

# JAWAPAN

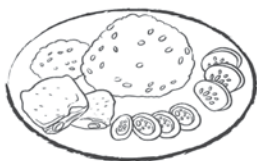
## BAB 2

### Aplikasi Teknologi

#### PBD

#### 2.6 Reka Bentuk Makanan

- Reka bentuk makanan merupakan aktiviti penyusunan bahan secara terancang sama ada pembentukan, hiasan, ukiran, dan pembungkusan yang melibatkan inovasi dan kreativiti.
- Kebebasan memilih kepada pengguna  
Pengguna mempunyai kebebasan untuk memilih pelbagai reka bentuk makanan sama ada reka bentuk susunan hiasan pada makanan ataupun reka bentuk pada makanan itu sendiri.
  - Memberi faedah kepada pengusaha  
Pengusaha mendapatkan peluang perniagaan melalui pelbagai inovasi dan cita rasa pengguna yang sering ubah.
  - Menzahirkan nilai estetika  
Melalui reka bentuk makanan yang menarik, boleh menambahkan nilai estetika iaitu memberi nilai tambah dengan pelbagai reka bentuk makanan yang menepati cita rasa pasaran kini.
  - Melindungi etika sosial  
Pelbagai reka bentuk makanan yang dihasilkan sama ada mengikut cita rasa dan trend terkini seharusnya tidak mengubah identiti sesuatu produk makanan terutamanya yang melibatkan makanan yang menjadi identiti sesuatu kaum dan agama.
- Rajah A: Alatan memotong. Fungsinya adalah untuk memotong dan mereka bentuk makanan.  
Rajah B: Alatan membentuk. Fungsinya adalah untuk membentuk makanan.  
Rajah C: Alatan menghias. Fungsinya adalah untuk menghias bagi mendapatkan rupa bentuk yang menarik pada makanan.
- Aktiviti PAK-21
- Lakaran reka bentuk makanan



(Terima lakaran lain asalkan hidangan sepinggan lengkap)

(d) (i)

| Bil. | Kriteria                                    | Digunakan/Tidak |   | Catatan                                                                        |
|------|---------------------------------------------|-----------------|---|--------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                             | ✓               | ✗ |                                                                                |
| 1    | Inovasi, kreativiti, keaslian reka bentuk   | ✓               |   | Nasi berbentuk cawan terbalik, dihiasi dengan sayur-sayuran yang disusun rapi. |
| 2    | Unsur simbolik, emosi, estetika, penampilan | ✓               |   | Susun atur ringkas dan mudah tetapi menarik.                                   |
| 3    | Fungsi paktikal                             | ✓               |   | Susunan dan cara potong sayur-sayuran senang untuk diambil dan dimakan.        |
| 4    | Kualiti kebolehpasaran                      | ✓               |   | Idea reka bentuk makanan boleh dipasarkan.                                     |
| 5    | Ergonomik                                   | ✓               |   | Reka bentuk yang mudah dan selamat.                                            |

Lakaran pembungkusan makanan



(Terima lakaran murid yang relevan)

| (b) | Elemen  | Justifikasi                                                           |
|-----|---------|-----------------------------------------------------------------------|
|     | Garisan | Lakaran dalam bentuk 3 dimensi (3D). Gabungan garisan halus dan tebal |
|     | Bentuk  | Digambarkan dalam bentuk 3 dimensi (3D).                              |
|     | Tekstur | Gabungan tekstur halus, licin, dan kasar.                             |
|     | Nilai   | Lakaran mempunyai tona terang dan gelap.                              |
|     | Warna   | Lakaran hanya hitam dan putih sahaja.                                 |
|     | Rupa    | Rupa bebas dan tidak terikat pada bentuk khusus.                      |

| (c) | Prinsip      | Justifikasi                                                                         |
|-----|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|     | Keseimbangan | Menggunakan keseimbangan asimetri.                                                  |
|     | Kontras      | Tona yang terang dan gelap digunakan untuk mewujudkan kesan kontras.                |
|     | Pengulangan  | Kesan pengulangan pada timun dan tomato.                                            |
|     | Keringkasan  | Lakaran lebih ringkas dan mudah dikenal setiap elemen.                              |
|     | Pergerakan   | Tiada kesan pergerakan digunakan.                                                   |
|     | Penekanan    | Ditunjukkan pada elemen hidangan sepinggan lengkap iaitu ayam, nasi, sayur-sayuran. |
|     | Kepelbagaian | Kepelbagaian elemen dan idea yang berbeza digunakan dalam reka bentuk.              |

(ii)

| Bil. | Kriteria                                    | Digunakan/Tidak |   | Catatan                                                                                       |
|------|---------------------------------------------|-----------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                             | ✓               | ✗ |                                                                                               |
| 1    | Inovasi, kreativiti, keaslian reka bentuk   | ✓               |   | Bekas yang mempunyai ruang pengasingan untuk memastikan makanan tidak bercampur dan tertutup. |
| 2    | Unsur simbolik, emosi, estetika, penampilan | ✓               |   | Bekas yang nampak menarik dan praktikal.                                                      |
| 3    | Fungsi praktikal                            | ✓               |   | Bahan makanan boleh diasingkan dan mudah dibawa ke mana-mana.                                 |
| 4    | Kualiti kebolehpasaran                      | ✓               |   | Kualiti baik yang tidak mudah pecah dan boleh dipasarkan.                                     |
| 5    | Ergonomik                                   | ✓               |   | Bekas yang ada penutup dan ruang pengasingan agar makanan tidak bercampur serta mudah dibawa. |

6. Terima mana-mana gambar yang sesuai

### POWER PT3

#### Bahagian A

1. D      2. B      3. B      4. D      5. A  
6. D      7. D      8. A

#### Bahagian B

1. ☐ ✗  
☐ ✓  
☐ ✓

2. ☐ C  
☐ A  
☐ B

3.

| Alatan menghias | Alatan menghidang |
|-----------------|-------------------|
| A               | B                 |
| D               | C                 |

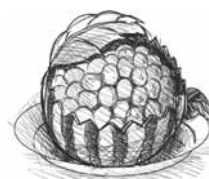
2. ☐ B → ☐ A → ☐ C

#### Bahagian C

1. (a) (i) Mengekalkan kualiti makanan.  
(ii) Meminimumkan pembaziran.  
(iii) Mengurangkan penggunaan bahan pengawet makanan.  
(b) (i) Maklumat pengeluaran.  
(ii) Tarikh luput.  
(iii) Pernyataan mengenai kuantiti dan isi padu.  
(iv) Jenama dan ilustrasi.  
(v) Senarai ramuan.  
(c) Tipografi merupakan seni memilih dan mengatur huruf atau muka taip.

### POWER KBAT

1. (a)



(Terima mana-mana lakaran yang sesuai)

- (b) Reka bentuk pada makanan itu sendiri.  
(c) Pisau ukir dan *parisian scoop*. Pisau ukir digunakan untuk mengukir. *Parisian scoop* digunakan untuk mendapatkan bentuk bulat pada isi buah tembikai.