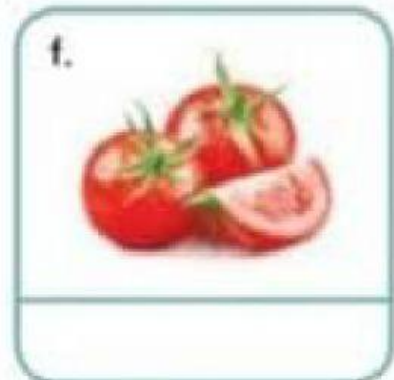
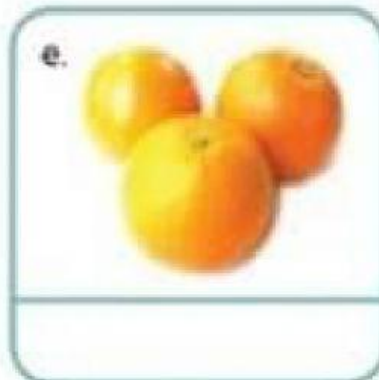
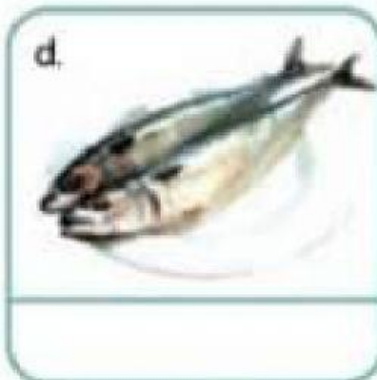
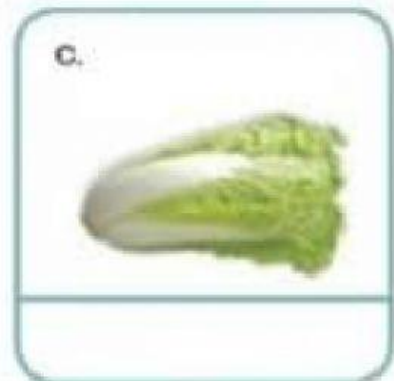
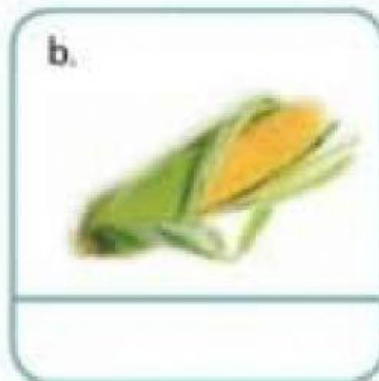
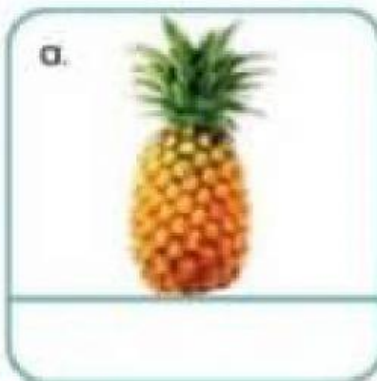


Latihan

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



2. Tandakan (✓) pada pernyataan yang betul, dan tandakan (X) 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.

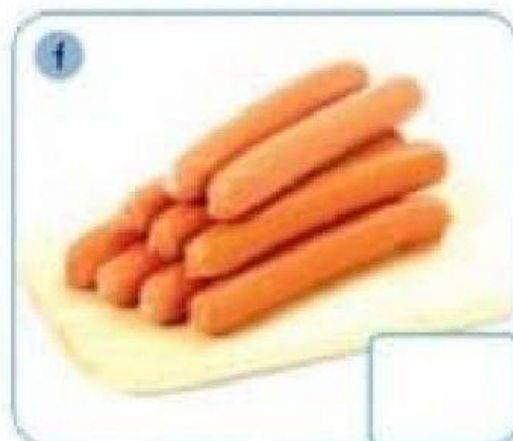
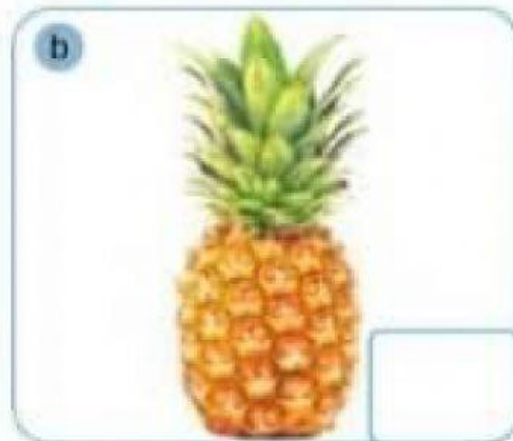
☐

e. Kualiti makanan tetap sama.

☐

Latihan

1. Berdasarkan gambar di bawah, tandakan (✓) jika bahan tersebut boleh diawet secara proses pengetinan dan (X) jika bukan proses pengetinan.



- Murid menjawab latihan dengan bimbingan guru.

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.

Bulatkan jawapan yang betul bagi soalan berikut.

3. Proses terakhir dalam proses pengetinan ialah _____
- A. Tin dikeringkan.
 - B. Tin dicuci bersih.
 - C. Makanan dihidangkan.
 - D. Tin dilabel dan disimpan.
4. Berikut merupakan pernyataan yang betul tentang pengetinan dan pembotolan makanan.
- i. Pengetinan makanan sesuai untuk makanan seperti sos cili dan kicap.
 - ii. Proses pembotolan dan pengetinan makanan adalah antara contoh pengawetan makanan.
 - iii. Makanan perlu dipanaskan selama 30 minit untuk proses pengetinan.
 - iv. Makanan yang dibotolkan perlu dipanaskan sekali lagi setelah dipateri.
- A. i dan ii
 - B. ii dan iii
 - C. ii dan iv
 - D. Semua jawapan di atas.
5. Antara yang berikut, yang manakah proses pembotolan makanan?
- i. Makanan disediakan dan dicuci bersih.
 - ii. Makanan dimasak sebelum dibotolkan.
 - iii. Makanan dipanaskan untuk membunuh mikroorganisma.
 - iv. Makanan dipateri, dipanaskan sekali lagi dan dilabelkan.
- A. i dan ii
 - B. ii, iii dan iv
 - C. i, ii dan iv
 - D. Semua jawapan di atas.