



SMK SIERRAMAS
JALAN HOSPITAL
47000 SUNGAI BULOH
SELANGOR DARUL EHSAN

KOD DAN NAMA PUSAT BERTAULIAH

PENILAIAN PENGETAHUAN

KOD UNIT KOMPETENSI

HT-014-2:2011-C02/KA(1/1)

NAMA UNIT KOMPETENSI

BATTER AND DOUGH PREPARATION

NAMA CALON

NO KAD PENGENALAN

MASA

TARIKH

MARKAH

Arahan kepada calon :

1. Tuliskan nama dan nombor kad pengenalan calon pada ruangan yang disediakan;
2. Calon tidak dibenarkan membuka kertas soalan sehingga dibenarkan;
3. Calon hendaklah menjawab semua soalan;
4. Dilarang membawa nota dan sebarang bahan rujukan kecuali yang dibenarkan;
5. Dilarang meniru semasa penilaian; dan
6. Dilarang membawa keluar kertas soalan dari bilik peperiksaan.

KERTAS PENILAIAN INI MENGANDUNGI 12 MUKA SURAT BERCETAK

BAHAGIAN A

Jawab semua soalan

1. Manakah antara berikut adalah agensi yang terlibat mengawal selia keselamatan, kesihatan dan kebersihan makanan di Malaysia?
 - A. Jabatan Perdana Menteri
 - B. Jabatan Pengangkutan Jalan
 - C. Kementerian Kesihatan Malaysia
 - D. Kementerian Pendidikan Malaysia
2. Berdasarkan Rajah 1 di bawah, apakah agensi yang bertanggungjawab mengeluarkan sijil halal?



Rajah 1 : Logo halal Malaysia

- A. Jabatan Bomba dan Penyelamat
 - B. Kementerian Kesihatan Malaysia
 - C. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
 - D. Jabatan Pengurusan Sisa Pepejal Negara
3. Rajah 2 adalah salah satu peralatan mengukur jisim bahan. Apakah nama peralatan tersebut?



Rajah 2 : Peralatan memasak

- A. Penimbang digital
 - B. Cawan penyukat
 - C. Sudu penyukat
 - D. Jug penyukat

4. Apakah kegunaan senduk kayu?
- A. Mengadun semua bahan.
 - B. Mengadun bahan-bahan kering.
 - C. Meletakkan bahan-bahan kering.
 - D. Mengaul bahan-bahan kering sahaja.
5. Berdasarkan Rajah 3 di bawah, apakah kegunaan jenis kain dapur tersebut?



Rajah 3 : Kain dapur

- A. Mengelap dan mengeringkan meja dan dapur.
 - B. Mengelap dan mengeringkan tangan yang basah.
 - C. Menutup periuk pengukus bagi mengelakkan air menitis pada makanan.
 - D. Mengangkat atau mengalihkan alat yang panas seperti periuk atau kuili panas.
6. Apakah tepung yang digunakan dalam penyediaan kuih apam?
- A. Tepung ubi
 - B. Tepung beras
 - C. Tepung kastard
 - D. Tepung gandum
7. Mengapakah yis tidak boleh dicampurkan terus bersama garam?
- A. Kuih menjadi bantat
 - B. Yis tidak aktif dan mati
 - C. Makanan akan cepat basi
 - D. Yis akan mengembang dua kali ganda

8. Apakah fungsi bahan pada Rajah 4 di bawah?



Rajah 4 : Bahan penyediaan pastri

- A. Menggebukan roti
- B. Membangkitkan rasa
- C. Mengelak kuih melekat pada kuili
- D. Menaikkan dan meringankan adunan

9. Apakah nama peralatan bagi X?

X merupakan peralatan memasak yang digunakan untuk mengglis / menyapu minyak pada kuih atau acuan.

- A. Spatula
 - B. Kain muslin
 - C. Berus pastri
 - D. Kertas minyak
10. Rajah 5 adalah salah satu teknik penyediaan bater dan doh. Apakah nama teknik tersebut?



Rajah 5 : Teknik penyediaan bater dan doh

- A. *Creaming*
- B. *Coming in*
- C. *One stage*
- D. *Rubbing in*

11. Apakah nama teknik yang dikenali sebagai kaub balik?

- A. *Mixing*
- B. *Folding*
- C. *Busking*
- D. *Whisking*

12. Berdasarkan pernyataan di bawah, apakah nama teknik yang digunakan dalam penyediaan bater dan doh?

Kaedah ini mencampurkan semua bahan di dalam satu mangkuk adunan yang telah disukat hingga sehati.

- A. *Creaming*
- B. *Whisking*
- C. *One stage*
- D. *Rubbing in*

13. Manakah antara berikut adalah perkara yang perlu diperhatikan semasa mengukus?

- A. Tidak memerlukan perhatian yang lebih.
- B. Masakan menjadi rangup jika terlebih kukus.
- C. Makanan perlu dibalik-balikkan selalu supaya masak sekata.
- D. Air kukusan hendaklah sentiasa mendidih dan perlu ditambah jika kurang.

14. Apakah kaedah memasak yang sesuai untuk cucur udang?

- A. Merebus
- B. Mengukus
- C. Membakar
- D. Menggoreng

15. Mengapakah makanan perlu disimpan dengan cara yang betul dan selamat?
- A. Mengelakkan pembaziran
 - B. Mencegah pencemaran makanan
 - C. Menjadikan makanan lebih sedap
 - D. Mengurangkan kandungan air dalam makanan
16. Apakah sistem penyimpanan yang sesuai untuk tepung?
- A. FIFO
 - B. LIFO
 - C. FOFI
 - D. LOFI
17. Apakah isitilah yang tepat untuk pernyataan di bawah?

Makanan tidak sepatutnya digunakan selepas tarikh ini.

- A. *used by*
 - B. *pack date*
 - C. *expiry date*
 - D. *best before*
18. Manakah antara berikut menerangkan tentang ciri-ciri bater cair?
- A. Mudah dituang
 - B. Rapuh dan ringan
 - C. Berkrim dan pekat
 - D. Sukar merebak di dalam kualiti

19. Di manakah penyimpanan yang sesuai untuk produk tenusu?

- A. *Warmer*
- B. Peti sejuk
- C. Rak penyimpanan
- D. Peti sejuk dingin beku

20. Manakah antara berikut adalah contoh hidangan doh?

- A. Roti jala
- B. Roti canai
- C. Cucur udang
- D. Lempeng kelapa

(20 markah)

BAHAGIAN B

JAWAB SEMUA SOALAN

a. Tandakan (✓) pada pernyataan yang betul dan (x) pada pernyataan yang salah.

1. OSHA adalah Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan 1994. ()
2. Makanan yang mempunyai logo Halal hanya untuk orang Islam sahaja. ()
3. HACCP adalah sistem yang berperanan untuk mengenalpasti, menilai dan mengawal bahaya yang signifikan kepada keselamatan makanan. ()
4. Pengayak digunakan untuk menapis bahan-bahan basah. ()
5. Gula kasar sesuai digunakan dalam penyediaan pastri. ()
6. Telur ayam perlu dibasuh terlebih dahulu sebelum digunakannya. ()
7. Tepung *whole wheat* (bijirin penuh) perlu disimpan di dalam peti sejuk. ()
8. Yis segera yang telah dibuka tahan 2 bulan pada suhu bilik. ()
9. Susu segar perlu disimpan di dalam peti ais. ()
10. Hidangan baba dan tart buah-buahan perlu disimpan di ruangan sejukbeku. ()

(10 markah)

b. Padankan nama peralatan dengan kegunaannya dengan betul.

Nama Peralatan		Kegunaan
1	Berus pastri	Membentuk doh pastri atau kuih
2	Kayu penggelek	Mencampurkan atau menguli semua bahan-bahan
3	Acuan tart	Menyapu minyak atau mentega pada acuan kuih dan menyapu jem atau telur pada kuih
4	Mesin pengadun	Membakar, memanaskan atau mengeringkan bahan
5	Ketuhar	Mencanai doh

(5 markah)