

BAHAN KECEMERLANGAN 2016

SPM

Skema

BK 5

EKONOMI RUMAH TANGGA

DIBLAYAI OLEH KERAJAAN NEGERI TERENGGANU

BK 5**SPM 2016****PERATURAN PEMARKAHAN
EKONOMI RUMAH TANGGA****KERTAS 1**

NO	JAWAPAN	NO	JAWAPAN	NO	JAWAPAN	NO.	JAWAPAN
1	B	11	C	21	B	31	C
2	A	12	A	22	C	32	B
3	A	13	A	23	A	33	C
4	D	14	D	24	B	34	B
5	D	15	B	25	B	35	C
6	A	16	C	26	B	36	B
7	D	17	B	27	C	37	A
8	D	18	B	28	C	38	D
9	C	19	A	29	B	39	B
10	A	20	D	30	B	40	C

KERTAS 2

No	Jawapan	Markah	Σ markah																				
1	<p>(a)</p> <table border="1" data-bbox="212 394 1166 633"> <thead> <tr> <th data-bbox="212 394 384 439">Aras</th> <th data-bbox="384 394 1166 439">Sumber makanan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="212 439 384 483">1</td> <td data-bbox="384 439 1166 483">Pasta, roti bakar dan bubur nasi</td> </tr> <tr> <td data-bbox="212 483 384 528">2</td> <td data-bbox="384 483 1166 528">Sayur-sayuran</td> </tr> <tr> <td data-bbox="212 528 384 573">3</td> <td data-bbox="384 528 1166 573">Telur dan ikan</td> </tr> <tr> <td data-bbox="212 573 384 633">4</td> <td data-bbox="384 573 1166 633">Aiskrim dan kek coklat</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="539 633 847 667">(salah satu makanan -1m)</p> <p>(b)</p> <table border="1" data-bbox="212 701 1166 1305"> <thead> <tr> <th data-bbox="212 701 384 745">Aras</th> <th data-bbox="384 701 1166 745">Keterangan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="212 745 384 887">1</td> <td data-bbox="384 745 1166 887"> <ul style="list-style-type: none"> • Makan paling banyak • 8-12 hidangan sehari • Bijirin dan hasil bijirin (sumber karbohidrat) </td> </tr> <tr> <td data-bbox="212 887 384 1043">2</td> <td data-bbox="384 887 1166 1043"> <ul style="list-style-type: none"> • Makan lebih banyak • Lima hidangan sehari • Sayur –sayuran dan buah-buahan (vitamin dan garam meral) </td> </tr> <tr> <td data-bbox="212 1043 384 1193">3</td> <td data-bbox="384 1043 1166 1193"> <ul style="list-style-type: none"> • Makan dengan sederhana • Dua hidangan sehari • Daging, ayam ikan dan kacang soya (protein) </td> </tr> <tr> <td data-bbox="212 1193 384 1305">4</td> <td data-bbox="384 1193 1166 1305"> <ul style="list-style-type: none"> • Makan sedikit sahaja • Lemak, minyak dan gula </td> </tr> </tbody> </table>	Aras	Sumber makanan	1	Pasta, roti bakar dan bubur nasi	2	Sayur-sayuran	3	Telur dan ikan	4	Aiskrim dan kek coklat	Aras	Keterangan	1	<ul style="list-style-type: none"> • Makan paling banyak • 8-12 hidangan sehari • Bijirin dan hasil bijirin (sumber karbohidrat) 	2	<ul style="list-style-type: none"> • Makan lebih banyak • Lima hidangan sehari • Sayur –sayuran dan buah-buahan (vitamin dan garam meral) 	3	<ul style="list-style-type: none"> • Makan dengan sederhana • Dua hidangan sehari • Daging, ayam ikan dan kacang soya (protein) 	4	<ul style="list-style-type: none"> • Makan sedikit sahaja • Lemak, minyak dan gula 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>	<p>4m</p> <p>11m</p> <hr style="width: 50px; margin-left: auto; margin-right: 0;"/> <p>15 m</p>
Aras	Sumber makanan																						
1	Pasta, roti bakar dan bubur nasi																						
2	Sayur-sayuran																						
3	Telur dan ikan																						
4	Aiskrim dan kek coklat																						
Aras	Keterangan																						
1	<ul style="list-style-type: none"> • Makan paling banyak • 8-12 hidangan sehari • Bijirin dan hasil bijirin (sumber karbohidrat) 																						
2	<ul style="list-style-type: none"> • Makan lebih banyak • Lima hidangan sehari • Sayur –sayuran dan buah-buahan (vitamin dan garam meral) 																						
3	<ul style="list-style-type: none"> • Makan dengan sederhana • Dua hidangan sehari • Daging, ayam ikan dan kacang soya (protein) 																						
4	<ul style="list-style-type: none"> • Makan sedikit sahaja • Lemak, minyak dan gula 																						
2	<table border="1" data-bbox="220 1417 1150 1977"> <thead> <tr> <th data-bbox="220 1417 448 1507">Aspek</th> <th data-bbox="448 1417 826 1507">Masalah</th> <th data-bbox="826 1417 1150 1507">Cara mengatasi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="220 1507 448 1697">Rupa</td> <td data-bbox="448 1507 826 1697">Warna tidak menarik – pucat @hangus</td> <td data-bbox="826 1507 1150 1697">Memilih makanan pelbagai warna @perlu perhatian semasa membakar</td> </tr> <tr> <td data-bbox="220 1697 448 1977">Persembahan</td> <td data-bbox="448 1697 826 1977">Alatan menghidang tidak sesuai. Menghidang Jus oren dalam cawan @teko @ menghidang ikan dalam loyang @pengukus</td> <td data-bbox="826 1697 1150 1977">Menghidang dalam Jug @ gelas @ menghidang dalam pinggan bujur</td> </tr> </tbody> </table>	Aspek	Masalah	Cara mengatasi	Rupa	Warna tidak menarik – pucat @hangus	Memilih makanan pelbagai warna @perlu perhatian semasa membakar	Persembahan	Alatan menghidang tidak sesuai. Menghidang Jus oren dalam cawan @teko @ menghidang ikan dalam loyang @pengukus	Menghidang dalam Jug @ gelas @ menghidang dalam pinggan bujur	<p>3</p> <p>3</p>												
Aspek	Masalah	Cara mengatasi																					
Rupa	Warna tidak menarik – pucat @hangus	Memilih makanan pelbagai warna @perlu perhatian semasa membakar																					
Persembahan	Alatan menghidang tidak sesuai. Menghidang Jus oren dalam cawan @teko @ menghidang ikan dalam loyang @pengukus	Menghidang dalam Jug @ gelas @ menghidang dalam pinggan bujur																					

	<table border="1"> <tr> <td>Rasa</td> <td>Tidak pelbagaikan rasa.</td> <td>Mempelbagaikan rasa seperti manis, masam dan sovouri.</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tekstur</td> <td>Tekstur ikan keras kerana hangit</td> <td>Ikan bakar perlu dibalik-balik semasa membakar dan memberi perhatian lebih.</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bahan / Nutrien</td> <td>Tidak diperbagaikan bahan masakan</td> <td>Menukarkan ikan kepada sayur-sayuran</td> <td>3</td> <td>12m</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">(Mana-mana 4 aspek)</p>	Rasa	Tidak pelbagaikan rasa.	Mempelbagaikan rasa seperti manis, masam dan sovouri.	3		Tekstur	Tekstur ikan keras kerana hangit	Ikan bakar perlu dibalik-balik semasa membakar dan memberi perhatian lebih.	3		Bahan / Nutrien	Tidak diperbagaikan bahan masakan	Menukarkan ikan kepada sayur-sayuran	3	12m		
Rasa	Tidak pelbagaikan rasa.	Mempelbagaikan rasa seperti manis, masam dan sovouri.	3															
Tekstur	Tekstur ikan keras kerana hangit	Ikan bakar perlu dibalik-balik semasa membakar dan memberi perhatian lebih.	3															
Bahan / Nutrien	Tidak diperbagaikan bahan masakan	Menukarkan ikan kepada sayur-sayuran	3	12m														
	<p>(b)</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Tujuan sajian ii. Keperluan iii. Sumber iv. Bilangan tetamu v. Kegemaran <p style="text-align: center;">faktor selain keseimbangan (Mana-mana 3m)</p>		<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <hr/> <p>15M</p>	<p>Mana-mana 3 3m</p>														

(a)

Menu	Porsi	% EP	Mengira Nilai Tenaga			JUMLAH
			Karbohidrat	Lemak	Protein	
Rojak	80g	100	$80 \times 14.5 \times 17$ 100 (1m) = 197.2 kJ (1m)	$80 \times 15.5 \times 38$ 100 (1m) = 471.2 kJ (1m)	$80 \times 7.7 \times 38$ 100 (1m) = 104.72 kJ (1m)	773.12kJ (1m)
Jus Lobak Merah			-	-	-	453.9 kJ
Tembikai	75g 85×75 100 = 63.75g (1m)	85	$63.75 \times 8.5 \times 17$ 100 = 92.11875 kJ (1m)	$63.75 \times 10.5 \times 38$ 100 = 254.3625kJ (1m)	$63.75 \times 1.5 \times 17$ 100 = 16.25625kJ (1m)	362.7375 kJ (1m)
JUMLAH						1589.7575kJ (1m)

[13 markah]

- i. Tauhu sumbat
 - ii. Donat
- (mana-mana yang sesuai)

[2 markah]

Jumlah : 15 MARKAH

4 (a)

Bil	Bahan	Kuantiti	Kos seunit (RM)	Jumlah Kos (RM)	
1	Fabrik satin (alas pakaian)	3.5 meter	6.50/ meter	22 .75	1m
2	Fabrik lace(pakaian luar)	3.5 meter	14.00/meter	49 .00	1m
3	Benang putih	½ buku	0.80/ meter	0 .40	1m
4	Butang katup	1 pasang	0.20/pasang	0 .20	1m
5	Zip 30cm(12 inci)	1 keping	0.80/keping	0 .80	1m
6	Cangkuk dan palang	1 pasang	0.20/pasang	0 .20	1m
JUMLAH				73 .35	1m

[7 markah]

(b)

- i. kos pengeluaran sepasang pakaian

$$\begin{aligned}
 & \text{RM } 73.35 + \text{RM}10.00 && 1\text{m} \\
 & = \text{RM } 84.35 && 1\text{m}
 \end{aligned}$$

[2 markah]

- ii. Kos pengeluaran

kos bahan+ kos upah + kos sampingan

$$\begin{aligned}
 & \text{RM } 84.35 + \text{RM}15.00 + \text{RM } 35.00 && 1\text{m} \\
 & = \text{RM } 134.35 && 1\text{m}
 \end{aligned}$$

[2 markah]

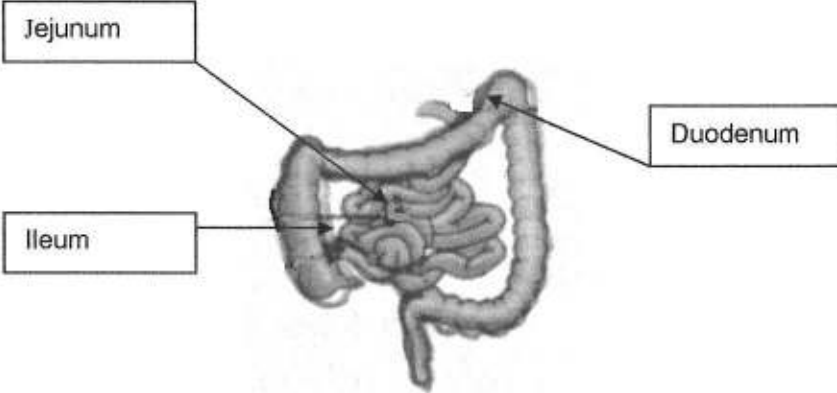
(c) Ciri fabrik sutera

- I. Teguh semasa kering &&& 1m
- II. Daya penyerapan baik &&& 1m
- III. Ringan, lembut dan sangat selesa dipakai &&& 1m
- IV. Tidak kenyal &&& 1m
- V. Mudah diserang gegat &&& 1m

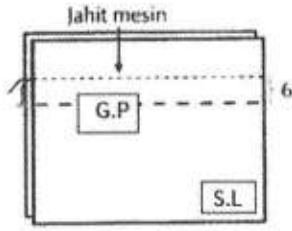
(mana-mana 4 ciri)

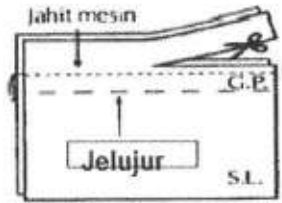
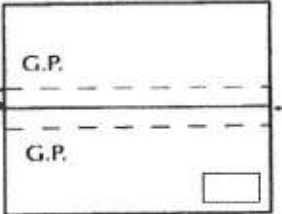
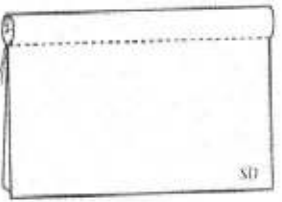
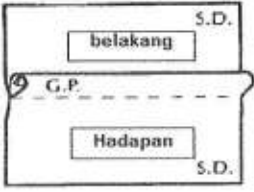
[4 markah]

JUMLAH 15 MARKAH

No	Jawapan	Markah	Σmarkah
5 (a)	 <p>Duodenum</p> <p>Kanji $\xrightarrow{\text{amilase}}$ maltose</p> <p>Dalam usus kecil (ileum)</p> <p>Sukrosa $\xrightarrow{\text{sukrase}}$ glukosa + fruktosa</p> <p>Laktosa $\xrightarrow{\text{laktase}}$ glukosa + galaktosa</p> <p>Maltosa $\xrightarrow{\text{maltase}}$ glukosa</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>	<p>3m</p> <p>12m</p> <hr/> <p>15 m</p>

(6)

<p>Langkah 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temukan sebelah dalam fabrik • Padankan garis pepadatan • Semat dan jelujur pada garis pepadatan • Jahit mesin 6 mm ke atas garis pepadatan pada basi kelim <p>(4m)</p>	 <p>L- 2m R- 1m</p>
---	--

<p>Langkah 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gunting basi kelim hingga tinggal 3mm dari mesin jahitan <p style="text-align: right;">(1m)</p>	 <p style="text-align: right;">R- 1m</p>
<p>Langkah 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buka dan tekan rata kelim pada sebelah dalam <p style="text-align: right;">(1m)</p>	 <p style="text-align: right;">R- 1m</p>
<p>Langkah 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terbalikkan kelim dan temukan sebelah luar fabrik • Semat, jelujur dan jahit mesin di garisan pemadan • Cabut jelujur <p style="text-align: right;">(3m)</p>	 <p style="text-align: right;">R- 1m</p>
<p>Langkah 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tekan kelim sebelah luar dari dalam • Tekan kelim menghadap ke belakang pakaian pada sebelah dalam <p style="text-align: right;">(2m)</p>	 <p style="text-align: right;">R- 1m</p>

[15 markah]