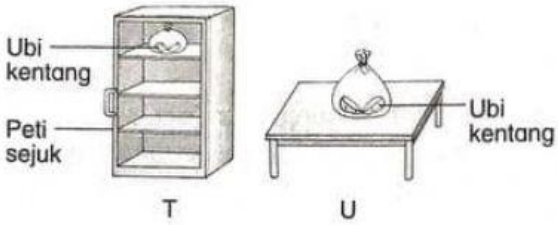
16. Rajah 11 menunjukkan dua potong ubi kentang, T dan U dimasukkan ke dalam dua beg plastik. Kemudian, ubi kentang T dimasukkan ke dalam peti sejuk manakala ubi kentang U diletakkan di atas meja makan.



Rajah 11

Apakah yang diperhatikan selepas tiga hari?

A Kedua-dua ubi kentang masih segar

B kedua-dua ubi kentang ditumbuhi oleh tompok-tompok hitam

C Ubi kentang T masih segar tetapi ubi kentang U telah ditumbuhi oleh tompok-tompok hitam

D Ubi kentang U masih segar tetapi ubi kentang T telah ditumbuhi oleh tompok-tompok hitam

17. Rajah 12 menunjukkan suatu penyiasatan.

Rajah 12

Mengapakah gula digunakan dalam penyiasatan ini?

A Gula adalah sumber makanan kepada yis

B Gula boleh larut dalam air dengan cepat

C Gula boleh mengekalkan suhu air suam

D Gula membolehkan yis bernafas

18. Rajah 13 menunjukkan semangkuk strawberi.

Rajah 13

Antara kaedah berikut, yang manakah dapat mengelakkan strawberi daripada cepat rosak?

A Meletakkan strawberi tersebut di atas meja

B Mengikat strawberi tersebut di dalam beg plastik dan meletakkannya di atas meja

C Memasukkan strawberi tersebut ke dalam peti sejuk

D Memasukkan strawberi tersebut ke dalam almari yang gelap

19. Antara makanan berikut, yang manakah dihasilkan daripada bakteria?

A Yogurt

B Roti

C Tempe

D Tapai

20. Antara berikut, yang manakah **tidak** dipadankan dengan betul?

	Kegunaan mikroorganisma	Kepentingan mikroorganisma
A	Penguraian bahan organik	Penghasilan baja organik
B	Rawatan sisa kumbahan	Memusnahkan sisa-sisa toksik yang terdapat di dalam loji kumbahan
C	Pembuatan makanan	Membolehkan makanan tahan lebih lama
D	Penghasilan vaksin dan antibiotik	Menguatkan sistem imunisasi badan

21. Antara berikut, yang manakah **bukan** kesan buruk mikroorganisma?

A Mikroorganisma merosakkan makanan

B Mikroorganisma menyebabkan perebutan gigi

C Mikroorganisma menyebabkan penyakit berjangkit

D Mikroorganisma mereputkan tinja haiwan ternakan

LIVEWORKSHEETS