

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 : 2025/2026

DTR10173: FOOD STUDIES

TARIKH : 13 MEI 2026

MASA : 8.30 PAGI - 10.30 PAGI (2 JAM)

Kertas soalan 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

(CIO yang tertera hanya sebagai rujukan)

TERBUKA

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

Heat must be transferred from a heat source to and all throughout the food in order for it to be cooked. Heat is transferred in three ways, which are conduction, convection, and radiation.

Haba mesti dipindahkan daripada sumber haba ke dalam dan ke seluruh makanan supaya ia dapat dimasak. Haba dipindahkan melalui tiga cara, iaitu pengaliran (conduction), perolakan (convection), dan pancaran (radiation)

CLO2

- (a) Discuss **THREE (3)** key features of radiation.

*Bincangkan **TIGA (3)** ciri utama bagi radiasi.*

(6 marks)

[6 markah]

CLO2

- (b) Exposed **THREE (3)** moist heat cooking techniques.

*Dedahkan **TIGA (3)** teknik memasak menggunakan haba lembap.*

(6 marks)

[6 markah]

CLO2

- (c) Share **FOUR (4)** dry heat cooking techniques.

*Kongsikan **EMPAT (4)** teknik memasak menggunakan haba kering.*

(8 marks)

[8 markah]

TERBUKA

QUESTION 2

SOALAN 2

CLO2



- a) Figure 6 shows an image of white wheat flour. Explain **THREE (3)** types white wheat flour.

*Rajah 6 menunjukkan gambar bagi tepung gandum putih. Jelaskan **TIGA (3)** jenis tepung gandum putih.*

(6 marks)

[6 markah]

- (b) White sugar and brown sugar are processed either from sugar cane or sugar beets. Write **SIX (6)** functions of sugar in cooking.

*Gula putih dan gula perang diproses sama ada daripada tebu atau ubi bit gula. Tuliskan **ENAM (6)** fungsi-fungsi gula dalam masakan.*

(6 marks)

[6 markah]

CLO2

(c)

Fat is a group of compounds composed of oxygen, hydrogen, and carbon atoms that provide energy to the body.

Lemak ialah sekumpulan sebatian yang terdiri daripada atom oksigen, hidrogen, dan karbon yang membekalkan tenaga kepada badan.

Share **FOUR (4)** types of fat.

*Kongsi **EMPAT (4)** jenis lemak.*

TERBUKA

(8 marks)

[8 markah]

QUESTION 3

SOALAN 3

CLO2

(a)

Poultry, like chicken and turkey, has fewer cuts than other meats. They are often divided into two types based on color, such as light meat and dark meat.

Unggas seperti ayam dan ayam belanda mempunyai bilangan potongan yang lebih sedikit berbanding dengan daging lain. Mereka sering dibahagikan kepada dua jenis berdasarkan warna, iaitu daging cerah dan daging gelap

Express **TWO (2)** characteristics of light meat and dark meat.

*Nyatakan **DUA (2)** ciri bagi daging cerah dan daging gelap.*

(4 marks)

[4 markah]

CLO2

(b)

Aging is the process of storing meat in coolers under controlled conditions to make it more tender. It's important to understand that aging meat is not the same as just keeping it in the refrigerator. Aged meat is different from old meat.

Pematangan ialah proses menyimpan daging dalam peti sejuk di bawah keadaan terkawal untuk menjadikannya lebih lembut. Adalah penting untuk difahami bahawa proses pematangan daging tidak sama dengan hanya menyimpan daging di dalam peti sejuk. Daging matang adalah berbeza daripada daging lama.

There are two methods for meat aging. Write **THREE (3)** differences between both methods used for meat aging.

*Terdapat dua kaedah untuk pematangan daging. Tuliskan **TIGA (3)** perbezaan bagi kedua-dua kaedah utama untuk proses pematangan daging.*

(8 marks)

[8 markah]

TERBUKA

(c) CLO2



Cod Fish
Ikan Kod



Salmon Fish
Ikan Salmon

Figure 7
Rajah 7

Figure 7 shows two different type of fish which are lean fish and fat fish. Provide **TWO (2)** methods of cooking for lean fish and **TWO (2)** methods of cooking for fat fish.

*Rajah 7 menunjukkan dua jenis ikan yang berbeza iaitu ikan tanpa lemak dan ikan berlemak. Berikan **DUA (2)** kaedah memasak untuk ikan tanpa lemak dan **DUA (2)** kaedah memasak untuk ikan berlemak.*

(8 marks)

[8 markah]

TERBUKA

QUESTION 4**SOALAN 4**

CLO2

- (a) Skilled chefs take pride in their thorough preparation, known as mise en place (meez-on-plahss). Discuss **FOUR (4)** basic tasks in mise en place.

*Chef yang mahir berbangga dengan persiapan rapi mereka yang dikenali sebagai mise en place (dibaca: meez-on-plahss). Bincangkan **EMPAT (4)** tugas asas ketika mise en place.*

(4 marks)

[4 markah]

CLO2

- (b) Mastering the fundamentals of plating is essential, as the arrangement of food on the plate plays a crucial role in this process. Share **FOUR (4)** essential guidelines that can help a chef create attractive and appealing food, regardless of the chosen plating style.

Menguasai asas hiasan hidangan adalah penting kerana susunan makanan di atas pinggan memainkan peranan yang sangat penting dalam proses ini.

*Nyatakan **EMPAT (4)** garis panduan utama yang boleh membantu seorang chef menghasilkan makanan yang menarik dan menyelerakan, tanpa mengira gaya hiasan hidangan yang dipilih.*

(8 marks)

[8 markah]



TERBUKA

(c) CLO2

A pantry chef must first decide on the types of salads to create before preparing them. It's important to understand which salads are best suited for specific purposes, as they are classified based on their role in the meal.

Seorang chef pantri mesti terlebih dahulu menentukan jenis salad yang akan disediakan sebelum menyediakannya. Adalah penting untuk memahami salad yang paling sesuai untuk tujuan tertentu kerana ia diklasifikasikan berdasarkan peranan dalam hidangan.

Ascertain **FOUR (4)** different types of salad.

*Kenal pasti **EMPAT (4)** empat jenis salad yang berbeza.*

TERBUKA

(8 marks)

[8 markah]

SOALAN TAMAT