

PERATURAN PEMARKAHAN PEPERIKSAAN PERCUBAAN SPM 2021
SAINS RUMAH TANGGA
3769/1

Bahagian	Nombor Soalan	Jawapan	Skor	Jumlah Skor
A	1	<ul style="list-style-type: none"> i. Mengikut Arahan dengan betul ii. Bekerja mengikut garis masa (Carta Gantt) 	<ul style="list-style-type: none"> 1 1 	2
	2	<ul style="list-style-type: none"> X : Menentukan matlamat keluarga Y : Menganggarkan pendapatan Z : Menilai bajet 	<ul style="list-style-type: none"> 1 1 1 	3
	3	<ul style="list-style-type: none"> i. Ruang sosial ii. Ruang persendirian iii. Ruang kerja 	<ul style="list-style-type: none"> 1 1 1 	3
	4	<ul style="list-style-type: none"> i. Masa: Dapat menjimatkan masa ii. Tenaga: Dapat menjimatkan tenaga, meringankan bebanan kerja, dan mengurangkan keletihan. iii. Kualiti Hidup: Dapat memanfaatkan masa terluang dengan melakukan aktiviti lain bersama keluarga 	<ul style="list-style-type: none"> 1 1 1 	3
	5	<ul style="list-style-type: none"> P : Ira Lurus Q : Tanda Lipatan R : Garis pepaduan 	<ul style="list-style-type: none"> 1 1 1 	3
	6	<p>Teknik menggunting fabrik</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Pastikan fabrik berada di atas permukaan yang rata 2. Gunakan gunting fabrik yang tajam 3. Apabila menggunting fabrik, letakkan satu tangan di atas pola 4. Gunakan mata gunting sepenuhnya semasa menggunting bahagian lurus dan gunakan bahagian mata hujung gunting sahaja untuk menggunting bahagian kecil dan lengkung 	<ul style="list-style-type: none"> 1 1 1 1 	3

		<p>5. Pastikan mata gunting yang runcing berada diatas meja ketika menggunting fabrik</p> <p>6. Jangan angkat fabrik semasa menggunting fabrik</p> <p>7. Gunakan bahagian mata gunting yang runcing untuk menggunting tanda imbang</p> <p>8. Tanda imbang dubel boleh digunting sekali sebagai Satu</p> <p>9. Pastikan jumlah kepingan fabrik yang digunting mencukupi.</p> <p>(Mana-mana 3 jawapan)</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	
	7	<p>Langkah Langkah menjahit R (lisu pepaduan)</p> <p>i. Tandakan kedudukan lisu Temukan sebelah luar fabrik dan sematkan di garisan pepaduan. Semat dan jelujur.</p> <p>ii. Jahit mesin di garis pinggang ke satu hujung tirus, Tindih mata jahitan awal sepanjang 2 cm di garis pinggang dan jahit mesin ke hujung yang tirus satu lagi. Susup semua hujung benang,</p> <p>iii. Snipkan di bahagian pinggang sehingga 0.5cm dari garis jahitan untuk mengurangkan tegangan pada lisu bagi membolehkan lisu melengkung dengan rata. Kemas tepi yang disnip dengan jahitan insang pari. Tekan lisu menghala ke tengah pakaian</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	3
	8	<p>i. Vitamin larut lemak</p> <p>ii. Sel epitelium</p> <p>iii. Sistem Limfa</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	3
	9.	<p>Budaya</p> <p>Geografi</p> <p>Kemajuan teknologi</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	3
	10.	<p>Satu jadual yang menunjukkan tahap keperluan nutrient harian oleh individu yang sihat mengikut jantina, umur, ibu mengandung dan ibu yang mnyusukan anak.</p>	<p>1</p>	1

11.	<p>1. Fikir terlebih dahulu sebelum mengangkat beban dengan mengambil kira berat dan bentuk beban, jarak dan keadaan lokasi serta alat bantu.</p> <p>2. Angkat objek dengan menggunakan postur badan yang betul dan berdiri pada posisi yang stabil.</p> <p>3. Pegang objek dengan cara yang betul untuk mengelakkan kecederaan pada postur badan.</p> <p>4. Letakkan objek pada posisi yang betul sebelum mengubah posisi beban pada kedudukan yang dikehendaki.</p>	1 1	2
12.	<p>a) Dapur</p> <p>b) Bilik gas</p> <p>@ Ruang penyimpanan</p>	1 1	2
13.	<p>a) Kehendak am premis makanan</p> <p>b)Pengendali makanan</p>	1 1	2
14.	<p>1. Memanjangkan tempoh kesegaran dan jangka hayat sesuatu makanan.</p> <p>2. Membunuh mikroorganisma yang menyebabkan kerosakan pada makanan sama ada suhu yang terlampau tinggi atau terlampau rendah.</p> <p>3. Mendapatkan perubahan organoleptik yang dikehendaki pada makanan.</p> <p>4. Mengubah organoleptic yang merangkumi bau, rasa dan rupa makanan.</p> <p>5. Memastikan makanan yang disediakan mengikut panduan suhu yang sesuai.</p> <p>6. Mengelakkan pencemaran oleh mikroorganisma terhadap makanan yang boleh menyebabkan keracunan makanan.</p> <p>(Mana-mana dua jawapan di atas)</p>	1 1	2
15.	<p>a) Garpu buah-buahan</p> <p>b)-Semua kutleri dibasuh dengan bersih dan dilap dengan kering sebelum disimpan.</p> <p>-Kutleri disusun menikut jenis yang sama bagi memudahkan untuk digunakan kemudian.</p> <p>-Kutleri yang diperbuat daripada keluli tahan karat hendaklah direndam dalam air panas dan digilap dengan kain sehingga kering dan berkilat sebelum digunakan.</p> <p>(mana-mana satu jawapan di atas)</p>	1 1	
16.	<p>a) Sayuran berbauwang</p>	1	

		<p>b) 1. Disimpan di rak yang mempunyai peredaran udara yang baik, kering dan gelap. 2. Asingkan daripada makanan yang berbau kuat. 3. Bahagian yang rosak perlu dibuang terlebih dahulu.</p>	1 1	
	17	<p>(i) Ikan dibasuh bersih sebelum dipotong (ii) Sapukan sedikit garam untuk menanggalkan darah beku ikan (iii) Sediakan potongan ikan dalam bentuk steaks/ sticks/ dressed/ whole/ dan drawn</p>	1 1 1	3m
	18	<p>(i) Warna merah pekat @ tidak pucat @ tidak kotor (ii) Tekstur kenyal apabila ditekan (1m) (iii) Bau @ aroma segar @ bau khas daging lembu @ kambing (iii) Bentuk urat wajar @ tidak mengalami pembengkakan. (Pilih mana-mana 2 jawapan)</p>	1 1 1	2m
	19	<p>(i) Tepung pulut (ii) Gula melaka (iii) Kelapa parut (Pilih mana-mana 2 jawapan)</p>	1 1 1	2m
	20	<p>Kos bahan + kos upah + kos sampingan RM 18 + RM 3.50 + RM 16 = RM 37.50</p>	1 1 1	3m

BAHAGIAN B

No soalan	Skema Jawapan	Markah	Jumlah markah
1(a)	<p>Pekerjaan - bidang pekerjaan mempengaruhi pemilih pakaian dan boleh menggambarkan pekerjaan seseorang contohnya memakai blazer</p> <p>Pendapatan dan Kemampuan - Puan Meriam seorang doktor pakar yang mempunyai pendapatan yang tinggi berkemampuan untuk memiliki pakaian yang berkualiti</p> <p>Geografi -Iklim yang sejuk menyebabkan Puan Meriam perlu memakai pakaian yang memanaskan badan</p> <p>Keperluan fisiologi - pakaian yang tebal dapat mengawal suhu tubuh dan dapat mengelakkan daripada alahan kepada suhu</p> <p>Kemajuan Teknologi -Kemajuan teknologi membantu beliau mendapat maklumat terkini dengan cepat mengenai fesyen dan pakaian.</p>	1+1 1+1 1+1 1+1 1+1	10

No soalan	Skema Jawapan	Markah	Jumlah markah
3 (a)	X : Peti Sejuk Y : Periuk nasi elektrik @ cerek elektrik @ pembakar roti @ ketuhar @ <i>microwave</i> Z : Dapur	1 1 1	3
3 (b)	Kedudukan peti sejuk perlu berdekatan dengan meja kerja untuk menghadkan pergerakan semasa penyediaan & penyimpanan makanan Kedudukan sinki berhadapan tingkap untuk mendapatkan pencahayaan & pengudaraan yang cukup Kedudukan dapur masak perlu berdekatan dengan sinki untuk menghadkan pergerakan Alatan berteknologi tinggi (cerek elektrik, periuk nasi elektrik, <i>microwave</i> , pembakar roti) perlu diletakan berhampiran dengan suis elektri / tempat yang mudah dilihat untuk mengelakan berlakunya kemalangan berkaitan pendawaian elektrik	1+1 1+1 1+1 1+1	8
3 (c)	Tenaga Masa Keselamatan Kualiti Hidup Perbelanjaan	1 1 1 1 1	4 JUMLAH = 15

No.	Skema Jawapan	Markah	Jumlah markah												
4	<p>a(i)</p> <table border="1" data-bbox="280 613 1118 1245"> <thead> <tr> <th data-bbox="280 613 475 725">Kesan haba terhadap makanan</th> <th data-bbox="475 613 799 725">Kaedah A (haba lembap)</th> <th data-bbox="799 613 1118 725">Kaedah B (haba kering)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="280 725 475 1021">Rupa (1m)</td> <td data-bbox="475 725 799 1021"> Bentuk makanan kekal, tidak berminyak dan isi lembap. (1m) atau Makanan berwarna pucat. (1m) </td> <td data-bbox="799 725 1118 1021"> Permukaan makanan kering, tidak berminyak, isi mengecut dan lembap. (1m) atau Makanan berwarna perang. (1m) </td> </tr> <tr> <td data-bbox="280 1021 475 1133">Tekstur (1m)</td> <td data-bbox="475 1021 799 1133">Isi lembut dan mudah hancur (1m)</td> <td data-bbox="799 1021 1118 1133">Isi keras dan garing (1m)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="280 1133 475 1245">Rasa (1m)</td> <td data-bbox="475 1133 799 1245">Rasa tawar dan perlu ditambahkan perasa (1m)</td> <td data-bbox="799 1133 1118 1245">Rasa manis ikan kekal(1m)</td> </tr> </tbody> </table>	Kesan haba terhadap makanan	Kaedah A (haba lembap)	Kaedah B (haba kering)	Rupa (1m)	Bentuk makanan kekal, tidak berminyak dan isi lembap. (1m) atau Makanan berwarna pucat. (1m)	Permukaan makanan kering, tidak berminyak, isi mengecut dan lembap. (1m) atau Makanan berwarna perang. (1m)	Tekstur (1m)	Isi lembut dan mudah hancur (1m)	Isi keras dan garing (1m)	Rasa (1m)	Rasa tawar dan perlu ditambahkan perasa (1m)	Rasa manis ikan kekal(1m)	<p>1+1+1 3m</p> <p>1+1+1 3m</p> <p>1+1+1 3m</p> <p>9m</p>	15 m
	Kesan haba terhadap makanan	Kaedah A (haba lembap)	Kaedah B (haba kering)												
	Rupa (1m)	Bentuk makanan kekal, tidak berminyak dan isi lembap. (1m) atau Makanan berwarna pucat. (1m)	Permukaan makanan kering, tidak berminyak, isi mengecut dan lembap. (1m) atau Makanan berwarna perang. (1m)												
	Tekstur (1m)	Isi lembut dan mudah hancur (1m)	Isi keras dan garing (1m)												
Rasa (1m)	Rasa tawar dan perlu ditambahkan perasa (1m)	Rasa manis ikan kekal(1m)													
	<p>a(ii) Kaedah A</p>	1m													
	<p>a(iii)</p> <ul style="list-style-type: none"> - mudah dicernakan dan sesuai untuk si pulih - kurang berlemak - kurang kehilangan nutrien 	<p>1m 1m 1m</p> <p>3m</p>													
	<p>b</p> <ul style="list-style-type: none"> - membakar - memanggang 	<p>1m 1m</p> <p>2m</p>													