikan.

a) Pengawetan makanan ialah satu kaedah _____.

b) Makanan perlu diawet supaya makanan _____.

c) _____ merupakan organisma yang sangat kecil yang hanya boleh dilihat dengan menggunakan mikroskop.

c) Penggunaan tin menjadikan makanan _____ dan sesuai untuk makanan berbentuk _____.

d) Penggunaan botol membuatkan makanan nampak _____ dan sesuai untuk makanan berbentuk _____.

e) Selain itu, dengan mengawet makanan, kita akan dapat merasai makanan dari _____.