



# Katering dan Penyajian

## *Tingkatan* **4**

**MODUL 1: Pengenalan Bidang Perkhidmatan Makanan**

**MODUL 2: Peralatan dan Bahan dalam Perkhidmatan Makanan**

**MODUL 3: Pengenalan kepada Perkhidmatan Penyajian**

**MODUL 4: Hidangan Asas**





# PENGENALAN BIDANG PERKHIDMATAN MAKANAN



## Standard Kandungan:

Dalam modul ini, anda belajar tentang:

- 1.1 Asas Perkhidmatan Makanan
- 1.2 Keselamatan, Kesihatan dan Sanitasi
- 1.3 Pemeliharaan Alam Sekitar dalam Bidang Perkhidmatan Makanan





### KATA KUNCI

- Kerjaya
- Sistem Katering
- Pengurusan Sisa
- Segmen Komersial
- Perkhidmatan Makanan
- Segmen bukan Komersial

### Tahukah Anda?

Industri Perkhidmatan Makanan adalah antara industri yang menyumbang kepada peningkatan ekonomi negara. Kepelbagaian makanan dan perkhidmatan yang ditawarkan menggalakkan pertumbuhan positif industri perkhidmatan makanan di Malaysia.

## 1.1

## Asas Perkhidmatan Makanan

Industri perkhidmatan makanan di Malaysia berkembang dengan pesat kesan daripada status kehidupan penduduk yang semakin meningkat. Permintaan kepada pelbagai jenis perkhidmatan makanan membantu mewujudkan banyak peluang pekerjaan seperti di hotel, restoran, katering, serta tempat peranginan.

## 1.1.1 Maksud Perkhidmatan Makanan

**Standard Pembelajaran:** Menyatakan maksud perkhidmatan makanan.

Perkhidmatan makanan merujuk kepada sesuatu premis perniagaan seperti restoran atau pihak yang menawarkan khidmat penghidangan makanan dan minuman yang telah siap untuk dipesan dan dimakan di premis atau di luar premis. Perkhidmatan makanan juga meliputi perkhidmatan kulinari dan katering.

## 1.1.2 Objektif Perkhidmatan Makanan

**Standard Pembelajaran:** Menjelaskan objektif perkhidmatan makanan.

Antara objektif perkhidmatan makanan adalah:

**Mendapatkan keuntungan**

Objektif asas perniagaan adalah memperoleh keuntungan daripada perniagaan yang diceburi. Keuntungan ialah faktor utama untuk perniagaan dan perlu dikembangkan. Keuntungan juga memberikan semangat untuk kita tetap berada dalam bidang yang diceburi.

**Meningkatkan taraf ekonomi masyarakat**

Perkhidmatan makanan yang dijalankan dapat mewujudkan banyak peluang pekerjaan. Antaranya ialah pekerjaan di bahagian dapur, bahagian restoran, stor, dan bahagian pembersihan. Oleh itu, perkhidmatan makanan meningkatkan taraf ekonomi masyarakat.

**Memenuhi permintaan**

Objektif untuk mendapatkan keuntungan memerlukan perkhidmatan yang ditawarkan kepada pelanggan perlu mencapai apa yang dikehendaki oleh pelanggan. Pelanggan akan berpuas hati sekiranya layanan yang diberikan sepadan dengan apa yang dijanjikan.

**Mencipta pasaran dan pelanggan baharu**

Perniagaan perlu dikembangkan dan sentiasa memerlukan pasaran baharu. Oleh itu, pelanggan baharu yang dapat dihasilkan daripada pasaran baharu adalah penting bagi perniagaan yang sedang dijalankan.



### 1.1.3 Prospek Kerjaya dalam Bidang Perkhidmatan Makanan

**Standard Pembelajaran:** Mengenal pasti prospek kerjaya dalam bidang perkhidmatan makanan.

Individu yang terlibat dalam bidang perkhidmatan makanan mempunyai peluang kerjaya yang sangat luas. Terdapat banyak perjawatan dalam bidang perkhidmatan makanan dan minuman yang dapat diceburi. Berikut adalah contoh peluang kerjaya dalam bidang perkhidmatan makanan.

#### Kerjaya dalam Bidang Perkhidmatan Makanan



Cef



Pramusaji



Tenaga Pengajar



Pegawai Penyediaan Makanan

**Foto 1.1** Kerjaya dalam Bidang Perkhidmatan Makanan

1.1.4

**Segmen Komersial dan Bukan Komersial dalam Bidang Perkhidmatan Makanan**

**Standard Pembelajaran:** Menghuraikan segmen komersial dan bukan komersial dalam bidang perkhidmatan makanan.

Industri perkhidmatan makanan terbahagi kepada dua, iaitu segmen komersial dan bukan komersial.

**Segmen Komersial**

Katering komersial beroperasi berdasarkan keuntungan semasa aktiviti jual beli. Segmen komersial dikategorikan seperti berikut:

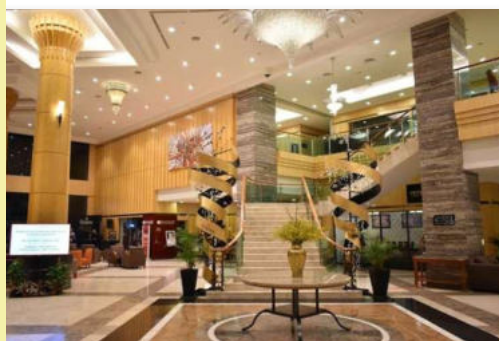


Foto 1.2 Hotel

1. Hotel, Motel, Restoran
  - a. Menyediakan makanan dan minuman di ruang atau restoran yang sesuai.
  - b. Makanan dan minuman yang disediakan adalah mengikut permintaan pelanggan yang menginap di hotel atau pelanggan yang hadir untuk sesuatu majlis yang dikendalikan oleh pihak hotel dengan terperinci.

2. Restoran Makanan Segera
  - a. Makanan dan minuman yang dipesan, sama ada dimakan di restoran atau dibungkus.
  - b. Pelanggan menggunakan perkhidmatan layan diri di kaunter perkhidmatan.



Foto 1.3 Restoran Makanan Segera



Foto 1.4 Kawasan rehat dan rawat (R&R)

3. Katering Secara Kontrak
  - a. Perkhidmatan mengikut perjanjian antara institusi dengan pihak yang menawarkan perkhidmatan katering.
  - b. Contoh katering di kawasan rehat dan rawat (R&R), sekolah, kolej, dan hospital.

4. Katering Pengangkutan
  - a. Penyediaan makanan dan minuman di dalam kenderaan seperti kereta api, kapal terbang, dan kapal laut.
  - b. Makanan dibekalkan oleh syarikat yang mempunyai pengkhususan dalam bidang penyediaan makanan.
  - c. Aspek kualiti dan pembungkusan makanan amat penting kerana makanan disediakan lebih awal dan memerlukan tempat penyimpanan yang sesuai.



Foto 1.5 Katering Pengangkutan





Foto 1.6 Katering kelab

5. Katering kelab
  - a. Katering kelab ialah perkhidmatan makanan yang disediakan khas bagi ahli kelab yang menyertai kelab tertentu seperti kelab golf, kelab kapal layar, kelab kriket, kelab *turf*, dan sebagainya.
  - b. Kebiasaannya ahli kelab membayar yuran tahunan pada kadar tertentu setiap tahun bagi membolehkan mereka mendapat perkhidmatan yang disediakan di situ.

### Segmen Bukan Komersial

Segmen bukan komersial beroperasi berdasarkan khidmat kebajikan kepada pelanggan. Keuntungan bukan menjadi matlamat utama dalam perkhidmatan ini. Kebiasaannya katering bukan komersial adalah untuk melaksanakan tanggungjawab sosial yang ditentukan oleh pihak berkuasa bertauliah, contohnya Jabatan Kebajikan Masyarakat (JKM) yang menyediakan perkhidmatan makanan di pusat penjagaan warga emas. Bagi tujuan mengoptimumkan penggunaan sumber, pengusaha harus melaksanakan garis panduan berikut semasa mengendalikan makanan:

- a. Pembelian bahan komoditi dalam bentuk pukal agar menjimatkan kos pembelian.
- b. Pengambilan staf kerja yang minima.
- c. Melaksanakan sistem pelayanan secara kaunter servis.

Segmen bukan komersial dikategorikan seperti berikut:



Hospital



Kantin kilang



Pusat jagaan warga emas

Foto 1.7 Kategori segmen bukan komersial

### 1.1.5 Sistem Katering dalam Bidang Perkhidmatan Makanan

**Standard Pembelajaran:** Membincangkan sistem katering dalam bidang perkhidmatan makanan.

Sistem Katering merujuk kepada pengurusan perkhidmatan makanan yang menyediakan makanan dan minuman kepada pelanggan untuk sesuatu majlis atau jamuan. Katering biasanya disediakan oleh individu, syarikat atau organisasi untuk membantu memenuhi keperluan khusus dengan pelbagai pilihan menu mengikut kehendak pelanggan. Pilihan sistem katering bergantung kepada kemudahan operasi, keupayaan logistik, dan pekerja serta sumber pelaksanaan katering.

Sistem katering terbahagi kepada dua, iaitu:

#### 1. On Site Catering

- \* Semua persediaan dari aspek makanan dan tempat hidangan disediakan di tempat yang sama.
- \* Pekerja yang terlatih dan terampil berupaya mengekalkan kualiti makanan.
- \* Kos pengeluaran makanan terhad kerana bahan yang dibeli secara pukal, disediakan dan dihidangkan di premis yang sama.
- \* Sistem katering ini memerlukan peralatan *holding* yang panas dan sejuk untuk memastikan makanan berada pada suhu yang betul.

#### 2. Off Site Catering

- \* Kaedah terpusat melibatkan pengasingan komponen pengeluaran dengan perkhidmatan yang disebabkan oleh unsur lokasi, masa atau kedua-duanya.
- \* Jaminan pada kualiti makanan yang konsisten kerana terdapat pengawalan pekerja yang terlatih dan terampil di dapur terpusat.
- \* Pembelian pukal mengurangkan kos bahan mentah dan ini menurunkan kos keseluruhan setiap hidangan.
- \* Kaedah ini memerlukan penggunaan kenderaan berpeti dingin atau sejuk beku bagi menghantar makanan ke pusat pengagihan atau satelit.



Dapur

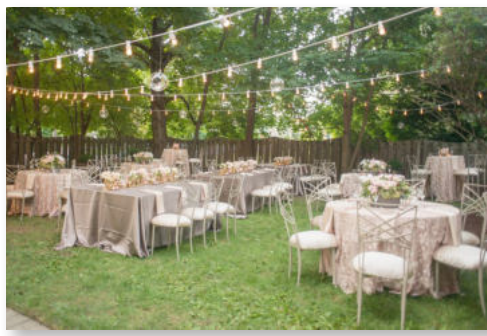


**KIOS Info**

**Satelit** dikenali sebagai pusat perkhidmatan makanan. Satelit perlu dilengkapi dengan kemudahan stor dingin, stor sejuk beku dan peralatan *holding* bagi menjamin mengekalkan mutu makanan.



Tempat Jamuan A



Tempat Jamuan B

**Foto 1.8** Sistem off site catering melibatkan pengasingan komponen pengeluaran dan tempat hidangan



1.1.6

**Laporan Berkaitan Organisasi Premis Perkhidmatan Makanan Pilihan dari Segmen Komersial atau Bukan Komersial**

**Standard Pembelajaran:** Menghasilkan laporan berkaitan organisasi premis perkhidmatan makanan pilihan dari segmen komersial atau bukan komersial.

Perkhidmatan makanan kini amat mementingkan kreativiti dan kepuasan kepada pelanggan. Oleh kerana itu, banyak pengendali makanan menawarkan pakej-pakej pengurusan dan khidmat penyediaan makanan serta penghantaran makanan yang pelbagai bergantung kepada kos, kehendak pelanggan, dan kualiti perkhidmatan makanan. Foto 1.9 menunjukkan premis perkhidmatan makanan. Perhatikan Foto 1.9 dan baca contoh laporan yang disediakan.



Foto 1.9 Restoran

Berikut adalah contoh laporan:

Jadual 1.1 Laporan premis perkhidmatan makanan

Bil	Perkara	Kenyataan
1.	Nama premis	<i>Garden Restoran</i>
2.	Segmen	<i>Komersial</i>
3.	Jenis perniagaan	Restoran
4.	Kerjaya atau jawatan	Pramusaji, Cef, Juruwang, Penyelia
5.	Perkhidmatan yang disediakan	Majlis Perkahwinan, Majlis Hari jadi
6.	Lokasi	Putrajaya
7.	Suasana dan dekorasi	Konsep dalam taman
8.	Bilangan pekerja	15 orang
9.	Waktu operasi	10.00 pagi – 10.00 malam
10.	Bilangan kapasiti tetamu	100 orang tetamu



**TUGASAN 1.1**

1. Lakukan tugas secara berkumpulan.
2. Anda dikehendaki memilih satu premis makanan di sekitar sekolah atau kawasan perumahan.
3. Sediakan laporan bertulis berdasarkan contoh laporan yang disediakan.



## 1.2

## Keselamatan, Kesihatan dan Sanitasi

Keselamatan, kesihatan dan sanitasi adalah aspek yang perlu dititik beratkan semasa proses pengendalian, penyediaan dan penyimpanan makanan untuk mengurangkan risiko berlakunya pencemaran makanan.

### 1.2.1 Keselamatan, Kesihatan dan Sanitasi dalam Bidang Perkhidmatan Makanan

**Standard Pembelajaran:** Menyatakan aspek keselamatan, kesihatan dan sanitasi dalam bidang perkhidmatan makanan.

#### Keselamatan

Amalan keselamatan di tempat kerja:

1. Mematuhi peraturan keselamatan bilik dapur.
2. Bekerja dengan cermat, sistematik, dan selamat.
3. Melaporkan sebarang kerosakan di bilik dapur untuk tindakan pihak yang berkenaan.
4. Menggunakan peralatan mengikut arahan yang betul dan selamat.
5. Membersihkan setiap peralatan dengan cara yang betul.
6. Menyediakan peti pertolongan cemas yang lengkap dengan bahan dan alatan untuk kegunaan semasa kecemasan.
7. Sistem pencahayaan dan pengudaraan yang baik.
8. Kedudukan sumber elektrik yang selamat digunakan.

#### Kesihatan

Seorang pengendali makanan diwajibkan menjalani pemeriksaan kesihatan dan mendapatkan vaksin suntikan tifoid daripada pengamal perubatan berdaftar sebelum dibenarkan mengendalikan makanan di premis perkhidmatan makanan. Aspek kesihatan kerja dipengaruhi oleh tiga faktor berikut, iaitu:

1. Beban kerja secara fizikal dan mental
2. Kapasiti kerja
3. Persekitaran kerja

#### Sanitasi

Sanitasi dalam perkhidmatan penyediaan makanan ialah pengawalan kebersihan dan keselamatan dalam penyediaan dan penyimpanan makanan supaya tidak tercemar. Sanitasi dalam perkhidmatan penyediaan makanan merangkumi enam prinsip kebersihan, iaitu:

1. Kebersihan diri
2. Penyediaan bahan / *mise en place*
3. Memasak makanan
4. Penyajian makanan
5. Penyimpanan bahan makanan segar dan kering
6. Penyimpanan bahan yang telah dimasak



**KOD QR**

Aspek Keselamatan di Dapur



**KOD QR**

Aspek Sanitasi di Dapur





## 1. Kebersihan diri

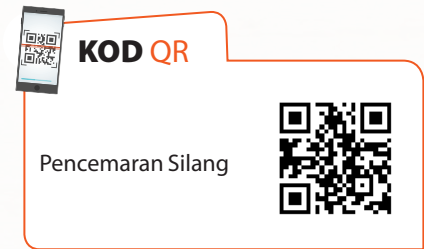
Kebersihan diri merupakan aspek penting dalam kehidupan. Sebagai seorang pengendali makanan, anda perlu menitik beratkan amalan kebersihan diri. Antara aspek kebersihan diri yang perlu diberi perhatian ialah:

- Penjagaan kebersihan diri termasuk badan, tangan, kuku, rambut, dan mulut.
- Pastikan tangan dicuci dengan menggunakan sabun dan dibilas sehingga bersih kemudian lap kering dengan menggunakan kain yang bersih.
- Kuku hendaklah dipotong pendek setiap minggu untuk memastikan kuku kemas dan bersih.
- Pemilihan pakaian yang bersih dan sesuai dengan pekerjaan termasuk penutup kepala, apron, dan kasut bertutup.

## 2. Penyediaan bahan / *mise en place*

Proses penyediaan makanan merangkumi penyediaan bahan mentah dan peralatan untuk memasak. Berikut ialah perkara yang perlu diambil perhatian semasa penyediaan bahan:

- Kebersihan ruang kerja dan peralatan memasak.
- Menyahfroskan makanan dengan sempurna mengikut porsi yang diperlukan sebelum digunakan.
- Mengelakkan pencemaran silang.
- Menutup bahan makanan dengan sempurna.
- Membuang sisa makanan dengan prosedur yang betul.



## 3. Memasak makanan

Semasa proses memasak, beberapa aspek perlu diambil perhatian. Antaranya ialah:

- Makanan hendaklah dimasak pada suhu takat didih kerana bakteria musnah pada suhu ini.
- Gunakan peralatan dapur yang bersih, tidak retak, atau sumbing.
- Pastikan sudu yang digunakan untuk merasa makanan dibersihkan sebelum digunakan semula.
- Pastikan permukaan meja kerja, dapur, dan peralatan dapur dalam keadaan bersih.

## 4. Penyajian makanan

Aspek yang perlu diambil perhatian semasa penyajian makanan ialah:

- Hidangkan makanan dalam alatan menghidang yang bersih dan tidak retak atau sumbing.
- Hidangan hendaklah ditutup untuk mencegah daripada dihinggapinya lalat atau serangga.
- Gunakan senduk, sudu, garpu, atau penyepit makanan semasa mengambil atau menghidang makanan.



## 5. Penyimpanan bahan makanan segar dan kering

Kaedah penyimpanan bahan makanan segar dan kering ialah seperti berikut:

- Simpan makanan segar dan kering secara berasingan untuk mengelakkan pencemaran silang.
- Makanan sejuk beku hendaklah disimpan di dalam peti sejuk beku selepas sahaja dibeli.
- Baca arahan pada bungkusan tentang cara menyimpan makanan.

## 6. Penyimpanan bahan yang telah dimasak

Berikut merupakan kaedah penyimpanan bahan yang telah dimasak:

- Makanan yang berlebihan hendaklah ditutup atau dibungkus dan disimpan di dalam peti sejuk.
- Suhu yang sesuai untuk penyimpanan makanan yang telah dimasak ialah antara 0°C hingga 10°C. Suhu sejuk beku ialah -18°C hingga -9°C dan suhu untuk pendingin ialah 0°C hingga 3°C.
- Elakkan daripada menyejuk beku semula makanan yang telah dinyahbeku. Nyah bekukan kuantiti makanan yang diperlukan sahaja.



## 1.2.2 Keselamatan di Dapur Berpandukan Badan Kawal Selia dan Agensi yang Berkaitan

**Standard Pembelajaran:** Menjelaskan keperluan keselamatan di dapur berpandukan badan kawal selia dan agensi yang berkaitan.

Bidang perkhidmatan penyediaan makanan di Malaysia tertakluk di bawah akta OSHA 1994 yang bertujuan untuk memastikan keselamatan, kesihatan dan kebajikan pekerja. Jadual 1.2 menunjukkan agensi yang terlibat serta peranan.

Jadual 1.2 Agensi dan peranannya

Agensi	Peranan
<p>Jabatan Kesihatan dan Keselamatan Pekerja (JKKP) Kementerian Sumber Manusia</p>  <p><a href="http://www.dosh.gov.my">http://www.dosh.gov.my</a></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Memastikan keselamatan, kesihatan dan kebajikan pekerja.</li> <li>Melindungi pekerja daripada bahaya yang berpunca daripada aktiviti pekerjaan pelbagai sektor. Contohnya dalam sektor perhotelan dan restoran.</li> <li>Menerajui negara dalam membentuk budaya kerja selamat dan sihat.</li> <li>Menjalankan penyelidikan tentang kesihatan pekerjaan di tempat kerja.</li> <li>Menguatkuasakan undang-undang berikut:             <ol style="list-style-type: none"> <li>Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan 1994 dan peraturan-peraturan yang dibuat di bawahnya.</li> <li>Akta Kilang dan Jentera 1967 dan peraturan-peraturan yang dibuat di bawahnya.</li> <li>Sebahagian daripada Akta Petroleum (Langkah-langkah Keselamatan) 1984 dan peraturan-peraturan yang dibuat di bawahnya.</li> </ol> </li> <li>Menjalankan program-program galakan dan publisiti kepada majikan, pekerja dan orang awam untuk memupuk dan meningkatkan kesedaran terhadap keselamatan dan kesihatan pekerjaan.</li> <li>Memberikan khidmat nasihat dan maklumat kepada agensi kerajaan dan swasta tentang pengurusan dan teknikal yang berkaitan dengan keselamatan dan kesihatan pekerjaan.</li> </ol>
<p>Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM)</p>  <p><a href="http://www.moh.gov.my">http://www.moh.gov.my</a></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menetapkan dasar berkaitan pengurusan perkhidmatan makanan yang selamat dan bersih.</li> <li>Memantau kebersihan premis perkhidmatan makanan.</li> </ol>
<p>Jabatan Bomba dan Penyelamat Malaysia (JBPM)</p>  <p><a href="https://www.bomba.gov.my">https://www.bomba.gov.my</a></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menentukan tahap keselamatan dan kebenaran untuk premis perkhidmatan makanan beroperasi.</li> <li>Menentukan adanya jalan keluar kebakaran, penyelenggaraan dan pengawalseliaan yang sempurna.</li> <li>Menjalankan penyiasatan tentang sebab, punca dan hal kebakaran.</li> </ol>

### 1.2.3 Punca dan Akibat Makanan Tercemar

**Standard Pembelajaran:** Mengenal pasti punca dan akibat makanan tercemar.

Pencemaran makanan bermaksud kehadiran bendasing ke dalam makanan dan menyebabkan makanan itu tidak selamat untuk dimakan. Antara punca makanan tercemar adalah disebabkan oleh bahan kimia, haiwan dan serangga perosak, bendasing serta mikroorganisma. Jadual 1.3 menjelaskan tentang punca, keterangan dan akibat makanan tercemar.

**Jadual 1.3** Punca, keterangan dan akibat makanan tercemar

Punca	Keterangan	Akibat
<b>Bahan kimia</b> Contohnya: a. Racun serangga b. Bahan pencuci c. Bahan aditif	i. Penggunaan racun serangga yang berlebihan. ii. Penggunaan dan penyimpanan bahan pencuci yang tidak betul. iii. Penggunaan bahan aditif yang terlarang. iv. Bahan makanan tidak dibersihkan dengan betul.	
<b>Haiwan dan serangga perosak</b> Contohnya: a. Lalat b. Lipas c. Tikus	i. Makanan dibiarkan terdedah tanpa ditutup dengan baik. ii. Makanan tidak disimpan di tempat yang sepatutnya.	✨ Keracunan makanan ✨ Cirit-birit ✨ Sakit perut ✨ Muntah ✨ Loya ✨ Pening kepala ✨ Boleh membawa maut
<b>Bendasing</b> Contohnya: a. Rambut b. Kuku c. Kulit telur d. Sisa pertanian	i. Tidak memakai penutup kepala semasa menyediakan makanan. ii. Memotong kuku di dalam kawasan penyediaan makanan. iii. Menyediakan makanan dengan cara yang tidak bersih.	
<b>Mikroorganisma</b> Contohnya: a. Bakteria b. Kulapuk / Fungus c. Yis	i. Menyimpan makanan dengan cara yang tidak sempurna. ii. Menggunakan bahan mentah yang tercemar. iii. Tidak mencuci tangan sehingga bersih selepas menggunakan tandas.	



**Foto 1.9** Contoh punca makanan tercemar

**KIOS Info**

Patogenik ialah sejenis mikroorganisma yang dapat mengakibatkan penyakit apabila berada di dalam badan manusia atau haiwan.



## 1.2.4

**Tahap Keselamatan, Kesihatan, dan Sanitasi di Premis Perkhidmatan Makanan Berpandukan Garis Panduan Agensi Kawal Selia**

**Standard Pembelajaran:** Menilai tahap keselamatan, kesihatan, dan sanitasi di premis perkhidmatan makanan berpandukan garis panduan agensi kawal selia.

Cara terbaik untuk mencegah kecederaan semasa bekerja adalah melalui latihan, tabiat kerja yang baik dan pengawasan yang teliti serta mematuhi Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan (OSHA). Contoh aktiviti yang dapat mencegah kemalangan dan kecederaan ialah:

1. Sentiasa mematuhi arahan ruang tempat kerja seperti arahan pelan kecemasan, penggunaan ruang, dan lalu lintas.
2. Mengadakan peti pertolongan cemas yang lengkap.
3. Mempunyai sistem lalu lintas yang sesuai dan berkesan untuk pergerakan sama ada melalui susunan atau kedudukan peralatan.
4. Menggunakan peralatan keselamatan seperti apron dan sarung tangan bagi tugas yang memerlukannya. Sarung tangan digunakan ketika membuat cucian menggunakan bahan detergen yang khas.
5. Mengadakan kemudahan pengaliran air, gas, elektrik, atau wap yang sesuai dan selamat.
6. Mempunyai ruang yang cukup bagi setiap tugas tertentu seperti ruang stor, memasak, dan mencuci.
7. Sistem pemeriksaan bahan dan alatan yang sistematik dan berjadual.
8. Kedudukan sumber elektrik yang selamat digunakan.

**TUGASAN 1.2**

Anda ditugaskan untuk memantau dan membuat penilaian di premis perkhidmatan makanan. Pemantauan dan penilaian anda adalah merangkumi aspek tahap keselamatan, kesihatan, dan sanitasi. Dengan menggunakan borang penilaian yang disediakan, kumpulkan maklumat dan data berikut:

1. Penilaian tahap keselamatan, kesihatan, dan sanitasi.
2. Kesimpulan hasil penilaian.
3. Laporan tahap keselamatan, kesihatan, dan sanitasi.



**Borang Senarai Semak Keselamatan, Kesihatan dan Sanitasi Premis Perkhidmatan Makanan**

Bil	Perkara	Skor					Markah	Tindakan
		1	2	3	4	5		
<b>1.</b>	<b>Keselamatan</b>							
1.1	Terdapat peraturan keselamatan bilik dapur.							
1.2	Kedudukan sumber elektrik yang selamat digunakan.							
1.3	Sistem pencahayaan dan pengudaraan yang baik.							
1.4	Ada peti pertolongan cemas yang lengkap dengan bahan dan alatan untuk kegunaan semasa kecemasan.							
<b>2.</b>	<b>Kesihatan</b>							
2.1	Penyedia makanan telah mendapatkan suntikan tifoid.							
2.2	Mencuci tangan sebelum / selepas melakukan tugas.							
2.3	Tidak merokok / meludah / batuk / bersin semasa bertugas.							
2.4	Menanggalkan apron apabila ke tandas, berehat atau keluar dari premis.							
<b>3.</b>	<b>Sanitasi</b>							
3.1	Kebersihan diri.							
3.1.1	Penjagaan kebersihan diri termasuk badan, tangan, kuku, rambut dan mulut.							
3.1.2	Cuci tangan menggunakan sabun dengan cara yang betul.							
3.1.3	Pemakaian pakaian yang bersih dan sesuai.							
3.2	Penyediaan bahan / <i>mise en place</i> .							
3.2.1	Kebersihan ruang kerja dan peralatan memasak.							
3.2.2	Menyahfroskan makanan dengan sempurna dan betul.							
3.2.3	Menutup bahan makanan dengan sempurna.							
3.3	Memasak makanan.							
3.3.1	Memasak makanan pada suhu didih.							
3.3.2	Gunakan peralatan dapur yang bersih, tidak retak dan sumbing.							
3.3.3	Pastikan permukaan meja kerja, dapur dan peralatan dapur dalam keadaan bersih.							
3.4	Penyimpanan bahan makanan.							
3.4.1	Simpan bahan makanan basah dan kering secara berasingan.							
3.4.2	Bahan makanan disimpan di tempat yang betul.							
3.4.3	Menggunakan bekas penyimpanan yang sesuai.							
	<b>JUMLAH SKOR</b>							

**SKOR:** 1 = Lemah    2 = Kurang memuaskan    3 = Memuaskan    4 = Baik    5 = Cemerlang

PANDUAN SKOR	
Tahap	Skor
Cemerlang	81 hingga 100
Baik	61 hingga 80
Memuaskan	41 hingga 60

PANDUAN SKOR	
Tahap	Skor
Kurang memuaskan	21 hingga 40
Lemah	0 hingga 20

**Kesimpulan**

Daripada hasil pemantauan dan penilaian, didapati pengusaha perkhidmatan tersebut:

---

**Laporan**

---





# 1.3

## Pemeliharaan Alam Sekitar dalam Bidang Perkhidmatan Makanan

Pemeliharaan alam sekitar merujuk kepada tindakan melindungi sumber-sumber alam supaya dapat mengekalkan keadaan semula jadinya. Dalam bidang perkhidmatan makanan, pemeliharaan alam sekitar perlu dititikberatkan. Oleh itu, pihak berkuasa perlu mengambil tindakan sewajarnya jika premis perkhidmatan makanan melakukan kerosakan alam sekitar. Pengusaha premis makanan juga perlu menjalankan peranan tersendiri dalam memelihara alam sekitar.



**KOD QR**

Isu tentang pembaziran makanan



### 1.3.1

### Akta dan Agensi yang Terlibat dengan Pemeliharaan Alam Sekitar dalam Bidang Perkhidmatan Makanan

**Standard Pembelajaran:** Mengetahui akta dan agensi yang terlibat dengan pemeliharaan alam sekitar dalam bidang perkhidmatan makanan.

Di Malaysia terdapat beberapa agensi kerajaan dan swasta yang diberi tanggungjawab dalam mengurus dan memelihara alam sekitar. Agensi-agensi ini diwujudkan untuk memastikan kemajuan ekonomi, sosial dan budaya serta peningkatan kualiti hidup rakyat Malaysia menerusi kesejahteraan alam sekitar dan pembangunan lestari. Berikut merupakan agensi, peranan dan akta yang digubal dalam melindungi dan memelihara alam sekitar:

#### 1. Jabatan Alam Sekitar Malaysia



**Peranan:**

- a. Alam sekitar yang bersih, selamat, sihat dan produktif bagi generasi masa kini dan masa hadapan.
- b. Pemuliharaan kebudayaan dan warisan semula jadi yang unik dan pelbagai dengan penyertaan berkesan semua sektor masyarakat.
- c. Cara hidup, pola penggunaan dan pengeluaran yang lestari.

**Akta:**

- ✧ Akta Kualiti Alam Sekeliling 1974
- ✧ Akta Kualiti Alam Sekeliling Pindaan 2007-2012

#### 2. Alam flora



**Peranan:**

- a. Mengumpul dan membuang sisa-sisa pepejal secara mesra alam.
- b. Mengitar semula barangan terpakai atau terbuang.



**KOD QR**

Jabatan Alam Sekitar Malaysia



**KOD QR**

Alam Flora



### 3. Jabatan Pengurusan Sisa Pepejal Negara



JPSPN

#### Peranan:

- Mewujudkan sistem pengurusan sisa pepejal yang lestari supaya kesihatan awam terjamin, alam sekitar dilindungi, dan dipulihara serta sumber alam terpelihara.
- Memastikan kebersihan persekitaran dan nilai estetik terjaga.
- Memainkan peranan sebagai institusi yang bertanggungjawab ke atas penggubalan dasar, strategi, pelan tindakan, dan perundangan mengenai pengurusan sisa pepejal dan pembersihan awam.
- Menyelaras kerjasama di antara agensi-agensi kerajaan persekutuan, kerajaan negeri, pihak berkuasa tempatan, pihak swasta dan masyarakat bagi melicinkan pelaksanaan pengurusan sisa pepejal dan pembersihan awam.

#### Akta:

Akta Pengurusan Sisa Pepejal dan Pembersihan Awam 2007

### 4. Perbadanan Pengurusan Sisa Pepejal dan Pembersihan Awam



#### Peranan:

- Mengesyorkan dasar, perancangan dan strategi perkhidmatan pengurusan sisa pepejal dan pembersihan awam kepada Jabatan Pengurusan Sisa Pepejal Negara.
- Melaksana, menggalakkan penyertaan dan mempertingkatkan kesedaran orang awam mengenai program kesedaran dan perkhidmatan pengurusan sisa pepejal dan pembersihan awam.
- Menerapkan amalan kitar semula dan pengasingan sisa di sumber secara sistematik disamping menekankan ciri-ciri pembangunan yang mampan meliputi aspek ekonomi, politik, dan sosial.
- Memproses permohonan baru, pembaharuan dan pembatalan/penggantungan lesen pembekal perkhidmatan pengurusan sisa pepejal sehingga pengesyoran kepada Jabatan Pengurusan Sisa Pepejal Negara.
- Mengawal selia prestasi syarikat-syarikat yang membekalkan perkhidmatan pengurusan sisa pepejal dan pembersihan awam.
- Mengenalpasti teknologi yang mesra alam, selamat dan kos efektif serta menjalankan penyelidikan berhubung dengan pembangunan perkhidmatan pengurusan sisa pepejal dan pembersihan awam.
- Melaksana dan menguatkuasakan undang-undang pengurusan sisa pepejal dan pembersihan awam.

#### Akta:

Perbadanan Pengurusan Sisa Pepejal dan Pembersihan Awam (Akta 673)



KOD QR

Jabatan Pengurusan  
Sisa Pepejal Negara



KOD QR

Perbadanan  
Pengurusan  
Sisa Pepejal dan  
Pembersihan Awam





1.3.2

**Peranan Premis Perkhidmatan Makanan dalam Melindungi dan Memelihara Alam Sekitar**

**Standard Pembelajaran:** Menerangkan peranan premis perkhidmatan makanan dalam melindungi dan memelihara alam sekitar.

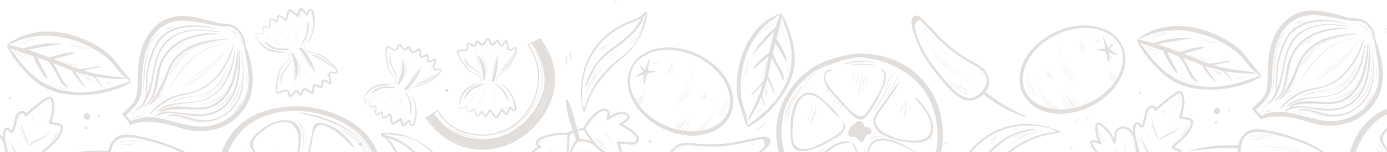
Premis perkhidmatan makanan menghasilkan pelbagai jenis bahan buangan semasa operasi hariannya. Oleh itu, premis perkhidmatan makanan perlu membuat pengasingan sisa pepejal bagi memastikan kelestarian alam sekitar. Jadual 1.4 menunjukkan kategori sisa makanan dan Jadual 1.5 menunjukkan peranan premis perkhidmatan makanan dalam melindungi dan memelihara alam sekitar.

**Jadual 1.4** Kategori sisa makanan dan keterangannya

Kategori	Keterangan
Sisa dapur	Sisa yang dijana semasa proses penyediaan makanan (merujuk kepada bahan-bahan mentah seperti kulit buah, akar sayur, usus ikan, dan sebagainya).
Baki makanan	Sisa yang dijana hasil daripada penggunaan makanan (merujuk kepada baki makanan seperti tulang ayam, kepala ikan, dan sebagainya).
Makanan luput / tercemar	Sisa yang dijana hasil daripada tarikh luput penggunaan (merujuk kepada sisa makanan yang telah luput dan tidak selamat seperti makanan dalam tin).
Makanan dibazir	Sisa yang dijana hasil daripada pembaziran atau tidak dikehendaki (merujuk kepada makanan yang masih berkeadaan baik dan boleh dimakan sama ada bahan mentah atau dimasak).

**Jadual 1.5** Peranan premis perkhidmatan makanan dan tindakan yang perlu diambil untuk memelihara alam sekitar

Peranan Premis Perkhidmatan Makanan	Tindakan
Penjimatan air	<ul style="list-style-type: none"> <li>✿ Menggunakan sumber air dengan sebaiknya.</li> <li>✿ Menggunakan air basuhan bahan makanan untuk menyiram tanaman.</li> </ul>
Penjimatan elektrik	<ul style="list-style-type: none"> <li>✿ Matikan suis lampu apabila tidak digunakan.</li> <li>✿ Buka langsir dan tingkap untuk mendapat sumber pencahayaan.</li> </ul>
Pengurusan sisa makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>✿ Pengasingan sisa makanan mengikut cara yang betul supaya dapat dihantar ke pusat rawatan sisa.</li> </ul>
Pengurusan sisa buangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>✿ Dikumpul dan diasingkan mengikut jenis untuk dihantar atau dikutip oleh pihak berkaitan dalam proses pengumpulan sisa untuk dijadikan baja atau kompos, tenaga elektrik ataupun menghasilkan bahan bakar alternatif daripada sisa makanan.</li> </ul>



### 1.3.3 Prosedur Pengurusan Sisa Buangan yang Teratur

**Standard Pembelajaran:** Mengenal pasti prosedur pengurusan sisa buangan yang teratur.

Prosedur pengurusan sisa buangan oleh premis perkhidmatan makanan adalah seperti berikut:

- 1 Pengusaha premis perkhidmatan makanan hendaklah mengasingkan semua sisa seperti sisa makanan, barangan yang dapat dikitar semula dan sisa baki.
- 2 Pengusaha premis perkhidmatan makanan hendaklah memastikan semua bekas sisa dibersihkan dan dibuang di rumah sampah sebelum tamat waktu beroperasi, tanpa mengira berat atau jumlah untuk mengelakkan bau yang tidak diingini dan menjaga kebersihan premis makanan daripada serangga atau makhluk perosak.
- 3 Pengusaha premis perkhidmatan makanan hendaklah memastikan bahawa sisa makanan diasingkan ke dalam plastik yang berwarna / putih / lut sinar sebelum dihantar ke rumah sampah.
- 4 Sisa bukan organik mesti diasingkan daripada sisa makanan dan dibuang ke dalam plastik sampah berwarna hitam biasa. Pengusaha premis perkhidmatan makanan mesti menggunakan tong sampah kitar semula.



Foto 1.10 Tong kitar semula



### 1.3.4 Kesan Pengabaian Pengurusan Sisa Buangan oleh Premis Perkhidmatan Makanan Terhadap Alam Sekitar

**Standard Pembelajaran:** Menghuraikan kesan pengabaian pengurusan sisa buangan oleh premis perkhidmatan makanan terhadap alam sekitar.

#### Kesan Pengabaian Pengurusan Sisa Buangan Terhadap Alam Sekitar

1. Menarik perhatian haiwan perosak seperti lalat, tikus, lipas, dan sebagainya.
2. Pencemaran air dan hidupan akuatik.
3. Pencemaran bau terhadap kawasan sekitar premis.
4. Saliran tersumbat menyebabkan pembiakan nyamuk.
5. Penghasilan gas rumah hijau 'Greenhouse Gas' menyebabkan peningkatan suhu bumi.



#### INFO Web

Kesan gas rumah hijau



### 1.3.5 Pengurusan Sisa Buangan Premis Perkhidmatan Makanan Berpandukan Senarai Semak

**Standard Pembelajaran:** Menilai pengurusan sisa buangan premis perkhidmatan makanan berpandukan senarai semak.



#### TUGASAN 1.3

Pilih satu premis perkhidmatan makanan dan gunakan borang senarai semak sisa buangan di bawah bagi menilai pengurusan sisa buangan oleh premis perkhidmatan makanan tersebut.

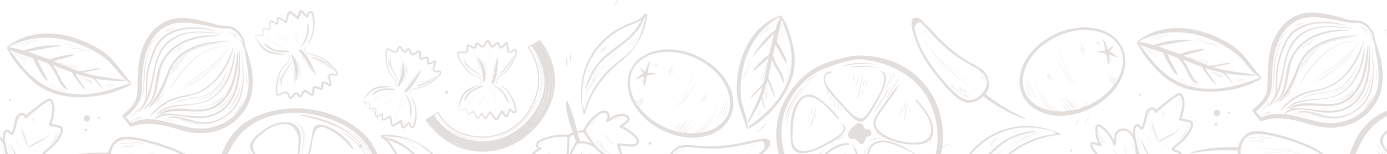
#### CONTOH BORANG SENARAI SEMAK SISA BUANGAN

Nama :  
 Tarikh :  
 Hari :  
 Masa :

Bil	Perkara	Diasingkan & Diikat dalam Plastik	Tong Kitar Semula	Tindakan
1	Sisa sayuran (Kulit, biji, batang)			
2	Sisa buah-buahan (kulit, biji, akar)			
3	Sisa daging (lemak, tulang, kulit)			
4	Makanan tamat tempoh			
5	Bekas minuman (tin, plastik, aluminium, kaca, tetra pek)			
6	Semua bekas makanan (tin, plastik, aluminium, kaca, tetra pek)			
7	Pembungkusan kadbod dan pembungkusan berasaskan kertas			
8	Lebih makanan atau minyak terpakai			
9	Cadangan penambahbaikan			

Disediakan oleh:

.....  
 Nurul Azlina Binti Azlan



## 1.3.6

**Langkah Penambahbaikan dalam Proses Pembuangan Sisa Makanan bagi Premis Perkhidmatan Makanan**

**Standard Pembelajaran:** Mengusulkan langkah penambahbaikan dalam proses pembuangan sisa makanan bagi premis perkhidmatan makanan.

Hierarki pengurusan bermaksud susunan kaedah yang sesuai bagi pelupusan sisa pepejal yang lazimnya dilakukan secara tersepadu. Kaedah pengurangan penggunaan (*reduce*), penggunaan semula (*reuse*) dan kitar semula (*recycle*) atau lebih dikenali sebagai kaedah 3R masih diguna pakai oleh masyarakat dunia.

# 3R

## Pengurangan (*Reduce*)

Pengurangan sisa adalah kaedah yang baik kerana sampah dapat dikurangkan di puncanya. *Environmental Protection Agency* (EPA, 2007) mendefinisikan pengurangan sisa sebagai reka bentuk, pembuatan bahan bagi mengurangkan kuantiti atau keracunan sebelum mereka membeli atau menggunakan. Hal ini termasuk meminimumkan pengeluaran sisa pada setiap langkah dalam proses pembuatan atau penggunaan suatu produk.

## Guna Semula (*Reuse*)

Produk yang biasanya dibuang sebagai sisa seperti peralatan, perabot, botol kaca, dan botol tin boleh digunakan semula sebagai produk baru. Mengguna semula item dengan memperbaiki produk tersebut boleh memberikan manfaat kepada masyarakat dengan cara menjual bahan guna semula dan ini boleh mengurangkan sisa dan melindungi persekitaran.

## Kitar Semula (*Recycle*)

Kitar semula merupakan bahan-bahan sisa yang boleh diproses dan dihasilkan semula menjadi bahan yang berguna seperti surat khabar, kaca, tin, besi, plastik, bateri, dan lain-lain. Kitar semula dapat memberikan banyak manfaat ekonomi kepada pengguna.

## Pengkomposan

Pengkomposan mempunyai banyak faedah. Kompos yang dihasilkan dapat digunakan untuk membantu atau menyuburkan tanaman di laman atau di kebun selain mengurangkan sisa organik domestik.

## Pembakaran sisa untuk tenaga

Sisa pepejal yang terkumpul boleh dibakar dalam satu kilang pada suhu yang sangat tinggi sehingga menghasilkan bahang panas yang dapat digunakan untuk menukar air menjadi stim atau wap.

Cara membuang sampah yang betul.

### 1. Sampah organan

- Sisa makanan dibungkus dalam beg plastik dan dimasukkan dalam tong sampah bertutup.
- Sisa cecair dibuang dalam sinki, parit atau *grease trap*.

### 2. Sampah bukan organan

- Sampah kering seperti habuk, kertas dan perca kain boleh dibakar di dalam lubang yang disediakan.
- Botol, tin, gelas boleh dikumpul untuk dikitar semula.
- Boleh dibuang dalam tong sampah dengan cara dibungkus dalam beg plastik atau surat khabar.





# RUMUSAN

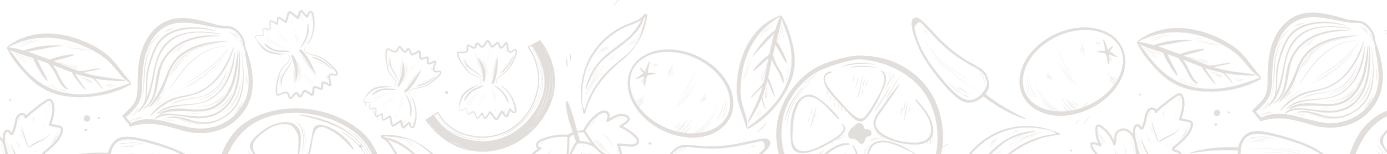


## REFLEKSI

L - Lemah  
S - Sederhana  
C - Cemerlang

Dalam modul ini, anda belajar tentang:

	L	S	C
<b>1.1 Asas Perkhidmatan Makanan</b>			
1.1.1 Menyatakan maksud perkhidmatan makanan.			
1.1.2 Menjelaskan objektif perkhidmatan makanan.			
1.1.3 Mengenal pasti prospek kerjaya dalam bidang perkhidmatan makanan.			
1.1.4 Menghuraikan segmen komersial dan bukan komersial dalam bidang perkhidmatan makanan.			
1.1.5 Membincangkan sistem katering dalam bidang perkhidmatan makanan.			
1.1.6 Menghasilkan laporan berkaitan organisasi premis perkhidmatan makanan pilihan dari segmen komersial atau bukan komersial.			
<b>1.2 Keselamatan, Kesihatan, dan Sanitasi</b>			
1.2.1 Menyatakan aspek keselamatan, kesihatan, dan sanitasi dalam bidang perkhidmatan makanan.			
1.2.2 Menjelaskan keperluan keselamatan di dapur berpandukan badan kawal selia dan agensi yang berkaitan.			
1.2.3 Mengenal pasti punca dan akibat makanan tercemar.			
1.2.4 Menilai tahap keselamatan, kesihatan, dan sanitasi di premis perkhidmatan makanan berpandukan garis panduan agensi kawal selia.			
1.2.5 Membuat kesimpulan hasil penilaian tahap keselamatan, kesihatan, dan sanitasi di premis perkhidmatan makanan.			
1.2.6 Menghasilkan laporan berkaitan amalan keselamatan, kesihatan, dan sanitasi di premis perkhidmatan makanan.			



**1.3 Pemeliharaan Alam Sekitar dalam Bidang Perkhidmatan Makanan**

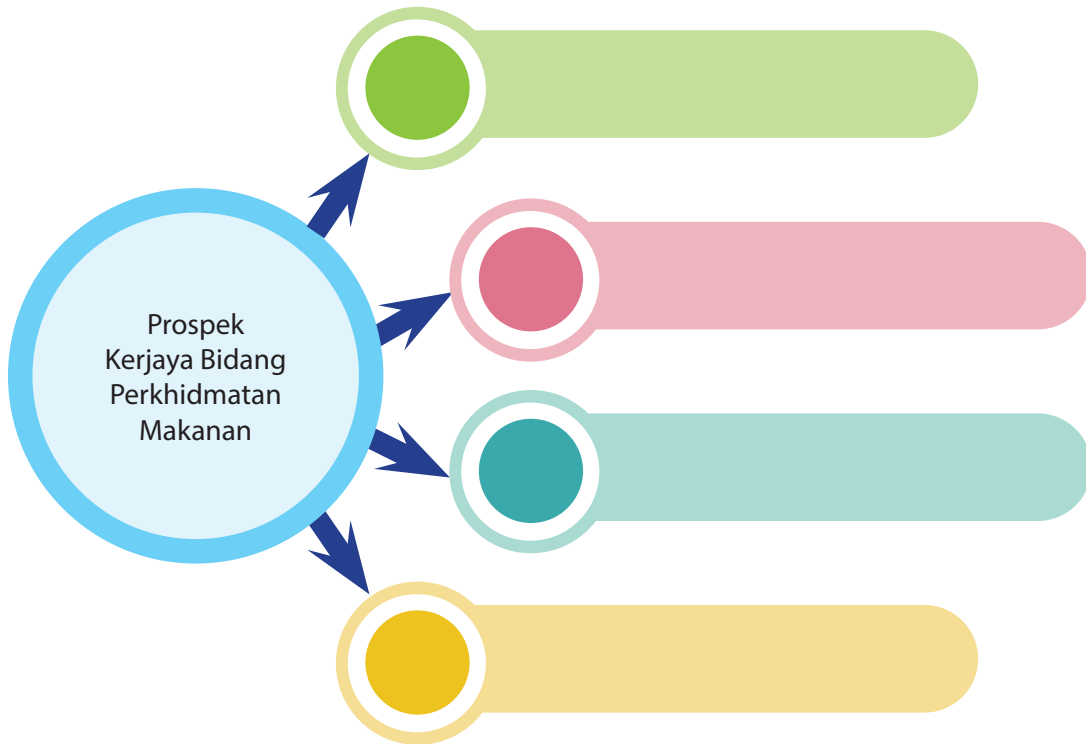
1.3.1	Mengetahui akta dan agensi yang terlibat dengan pemeliharaan alam sekitar dalam bidang perkhidmatan makanan.			
1.3.2	Menerangkan peranan premis perkhidmatan makanan dalam melindungi dan memelihara alam sekitar.			
1.3.3	Mengenal pasti prosedur pengurusan sisa buangan yang teratur.			
1.3.4	Menghuraikan kesan pengabaian pengurusan sisa buangan oleh premis perkhidmatan makanan terhadap alam sekitar.			
1.3.5	Menilai pengurusan sisa buangan premis perkhidmatan makanan berpandukan senarai semak.			
1.3.6	Mengusulkan langkah penambahbaikan dalam proses pembuangan sisa makanan bagi premis perkhidmatan makanan.			



## PENILAIAN KENDIRI

Jawab soalan yang berikut.

1. Berikan maksud perkhidmatan makanan.
2. Senaraikan empat prospek kerjaya dalam bidang perkhidmatan makanan.



3. Berikan contoh segmen komersial dan segmen bukan komersial bidang perkhidmatan makanan.

<b>Komersial</b>	
<b>Bukan Komersial</b>	

