

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 I 2024/2025

DTF30143: BEST PRACTICE FOR HALAL FOOD PRODUCTION

TARIKH : 9 DISEMBER 2024

MASA : 11.30 PAGI – 1.30 PETANG (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **TUJUH BELAS (17)** 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**

- CLO1 (a) Food labelling is a way of *Halalan Toyiban* concept practice in food industry. Write **SIX (6)** food labellings on food and beverage products.
- Pelabelan makanan adalah satu cara amalan konsep Halalan Toyiban dalam industri makanan. Tuliskan **ENAM (6)** pelabelan makanan pada produk makanan dan minuman.*

[6 marks]

[6 markah]

- CLO1 (b) Complete the Halal ingredient list below whether it is critical or non-critical with example.
- Lengkapkan senarai ramuan Halal di bawah sama ada kritikal atau tidak kritikal beserta contoh.*

Source <i>Sumber</i>	Critical Level <i>Aras Kritikal</i>	Example <i>Contoh</i>
Processed plant food based <i>Makanan proses berasaskan tumbuhan</i>		
Natural with no or minimal processed aquatic food based <i>Makanan laut semulajadi atau minimum proses</i>		
Natural chemical food based <i>Makanan semulajadi berasaskan bahan kimia</i>		

[6 marks]

[6 markah]

- CLO1 (c) The Internal Auditor found rat urine in the dry storage area during the audit. Determine **FOUR (4)** ways the storekeeper should respond to the situation.
*Juruaudit Dalaman menjumpai air kencing tikus di tempat simpanan kering semasa audit. Kenalpasti **EMPAT (4)** cara penjaga stor bertindak balas terhadap situasi tersebut.*

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

- CLO1 (a) Write **TWO (2)** reasons why the changing rooms for staffs are important in foodservice.
*Tuliskan **DUA (2)** sebab mengapa bilik persalinan untuk kakitangan penting dalam perkhidmatan makanan.*

[4 marks]

[4 markah]

- CLO1 (b) Determine **FOUR (4)** examples of Halal and haram raw materials used in water filters.
*Tentukan **EMPAT (4)** contoh bahan mentah Halal dan haram yang digunakan dalam penapis air.*

[8 marks]

[8 markah]

- CLO1 (c) Classify the **FOUR (4)** Pillars of Halal Slaughtering.
*Klasifikasikan **EMPAT (4)** Rukun Penyembelihan Halal.*

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 3

SOALAN 3

- CLO1 (a) Provide **FOUR (4)** requirements of stunning method to be applied in slaughtering according to Syariah law.

Berikan EMPAT (4) syarat kaedah stunning yang digunakan dalam penyembelihan mengikut undang-undang Syariah.

[4 marks]

[4 markah]

- CLO1 (b) Stunning is a step to make the animal unconscious before slaughter to eliminate possible pain, discomfort and stress. Stunning is not encouraged in Halal Guideline, but it is permitted within the specified condition.

Renjatan adalah langkah untuk membuat haiwan pengsan sebelum disembelih untuk menghilangkan kesakitan, ketidakselesaan dan tekanan. Renjatan tidak digalakkan dalam Garis Panduan Halal, tetapi ia dibenarkan dalam keadaan yang ditetapkan.

Based on the above statement, differentiate between the various stunning methods using on animal slaughter according to Syariah Law.

Berdasarkan pernyataan di atas, bezakan pelbagai kaedah stunning yang digunakan pada penyembelihan haiwan mengikut undang-undang Syariah.

[8 marks]

[8 markah]

CLO1

(c)

“Malaysian Halal Standard (MS1500:2019) contains practical guidelines for the food industry on the preparation and handling of Halal food.”

“Malaysia Halal Standard (MS1500:2019) mengandungi garis panduan yang praktikal bagi industri makanan mengenai penyediaan dan pengendalian makanan Halal.”

Based on the above statement, analyse **FOUR (4)** Halal requirements outlined in MS1500:2019 for food production.

Berdasarkan pernyataan di atas, analisa **EMPAT (4)** keperluan Halal yang digariskan dalam MS1500:2019 untuk pengeluaran makanan.

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**

CLO1

(a) Examine **FIVE (5)** procedures needed to apply *Makanan Selamat Tanggungjawab Industri* (MeSTI) Certification Scheme.

Perincikan **LIMA (5)** prosedur yang diperlukan untuk menggunakan *Skim Pensijilan Industri Selamat Makanan (MeSTI)*.

[10 marks]

[10 markah]

CLO1

(b)

The practice of *Sertu* is one of the most important things to get rid of disease germs found on equipment or areas that are affected by faeces, especially *Mughallazah* faeces.

Amalan Sertu adalah antara yang paling penting perkara untuk menyingkirkan kuman penyakit yang terdapat pada peralatan atau kawasan yang terjejas oleh najis, terutamanya najis mughallazah.

Based on the above statement, figure out **FIVE (5)** *Sertu* cleaning process in sequence according to Shariah compliance.

Berdasarkan pernyataan di atas, nyatakan LIMA (5) proses pembersihan Sertu mengikut urutan mengikut pematuhan Syariah.

[10 marks]

[10 markah]

SOALAN TAMAT