

# **Cara Mudah Menjawab Soalan Rumusan BM SPM 2021**



**Bersama  
Juilis Mokujal  
Guru Cemerlang Bahasa Melayu DG52  
SMK Narinang, Kota Belud**

# **BAHAGIAN C**

## **SOALAN 9 : RUMUSAN**

**Jumlah markah : 30 Markah**

**Masa Menjawab :**

**45 minit**



# PANDUAN UMUM RUMUSAN

1. Panjang petikan tidak melebihi **300** patah perkataan.
2. Petikan berdasarkan bahan sumber yang mempunyai tidak kurang daripada **dua** fokus / **tiga** fokus
3. Bahan rumusan terdiri daripada sekurang-kurangnya **dua** bahan daripada sumber yang berbeza (contoh : petikan prosa, puisi, dan grafik) tetapi mempunyai **tema yang sama**.
4. **Tugasan** tidak dinyatakan dalam **arahan soalan**.



# PANDUAN UMUM RUMUSAN

5. Calon perlu mengenal pasti **SEMUA** fokus yang terdapat dalam semua bahan.
6. Markah keseluruhan isi ialah **20 markah**.  
(pendahuluan : 2 markah, isi : 16 markah, kesimpulan : 2 markah)
7. Calon perlu mengemukakan **8 isi lengkap** (Isi wajib diambil daripada setiap bahan dan menyentuh setiap fokus)  
Markah bahasa dinilai secara **holistik 10 markah**.  
(cemerlang 8-10, baik 5-7, sederhana 3-4, lemah 1-2)

# **Rumusan**

## **[30 markah]**

*Baca petikan dan teliti bahan grafik yang disertakan di bawah, kemudian buat satu **rumusan** yang panjangnya **tidak melebihi 120 patah perkataan**.*

*Anda digalakkan supaya menggunakan ayat sendiri tanpa mengubah maksud asal petikan.*

## Perenggan 1

Makanan yang tidak selamat menyebabkan pelbagai penyakit dan membawa kesan negatif kepada tubuh badan. Dalam konteks ini, **1. setiap individu perlu memilih makanan dan minuman yang bersih dan selamat.** Misalnya, membeli makanan mentah yang bersih dan segera, makanan diproses yang dilabelkan dengan sempurna dan belum mencapai Tarikh luput. **2. Makanan juga perlu disimpan dengan cara yang sewajarnya** termasuklah di dalam peti sejuk. Hal ini penting bagi memastikan makanan berada dalam keadaan yang selamat digunakan. Seperkara lagi, keselamatan makanan juga dapat dilakukan dengan **3. mengekalkan kebersihan semasa menyediakan makanan.** Orang ramai dikehendaki mencuci tangan dan peralatan memasak dengan sabun dan air bersih sebelum menyediakan hidangan sebagai langkah menjaga keselamatan diri.

**Fokus 1: Cara-cara memastikan keselamatan makanan**

## Bahan 1

## Tema: Keselamatan makanan

### Perenggan 2

Selain itu, setiap **4. masakan perlu dimasak dengan sempurna.** Contohnya, masak daging atau ayam sehingga tidak lagi berwarna merah muda. Semasa menghidangkan makanan, **5. aspek kebersihan peralatan juga perlu dititikberatkan.** Dalam hal ini, penggunaan pinggan mangkuk yang bersih apabila menghidangkan makanan perlu diutamakan supaya kes keracunan makanan tidak berlaku. Jika aspek keselamatan ditekankan sudah pasti seseorang itu **1. mendapat makanan yang sihat** dan **2. memberikan vitamin yang cukup kepada tubuh badan.** Tubuh menjadi lebih tahan untuk menghadapi sebarang jangkitan penyakit atau tidak mudah untuk jatuh sakit. Selain itu, **3. seseorang itu mampu mengawal kadar obesiti** apabila mengambil makanan dalam kuantiti yang kecil tetapi cukup khasiat yang diperlukan oleh badan.

**Fokus 2: Kepentingan menjaga keselamatan makanan**

## Perenggan 3

Dari sudut yang berbeza pula, pengambilan makanan yang selamat kepada tubuh badan membolehkan 4. perkembangan mental seseorang itu tidak terganggu. Kekurangan zat makanan yang tertentu boleh menjadikan mental seseorang itu tidak cukup cerdas atau mudah letih apabila cuba menyelesaikan sesuatu perkara yang dialami dalam kehidupan. Keadaan ini menjadikan seseorang itu gagal berfikir untuk menyelesaikan masalahnya dengan lebih efektif. Jadi, aspek keselamatan makanan menjadi agenda penting untuk 5. membolehkan kehidupan seharian lebih selesa dan 6. terhindar daripada sebarang penyakit berbahaya. Sebagai individu yang prihatin, bersikap tegaslah dalam aspek memilih makanan dengan menitikberatkan aspek keselamatan makanan.

Dewan Kosmik, Bil 07/201

### Fokus 2: Kepentingan menjaga keselamatan makanan

## Bahan 2: Bahan Grafik

KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

# Keselamatan Makanan

Keselamatan makanan didefinisikan tiada bahan berbahaya seperti kimia, fizikal % mikroorganisma patogen yang wujud dalam makanan

WHO menganggarkan 1 dalam 10 orang menderita dari penyakit bawaan makanan setiap tahun di seluruh dunia dan 420,000 maut kerananya

Keselamatan makanan boleh dikekalkan dengan:

- Basuh tangan sebelum mengendalikan makanan
- Masak dan panaskan semula makan dengan betul
- Asingkan makanan mentah dan yang telah dimasak
- Simpan makanan pada suhu yang selamat
- Gunakan air bersih untuk memasak

# Rumusan membincangkan **cara-cara** memastikan keselamatan makanan dan **kepentingan** menjaga keselamatan makanan.

Bahan 1: Petikan

3 isi

## Fokus 1 (cara-cara)

1. setiap individu perlu memilih makanan dan minuman yang bersih dan selamat.
2. makanan juga perlu disimpan dengan cara yang sewajarnya
3. mengekalkan kebersihan semasa menyediakan makanan
4. masakan perlu dimasak dengan sempurna
5. aspek kebersihan peralatan juga perlu dititikberatkan.

Bahan 2: Grafik

3 isi

## Fokus 1 (cara-cara)

1. membasuh tangan sebelum mengendalikan makanan
2. memasak dan memanaskan semula dengan betul
3. mengasingkan makanan mentah dan yang telah dimasak
4. menyimpan makanan pada suhu yang selamat
5. menggunakan air bersih untuk memasak

Fokus 2 (kepentingan)

2 isi

1. mendapat makanan yang sihat
2. memberikan vitamin yang cukup kepada tubuh badan.
3. seseorang itu mampu mengawal kadar obesiti
4. perkembangan mental seseorang itu tidak terganggu membolehkan kehidupan seharian lebih selesa
5. terhindar daripada sebarang penyakit berbahaya.

**K**



**SIAPA + BUAT APA + UNTUK APA?**

**Kesimpulannya, semua pihak perlu mementingkan keselamatan makanan supaya masalah kesihatan tidak berlaku**

Rumusan membincangkan **cara-cara** memastikan keselamatan makanan dan **kepentingan** menjaga keselamatan (1)makanan.

**Cara-cara memastikan keselamatan makanan** ialah setiap individu perlu memilih(2) makanan dan minuman yang bersih dan selamat. **Selain itu**, makanan (3) juga perlu disimpan dengan cara yang sewajarnya. **Di samping itu**, mengekalkan (4) kebersihan semasa menyediakan makanan. **Seterusnya**, membasuh tangan sebelum mengendalikan makanan.(5) **Selanjutnya**, memasak dan memanaskan semula dengan betul. **Akhir sekali**, mengasingkan(6) makanan mentah dan yang telah dimasak

**Kepentingan menjaga keselamatan makanan (7) ialah** mendapat makanan yang sihat **dan** memberikan vitamin yang cukup (8) kepada tubuh badan.

Kesimpulannya, **semua pihak** perlu mementingkan keselamatan makanan (9) supaya masalah kesihatan tidak berlaku

P -2  
Isi -16  
K -2  
J =20  
B -10

**95 pp**