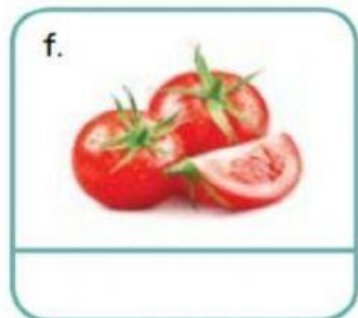
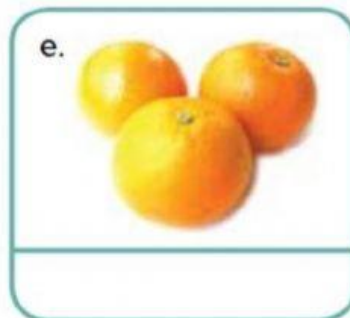
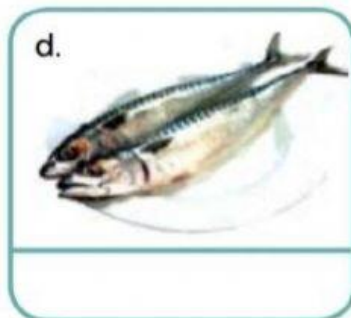
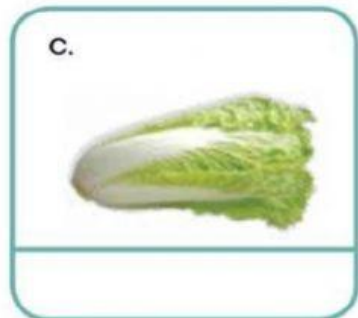
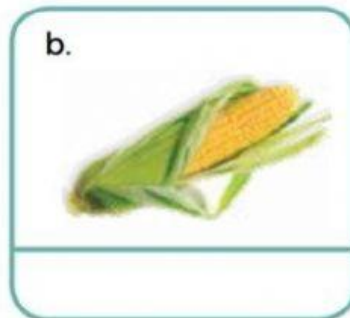
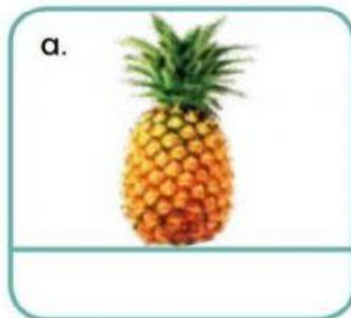


UNIT 4:

PENGAWETAN MAKANAN

Latihan

1. Isikan ruangan kosong dengan cara yang sesuai untuk mengawet bahan makanan di bawah:



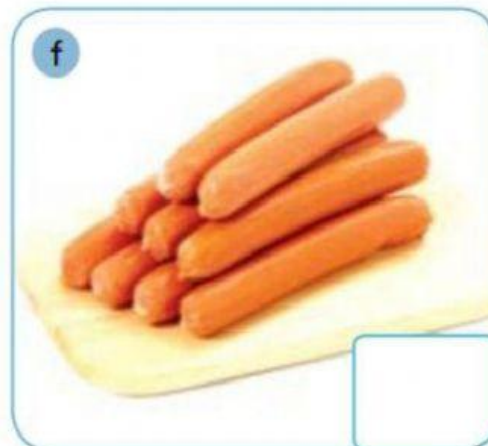
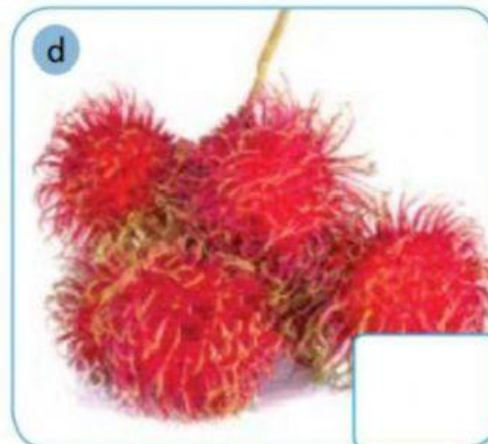
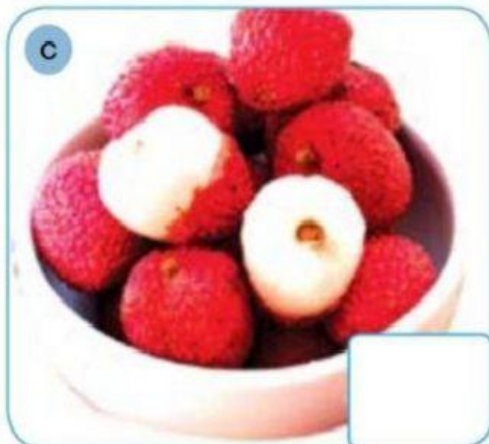
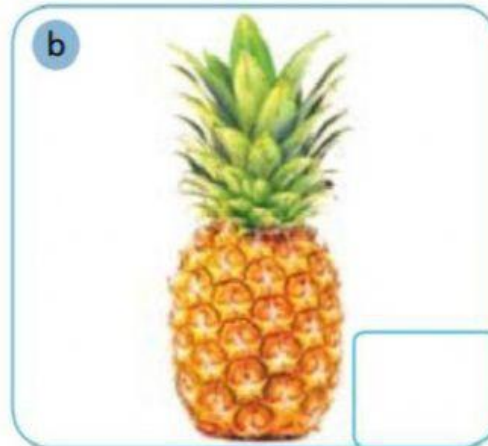
2. Tandakan **B** pada pernyataan yang betul, dan tandakan **S** pada pernyataan yang salah.

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.

☐
☐
☐
☐
☐

1. Berdasarkan gambar di bawah, tandakan **B** jika bahan tersebut boleh diawet secara proses pengetinan dan **S** jika bukan proses pengetinan.



2. Berdasarkan pernyataan di bawah, tuliskan nombor 1 hingga 6 pada ruangan kosong mengikut turutan proses pembotolan makanan yang betul.



- Makanan dipanaskan pada suhu yang tinggi untuk mengeluarkan udara.



- Makanan disediakan dan dibasuh bersih.



- Botol makanan dilabelkan dan disimpan.



- Botol dipanaskan sekali lagi untuk membunuh mikroorganisma.



- Makanan dimasak dan dimasukkan ke dalam botol.



- Kemudian, botol dipaterikan dengan segera untuk menjadikannya kedap udara.

Latihan

Kenal pasti sama ada bahan berikut merupakan proses pengetinan atau pembotolan. Padankan dengan jawapan yang betul.



Ikan sardin

A

Pembotolan



Sos tomato

B

Pengetinan



Kacang merah

C

Pembotolan



Jem strawberi

D

Pengetinan

Latihan

Berdasarkan rajah di bawah, isikan ruangan kosong dengan pernyataan yang betul.

