

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 & HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI II : 2024/2025

DTF30143: BEST PRACTICE FOR HALAL FOOD PRODUCTION

TARIKH : 15 MEI 2025

MASA : 11.30 AM – 1.30 PM (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: 40 MARKS**BAHAGIAN B: 40 MARKAH****INSTRUCTION:**

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

ARAHAN:

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

QUESTION 1**SOALAN 1**

- CLO1 (a) Labelling is a way for industry to communicate with their consumer. Write **SIX (6)** food labellings on food and beverage product.
*Perlabelan merupakan cara bagi industry berkomunikasi dengan pengguna. Tuliskan **ENAM (6)** perlabelan makanan bagi produt makanan dan minuman.*
[6 marks]
[6 markah]
- CLO1 (b) Write **SIX (6)** functions of Internal Halal Committee (IHC) in ensuring effective implementation of Halal standards within the organization.
*Tulis **ENAM (6)** fungsi Jawatankuasa Halal Dalaman (JKHD) dalam memastikan piawaian Halal dilaksanakan dengan berkesan dalam organisasi.*
[6 marks]
[6markah]
- CLO1 (c) Determine **FOUR (4)** areas in managing hygiene and sanitation with suitable example.
*Kenalpasti **EMPAT (4)** kawasan dalam pengurusan kebersihan dan sanitasi berserta contoh yang bersesuaian.*
[8 marks]
[8markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

- CLO1 (a) Write **FOUR (4)** key functions of Halal Executive.
Tuliskan EMPAT (4) fungsi utama Eksekutif Halal.
[4 marks]
[4 markah]
- CLO1 (b) Evaluate **FOUR (4)** classifications of food additives in details.
Nilaikan EMPAT (4) klasifikasi bahan tambahan makanan secara terperinci.
[8 marks]
[8markah]
- CLO1 (c) Analyze **FOUR (4)** conditions of slaughtering in Islam.
Analisisikan EMPAT (4) syarat penyembelihan dalam Islam.
[8 marks]
[8 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**

- CLO1 (a) Write in detail **TWO (2)** methods of Halal slaughtering
Tuliskan dengan jelas DUA (2) kaedah penyembelihan halal.
[4 marks]
[4 markah]
- CLO1 (b) Classify **FOUR (4)** 'sunat' practices of Halal slaughtering in Islam.
Kelaskan EMPAT (4) amalan-amalan sunat dalam penyembelihan Halal dalam Islam.
[8 marks]
[8 markah]
- CLO1 (c) Analyze **FOUR (4)** requirements of food establishment in ensuring the premise and facilities are according to MS 1500:2019.
Analisa EMPAT (4) keperluan syarikat makanan dalam memastikan premis dan kemudahan mengikut kehendak MS 1500:2019.
[8 marks]
[8 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

- CLO1 (a) Determine **FIVE (5)** requirements for the Halal food sources stated in MS 1500:2019.

Tentukan LIMA (5) keperluan bagi sumber makanan Halal yang telah ditetapkan dalam MS 1500:2019.

[10 marks]

[10 markah]

Sertu or purification cleansing is for the cleansing that involves the highest level of impurity or severe najis (najis mughallazah) in Islam laws that concerns contamination (or in physical contact) from dogs, pigs and its descendant.

Sertu atau penyucian bersuci adalah untuk pembersihan yang melibatkan tahap najis tertinggi atau najis yang teruk (najis mughallazah) dalam hukum Islam yang melibatkan pencemaran (atau dalam sentuhan fizikal) daripada anjing, babi dan keturunannya.

- CLO1 (b) Based on the above statement given, prepare a detailed explanation of the correct method in performing Sertu.

Berdasarkan pernyataan di atas, sediakan penerangan yang terperinci berkenaan kaedah Sertu.

[10 marks]

[10 markah]

SOALAN TAMAT