



SMK SIERRAMAS
JALAN HOSPITAL
47000 SUNGAI BULOH
SELANGOR DARUL EHSAN

KOD DAN NAMA PUSAT BERTAULIAH	
-------------------------------	--

PENILAIAN PENGETAHUAN

KOD UNIT KOMPETENSI	HT-014-2:2011-C04/KA(1/1)
NAMA UNIT KOMPETENSI	PUDDING 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 11 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. Manakah antara berikut adalah sijil atau akta yang berkaitan dengan kenyataan di bawah?

- Undang-undang yang berkaitan dengan pencegahan, penghapusan, kawalan pencemaran dan membaiki alam sekitar dengan mematuhi piawaian kerajaan.
- Ditadbir oleh Jabatan Alam Sekitar, Kementerian Sumber Asli dan Alam Sekitar.

- A. HACCP
- B. Akta Kualiti Alam Sekeliling 1974
- C. Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)
- D. Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan (OSHA)

3. Apakah langkah kebersihan diri yang perlu dilakukan sebelum memulakan aktiviti memasak?

- A. Membasuh kaki
- B. Mengelap muka
- C. Berkumur-kumur
- D. Membasuh tangan

4. Apakah maksud *mise en place*?
- A. Proses mencuci dan mengemas selepas memasak.
 - B. Pra-penyediaan atau persediaan awal untuk memasak.
 - C. Hiasan dan persembahan akhir hidangan selepas memasak.
 - D. Proses penyediaan hidangan daripada awal hingga akhir memasak.
5. Mengapakah *mise en place* penting dalam langkah penyediaan hidangan pastri?
- A. Pengurusan dapur lebih sistematik.
 - B. Menunjukkan kehandalan seorang chef untuk memasak.
 - C. Hidangan yang dihasilkan menjadi lebih sedap dan menarik.
 - D. Pelanggan akan memuji dan berpuashati dengan hidangan yang disediakan.
6. Manakah antara berikut bahan yang memberikan rasa lemak dan berkrim dalam hidangan puding?
- A. Mentega
 - B. Susu segar
 - C. Tepung jagung
 - D. Tepung kastard

X terhasil daripada penggunaan bahan seperti roti, kismis, susu, telur dan gula.
--

7. Apakah nama resipi bagi **X**?
- A. Kek mentega
 - B. Agar-agar roti
 - C. Puding roti mentega
 - D. Roti goreng Perancis

8. Mengapakah pemilihan peralatan yang betul mengikut kegunaannya sangat penting?
- A. Makanan yang dihasilkan menjadi lebih sedap.
 - B. Fungsi alat dapat digunakan ke tahap yang optimum.
 - C. Hasil masakan akan membangkitkan selera pelanggan.
 - D. Pelanggan akan memuji dan berpuashati dengan hidangan yang disediakan.
9. Manakah antara berikut adalah ciri-ciri peralatan yang baik?
- i. Tahan hakisan
 - ii. Mudah dibersihkan
 - iii. Reka bentuk yang besar
 - iv. Menjimatkan masa dan tenaga
- A. i, ii dan iii
 - B. i, ii dan iv
 - C. i, iii dan iv
 - D. ii, iii dan iv
10. Berdasarkan Rajah 1 di bawah, apakah kegunaan jenis kain dapur tersebut?



Rajah 1 : 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 kuali panas.

11. Apakah bahan utama yang digunakan dalam hidangan puding jagung?
- A. Telur dan mentega
 - B. Mentega dan kismis
 - C. Jagung manis dan telur
 - D. Jagung manis dan tepung kastard
12. Manakah antara berikut adalah peralatan yang digunakan untuk kaedah merebus?
- A. Periuk
 - B. Ketuhar
 - C. Pengukus
 - D. Pan penggoreng
13. Apakah langkah perlindungan diri yang perlu dilakukan sebelum memulakan amali masakan?
- A. Memakai apron
 - B. Membasuh kaki
 - C. Mengelap muka
 - D. Memakai selipar
14. Rajah 2 di bawah menunjukkan bahan untuk menyediakan hidangan puding. Apakah hidangan puding yang menggunakan bahan ini?



Rajah 2 : Telur

- A. Puding trifle
- B. Puding jagung
- C. Agar-agar sirap
- D. Agar-agar santan pandan

15. Apakah cara masakan yang digunakan untuk menyediakan agar-agar sirap?
- A. Merebus
 - B. Membakar
 - C. *Bain marie*
 - D. Memanggang
16. Apakah maksud puding?
- A. Makanan yang menyihatkan dan seimbang.
 - B. Hidangan yang dimakan sebelum makanan utama.
 - C. Makanan sejuk yang dihidangkan bersama sos kastard.
 - D. Hidangan manis atau pencuci mulut sejuk yang dimakan selepas hidangan utama.
17. Apakah borang yang perlu diisi untuk tempahan makanan daripada pelanggan?
- A. Borang aduan
 - B. Borang pesanan
 - C. Borang nota minta
 - D. Borang butir-butir peribadi
18. Apakah unit SI yang digunakan untuk menimbang **berat** bahan?
- A. Liter (l)
 - B. Gram (g)
 - C. Milimeter (mm)
 - D. Camca besar (camb)

19. Apakah fungsi bahan pada Rajah 3 di bawah?



Rajah 3 : Bahan penyediaan pastri

- A. Agen pemekat
 - B. Membangkitkan rasa
 - C. Mengelak kuih melekat pada kuili
 - D. Menaikkan dan meringankan adunan
20. Apakah sikap baik yang perlu ditunjukkan semasa mengambil pesanan daripada pelanggan?

- A. Senyum
- B. Bercakap dengan kasar
- C. Tidak memandang muka pelanggan
- D. Membiarkan pelanggan menunggu lama

(20 markah)

BAHAGIAN B

Jawab semua soalan

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

1. OSHA bertujuan untuk memastikan keselamatan, kesihatan dan kebajikan orang-orang yang sedang bekerja. ()
2. Kursus Pengendalian Makanan adalah untuk mereka yang terlibat dalam pengendalian makanan sahaja. ()
3. JAKIM bertanggungjawab untuk mengeluarkan sijil Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP). ()
4. Puding jagung biasanya berwarna hijau. ()
5. Nasi putih boleh digantikan dengan pulut dalam penyediaan puding nasi. ()
6. Sudu penyukat digunakan untuk menyukat bahan-bahan kering sahaja. ()
7. Pengayak tepung boleh digunakan untuk mengayak serbuk koko dan gula aising. ()
8. Hiasan hidangan adalah termasuk di dalam proses *mise en place*. ()
9. Gula kastor sangat sesuai digunakan dalam penyediaan hidangan pastri kerana teksturnya yang halus dan mudah larut. ()
10. Ketuhar perlu dipanaskan terlebih dahulu sebelum digunakan. ()

(10 markah)

b. Padankan nama peralatan dengan kegunaannya yang betul.

	Nama peralatan	Kegunaannya
1.	Pemukul telur	Memasak cecair atau sos
2.	Senduk kayu	Menapis bendasing atau mengayak bahan kering
3.	Periuk	Mengisar bahan menjadi halus
4.	Pengisar makanan	Memukul telur dan krim
5.	Pengayak tepung	Mengacau adunan puding

(5 markah)

c. Senaraikan **bahan-bahan** dalam penyediaan hidangan puding di bawah.

	Puding roti mentega	Agar-agar pandan santan
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

(10 markah)