

**SULIT**



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

**JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI**

**PEPERIKSAAN AKHIR  
SESI JUN 2019**

**DTH1032: THEORY OF FOOD**

**TARIKH : 07 NOVEMBER 2019  
MASA : 2.30 PETANG – 4.30 PETANG (2 JAM)**

---

Kertas ini mengandungi **SEMBILAN BELAS (19)** halaman bercetak.  
Bahagian A: Objektif (20 soalan)  
Bahagian B: Esei (4 soalan)  
Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

---

**JANGAN BUKA KERTAS SOALANINI SEHINGGA DIARAHKAN**

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

**SULIT**

**SECTION A : 20 MARKS**  
**BAHAGIAN A : 20 MARKAH****INSTRUCTION:**

This section consists of **TWENTY (20)** objective questions. Mark your answers in the OMR form provided.

**ARAHAN :**

*Bahagian ini mengandungi DUA PULUH (20) soalan objektif. Tandakan jawapan anda dalam borang OMR yang disediakan.*

CLO1  
C1

1. Which of the following is the definition of haute cuisine?

*Yang manakah antara berikut merupakan definisi "haute cuisine"?*

- A. "High class cooking" or grand cuisine

*Masakan bertaraf tinggi atau makanan berkelas tinggi*

- B. Simple cooking

*Masakan ringkas*

- C. "Low class cooking"

*Masakan kelas bawahan*

- D. Fast cooking

*Masakan pantas*

CLO1  
C1

2. Which of the following are the type of foodservice organization?

*Manakah di antara berikut merupakan jenis organisasi penyediaan makanan?*

- I. Non-commercial organization / organisasi tidak komersil

- II. Private organization / organisasi persendirian

- III. Commercial organization / organisasi komersil

- IV. Institutional organization / organisasi institusi

- A. I, II and III

- B. I, III and IV

- C. II, III and IV

- D. I, II, III and IV

CLO2

C2

3. Choose which cooking method that include in moist heat cooking method

*Pilih kaedah memasak yang termasuk di dalam kaedah memasak haba lembab*

A. Broiling

*'Broiling'*

B. Baking

*Membakar*

C. Grilling

*Memanggang*

D. Stewing

*'Stewing'*

*Occurs when energy is transferred by waves from a source and strike to the food for it to be cooked*

*"Ianya terjadi apabila tenaga dipindahkan melalui gelombang dari sumber dan memindahkannya kepada makanan untuk dimasak"*

CLO2

C2

4. Which of the following defines the above statement?

*Pernyataan diatas adalah merujuk kepada?*

A. Conduction

*"Conduction"*

B. Convection

*"Convection"*

C. Rendering

*"Rendering"*

D. Radiation

*"Radiation"*

CLO2  
C2

5. Which of the following is **FALSE** about 'dark meat'?

*Pernyataan yang manakah **SALAH** mengenai "dark meat"*

- A. More fat  
*Banyak lemak*
- B. Drumsticks and thigh  
*Peha dan atas peha*
- C. Less connective tissue  
*Kurang tisu penyambung*
- D. Takes longer to cook  
*Ambil masa yang lama untuk masak*

CLO2  
C2

6. What is the **CORRECT** order of the standard breading procedure?

*Apakah turutan yang **BETUL** bagi 'standard breading procedure'?*

- A. Egg wash, crumbs  
*Sapuan telur, serbuk roti*
- B. Flour, batter, crumbs  
*Tepung, bater, serbuk roti*
- C. Flour, crumbs, egg wash  
*Tepung, serbuk roti, sapuan telur*
- D. Flour, egg wash, crumbs  
*Tepung, sapuan telur, serbuk roti*

CLO2  
C2

7. Which of the following is **TRUE** about ‘light meat’?

*Manakah antara berikut **BENAR** berkaitan “light meat”?*

- A. Less fat  
*Kurang lemak*
- B. More fat  
*Banyak lemak*
- C. More connective tissue  
*Banyak gabungan tisu*
- D. Takes longer to cook

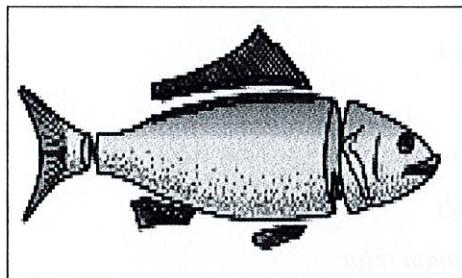
*Mengambil masa yang lama untuk masak*

CLO2  
C2

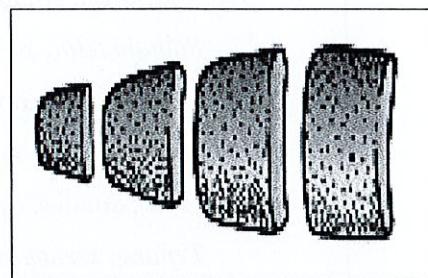
8. Determine the market form of fish cutting

*Kenalpasti bentuk pasaran bagi potongan ikan berikut*

A



B



- A. Dawn / Fillet  
*“Dawn / Fillet”*
- B. Dressed / steak  
*“Dressed / Steak”*
- C. Dressed / Tranches  
*“Dressed / Tranches”*
- D. Whole / Tranches  
*“Whole / Tranches”*

CLO2  
C2

BEET, CARROT CELERY ROOT, PARSNIP, RADISH,  
TURNIP, RUTABAGA, ARTICHOKE, POTATO, SWEET

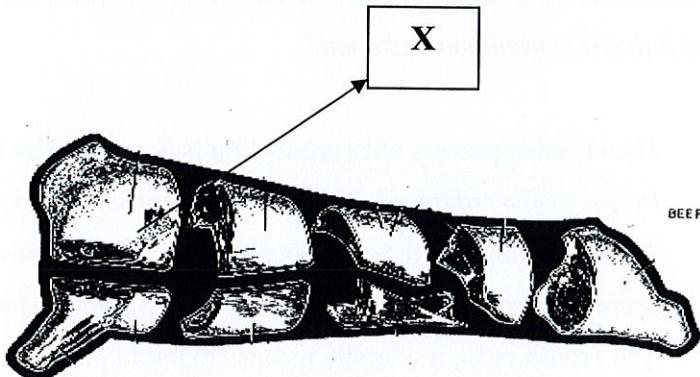
9. The following vegetables refer to which categories?

*Sayuran berikut merujuk kepada kategori?*

- A. Gourd family  
*Keluarga labu-labuan*
- B. Seeds and pods  
*Biji-bijian dan lenggai*
- C. Stalks, steams, and shoots  
*Tangkai, batang dan pucuk*
- D. Roots and tubers  
*Akar dan tunas*

CLO2  
C2

- 10.



Identify X based on the picture above

*Kenalpasti X berdasarkan gambar di atas*

- A. chuck  
*'chuck'*
- B. neck  
*'neck'*
- C. sirloin  
*'sirloin'*
- D. steak  
*'steak'*

CLO2  
C2

11. Which of the following are major considerations when designing a plate presentation?

*Manakah yang berikut dititikberatkan dalam merekabentuk hidangan?*

- A. Shape of the plate

*Bentuk pinggan*

- B. Pattern on the plate

*Bentuk di dalam pinggan*

- C. Shape of the plate component

*Bentuk elemen di dalam pinggan*

- D. All of the above

*Semua di atas*

CLO2  
C2

12. Which of the statement below defines mise en place in foodservice industry?

*Manakah antara pernyataan di bawah memberikan definisi bagi ‘mise en place’ dalam industri penyediaan makanan?*

- A. The cleaning process after production is completed by the staff

*Proses pembersihan selepas penghasilan produk dilakukan oleh pekerja*

- B. All preparation that the staff do after production begins.

*Semua penyediaan yang dibuat oleh pekerja selepas pengeluaran bermula*

- C. The French term, it literally means “to put in place” or “everything in its place”

*Mengikut istilah Perancis, ia bermaksud “meletakkan di tempatnya” atau ‘semuanya berada di tempatnya’*

- D. The ingredients and utensils should be placed on the right area and at the right time before selling or serving to the guest

*Bahan-bahan dan peralatan perlu diletakkan di tempat dan masa yang betul sebelum waktu jualan dan layanan kepada pelanggan.*

CLO2  
C2

13. \_\_\_\_\_ is served as a refreshing, light salad after the main course. The purpose is to “cleanse the plate” after a rich dinner and to refresh appetite before dessert.

\_\_\_\_\_ perlu dihidang sebagai salad yang ringan dan segar dan dihidang selepas hidangan utama. Tujuannya adalah untuk membersihkan deria rasa selepas makan malam yang berat dan untuk melegakan selera sebelum pencuci mulut dihidangkan.

- A. Appetizer salad

*Salad pembuka selera*

- B. Separate course salad

*Salad berasingan*

- C. Accompaniment salad

*Salad iringan*

- D. Main Course salad

*Salad utama*

CLO2  
C2

14. French dressing is made of \_\_\_\_\_  
“French dressing” diperbuat daripada \_\_\_\_\_

- A. Oil, vinegar and seasoning

*Minyak, cuka dan perasa*

- B. Tomatoes, oil and vinegar

*Tomato, minyak dan cuka*

- C. Mayonnaise, tomatoes and vinegar

*Mayonais, tomato dan cuka*

- D. Oil and lemon juice

*Minyak dan jus lemon*

CLO2  
C2

15. Define Roux

*Definisikan Roux*

- A. An equal amount of fat and flour

*Kuantiti lemak dan tepung yang sama*

- B. Thickening agents for soup and sauces

*Agen pemekat untuk sup dan sos*

- C. White and brown roux

*Roux putih dan roux perang*

- D. Beurre manie

*'Beurre manie'*

CLO2  
C2

16. The definition of a stock contains all of the following components EXCEPT

\_\_\_\_\_.

*Definisi bagi kaldu adalah mengandungi keseluruhan bahan tersebut KECUALI*

\_\_\_\_\_.

- A. Liquid

*Cecair*

- B. Thickened

*Pekat*

- C. Clear and thin

*Jernih dan cair*

- D. Flavored by soluble substances

*Berperisa daripada bahan yang terlarut*

CLO2  
C2

17. Which of the following thick soups are most likely containing seafood?

*Manakah sup pekat di bawah mengandungi karangan laut?*

- A. Purees  
*Puri*
- B. Bisques  
*“Bisques”*
- C. Potages  
*“Potages”*
- D. Cream soup  
*“Sup krim”*

CLO2  
C2

It comes in standard sizes and have lever for mechanical release. It's used for portioning soft solid foods.

*Ia datang dari saiz yang seragam dan mempunyai laras untuk pelepasan mekanikal. Ia digunakan untuk membahagikan makanan pejal yang lembut.*

18. The statement refers to

*Kenyataan berikut merujuk kepada*

- A. Spoon  
*Sudu*
- B. Ladle  
*Senduk*
- C. Scoop  
*“Scoop”*
- D. Parisienne  
*“Parisienne”*

CLO2  
C3

19. Freezer are used to hold foods for longer times, or to store foods purchased in frozen forms. Choose the suitable temperature for freezer?

*Peti simpanan sejuk beku digunakan untuk menyimpan makanan pada masa yang sangat lama atau sebagai tempat penyimpanan makanan sejuk beku. Pilih suhu yang sesuai bagi tempat penyimpanan sejuk beku?*

- A.  $-18^{\circ}\text{F} (-28^{\circ}\text{C})$
- B.  $0^{\circ}\text{F} (-18^{\circ}\text{C})$
- C.  $32^{\circ}\text{F} (0^{\circ}\text{C})$
- D.  $60^{\circ}\text{F} (15^{\circ}\text{C})$

CLO2  
C2

20. Identify the main purpose of using Bain-Marie in foodservice operation.

*Kenal pasti tujuan utama penggunaan Bain-Marie dalam operasi perkhidmatan makanan*

- A. Keeping the originality of the food flavour  
*Mengekalkan keaslian rasa makanan*
- B. Keeping all fresh foods in a good condition  
*Mengekalkan makanan segar berada dalam keadaan baik*
- C. Making food easier to cook after storing  
*Menjadikan makanan lebih senang untuk dimasak setelah disimpan*
- D. Making cooked food warm and to prevent food contamination  
*Memastikan makanan yang telah dimasak sentiasa panas dan mengelakkan pencemaran makanan*

**SECTION B: 80 MARKS**  
**BAHAGIAN B: 80 MARKAH****INSTRUCTION:**

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

**ARAHAN:**

Bahagian ini mengandungi **EMPAT (4)** soalan eseи. Jawab **EMPAT (4)** soalan sahaja.

CLO1  
C1**QUESTION 1**  
**SOALAN 1**

- a. The function of the station chef is based on the kinds of foods they produced.

Define the position below:

*Fungsi chef stesen adalah bergantung kepada makanan yang disediakan. berikan definisi bagi jawatan di bawah:*

- i. Saucier
- ii. Poissonier
- iii. Entremetier
- iv. Rotisseur
- v. Grillardin

[5 marks]  
[5 markah]

CLO1  
C1

- b. List **FIVE (5)** examples for each foodservice operation.

*Senaraikan LIMA (5) contoh bagi setiap operasi perkhidmatan makanan*

- i. Non-commercial foodservice operation

*Operasi perkhidmatan pemakanan bukan komersil*

- ii. Commercial foodservice operation

*Operasi perkhidmatan pemakanan komersil*

[5 marks]  
[5 markah]

- c. The purpose of the kitchen organization is to assign or allocate tasks so they can be done efficiently. This system, with many variations, is still in use especially in large hotels and other food service operations.

*Tujuan organisasi dapur adalah sebagai penetapan tugas supaya setiap tugas boleh dijalankan secara lebih efisien. Sistem ini, dengan pelbagai bentuk dan cara masih lagi digunakan dalam hote-hotell yang besar dan juga operasi perkhidmatan pemakanan yang lain.*

CLO1  
C3

- i. List **FOUR (4)** factors to develop basic kitchen organization.

*Senaraikan **EMPAT (4)** faktor asas dalam pembangunan organisasi dapur*

[4 marks]

[4 markah]

CLO1  
C1

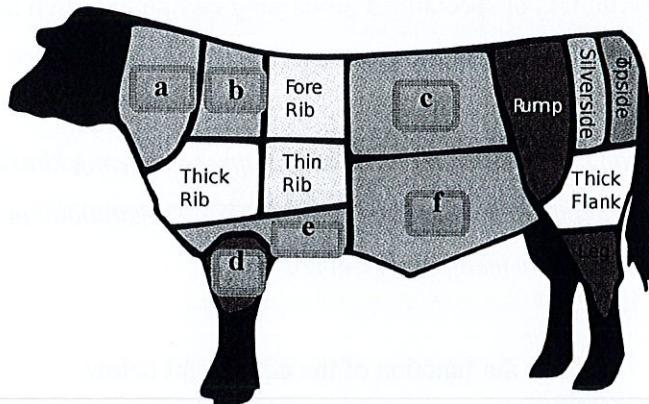
- ii. List **SIX (6)** professionalism qualities in the hospitality field.

*Senaraikan **ENAM (6)** kualiti professionalism dalam bidang hospitaliti*

[6 marks]

[6 markah]

**QUESTION 2**  
**SOALAN 2**



CLO2  
C2

- a. Based on the diagram above, identify **SIX (6)** beef cuts.

*Berdasarkan gambar rajah diatas, kenal pasti ENAM (6) potongan daging.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO3  
C2

- b. There are varieties of salad served depending on the functions of courses. Explain briefly these classification of salad.

*Terdapat pelbagai jenis salad yang dihidangkan bergantung kepada fungsinya.  
Terangkan secara ringkas clasifikasi salad tersebut.*

- i. Appetizer salad

*Salad pembuka selera*

- ii. Accompaniment salad

*Salad iringan*

- iii. Main course salad

*Salad utama*

- iv. Separate course salad

*Salad berasingan*

[4 marks]

[4 markah]

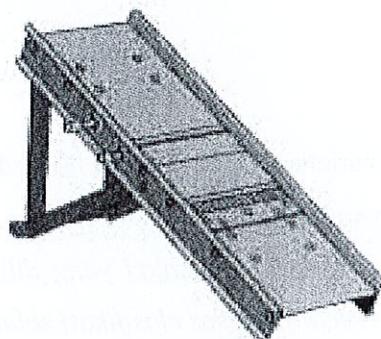
CLO3  
C3

- c. The usefulness of specialized processing equipment often depends on the volume of food it handles. The usage of specialized equipment also will help on labor saving cost.

*Kebaikan menggunakan peralatan pemrosesan yang khusus sering bergantung kepada jumlah makanan yang dikendalikan Penggunaan peralatan khusus juga dapat membantu mengurangkan kos buruh.*

- i. Explain the function of the equipment below

*Terangkan fungsi peralatan dibawah*



[4 marks]  
[4 markah]

CLO 3  
C4

- ii. Determine **SIX (6)** types of processing equipment

*Kenalpasti ENAM (6) jenis alat pemprosesan*

[6 marks]  
[6 markah]

**QUESTION 3****SOALAN 3**

CLO3

C3

- a. Interpret the following functions for the equipment below:

*Huraikan fungsi peralatan di bawah:*

- i. Food Chopper
- ii. Colander
- iii. Parisienne Scoop

[6 marks]

[6 markah]

- b. Explain **FOUR (4)** types of knives with their uses?

*Terangkan **EMPAT (4)** jenis pisau beserta kegunaannya?*

[4 marks]

[4 markah]

CLO3

C4

- c. Explain **FIVE (5)** types of measuring devices normally used in a kitchen.

*Terangkan **FIVE (5)** jenis alatan sukatan yang biasa digunakan di dalam dapur*

[10 marks]

[10 markah]

**QUESTION 4**  
**SOALAN 4**CLO3  
C3

- a. Illustrate and explain the usage between **SALAMANDER** and **GRIDDLE**?  
*Lakar dan jelaskan kegunaan diantara **SALAMANDER** dan **GRIDDLE**?*

[6 marks]

[6 markah]

CLO3  
C3

- b. Explain the functions of each equipment below: -  
*Terangkan fungsi peralatan dibawah: -*

- i. Grater box
- ii. Mandoline
- iii. Food processor
- iv. Saucepot

[4 marks]

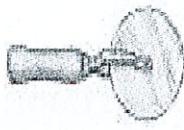
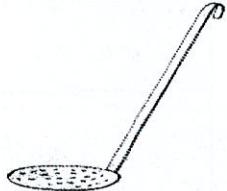
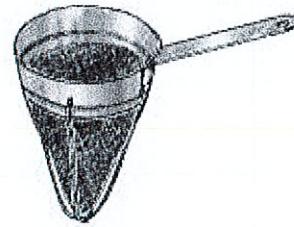
[4 markah]

CLO3  
C4

- c. Categorize the equipment below into **HAND TOOLS**, **MEASURING DEVICE** and **COOKING RANGE**.

*Kategorikan peralatan di bawah kepada **ALATAN TANGAN**, **ALAT PENYUKAT DAN DAPUR MASAKAN***

i.	
ii.	
iii.	
iv.	

v.	
vi.	
vii.	
viii.	
ix.	
x.	

[10 marks]  
[10 markah]

**SOALAN TAMAT**