

**SULIT**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI  
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI**

**BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN  
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI**

**JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI**

**PEPERIKSAAN AKHIR**

**SESI II : 2022/2023**

**DTR10173: FOOD STUDIES**

**TARIKH : 06 JUN 2023**

**MASA : 8.30 PG – 10.30 PG (2 JAM)**

---

Kertas ini mengandungi **LIMA BELAS (15)** halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

Bahagian B: Struktur (4 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

---

**JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI SEHINGGA DIARAHKAN**

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

**SULIT**

**SECTION B : 80 MARKS**

**BAHAGIAN B : 80 MARKAH**

**INSTRUCTION:**

This section consists of **FOUR (4)** structured questions. Answer **ALL** questions.

**ARAHAN:**

*Bahagian ini mengandungi **EMPAT (4)** soalan berstruktur. Jawab **SEMUA** soalan.*

**QUESTION 1**

**SOALAN 1**

- CLO2 (a) Discuss **TWO (2)** ways in which heat is transferred to food in order to cook it?  
*Bincangkan **DUA (2)** cara bagaimana haba dipindahkan untuk memasak?*
- [4 marks]  
[4 markah]
- CLO2 (b) Write **EIGHT (8)** appropriate times to put seasonings in food.  
*Tuliskan **LAPAN (8)** waktu yang sesuai untuk memasukkan perasa di dalam makanan.*
- [8 marks]  
[8 markah]
- CLQ2 Show **EIGHT (8)** special points that a chef should observe while using microwave.  
*Tunjukkan **LAPAN (8)** perkara istimewa yang harus dipatuhi oleh chef semasa menggunakan gelombang mikro.*
- [8 marks]  
[8 markah]

## QUESTION 2

### SOALAN 2

CLO2 (a)

- i. Compare between bread flour and cake flour.

*Bandingkan antara tepung roti dan tepung kek.*

[4 marks]

[4 markah]

- ii. Sugar or sweetening agents are main ingredient that used for the cake making. Explain **FOUR (4)** purposes of sugar for baked products.

*Gula atau ejen manisan adalah kandungan penting yang digunakan di dalam pembuatan kek. Terangkan **EMPAT (4)** tujuan penggunaan gula bagi produk bakeri.*

[4 marks]

[4 markah]

- iii. Absolute freshness is the first and overriding quality to be considered when to purchase a meat. Explain the **TWO (2)** quality points to be considered

*Kesegaran merupakan faktor utama di dalam menentukan kualiti semasa membeli daging. Jelaskan **DUA (2)** faktor kualiti yang perlu ditekankan*

[2 marks]

[2 markah]

CLO2 (b)

- i. Label Diagram B2 with suitable composition of wheat kernel.  
*Labelkan diagram B2 dengan komposisi biji gandum.*

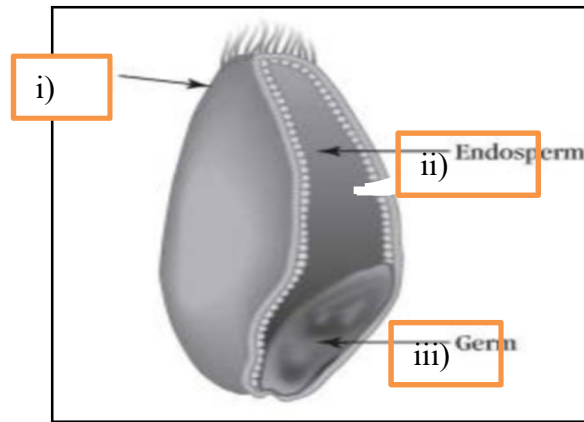


Diagram B2 (b) / Rajah B2 (b)

[6 marks]

[6 markah]

- ii. Write **FOUR (4)** characteristic of legumes that should be purchased and prepared before cooking.  
*Tuliskan **EMPAT (4)** ciri kekacang yang perlu dibeli dan disediakan sebelum masak.*

[4 marks]

[4 markah]

### QUESTION 3

#### SOALAN 3

- CLO2 (a) Discuss **FIVE (5)** functions of fats, oils and emulsifiers in pastry making.

*Bincangkan LIMA (5) fungsi lemak, minyak dan pengemulsi dalam pembuatan pastri.*

[10 marks]

[10 markah]

- CLO2 (b) According to the diagram B3 (b), prepare **FIVE (5)** beef primal cuts and their examples of meat cutting.

*Berdasarkan gambar rajah B3 (b), sediakan LIMA (5) bahagian utama lembu dan berikan contoh daripada setiap bahagian potongan daging.*

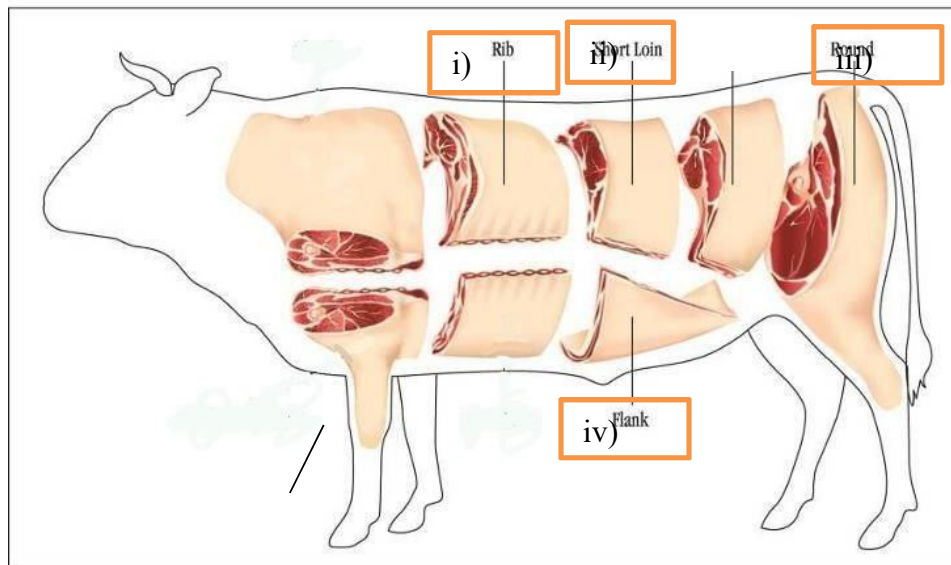


Diagram B3 (b) / Rajah B3 (b)

[10 marks]

[10 markah]

## QUESTION 4

### SOALAN 4

CLO2

(a) isc

[6 marks]

[6 markah]

CLO2 (b) Write **SIX (6)** guidelines that needs to be considered in plating food to make it attractive and appealing.

*Tuliskan **ENAM (6)** panduan yang perlu dipertimbangkan di dalam menghias makanan supaya ia kelihatan cantik dan menarik.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO2 (c) Demonstrate **FOUR (4)** type of salads.

*Terangkan **EMPAT (4)** jenis salad.*

[8 marks]

[8 markah]

**SOALAN TAMAT**

UNIT PEPERIKSAAN PHT