

TAHUN 6 UNIT 3



UNIT 3 Mikroorganisma

Bahagian A

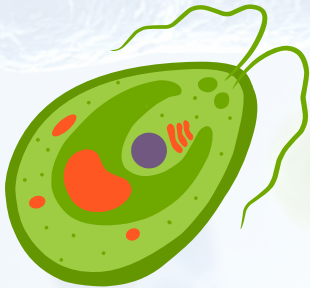
1. Apakah definisi mikroorganisma?
 - A. Hidupan yang sangat halus
 - B. Hidupan seni yang tidak dapat dilihat oleh mata kasar
 - C. Hidupan kecil yang hanya boleh dilihat menerusi mata kasar
 - D. Hidupan yang hanya boleh dilihat menerusi mikroskop elektron
2. Antara yang berikut, manakah mikroorganisma paling besar?
 - A. Alga
 - B. Virus
 - C. Fungi
 - D. Bakteria
3. Semasa menjalankan penyiasatan, Sanjeet telah memasukkan sesudu gula ke dalam campuran air dan yis. Gula berfungsi sebagai
 - A. sumber air.
 - B. sumber udara.
 - C. sumber nutrien.
 - D. sumber keasidan.
4. Suhu sangat penting dalam pertumbuhan mikroorganisma yang baik. Suhu yang paling sesuai untuk pertumbuhan mikroorganisma?
 - A. Suhu bilik
 - B. Suhu badan
 - C. Suhu pada takat beku
 - D. Suhu pada takat didih
5. Pilih padanan yang betul bagi contoh kebaikan dan keburukan mikroorganisma.

	Kebaikan	Keburukan
A.	Mereputkan gigi	Menghasilkan keju
B.	Mencemarkan makanan	Merosakkan tanaman
C.	Menghasilkan ubat-ubatan	Menghasilkan baja
D.	Mereputkan tinja	Merosakkan tanaman

Bahagian B

1. Padankan ciri-ciri mikroorganisma yang berikut.

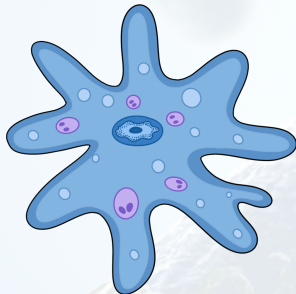
(a)



(i) Mencari makanan dengan bergerak sendiri

(ii) Menyerap nutrien daripada hidupan lain

(b)

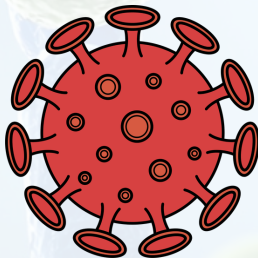


(iii) Membuat makanan sendiri melalui fotosintesis

[2 markah]

2. Tandakan (✓) pada kebaikan mikroorganisma yang berikut.

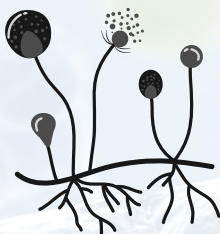
(a)



(i) Penghasilan ubat-ubatan

(ii) Perawatan sisa kumbahan

(b)



(i) Pembuatan makanan

(ii) Penghasilan baja organik

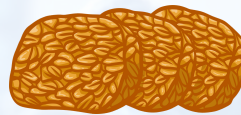
[2 markah]

Bahagian C

1. Rajah di bawah menunjukkan keadaan dua jenis makanan yang telah dihasilkan daripada mikroorganisma dalam bidang pembuatan makanan.



P



Q

(a) Nyatakan jenis mikroorganisma yang digunakan untuk membuat kedua-dua makanan itu.

P: _____

Q: _____

[2 markah]

(b) Berikan satu ciri-ciri umum bagi jenis mikroorganisma yang dinyatakan di (a).

P: _____

Q: _____

[2 markah]

(c) Kedua-dua makanan itu disimpan di dalam peti sejuk. Mengapakah makanan itu lambat rosak? Terangkan.

[2 markah]

(d) Selain daripada bidang pembuatan makanan, tulis dua kebaikan mikroorganisma.

(i) _____

(ii) _____

[2 markah]

2. Rajah di bawah menunjukkan keadaan dua jenis makanan yang telah dibiarkan selama 5 hari di atas meja.



X



Y

(a) Berikan satu keadaan bagi kedua-dua makanan itu selepas lima hari.

X: _____

Y: _____

[2 markah]

(b) Mengapakah makanan itu berubah seperti yang dinyatakan di (a)?

[1 markah]

(c) Nyatakan satu jenis mikroorganisma yang boleh tumbuh pada makanan itu?

[1 markah]

(d) Cadangkan satu cara yang sesuai untuk melihat struktur mikroorganisma itu dengan lebih jelas? Mengapa?

[2 markah]

(e) Apakah kesimpulan yang boleh dibuat berdasarkan situasi ini?

[1 markah]

(f) Berikan dua cara untuk melambatkan proses pertumbuhan mikroorganisma pada kedua-dua makanan itu?

[1 markah]

Jawapan

Bahagian A

1. B
2. C
3. C
4. B
5. D

Bahagian B

1. (a) (iii)
(b) (i)
2. (a) (i)
(b) (i)

Bahagian C

1. (a) P: Bakteria
Q: Fungi
(b) P: Jawapan murid
Q: Jawapan murid
(c) Suhu tidak sesuai untuk mikroorganisma bertumbuh. Suhu yang sesuai untuk mikroorganisma bertumbuh ialah suhu badan.
(d) - Penghasilan ubat-ubatan
- Penghasilan baja organik
- Perawatan sisa kumbahan
2. (a) X: Rasa masam/Berbau busuk/Berketul-ketul
Y: Rasa masam/Berbau busuk/Berlendir
(b) Mikroorganisma bertumbuh pada makanan tersebut.
(c) Fungi
(d) Mikroskop. Mikroorganisma tidak boleh dilihat menggunakan mata kasar.
(e) Mikroorganisma bertumbuh
(f) Simpan di dalam peti sejuk/Panaskan jika masih elok/Simpan di dalam bekas kedap udara