

SULIT



BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR
SESI JUN 2017

DTF3013 : HALAL FOOD PRODUCTION

TARIKH : 31 OKTOBER 2017
MASA : 8.30 PAGI - 10.30 PAGI (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **DUA PULUH (20)** halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

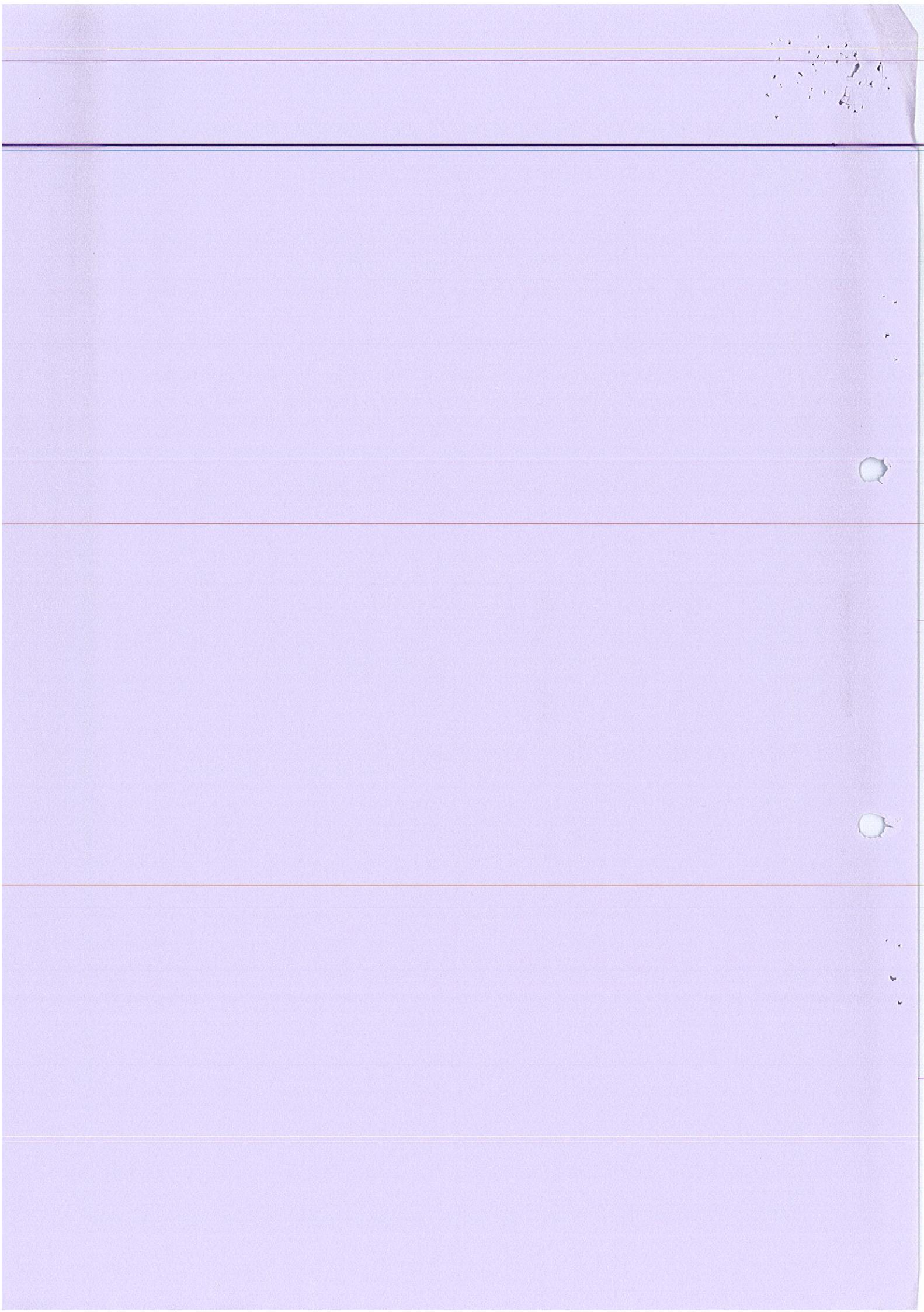
Bahagian B: Struktur (6 soalan)

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 di dalam borang OMR yang disediakan.

CLO1
C1

Haram food are allowed to be eaten by muslim under the condition of dire necessity that will endanger the life if not consumed

Orang yang terpaksa memakan makanan yang haram jika tidak akan dicederakan yang mana membahayakan nyawa atau anggota badannya dibenarkan untuk dimakan.

1. State the Islamic principle that describe the above statement.

Nyatakan prinsip Islam yang menerangkan penyataan di atas.

- A. *Istihalah*
- B. *Dharurah*
- C. *Istibra'*
- D. *Mafsadah*

CLO1
C1

2. _____ is an animal that consistently or occasionally eats the waste of other animals or najis, carrion or pigs.

_____ adalah haiwan yang memakan secara konsisten atau seketika sisa haiwan atau najis, bangkai atau khinzir.

- A. *Al-aqrū*
- B. *Al-haram*
- C. *Al-jalallah*
- D. *Al-zabh*

CLO1
C1

3. How many pillars of slaughtering?

- Berapakah jumlah rukun sembelihan?
- A. 5
 - B. 4
 - C. 3
 - D. 2

CLO1
C1

4. According to Shariah law slaughtering is the act of severing _____ (*halqum*), _____ (*mari'*), both the carotid arteries and jugular veins (*wadajain*) to hasten bleeding and death of the animal.

Berdasarkan undang Shariah, proses sembelihan adalah perbuatan menyembelih yang mengerat _____, _____ dan kedua arteri carotid dan vena (*wadajain*) untuk mempercepatkan proses pengeluaran darah dan kematian haiwan.

- A. throat, stomach
tekak, perut
- B. trachea , esophagus
trakea, esophagus
- C. esophagus, trachea
esofagus, trachea
- D. throat, esophagus
tekak, esophagus

CLO1
C1

5. The power of air pressure in air stunning should not be more than _____.

Tekanan udara yang menjana kuasa perenjat untuk perenjat udara tidak boleh lebih dari _____.

- A. 115 psi
- B. 125 psi
- C. 215 psi
- D. 225 psi

CLO1
C1

6. Waterbath stunner is used to make the animal unconscious before slaughtering. Which of these animals is suitable to use this type of stunner?

Perenjat “waterbath” digunakan untuk membuat haiwan tidak sedarkan diri sebelum penyembelihan. Yang manakah antara haiwan berikut sesuai untuk menggunakan perenjat ini?

- A. Chicken and duck
Ayam dan itik
- B. Cow and buffalo
Lembu dan kerbau
- C. Chicken and sheep
Ayam dan biri-biri
- D. Chicken, duck and sheep
Ayam, itik dan biri-biri

CLO1
C1

7. Even though stunning is not recommended as it is doubtful, the type of stunning that is allowed is electrical stunning or any other stunning that is permitted by Majlis Fatwa. Why it is considered as doubtful?

Walaupun stunning tidak disarankan kerana ia menimbulkan shubahah (keraguan), jenis stunning yang dibenarkan adalah stunning elektrik dan apa-jenis yang dibenarkan oleh Majlis Fatwa. Mengapakah ia menimbulkan keraguan?

- A. A few of the animals are still conscious after stunning
Sesetengah haiwan masih sedar selepas stunning
- B. It may cause permanent injuries to the animals
Ia mungkin menyebabkan kecederaan kekal pada haiwan
- C. Stunning make the animal become more energetic
Stunning menyebabkan haiwan menjadi lebih bertenaga
- D. Stunning may cause slaughtering process to be slower
Stunning mungkin menyebabkan proses penyembelihan menjadi lambat

CLO1
C2

8. According to Malaysian Standard (MS 1500:2009), all of these animals are haram to be eaten **EXCEPT**

*Berdasarkan Standard Malaysia (M1500:2009), kesemua haiwan ini adalah haram **KECUALI***

- A. Woodpecker
Burung hud-hud
- B. Turtle
Penyu
- C. Horse
Kuda
- D. Donkey
Keldai

CLO1
C2

9. A Certificate of Analysis (COA) is a report which contains information relating to the quality of a particular batch of goods or ingredient. A valid COA must fulfil these requirements;

Sijil Analisa adalah satu laporan yang mana mengandungi maklumat berkaitan dengan kualiti sesuatu kumpulan bahan atau ramuan. Sijil Analisa haruslah memenuhi keperluan berikut;

- I. Issued by accredited laboratory
Dikeluarkan oleh makmal yang bertauliah
 - II. Complies with customer specification
Mematuhi spesifikasi pelanggan
 - III. Must have halal logo
Perlu mempunyai logo halal
 - IV. Traceable to lot identification
Boleh dikesan dengan lot pengenalan
- A. I, II and III only
I, II dan III sahaja
 - B. I, II, and IV only
I, II dan IV sahaja
 - C. II, III and IV only
II, III dan IV sahaja
 - D. I, II, III and IV
I, II, III dan IV

CLO1
C2

10. Which of the followings are the right temperatures for storage?

Yang manakah antara berikut merupakan suhu yang tepat untuk penyimpanan?

I. Chiller storage (0-10°C)

Penyimpanan dingin (0-10°C)

II. Dry storage (20-26 °C)

Penyimpanan kering (20-26°C)

III. Freezer storage (0-5 °C)

Penyimpanan sejukbeku (0-5°C)

IV. Chemical storage (minimum to -18°C)

Penyimpanan bahan kimia (minima hingga -18°C)

A. I only

I sahaja

B. II only

II sahaja

C. I, II and III only

I, II dan III sahaja

D. I, III and IV only

I, III dan IV sahaja

CLO1
C2

11. According to MS1500:2009, which of the followings should be included in food packaging labelling?

Berdasarkan MS1500:2009, yang manakah antara berikut perlu termasuk dalam label pembungkus makanan?

- I. Name of product
Nama produk
 - II. Serving size
Saiz hidangan
 - III. Nett content
Kandungan bersih
 - IV. Country of origin
Negara asal
- A. I, II and III only
I, II dan III sahaja
- B. I, II and IV only
I, II dan IV sahaja
- C. I, III and IV only
I, III dan IV only
- D. I, II, III and IV
I, II, III dan IV

CLO1

C2

12. For primary meat products, the label should include _____ and _____.

Untuk produk daging utama, pelabelan perlu termasuk _____ dan _____.

- A. Date of slaughter, date of storage
Tarikh sembelihan, tarikh penyimpanan
- B. Date of slaughter, date of processing
Tarikh sembelihan, tarikh pemprosesan
- C. Age of animal, date of slaughter
Umur haiwan, tarikh sembelihan
- D. Date of slaughter, date of cutting
Tarikh sembelihan, tarikh pemotongan

CLO1
C1

13. Which is the right combination of E Codes

Yang manakah kombinasi Kod E yang tepat

- A. E100-E199 preservative
E100-E199 pengawet
- B. E200-E299 colouring
E200-E299 pewarna
- C. E300-E399 antioxidant
E300-E399 antioksida
- D. E400-E499 flavour enhancer
E400-E499 penambah rasa

CLO1
C1

14. Substances used to preserve food by lowering the pH are

Bahan yang digunakan untuk mengawet makanan dengan merendahkan pH adalah

- A. vinegar and citric acid
cuka dan asid sitrik
- B. smoke and irradiation
asap dan radiasi
- C. baking powder and emulsifier
serbuk penaik dan pengimulsi
- D. salt and sugar
garam dan gula

CLO1
C2

15. Propionic acid (E280), potassium propionate (E283), calcium sorbate (E203) and benzoic acid (E210) are

Asid propionic (E280), potassium propionate (E283), kalsium sorbik (E203) dan asid benzoik (E210) kesemuanya adalah

- A. food colouring
pewarna
- B. antioxidant
antioksida
- C. preservative
pengawet
- D. emulsifier
pengimulsi

CLO1
C2

16. Using of pure ethanol which is produced by non *khamr* industry is

- Menggunakan etanol asli yang dihasilkan oleh bukan industri pembuatan khamr adalah*
- A. allowed if it is detected in the finished product
dibolehkan sekiranya ia didapati dalam produk akhir
 - B. allowed if it not detected in the finished product
dibolehkan sekiranya ia tidak didapati dalam produk akhir
 - C. haram if it is detected or not in finished product
haram sekiranya ia didapati atau tidak didapati dalam produk akhir
 - D. allowed if it is detected or not in finished product
dibolehkan sekiranya ia didapati atau tidak didapati dalam produk akhir

CLO1
C2

17. L-cystein is widely used in bakery product. It is haram if it was derived from

L-cystein digunakan secara meluas dalam produk bakeri. Ia adalah haram jika dihasilkan daripada

- A. human hair
rambut manusia
- B. pig's bone
tulang babi
- C. faeces
najis
- D. alcohol
alkohol

CLO1
C2

18. _____ is an enzyme produced in any mammalian stomach to digest the mother's milk and often used in production of cheese.

_____ adalah satu enzim yang dihasilkan dalam mana-mana perut mamalia untuk mencerna susu ibu dan selalu digunakan dalam pembuatan keju.

- A. Plasma
Plasma
- B. Rennin
Rennin
- C. Pepsin
Pepsin
- D. Resin
Resin

CLO1
C2

19. Which of these are the permitted sources of gelatin?

Manakah antara berikut merupakan sumber gelatin yang dibenarkan?

- A. Pig bones
Tulang-tulang babi
- B. Pig skin
Kulit babi
- C. Unslaughtered cow bones
Tulang lembu yang tidak disembelih
- D. Zabiha cow bones
Tulang lembu zabiha

CLO1
C2

20. Halal certificate from a company can be revoke if

- Sijil halal boleh dibatalkan jika*
- I. premises are in dirty condition
premis dalam keadaan yang kotor
 - II. only one muslim worker in the processing area
hanya seorang pekerja muslim di dalam kawasan pemprosesan
 - III. display expired halal certification
mempamerkan sijil halal yang sudah loput
 - IV. meeting of halal committee is held only once a month
mesyuarat jawatankuasa halal hanya sekali sebulan
- A. I, II and III only
I, II dan III sahaja
- B. I, II and IV only
I, II dan IV sahaja
- C. II, III and IV only
II, III dan IV sahaja
- D. I, II, III and IV
I, II, III dan IV

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

This section consists of **SIX (6)** structure questions. Answer **FOUR (4)** questions only.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi **ENAM (6)** soalan struktur. Jawab **EMPAT (4)** soalan sahaja.

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

- a) Define the following terms:

Takrifkan terma-terma berikut:

i. *Maslalah*

ii. *Dharurah*

iii. *Mafsadah*

iv. *Istihalah*

v. *Istihlak*

vi. *Istibra'*

[12 marks]

[12 markah]

CLO1
C1

- b) Give **FOUR (4)** examples of situation related to *istihalah*.

Berikan EMPAT (4) contoh situasi berkaitan istihalah.

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**CLO1
C1

- a) Halal slaughter is used to meet the religious requirements of the Islamic faith which forbid animal cruelty before slaughter. Give **FIVE (5)** best halal practices in poultry processing industry.

*Penyembelihan halal digunakan untuk memenuhi keperluan dan kepercayaan agama Islam yang melarang kekejaman terhadap haiwan sebelum disembelih. Berikan **LIMA (5)** amalan halal baik terbaik dalam industri pemprosesan unggas.*

[10 marks]
[10 markah]

CLO1
C2

- b) “ Malaysian Halal Standard (MS 1500:2009) contains practical guidelines for the food industry on the preparation and handling of halal food (including nutrient enhancers). It aims to set the ground rules for food products or food businesses in Malaysia. ”

“ Malaysia Halal Standard (MS 1500: 2009) mengandungi garis panduan yang praktikal bagi industri makanan mengenai penyediaan dan pengendalian makanan halal (termasuk penambah nutrien). Ia bertujuan untuk menetapkan peraturan-peraturan asas bagi produk makanan atau perniagaan makanan di Malaysia.”

Explain briefly **FIVE (5)** halal requirements in MS1500:2009.

*Huraikan secara ringkas **LIMA (5)** keperluan halal berdasarkan MS1500:2009.*

[10 marks]
[10 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**CLO1
C1

- a) Food conditioner is one of food additives. Give **FIVE (5)** other main groups of food additives and explain each of the function.

Kondisioner makanan adalah salah satu daripada makanan tambahan.

*Berikan **LIMA (5)** kumpulan utama lain makanan tambahan dan terangkan fungsi setiap satunya.*

[10 marks]
[10 markah]

CLO1
C2

- b) Identify **FIVE (5)** types of food conditioner together with its function.

*Kenalpasti **LIMA (5)** jenis kondisioner makanan bersama fungsinya.*

[10 marks]
[10 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

CLO1
C1

Indeed Allah has forbidden you to eat carrion, blood and the flesh of swine; also any flesh consecrated to something other than in the Name of Allah (An-Nahl 16:115)

Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan kepada kamu memakan bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih tidak kerana Allah. (An-Nahl 16:115)

- a) The above verses of the Holy Quran are sufficient to satisfy Muslims as to why pork is forbidden and that any prohibition in the holy book is ultimately for their own good.

List **FIVE (5)** ingredients derive from pork that are widely used in market.

Ayat-ayat al-Quran di atas sudah memadai untuk memuaskan umat Islam tentang mengapa khinzir adalah haram dan bahawa larangan dalam al-Quran adalah untuk kebaikan mereka sendiri.

*Senaraikan **LIMA (5)** bahan dari babi yang digunakan secara meluas dalam pasaran.*

[5 marks]
[5 markah]

CLO1
C2

- b) In the advent of modern science and technology, food has undergone many processes and raised concern among Muslim consumers which led to their curiosity whether the processed foods are haram or not.

Dalam kemajuan sains dan teknologi moden , makanan telah menjalani banyak proses dan menimbulkan kebimbangan di kalangan pengguna Islam dan membawa kepada rasa ingin tahu mereka , sama ada makanan yang diproses adalah haram atau tidak.

- i) List **THREE (3)** ways to distributing halal awareness to the community.

*Senaraikan **TIGA (3)** cara untuk menyebarkan kesedaran halal pada komuniti?*

[3 marks]
[3 markah]

- ii) Identify **SIX (6)** issues that can cause food product to become haram.

*Kenalpasti **ENAM (6)** isu yang menyebabkan produk makanan menjadi haram.*

[12 marks]
[12 markah]

QUESTION 5**SOALAN 5**CLO1
C2

- a) Define the following terms

Takrifkan terma-terma berikut

- i) *Az-zabح*
- ii) *An-nahr*
- iii) *Al-aqrع*
- iv) *At-tazkiah*

[8 marks]
[8 markah]

CLO1
C2

- b) The National Fatwa Council has ruled that the “thoracic sticking” method of slaughtering livestock, as used in New Zealand, to be allowed and that meat from these animals are *halal*, subject to stipulated conditions.

Majlis Fatwa Kebangsaan memutuskan bahawa kaedah “thoracic sticking” dalam penyembelihan ternakan yang digunakan di New Zealand adalah dibenarkan dan daging dari binatang-binatang ini halal, tertakluk kepada syarat-syarat yang ditetapkan.

- i) Identify **THREE (3)** conditions to use thoracic sticking method.

*Kenalpasti **TIGA (3)** syarat untuk menggunakan kaedah thoracic sticking.*

[6 marks]
[6 markah]

- ii) Give **THREE (3)** benefits of using thoracic sticking.

*Berikan **TIGA (3)** kebaikan menggunakan kaedah “thoracic sticking”.*

[6 marks]
[6 markah]

QUESTION 6

SOALAN 6

CLO1
C1

- a) Good hygiene practice is one important aspect of processing and handling food to prevent contamination from filth (*najs*), cross contamination, harmful microbes, foreign and hazardous substances.

*Amalan kebersihan yang baik adalah satu aspek penting dalam pemprosesan dan pengendalian makanan untuk mencegah pencemaran daripada kekotoran (*najis*), pencemaran silang, mikrob berbahaya serta bahan asing dan berbahaya.*

- i) State **THREE (3)** guideline to design food premise.

*Nyatakan **TIGA (3)** garis panduan untuk mereka bentuk premis makanan.*

[6 marks]
[6 markah]

- ii) Give **TWO (2)** examples of good personal hygiene practice.

*Beri **DUA (2)** contoh amalan kebersihan diri yang baik*

[4 marks]
[4 markah]

CLO1
C2

- b) Discuss **FIVE (5)** issues of processed food.

*Bincangkan **LIMA (5)** isu makanan yang telah diproses.*

[10 marks]
[10 markah]

SOALAN TAMAT

