

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 : 2025/2026

DTR10173 : FOOD STUDIES

TARIKH : 25 NOVEMBER 2025

MASA : 8.30 PAGI - 10.30 PAGI (2 JAM)

Kertas soalan ini mengandungi **LAPAN BELAS (18)** 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 **FOUR (4)** structured questions. Answer **ALL** questions

ARAHAN:

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

QUESTION 1**SOALAN 1**

CLO 2

- (a) For food to be cooked, heat must be transferred from a heat source (such as a gas flame or an electric element) to and through the food. Understanding the ways in which heat is transferred and the speed at which it is transferred helps the cook to control the cooking process. Explain **THREE (3)** types of heat transfer?

*Makanan untuk dimasak, haba perlu dipindahkan dari punca haba (seperti api gas atau dapur elektrik) kepada makanan. Memahami cara haba dipindahkan dan kelajuan haba itu berpindah membantu untuk tukang masak mengawal proses masakan. Terangkan **TIGA (3)** jenis pemindahan haba?*

[6 marks]

[6 markah]

CLO 2

- (b) Moist-heat method occurs when the heat is conducted to the food product by water or water-based liquids. Write **THREE (3)** types of moist-heat cooking methods and give examples for each of them.

*Kaedah masakan haba lembap terjadi apabila haba dialirkan kepada makanan melalui air atau cecair. Tuliskan **TIGA (3)** jenis kaedah haba lembap dan berikan contoh untuk setiap kaedah.*

[6 marks]

[6 markah]

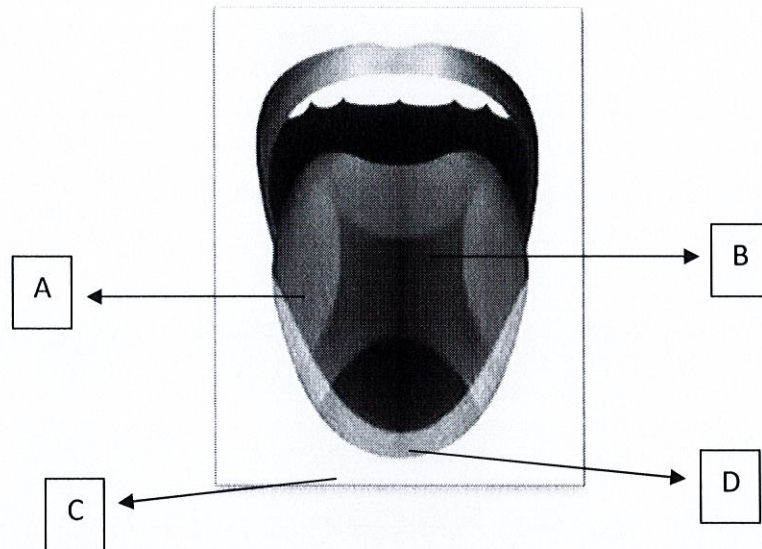


Figure B/ Rajah B

- CLO 2 (c) Referring to the Figure B above, identify the taste buds on tongue and give example of food for each taste.

Berpandukan Rajah B di atas, kenalpasti deria rasa yang ada pada lidah dan berikan contoh makanan bagi setiap rasa.

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 2

SOALAN 2

- CLO 2 (a) Fats have variety of uses in cooking, especially in baking. Explain **THREE (3)** reasons for using fats in baked products.

*Lemak mempunyai pelbagai kegunaan dalam masakan, lebih-lebih lagi pada proses membakar. Terangkan **TIGA (3)** sebab penggunaan lemak dalam produk dibakar.*

[6 marks]

[6 markah]

- CLO 2 (b) Aside from flour and fat, egg plays an important role in baking baked products such as making cakes, egg tarts, or any other baked or pastry products. Write

SIX (6) function of eggs in baking.

*Selain daripada tepung dan lemak, telur memainkan peranan penting dalam membakar produk-produk perlu dibakar seperti membuat kek, tart telur, dan produk bakar dan pastry lain. Tuliskan **ENAM (6)** fungsi telur dalam membakar.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO 2

- (c) Leavening is the production or incorporation of gases in a baked product to increase volume and to produce shape and texture. Most of the baked products need the usage of leavening agent to make the product to leaven and make them softer. Figure **FOUR (4)** types of leavening agents and their usage.

*Penaikkan adalah penghasilan atau penggabungan gas-gas di dalam produk bakar bertujuan untuk menambah isipadu dan penghasilan bentuk dan tekstur. Kebanyakan produk dibakar memerlukan penggunaan agen penaik untuk membuat produk naik dan lembut. Kenalpasti **EMPAT (4)** jenis agen penaik dan kegunaanya.*

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**

CLO 2

(a)

The goals of proper vegetable cookery are to preserve and enhance fresh flavor, texture, and color, and to prepare and serve vegetables that are not just accepted but sought after. It's emphasizes both culinary technique and appeal — the idea is not only to cook vegetables correctly but to make them so delicious, visually appealing, and well-prepared that people actively want to eat them.

Tujuan utama memasak sayuran secara betul adalah untuk mengekal dan meningkatkan kesegaran, rasa, tekstur, dan warna, dan untuk menyediakan dan menyajikan sayur bukan sahaja untuk diterima tetapi sebagai sesuatu dicari. masakan sayuran. Pernyataan ini menekankan kepentingan kedua-dua aspek teknik kulinari dan daya tarikan penyediaan — iaitu bukan sekadar memastikan sayur-sayuran dimasak dengan kaedah yang betul, tetapi juga disediakan dengan begitu sempurna, lazat, dan menarik dari segi visual sehingga mampu membangkitkan selera dan menarik minat untuk dinikmati.

Referring to the statement above, explain **FIVE (5)** standards of quality in cooking vegetables.

*Merujuk kepada pernyataan di atas, terangkan **LIMA (5)** kualiti standard dalam masakan sayuran.*

[10 marks]

[10 markah]

CLO 2

- (b) Milk is a versatile ingredient in culinary arts. It is used in a wide range of sweet and savory dishes, both as a main ingredient and as a component to enhance texture, flavor and nutrition in common uses of cooking. A whole milk is fresh milk as it comes from the cow, with nothing removed and nothing added. However, fresh milk can be processed and change its fat value

to be used on different purpose. Determine **FIVE (5)** type of processed fresh milk products and explain each of them.

*Susu ialah bahan yang sangat serba boleh dalam dunia kulinari. Ia digunakan dalam pelbagai jenis hidangan manis dan masin, sama ada sebagai bahan utama atau untuk menambah tekstur, rasa, dan nilai pemakanan dalam penggunaan semasa. Susu penuh adalah susu segar yang keluar daripada lembu, tiada yang dibuang, dan tiada yang ditambah. Walaubagaimanapun, susu segar boleh diproses and diubah kandungan lemak untuk digunakan dengan tujuan yang berbeza. Kenalpasti **LIMA (5)** jenis produk susu segar yang diproses dan terangkan setiap daripadanya.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

- CLO 2 (a) Par-cooking, also referred to as partial cooking, is a fundamental technique widely utilized in professional culinary settings and food production processes. This method involves cooking food items to a predetermined, incomplete stage, followed by cooling or holding them under controlled conditions for final cooking at a later time. It plays a vital role in enhancing kitchen efficiency, maintaining product quality, and ensuring consistency in food preparation. Elaborate **THREE (3)** main reasons of par-cooking.

*Memasak secara separa, merupakan satu teknik penting yang sering digunakan dalam dapur profesional dan proses penyediaan makanan berskala besar. Kaedah ini melibatkan memasak bahan makanan sehingga tahap tertentu tanpa memasaknya sepenuhnya, kemudian menyejukkan atau menyimpannya di bawah keadaan terkawal untuk disempurnakan proses memasaknya pada waktu yang lain. Teknik ini memainkan peranan penting dalam meningkatkan kecekapan dapur, mengekalkan kualiti produk, dan memastikan konsistensi dalam penyediaan makanan. Huraikan **TIGA (3)** tujuan utama masakan separa.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO 2

- (b) Making food look good requires careful attention to all kitchen task. There are principles should be observed in order to create attractive food. Figure **THREE (3)** essentials of food presentation.

*Menjadikan makanan kelihatan menarik memerlukan penelitian yang baik dalam seluruh tugas-tugas di dapur. Terdapat beberapa prinsip yang perlu diperhatikan dalam menjadikan makanan lebih menarik. Huraikan **TIGA (3)** kepentingan dalam penyajian makanan.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO 2

- (c) In culinary practice, salads are diverse and categorized based on their ingredients, preparation methods, and how they are served When making a salad, understanding the structures of salad are important as to create a nice and composed salad for the customer. Write **FOUR (4)** structures of salad with explanation.

*Dalam amalan kulinari, salad mempunyai pelbagai jenis dan dikategorikan berdasarkan kepada bahan-bahan yang digunakan, kaedah penyediaan, serta cara ia dihidangkan. Apabila membuat salad, memahami struktur salad adalah penting dalam menghasilkan satu salad yang baik dan teratur untuk pelanggan. Tuliskan **EMPAT (4)** struktur salad dan berikan penerangan.*

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT