

Nama : _____

Hari : _____ Tarikh : _____

Unit Kompetensi 2 : Alatan dan Bahan Masakan

2.4 Mengenal pasti, mengendali dan menyimpan bahan kering.

2.4.2 Mengenal pasti, keadaan, rupa, bentuk, bau, dan warna bahan kering.

2.4.3 Mengenal pasti tarikh luput makanan kering

2.4.4 Penyimpanan bahan kering dalam masakan

BAHAN MASAKAN KERING

1. Bijirin dan Karbohidrat

- Beras (beras putih, beras perang)
- Tepung (tepung gandum, tepung jagung)
- Mee dan pasta (mihun, kuey teow kering, mee kuning kering, spaghetti, mi segera)
- Oat



2. Kacang dan Biji-bijian

- Kacang tanah, kacang hijau, kacang dal, dan kacang merah
- Kacang soya



3. Bahan Perasa, Gula, dan Garam

- Gula (gula pasir, gula merah)
- Garam
- Minyak masak
- Sos dan kicap (sos cili, sos tomato, kicap manis/masin, sos tiram)
- Rempah ratus (serbuk kari, kulit kayu manis, bunga lawang, jintan)



4. Makanan Kering Tambahan

- Ikan bilis dan udang kering
- Cili kering
- Asam keping / asam gelugur
- Fucuk dan suhun
- Cendawan kering
- Susu tepung



5. Makanan Dalam Tin / Botol

- Sardin atau tuna dalam tin
- Buah-buahan dalam tin atau kismis



Panduan Pengurusan & Penyimpanan Bahan Kering

Memastikan keselamatan makanan, mengekalkan kualiti masakan, dan mengelakkan kerosakan bahan melalui pemeriksaan dan kaedah penyimpanan yang sistematik.

Fasa 1: Pemeriksaan Kualiti & Tarikh Luput



Semak Ciri Fizikal dan Keadaan Bahan



semak bubuk



tidak berbau hapak



warna tidak pudar



sentiasa kering

Semak Tarikh Luput Pada Pembungkusan



Periksa cetakan tarikh luput pada bungkusan plastik, permukaan tin, atau label botol.

Fasa 2: Prosedur Penyimpanan Sistematik

Guna Bekas Kedap Udara dan Berlabel



Simpan bahan dalam bekas sesuai serta labelkan nama bahan dan tarikh penting.

Penggiliran Stok Lama dan Baharu



Asingkan dan dahulukan penggunaan bahan makanan yang lama untuk mengelakkan pembaziran.

Susun Teratur dan Jaga Kebersihan



Susun bahan mengikut kategori dan pastikan tempat penyimpanan sentiasa bersih serta kering.

Pengurusan Bahan Kering di Dapur

Simpan dengan betul, masak dengan selamat

1

Pengenalan dan Kepentingan Pengurusan Bahan Kering

Pengurusan bahan kering yang teratur di dapur adalah asas penting bagi memastikan keselamatan makanan, mengelakkan kerosakan bahan, serta mengekalkan kualiti masakan.

Garis panduan ini menyediakan panduan praktikal untuk mengenalpasti keadaan bahan kering, menyemak tarikh luput, serta melaksanakan kaedah penyimpanan yang sistematik.



Keselamatan Makanan

Elak pencemaran dan keracunan makanan.



Elak Kerosakan Bahan

Kekalkan kualiti dan kesegaran bahan.



Kualiti Masakan

Hasil masakan lebih sedap dan berkhasiat.

Sistematik · Selamat · Berkualiti

2

Pemeriksaan Kualiti dan Keadaan Bahan Kering

Sebelum bahan kering disimpan atau digunakan, pemeriksaan dari aspek rupa, bentuk, bau dan warna hendaklah dijalankan. Proses pengasingan perlu dilakukan untuk memisahkan bahan yang masih dalam keadaan baik daripada bahan yang telah rosak.



Parameter Pemeriksaan	Ciri-ciri Bahan Kering yang Baik	Kehadiran Serangga
 Rupa, Bentuk, Bau dan Warna	✓ Rupa menarik dan normal. ✓ Bentuk tidak berubah. ✓ Bau segar dan tidak hapak. ✓ Warna asli dan tidak pudar.	 Tiada bubuk atau kutu beras. 
 Aroma / Bau	✓ Tidak berbau hapak.	
 Warna	✓ Warna bahan tidak berubah atau pudar.	
 Tekstur dan Kebersihan	✓ Keadaan bahan kekal kering dan bersih.	

3

Semakan Tarikh Luput Makanan Kering

Pemeriksaan tarikh luput merupakan langkah kritikal bagi memastikan bahan makanan selamat untuk digunakan.

Bungkusan



- Semak tarikh luput yang dicetak pada bahagian luar plastik atau kertas bungkusan.

Tin



- Pastikan tarikh luput pada bahagian atas atau bawah tin dibaca sebelum dibuka.

Botol



- Periksa cetakan tarikh luput pada label atau badan botol.



Semak Tarikh Luput, Elak Risiko!

Bahan Kering Terjaga, Masakan Lebih Berkualiti

4. Langkah dan Prosedur Penyimpanan Bahan Kering yang Betul

Penyimpanan bahan kering perlu dikendalikan mengikut lima langkah utama untuk memastikan ketahanan dan kebersihan bahan:

1 Menyusun Bahan Secara Teratur

Susun semua bahan kering mengikut kategori di dalam almari atau rak penyimpanan bagi memudahkan pencarian dan pemantauan stok.



2 Menjaga Kebersihan Tempat Penyimpanan

Kawasan rak, almari, atau pantri mestilah sentiasa bersih dan bebas daripada sebarang kotoran atau kelembapan.



3 Menyimpan di Tempat atau Bekas yang Betul

Gunakan bekas yang bersesuaian dan kedap udara untuk melindungi bahan kering daripada pendedahan udara dan kelembapan.



4 Melabel Bekas Penyimpanan Makanan

Sediakan label yang jelas pada setiap bekas penyimpanan yang menyatakan nama bahan dan tarikh penting.



5 Mengasingkan Bahan Lama dan Baru

Amalkan penggiliran stok dengan mengasingkan serta mendahulukan penggunaan bahan yang lama sebelum menggunakan bahan yang baharu bagi mengelakkan pembaziran.



5. Senarai Semak Amalan Penyimpanan Dapur

- ✓ Memastikan rupa, bentuk, bau, dan warna bahan kering berada dalam keadaan baik.
- ✓ Memastikan bahan kering bebas daripada bubuk (kutu beras), tidak hapak, warna tidak berubah, serta kering dan bersih.
- ✓ Menyemak tarikh luput pada bungkusan, tin, dan botol makanan.
- ✓ Menyusun bahan kering secara teratur mengikut susunan yang betul.
- ✓ Memastikan kebersihan tempat penyimpanan sentiasa dijaga.
- ✓ Menyimpan bahan di tempat atau bekas yang betul serta melabel bekas penyimpanan.
- ✓ Mengasingkan bahan yang lama dan baru semasa penyimpanan.



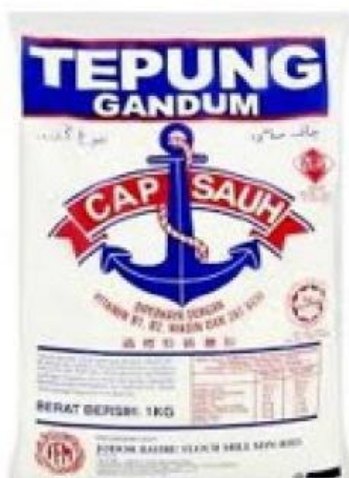
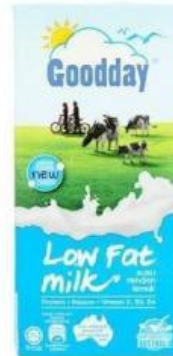
Dapur Bersih
Bahan Selamat
Makanan Berkualiti

LEMBARAN KERJA

Aktiviti 1: Kenali Bahan Kering

Mengecam dan membulatkan

Arahan: Bulatkan gambar bahan kering.



Aktiviti 2: Baik atau Rosak?

Arahan: Tandakan ✓ pada bahan yang baik sahaja.



Beras bersih, tiada kutu

☐


Tepung berubah warna

☐


Gula kering dan bersih

☐


Beras ada bubuk

☐


Makanan dalam tin yang masih belum melepasi tarikh luput

☐

Aktiviti 3: Pilih Ciri Bahan Kering yang Baik

Arahan: Tulis jawapan yang betul.

1. Tepung gandum yang baik ialah _____ (tidak hapak/hapak)
2. Bijirin yang belum rosak mestilah _____ (lembap/kering dan bersih)
3. Beras yang baik _____ (tiada kutu beras/ada kutu beras)
4. Tin bagi makanan dalam tin yang baik adalah _____ (berkarat/tidak berkarat)

Aktiviti 4: Cari Tarikh Luput

Membaca label

Arahan: Lihat tarikh luput pada label makanan.



Berdasarkan tarikh 27 Oktober 2026, jawab soalan berikut.

1. Tepung gandum masih dalam tarikh luput. YA / TIDAK
2. Gula telah melepasi tarikh luput. YA / TIDAK

Aktiviti 5: Di Mana Tarikh Luput?

Arahan: Padankan jenis bekas dengan tempat tarikh luput boleh dijumpai.

Bekas		Tempat tarikh luput
A. Bungkus plastik		1. Label atau badan botol
B. Tin makanan		2. Bahagian luar bungkus
C. Botol makanan		3. Atas atau bawah tin

Aktiviti 6: Pilih Bekas yang Betul

Arahan: Tulis BETUL untuk bekas beras yang sesuai. Tulis SALAH untuk bekas beras yang tidak sesuai.

