

Nama Tingkatan



فَرَسْتِنَاكَ عَزَّ وَجَلَّ إِذَا رَجَعْنَا لِيَوْمِ الدِّينِ
 مَجْمُوعًا كَرَامًا سَيُكْفَى لِمَنْ عَجِبُوا كَأَمْ (عَرَبٍ) بِنْتِ الْوَالِدِ
 يَا يَاسْنَ إِسْلَامَ كَلْتَن



1103/2
 Bahasa
 Melayu
 Kertas 2
 Ogos
 2015
 2 ½ jam

**PEPERIKSAAN PERCUBAAN SPM
 2015**

BAHASA MELAYU
 Kertas 2

TINGKATAN 5
 Dua jam tiga puluh minit

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI SEHINGGA DIBERITAHU

1. *Kertas soalan ini mengandungi empat soalan.*
2. *Jawab semua soalan.*
3. *Jawapan bagi Soalan 2 (b), Soalan 2 (c), Soalan 2 (d) dan Soalan 4 berdasarkan teks Komponen Kesusasteraan Melayu Tingkatan 4 dan Tingkatan 5.*
4. *Jawapan anda hendaklah ditulis dalam kertas yang disediakan.*
5. *Jawapan boleh ditulis dalam tulisan rumi atau jawi.*

Kertas soalan ini mengandungi 10 halaman bercetak dan 2 halaman tidak bercetak

Soalan 1 : Rumusan

[30 markah]

Baca petikan di bawah dengan teliti, kemudian buat satu rumusan tentang **cara-cara penyediaan makanan yang selamat dan masalah-masalah yang dihadapi**. Panjang rumusan hendaklah tidak melebihi 120 patah perkataan.

Di Malaysia, pengendali makanan diwajibkan mengambil suntikan vaksin dan menghadiri kursus pengendalian makanan sebelum memulakan perniagaan makanan. Hakikatnya, kita sendiri juga ialah pengendali makanan. Amalan membasuh tangan sebelum dan ketika penyediaan makanan merupakan langkah yang sangat penting. Semua peralatan dan permukaan kerja hendaklah dibersihkan dengan air bersih dengan campuran larutan cecair antibakteria. Pengendali makanan perlu membiarkan sebentar larutan antibakteria itu pada permukaan yang dikehendaki sebelum dibilas dengan air bersih.

Ulam dan sayur-sayuran mentah masih menjadi hidangan kegemaran rakyat Malaysia *merentas budaya*. Begitu juga dengan buah-buahan sama ada yang baru dipetik atau dibeli di kedai. Semua ini perlu dicuci dengan air bersih sebelum dimakan. Kuman di bahagian luar boleh masuk ke bahagian dalam semasa pengendalian dilakukan. Tuala untuk mengelap tangan perlu ditukar sekerap mungkin. Kain yang lembap sangat sesuai untuk pembiakan bakteria. Kebanyakan keluarga di Malaysia gemar menggunakan kain yang buruk untuk mengelap meja selepas digunakan dan kain itu tidak direndam dengan menggunakan air panas.

Sebaik-baiknya bahan mentah dan bahan yang sudah dimasak hendaklah diasingkan. Jus dan lebihan lelehan yang mengandungi kuman daripada sayur, daging dan makanan laut mentah boleh mencemari makanan yang sudah siap dimasak. Makanan mentah perlu diletakkan pada tingkat yang lebih rendah daripada makanan yang sudah dimasak di dalam peti sejuk. Peti sejuk yang terlalu padat dengan bahan simpanan tidak sesuai untuk pengaliran udara sejuk. Tempoh penyimpanan makanan di dalam peti sejuk perlu juga diambil perhatian. Sebenarnya makanan tidak boleh disimpan terlalu lama di dalam peti sejuk. Ada yang menjadi basi selepas tiga hingga lima hari. Ada juga yang bertahan sehingga seminggu. Perlu diingat bahawa kadang-kadang bakteria penyebab keracunan makanan tidak menjejaskan rupa, bau dan rasa makanan.

Makanan hendaklah dimasak cukup lama untuk memastikan bahagian tengah makanan tidak terlepas daripada haba. Suhu optimum untuk masakan mestilah pada 70 darjah Celsius. Takat suhu ini sesuai untuk membunuh kuman yang bahaya. Ada beberapa penunjuk yang membantu anda untuk menentukan sama ada makanan itu masak dengan sempurna atau tidak. Daging yang dimasak tidak seharusnya berwarna merah jambu pada bahagian tengah. Bagi masakan sup dan rebusan yang menggunakan ketuhar, makanan itu dikira masak apabila wap panas kelihatan keluar. Wap panas ini akan keluar setelah mendidih beberapa minit.

