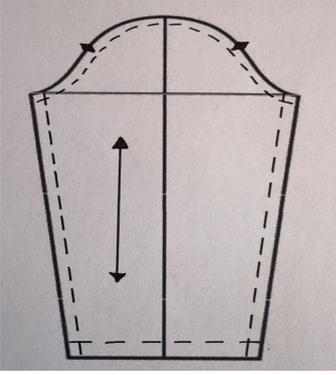


**PERATURAN PEMARKAHAN MODUL GEMPUR 1 (PULAU PINANG) TAHUN 2025  
SAINS RUMAH TANGGA (3769/1)**

**BAHAGIAN A**

| No Soalan | Jawapan  | Markah                     | Jumlah   |
|-----------|--|----------------------------|----------|
| 1         | P- Pengerusi<br>Q-Penolong Setiausaha  | 1<br>1                     | <b>2</b> |
| 2         | A-Sikap dan Amalan Pengurusan<br>B-Taraf Pendidikan Keluarga   | 1<br>1                     | <b>2</b> |
| 3         | A (peti sejuk)<br>Dekat meja kerja supaya mudah mengambil dan menyimpan makanan @ dekat meja kerja supaya mudah mengambil atau menyimpan<br><br>B (mesin basuh pakaian)<br>Berdekatan sumber air @ elektrik supaya mudah digunakan<br><br>C (singki)<br>Tepi tingkap supaya dapat pencahayaan dan pengudaraan yang cukup | 1<br><br>1<br><br>1        | <b>3</b> |
| 4         | a) Poliester<br>b) fortset@ Avlin @ Dakron @ Encron  | 1<br>1                     | <b>2</b> |
| 5         | a) Pekerjaan<br>b) Keperluan fisiologi<br>Budaya<br>Kemajuan teknologi<br>Keperluan sosial<br>Pendapatan dan kemampuan<br>Geografi<br><br><i>( Pilih mana mana tiga jawapan di atas)</i>   | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1 | <b>3</b> |
| 6         | A - Pita Ukur<br>B - Pembaris sesiku<br>C - Pembaris lengkung  | 1<br>1<br>1                | <b>3</b> |

|    |  |             |   |
|----|--|-------------|---|
| 7  |  <ul style="list-style-type: none"> <li>- garis pepaduan</li> <li>- iringan lurus</li> <li>- tadarimbangan@notch</li> </ul>   | 1<br>1<br>1 | 3 |
| 8  | <p><b>Kos keseluruhan:</b> Kos bahan + kos upah + kos overhead<br/> : RM25 + RM10 + RM5.50<br/> : RM40.50</p> <p><b>Harga jualan:</b> RM40.50 + (20% × RM40.50)<br/> : RM40.50 + RM8.10<br/> : RM48.60</p> <p>→ <b>1 markah</b> untuk jawapan kos keseluruhan tepat<br/> → <b>1 markah</b> untuk harga jualan dengan pengiraan betul</p> | 1<br><br>1  | 2 |
| 9  | Pelawas  | 1           | 1 |
| 10 | X : Kanji bertukar warna kepada biru tua.<br>Y : Ujian Millon  | 1<br>1      | 2 |
| 11 | i. Lakteal<br>ii. Sel epitelium<br>iii. Salur limfa  | 1<br>1<br>1 | 3 |
| 12 | A: Perkongsian<br>B: Syarikat Sendirian Berhad   | 1<br>1      | 2 |
| 13 | i) Produk<br>ii) Tempat<br>iii) Promosi<br>(Pilih mana mana <b>tiga</b> jawapan di atas)   | 1<br>1<br>1 | 3 |

|                               |   |   |   |
|-------------------------------|---|---|---|
| 14                            | Keadaan dan bentuk badan  | 1 | 3 |
|                               | Menilai berat badan   | 1 |   |
|                               | Jarak lokasi pemindahan   | 1 |   |
|                               | Keperluan bantuan   | 1 |   |
|                               | Menilai risiko<br>(Pilih mana mana <b>tiga</b> jawapan di atas) |   |   |
| 15                            | Mikroorganisme  | 1 | 3 |
|                               | Haiwan dan serangga perosak                                     | 1 |   |
|                               | Tindak balas enzim  | 1 |   |
| 16                            | X : Cleaver @ Pisau daging                                      | 1 | 3 |
|                               | Y : Bread knife @ Pisau roti                                    | 1 |   |
|                               | Z : Mincing knife @ Pisau cincang                               | 1 |   |
| 17                            | i) Kenalpasti bahagian potongan daging                          | 1 | 3 |
|                               | ii) Basuh daging dengan bersih                                  | 1 |   |
|                               | iii) Salut daging dengan bahan perasa                           | 1 |   |
| 18                            | a) krim @ mentega   | 1 | 2 |
|                               | b) sos lebih berkrim@tampak bersinar                            | 1 |   |
| 19                            | X : doh kandungan lemak dan gula yang tinggi @ rich dough       | 1 | 3 |
|                               | Y : doh satu langkah @ straight dough method                    | 1 |   |
|                               | ii) ban berinti @ dinner roll @ roti manis                      | 1 |   |
| 20 (a)                        | - Pastri <i>Phyllo</i> @ Filo                                   | 1 | 1 |
| (b)                           | - Tepung  | 1 | 1 |
|                               | - Cecair  | 1 |   |
|                               | - Lemak   | 1 |   |
| <b>(Pilih mana-mana SATU)</b> |   |   |   |

**BAHAGIAN B**

| <b>No Soalan</b> | <b>Jawapan</b>   | <b>Markah</b>                                  | <b>Jumlah</b> |
|------------------|--|--|---------------|
| 1 (a)            | <p><b>Kecuaian manusia</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Elakkan meninggalkan dapur semasa sedang memasak untuk mengelakkan makanan hangus atau terbakar.</li><li>· Sentiasa memeriksa dan mengawasi masakan yang menggunakan alat penjimat masa seperti ketuhar.</li></ul> <p><b>Pakaian semasa bekerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Pakai kasut yang bersesuaian dengan pekerjaan dan tidak terlalu ketat serta bertumit terlalu tinggi.</li></ul> <p><b>Susun atur peralatan dan kelengkapan</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Pastikan tiada penyambungan yang banyak pada satu plag untuk mengelakkan litar pintas berlaku.</li><li>· Kedudukan dapur gas, dan ketuhar perlu sesuai agar tempat kerja mendapat pengudaraan yang baik sekiranya berlaku kebocoran gas.</li></ul> <p><b>Keadaan tempat kerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Lantai tempat kerja perlu dipastikan sentiasa kering, tidak berminyak dan tidak licin.</li></ul> <p>(Untuk huraian boleh terima mana-mana jawapan yang bersesuaian)</p> | 1<br><br>1<br><br>1<br><br>1<br><br>1<br><br>1 | <b>8</b>      |
| 1 (b)            | <ul style="list-style-type: none"><li>- Mempercepatkan pengeluaran perkhidmatan atau produk.</li><li>- Mengurangkan kerosakan harta benda dan peralatan.</li><li>- Meningkatkan kualiti produktiviti.</li><li>- Mengurangkan risiko berlaku kecederaan atau kematian.</li></ul> <p>(Pilih mana mana <b>dua</b> jawapan di atas)</p>  | 1<br><br>1                                     | <b>2</b>      |

|       |  |   |          |
|-------|--|---|----------|
| 2 (a) | <p>karbohidrat :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fatimah mengambil makanan sumber karbohidrat seperti roti canai, donut, burger, kentang goreng secara berlebihan/ tiada pengambilan sumber karbohidrat kompleks seperti oats, bijirin penuh.</li> </ul> <p>protein :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fatimah mengambil makanan sumber protein dengan jumlah yang sangat sedikit hanya terdapat dalam hidangan burger/ tidak mencukupi untuk keperluan pertumbuhan remaja</li> </ul> <p>lemak :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fatimah mengambil lemak terlalu tinggi atau lemak tepu tinggi seperti burger, kentang goreng, roti canai/ lemak yang tinggi mengundang risiko penyakit dan peningkatan berat badan.</li> <li>- Fatimah mengambil gula berlebihan seperti minuman manis dan air berkarbonat/ mengundang risiko penyakit diabetes dan peningkatan berat badan</li> </ul> <p>vitamin &amp; garam mineral :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fatimah tidak mengambil Sayuran dan buah-buahan / mungkin mengalami kekurangan zat penting untuk remaja</li> </ul> | <p>1 + 1</p> <p>1 + 1</p> <p>1 + 1</p> <p>@</p> <p>1 + 1</p> <p>1 + 1</p> | <p>8</p> |
| (b)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- tambahkan sayur dan buah dalam setiap hidangan</li> <li>- gantikan minuman bergula dengan air kosong</li> <li>- pilih kaedah memasak yang sihat seperti kukus, rebus, panggang</li> <li>- kurangkan makanan bergoreng @ makanan segera @ makanan berproses</li> <li>- seimbangkan pinggan makanan kepada 'Pinggan Sihat Malaysia' ½ sayur &amp; buah, ¼ protein, ¼ karbohidrat.</li> </ul> <p>( pilih mana mana <b>dua</b> di atas )</p>  | <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>                              | <p>2</p> |

|       |   |   |                  |
|-------|---|---|------------------|
| 3 (a) | <p>Ketahanan / Produk A Tahan lebih lama jika dijaga dengan baik/Produk B perlu diberi perhatian terhadap sistem elektronik untuk tahan lebih lama</p> <p>Bahan buatan / Produk A Keluli tahan karat / Produk B Keluli tahan karat, plastik di luar tahan panas dan bahan anti lekat di sebelah dalam pot</p> <p>Penyenggaraan / Produk A mudah dijaga / Produk B sistem elektronik perlu diselenggara jika bermasalah.</p> <p>Rekabentuk / Produk A berbentuk konvensional yang mempunyai injap tekanan asas@pengawalan suhu manual / Produk B lebih moden dengan sistem auto kunci dan injap stim automatik @pengawalan suhu automatik</p> <p>Harga / Produk A lebih murah / produk B lebih mahal</p> | <p><b>1+1+1</b></p> <p><b>1+1+1</b></p> <p><b>1+1+1</b></p> <p><b>1+1+1</b></p> <p><b>1+1+1</b></p> <p><b>mana-mana 4</b></p>   | <p><b>12</b></p> |
| (b)   | Produk B  | <b>1</b>  | <b>1</b>         |
| (c)   | <p>masa @ tenaga@ kualiti hidup@perbelanjaan@keselamatan</p> <p><b>mana-mana 2</b></p>  |   | <b>2</b>         |
| 4 (a) | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Kreativiti</li> <li>-Lakaran</li> <li>-Bahasa</li> <li>-Tarikh Luput</li> <li>-Komposisi Makanan</li> <li>-Senarai Ramuan</li> <li>-Nama dan Alamat Pengilang</li> <li>-Kod Bar</li> <li>-Jenama Makanan</li> <li>-Isipadu</li> <li>-Pengawet dan Pewarna</li> <li>-Tanda Halal</li> </ul>  | <p><b>1</b></p> | <b>10</b>        |
| (b)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tarikh Luput</li> <li>-Komposisi Makanan</li> <li>-Senarai Ramuan</li> <li>-Nama dan Alamat Pengilang</li> <li>-Kod Bar</li> <li>-Jenama Makanan</li> <li>-Isipadu</li> <li>-Pengawet dan Pewarna</li> <li>-Tanda Halal</li> </ul> <p>( mana-mana 5 jawapan yang betul )</p> <p><b>Skema Pemarkahan Tamat</b></p>   | <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p>   | <b>5</b>         |