

Pilih ciri –ciri makanan yang rosak berdasarkan makanan yang ditunjukkan

| BIL | MAKANAN                                                                             | CIRI – CIRI APABILA ROSAK |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1   |    |                           |
| 2   |    |                           |
| 3   |  |                           |
| 4   |  |                           |
| 5   |  |                           |

## Kaedah Pengawetan Makanan

(Pilih kaedah pengawetan yang betul berdasarkan penerangan)

| BIL | Kaedah Pengawetan | Penerangan                                                                                                                                                                                          |
|-----|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   |                   | Proses merendam makanan di dalam cuka, larutan gula dan garam. bagi mengurangkan kandungan air dalam makanan, menjadikan keadaan tidak sesuai untuk mikroorganisma bertumbuh atau membiak.          |
| 2.  |                   | Kaedah menyingkirkan kebanyakan air daripada makanan. Makanan boleh dikeringkan di bawah cahaya matahari atau ketuhar. Ketiadaan air menyebabkan mikroorganisma akan mati atau menjadi tidak aktif. |
| 3.  |                   | Proses mengeluarkan semua udara daripada bekas atau pembungkus makanan. Ketiadaan udara menyebabkan bakteria dan kulat tidak boleh bertumbuh dan membiak.                                           |
| 4.  |                   | Kaedah mengeringkan makanan dengan cara mengasapnya untuk satu tempoh yang agak lama. Boleh membantutkan pertumbuhan mikroorganisma.                                                                |
| 5.  |                   | Kaedah menyimpan makanan pada suhu takat beku ( $0^{\circ}\text{C}$ ) dan ke bawah.                                                                                                                 |
| 6.  |                   | Kaedah menyimpan makanan di dalam persekitaran bersuhu kurang dari $18^{\circ}\text{C}$ . Suhu rendah menyebabkan mikroorganisma kurang aktif dan lambat bertumbuh serta membiak.                   |
| 7.  |                   | Proses memanaskan makanan pada suhu yang tinggi bagi membunuh kebanyakan mikroorganisma seperti bakteria dan fungi.                                                                                 |
| 8.  |                   | Proses menyalut buah dan sayuran dengan lilin cair untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisma di permukaannya.                                                                                       |
| 9.  |                   | Proses mendidihkan makanan untuk membunuh mikroorganisma. Makanan kemudiannya disejukkan dan dimasukkan ke dalam bekas kedap udara.                                                                 |
| 10. |                   | Proses pemanasan makanan sehingga suhu tertentu untuk beberapa ketika dan diikuti dengan pendinginan segera.                                                                                        |
| 11. |                   | Menggunakan garam bagi menyingkirkan kelembapan pada makanan.                                                                                                                                       |

Pilih kaedah pengawetan yang sesuai contoh makanan

|    |                                                     |  |
|----|-----------------------------------------------------|--|
| 1  | Ikan , daging, pisang                               |  |
| 2  | Susu dan jus buah- buahan                           |  |
| 3  | Ikan, daging, ayam, buah, dan sayur-sayuran.        |  |
| 4  | Buah epal , tomato                                  |  |
| 5  | Ikan, telur, sayur-sayuran, buah-buahan dan daging. |  |
| 6  | Sayur-sayuran, buah-buahan, telur dan susu.         |  |
| 7  | ikan, sotong, ayam dan daging.                      |  |
| 8  | Ikan kering, asam gelugur, mihun kering, sotong.    |  |
| 9  | kacang, kerepak, buah-buahan, sosej, cendawan.      |  |
| 10 | buah-buahan dan sayur-sayuran.                      |  |
| 11 | Air, masakan berkuah                                |  |