




| | |
|-----------------------|--|
| TEMA | SAINS BAHAN |
| UNIT | 8 Pengawetan Makanan |
| TAJUK | 8.0 Pengawetan Makanan |
| STANDARD KANDUNGAN | 8.1 Kerosakan Makanan |
| STANDARD PEMBELAJARAN | 8.1.5 Menjalankan projek mengawet sejenis makanan dengan pelbagai kaedah |
| AKTIVITI 1 | <p>1 Murid menonton video tentang beberapa jenis proses pengawetan mangga.</p> <p>Jem mangga</p>  <p>https://www.youtube.com/watch?v=lihQk5Ys7m4</p> <p>Penjerukan mangga</p>  <p>https://www.youtube.com/watch?v=Ti4ruDl6arw</p> <p>Aiskrim mangga</p>  <p>https://www.youtube.com/watch?v=TDIACqV9jyc</p> <p>2 Murid mengaitkan kaedah pengawetan mangga dengan faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisma.</p> |
| AKTIVITI 2 | <p>1 Murid diberi dengan senario berikut:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>Pak Jamal seorang pengusaha ladang mangga, dia mengalami persaingan dengan pengusaha ladang mangga lain di dalam kampungnya. Apabila musim buah tiba, buah mangga Pak Jamal kurang laris. Apakah yang perlu dilakukan oleh Pak Samad untuk mengelakkan lambakan buah mangga daripada rosak?</p> <p>Sebagai seorang juruteknologi makanan, anda dikehendaki mencari kaedah pengawetan yang sesuai untuk buah mangga supaya tahan lama serta membantu Pak Samad memasarkan produk tersebut dengan kaedah pembungkusan yang menarik dan murah.</p> </div> <p>2 Berdasarkan senario di atas, guru membimbing murid untuk:</p> <ol style="list-style-type: none"> menentukan prosedur/kaedah pengawetan yang sesuai. menentukan reka bentuk pembungkusan produk yang menarik, murah dan mesra pengguna. menentukan kaedah pemasaran produk yang berkesan. menerangkan dan membentangkan kaedah prosedur pengawetan, reka bentuk pembungkusan dan kaedah pemasaran produk. <p>3 Murid lengkapkan ujian pra dan ujian pasca.</p> |

UJIAN PRA

TAJUK: PENGAWETAN MAKANAN

NAMA: _____ KELAS: _____ TARIKH: _____

1 Apakah tujuan pengawetan makanan?

2 Terangkan secara ringkas beberapa kaedah pengawetan yang boleh digunakan untuk mengawet buah mangga.

3 Apakah faktor pertumbuhan mikroorganisma yang menyebabkan kerosakan makanan?

4 Pada pendapat kamu, apakah kaedah pengawetan yang sesuai bagi mangga? Jelaskan.

5 Bagaimanakah cara untuk memastikan produk makanan dapat dipasarkan dengan baik?

6 Apakah kepentingan teknologi kaedah pengawetan kepada manusia?

UJIAN PASCA

TAJUK: PENGAWETAN MAKANAN

NAMA: _____ KELAS: _____ TARIKH: _____

1 Apakah tujuan pengawetan makanan?

2 Terangkan secara ringkas beberapa kaedah pengawetan yang boleh digunakan untuk mengawet buah mangga.

3 Apakah faktor pertumbuhan mikroorganisma yang menyebabkan kerosakan makanan?

4 Pada pendapat kamu, apakah kaedah pengawetan yang sesuai bagi mangga? Jelaskan.

5 Bagaimanakah cara untuk memastikan produk makanan dapat dipasarkan dengan baik?

6 Apakah kepentingan teknologi kaedah pengawetan kepada manusia?
