



BAHAGIAN PEMBANGUNAN KURIKULUM
KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA
ARAS 8, BLOK E9,
KOMPLEKS KERAJAAN PARCEL E,
PUSAT PENTADBIRAN KERAJAAN PERSEKUTUAN
62604 PUTRAJAYA.

KERTAS PENERANGAN

KOD DAN NAMA PROGRAM	HT-013-2:2011 PEMBUATAN ROTI	
TAHAP	2	
NO. DAN TAJUK UNIT KOMPETENSI	C02 PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI	
NO. DAN PENYATAAN AKTIVITI KERJA	1. MENGENALPASTI KEPERLUAN PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI 2. MENYEDIAKAN INTI MANIS DAN SAVORI MISE EN PLACE 3. MENJALANKAN PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI 4. MEMERIKSA KUALITI DAN KUANTITI INTI MANIS DAN SAVORI 5. MENJALANKAN PENYIMPANAN PRODUK INTI MANIS MANIS DAN SAVORI. 6. MEREKOD AKTIVITI PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI	
NO.KOD	HT-013-2:2011/C02/ P (5/6)	Muka Surat 1 drp 7

TAJUK: PEMBUNGKUSAN DAN PENYIMPANAN INTI MANIS DAN SAVORI

TUJUAN: UNTUK MEMBERI MAKLUMAT DAN PENGETAHUAN KEPADA MURID MENGENAI PEMBUNGKUSAN, PENYIMPANAN YANG BERKESAN DAN SISTEMATIK SUPAYA MAKANAN BERSIH, BOLEH DIMAKAN DAN MUDAH DIKENALPASTI.

1. SUHU PENYIMPANAN PRODUK.

- Sejuk : 0° C hingga 4 °C
- Sejukbeku: 0°C hingga -20°C



2. Jangka hayat inti manis dan savori

- Label dengan tarikh pada pembungkusan atau bekas
- Pastikan suhu penyimpanan dengan betul
- Memasak makanan dengan betul.
- Pembungkusan yang sesuai.
- Label yang betul (mempunyai tarikh dibuat dan tarikh luput)



NO. KOD	HT-013-2:2011/C02/P (5/6)	Mukasurat 4 drp 7
---------	-----------------------------	-------------------

3. Perlabelan produk akhir bagi inti manis dan savori.

- Mestilah dilabelkan (baik sebelum, tarikh luput)
- Labelkan tarikh pada bungkusan atau bekas.
- Labelkan nama produk.
- Labelkan harga produk.



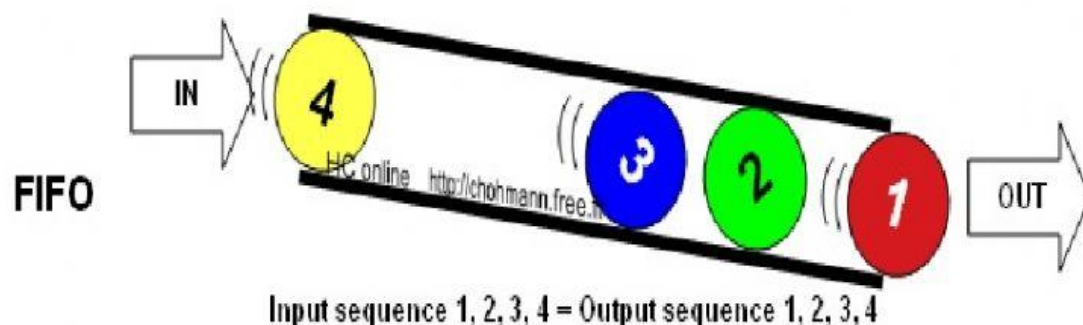
4. Prosedur penyimpanan inti manis dan savori

i. *First in first out (FIFO)*

- Untuk memastikan pengeluaran bahan/ produk dilakukan dengan sewajarnya.
- Keباikan FIFO:
 - a. Pengeluaran makanan dilakukan secara teratur dan sistematik.
 - b. Pergerakan makanan adalah berterusan, teratur dan cekap
 - c. Makanan mudah dikenalpasti mengikut jenis tertentu.
 - d. Sistem yang baik untuk menjaga keselamatan makanan.

ii. *Last in first out (LIFO)*

- Untuk memastikan pengeluaran produk dilakukan dengan sewajarnya.



NO. KOD	HT-013-2:2011/C02/P (5/6)	Mukasurat 4 drp 7
----------------	-----------------------------	-------------------

Kelebihan Perlabelan Produk

- a) Kandungan bahan dapat diketahui
- b) Dapat mengetahui tarikh luput bahan makanan
- c) Melindungi pengguna dari keracunan makanan (alegik)
- d) Dapat mengenali pasti nama pengeluar makanan

NO. KOD	HT-013-2:2011/C02/P (5/6)	Mukasurat 4 drp 7
---------	-----------------------------	-------------------

SOALAN:

1. Namakan dua tempat penyimpanan utama produk dan suhu yang betul?

i. _____ / 0° C hingga 4 °C

ii. Sejukbeku _____ / _____

2. Apakah yang dimaksudkan dengan FIFO?

3. Nyatakan 2 kebaikan sistem FIFO

i. _____

ii. _____

4. Nyatakan empat kelebihan perlabelan produk?

i. _____

ii. _____

iii. _____

iv. _____

NO. KOD	HT-013-2:2011/C02/P (5/6)	Mukasurat 4 drp 7
----------------	-----------------------------	-------------------

RUJUKAN :

1. Courtine R.J. & Larousse The Hamlyn Publishing Group (1988) Gastronomique Cookery Encyclopedia, ISBN 0-749-30316-6
2. Friberg B., John Wiley & Sons (2002), The Professional Pastry Chef: Fundamental of Baking and Pastry (4th edition)
3. Gail Sokol Thomson Delmar Learning (2006). About Professional Baking. 2nd Edition
4. Geerts R., Vantage House (1989), Belgian Sweet and savouries
5. Gisslen W., John Wiley & Sons Inc (2009), Professional Baking. 5th Edition
6. John C., Hodder Education (2008), Practical Cookery. 11th Edition
7. Joseph Amendola, Nicole Rees, John Wiley & Sons (2002) The Baker's Manual FifthEdition , ISBN 0-471-40525-6
8. Karangraf, Bakeri. ISBN: 978-967-5234-98-9
9. Labensky, S.R., Tenbergen, K.G., VanDamme, E & Martel P., Prentice Hall (2004), On baking: A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals
10. Lian M., Times Book International (1981), Guide to Hotel & Catering Services, ISBN 9-971-65093-2
11. Oppeneder R. (1995). Simply Sweet and savoury. Robert Oppeneder
12. Peter P, John Wiley and Sons (2007). Sweet and savoury & Confections
13. Roux M.&A., Mcdonald & Co. Ltd, The Roux Brothers on Patisserie, ISBN 0-356-12379-0
14. Y.H.Hui, Harold Corke, Wiley Blacwell (2006), Bakery Products, Science and Technology, ISBN: 9-780-81380187-2