



PRAKTIS⁺ *Sains*

TAHUN 6 UNIT 8



UNIT 8 Teknologi Pengawetan Makanan

Bahagian A

1. Antara yang berikut, keadaan manakah paling sesuai untuk pertumbuhan mikroorganisma?
 - A. Tanpa kehadiran udara pada suhu bilik
 - B. Tanpa kehadiran udara pada suhu 100°C
 - C. Dengan kehadiran udara pada suhu bilik
 - D. Dengan kehadiran udara pada suhu 100°C

2. Rajah di bawah menunjukkan sekotak susu segar yang dibiarkan di atas meja.



Apakah yang akan berlaku selepas dua minggu?

- A. Susu kehilangan nutrien
 - B. Susu berasa lebih manis
 - C. Susu berubah warna menjadi kehitaman
 - D. Susu berasa masam dan kelihatan berbuih
3. Antara kaedah pengawetan yang berikut, manakah melibatkan penyingkiran udara?

- P - Pendidihan
- Q - Pemasinan
- R - Pembotolan
- S - Pembungkusan vakum

Pilih status haiwan X dan Y yang betul pada masa sekarang.

- A. P dan Q
- B. P dan R
- C. Q dan R
- D. R dan S

4. Rajah di bawah menunjukkan beberapa produk makanan.



Apakah gabungan kaedah pengawetan yang digunakan untuk menghasilkan produk itu?

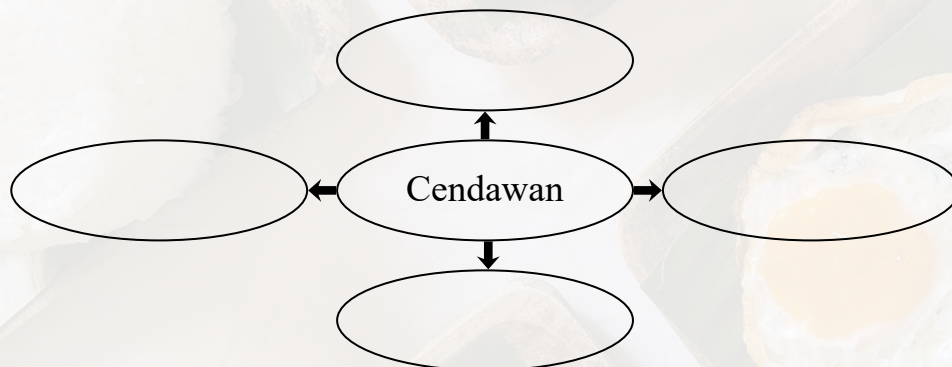
- A. Pendinginan dan pelilinan
 - B. Pendidihan dan pengetinan
 - C. Pembotolan dan pengeringan
 - D. Pembotolan dan penyejukbekuan
5. Mengapakah teknologi pengawetan makanan penting kepada kita?
- A. Supaya makanan mudah didapati
 - B. Supaya bekalan makanan mencukupi
 - C. Supaya ekonomi negara berkembang maju
 - D. Supaya makanan yang lebih berkhasiat dapat dihasilkan

Bahagian B

1. Rajah di bawah menunjukkan sejenis tumbuhan yang sesuai yang boleh dimakan.



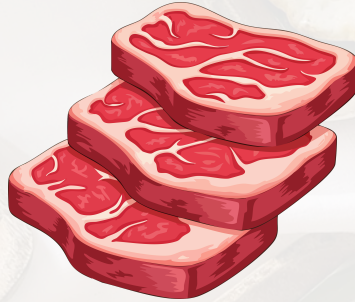
Lengkapkan peta buih di bawah dengan menyatakan kaedah pengawetan yang boleh dilakukan terhadap makanan ini.



[4 markah]

Bahagian C

1. Puan Suzi telah membeli beberapa potong daging lembu di pasar pagi dan meletakkannya di atas sebuah meja di dapur.



Setelah menjawab panggilan telefon, Puan Suzi telah terlupa akan daging lembu yang dibelinya tadi.

- (a) Berikan satu pemerhatian kamu terhadap keadaan daging lembu tersebut selepas beberapa jam.

[1 markah]

- (b) Berikan sebab tentang keadaan daging lembu di (a).

[1 markah]

- (c) Cadangkan langkah yang perlu diambil oleh Puan Suzi sekiranya dia ingin membeli daging lembu pada kemudian hari. Nyatakan sebab.

[2 markah]

- (d) Nyatakan dua kaedah pengawetan makanan terhadap daging lembu dan berikan satu contoh makanan lain.

(i) _____

Contoh: _____

(iii) _____

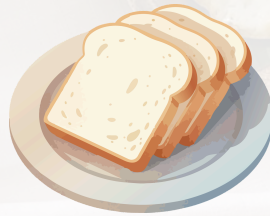
Contoh: _____

[4 markah]

2. Rajah di bawah menunjukkan satu penyiasatan yang dijalankan oleh Rizal mengenai sejenis makanan.



P



Q



R

(a) Nyatakan pemerhatian terhadap roti tersebut selepas dua minggu.

- (i) Roti P: _____
(ii) Roti Q: _____
(iii) Roti R: _____

[3 markah]

(b) Berdasarkan pemerhatian di (a), berikan inferens kamu.

[1 markah]

(c) Berikan dua faktor yang menyebabkan makanan menjadi cepat rosak.

- (i) _____
(ii) _____

[2 markah]

(d) Pernyataan di bawah menerangkan satu prosedur dalam proses pembungkusan roti.

Setiap roti yang dibungkus akan ditanda dengan tarikh luput.

Terangkan kepentingan berbuat demikian dan ramalkan apa yang akan berlaku jika kita memakan roti selepas tarikh luput yang telah ditetapkan.

[2 markah]

Jawapan

Bahagian A

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

Bahagian B

1. (a) Pengeringan
(b) Penyejukbekuan
(c) Penjerukan
(d) Pengetinan

Bahagian C

1. (a) Daging lembu bertukar warna menjadi kehitaman.
(b) Kerana daging lembu terbiar pada suhu yang sesuai untuk pertumbuhan mikroorganisma
(c) Dia perlu menyimpan daging lembu tersebut di dalam peti sejuk. Suhu yang rendah di dalam peti sejuk itu mampu menghalang pembiakan mikroorganisma.
(d) (i) Pengeringan
Contoh: Cili
(ii) Penyejukbekuan
Contoh: Sayur
[Jawapan murid]
2. (a) (i) Roti masih elok
(ii) Roti mempunyai sedikit tompok-tompok kehitaman
(iii) Roti mempunyai banyak tompok-tompok kehitaman
(b) Mikroorganisma telah bertumbuh
(c) Kehadiran udara/Kehadiran air/Keasidan atau suhu yang sesuai
(d) Supaya kita boleh mengetahui tempoh roti tersebut sesuai dimakan.
Kita mungkin akan mengalami keracunan makanan.