



Modul Latihan

Katering Sihat

Bahagian Pemakanan

Kementerian Kesihatan Malaysia



Modul Latihan

Katering Sihat

Bahagian Pemakanan

Kementerian Kesihatan Malaysia



ISBN: 978-967-5322-18-1

Hak Cipta Terpelihara © Kementerian Kesihatan Malaysia

Hak cipta terpelihara. Tiada bahagian daripada buku ini boleh diterbitkan semula, disimpan untuk pengeluaran atau ditukarkan ke dalam sebarang bentuk atau dengan sebarang alat juga pun, sama ada dengan cara elektronik, gambar serta rakaman dan sebagainya tanpa kebenaran bertulis daripada penerbit.

Edisi Kedua 2021

Diterbitkan oleh:
Bahagian Pemakanan
Kementerian Kesihatan Malaysia
Aras 1, Blok E3, Kompleks E
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan
62590 Putrajaya, Malaysia

Tel: 03-8892 4503
Faks: 03-8892 4511
Laman web: <http://nutrition.moh.gov.my>





Kandungan

Pengenalan	6
Skop Latihan	7
Kumpulan Sasaran	7
Kaedah Pengajaran	7
Objektif Umum	7

Unit A Makan Secara Sihat

Pendahuluan	10
Objektif Pembelajaran	10
Pelan Pengajaran	11
Teks Penatar	12

Unit B Penyediaan Hidangan Sihat

Pendahuluan	18
Objektif Pembelajaran	18
Pelan Pengajaran	19
Teks Penatar	20

Lampiran

Lampiran 1 : Saiz Sajian	32
Lampiran 2 : Alat Pengukuran Rumah Tangga	34
Lampiran 3 : Cadangan Sukatan Untuk Memasak Nasi	35
Lampiran 4 : Borang Penilaian Pra / Pasca Latihan Katering Sihat	36



Pengenalan



Pengenalan

Latihan Katering Sihat adalah satu latihan yang disasarkan kepada pengusaha dan pengendali restoran, kedai makan, kafeteria, katering serta pengusaha dan pengendali kantin sekolah dan tempat kerja. Latihan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan pengusaha dan pengendali makanan mengenai penyediaan hidangan sihat.

Di Malaysia, amalan makan di luar telah menjadi satu budaya bersosial dan bersantai. Amalan pengambilan makanan di luar dalam kalangan rakyat Malaysia juga dilihat semakin meningkat. Kajian yang dijalankan oleh Prof. JP Poulin et. al., 2014 menunjukkan 64.1% rakyat Malaysia makan sekurang-kurangnya satu hidangan di luar rumah dan 12.5% yang makan di rumah mempunyai sekurang-kurangnya satu hidangan yang dibeli dari luar. Kajian juga menunjukkan terdapat kaitan di antara masalah obes dan berlebihan berat badan dengan amalan makan di luar.

Pengambilan makanan yang tidak sihat boleh mendedahkan masyarakat kepada masalah-masalah kesihatan berkaitan pemakanan. Tambahan lagi, kekurangan

tempat makan yang menawarkan pilihan makanan yang sihat dan berkhasiat merupakan antara faktor yang menghalang masyarakat mengamalkan makan secara sihat apabila makan di luar.

Bagi memastikan masyarakat dapat mengamalkan pemakanan sihat apabila makan di luar, premis makanan perlu menawarkan pilihan makanan yang lebih sihat kepada pelanggan. Oleh yang demikian, pengusaha dan pengendali makanan merupakan pihak yang memainkan peranan penting dalam mewujudkan persekitaran yang menyokong amalan pemakanan sihat. Pengendali makanan yang terlatih dapat menyediakan makanan yang lebih sihat untuk dihidangkan kepada pelanggan. Oleh itu, pelanggan dapat menikmati pilihan makanan yang sihat apabila makan di luar, dan seterusnya menjadikan amalan ini sebagai sebahagian daripada kehidupan mereka.

Modul latihan ini dibentuk untuk kegunaan Pegawai Sains Pemakanan ketika melaksanakan Latihan Katering Sihat.



Skop Latihan

Latihan Katering Sihat memberi penekanan kepada skop-skop berikut:

- Makan Secara Sihat
- Penyediaan Hidangan Sihat

Kumpulan Sasaran

1. Pengusaha dan pengendali makanan di premis berikut:
 - Restoran
 - Kedai makan
 - Kafeteria
 - Kantin
2. Pengusaha dan pengendali makanan yang terlibat dalam perkhidmatan katering.
3. Pengusaha dan pengendali makanan yang terlibat dalam perkhidmatan penghantaran makanan.

Kaedah Pengajaran

Kaedah pengajaran yang digunakan dalam latihan ini adalah seperti berikut:

- Ceramah
- Pameran Makanan
- Paparan video
- Perbincangan

Objektif Umum

Meningkatkan tahap pengetahuan pengusaha dan pengendali makanan mengenai makan secara sihat dan penyediaan hidangan sihat.





Unit A

Makan Secara Sihat



Unit A

Makan Secara Sihat

Pendahuluan

Unit A menerangkan konsep makan secara sihat yang boleh membantu pengendali makanan menyediakan makanan yang lebih sihat kepada pelanggan.

Objektif Pembelajaran

Pada akhir sesi ini, peserta akan mengetahui:-

1. Status pemakanan rakyat Malaysia
2. Kesan-kesan pengambilan gula, garam dan lemak yang berlebihan kepada kesihatan.
3. Mesej utama Panduan Diet Malaysia
4. Kepentingan makan pelbagai jenis makanan berasaskan Piramid Makanan Malaysia.
5. Konsep Pinggan Sihat Malaysia
6. Prinsip Penyajian Hidangan Sihat
7. Peranan pengendali makanan dalam pencegahan penyakit berkaitan pemakanan.



Pelan Pengajaran

Tajuk	Kaedah Pembelajaran	Masa	Alat Bantu Mengajar
1. Pengenalan	Ceramah/ Tayangan video	5 minit	Slaid/ Video
2. Kesan Pengambilan Gula, Garam Dan Lemak/Minyak Yang Berlebihan Kepada Kesihatan	Ceramah/ Tayangan video	10 minit	Slaid/ Video
3. Faedah Pengambilan Makanan Yang Tinggi Serat Kepada Kesihatan	Ceramah/ Tayangan video	5 minit	Slaid/ Video
4. Mesej Utama Panduan Diet Malaysia	Ceramah/ Tayangan video	10 minit	Slaid/ Video
5. Piramid Makanan Malaysia Dan Pinggan Sihat Malaysia	Ceramah/ Tayangan video	10 minit	Slaid/ Video
6. Penyajian Hidangan Sihat	Ceramah/ Tayangan video	10 minit	Slaid/ Video
7. Peranan Pengendali Makanan	Ceramah/ Tayangan video	5 minit	Slaid/ Video
8. Sesi Soal Jawab Dan Rumusan		5 minit	
Jumlah		60 minit	



Teks Penatar

1. Pengenalan

Pemilihan makanan yang tidak sihat seperti pengambilan makanan yang tinggi kalori, lemak, gula, garam serta kurang mengambil makanan yang kaya dengan serat boleh memberi kesan terhadap kesihatan. Pengambilan makanan tidak sihat di samping kurang melakukan aktiviti fizikal akan meningkatkan risiko seseorang untuk mengalami masalah berlebihan berat badan dan obes serta menghidap pelbagai jenis penyakit berkaitan pemakanan seperti darah tinggi, kencing manis, hiperkolesterolemia, penyakit jantung, kanser dan sebagainya.

Tinjauan Kesihatan dan Morbiditi Kebangsaan tahun 2019 yang dijalankan kepada orang dewasa menunjukkan bahawa 1 daripada 2 rakyat Malaysia berlebihan berat badan dan obes, 3 daripada 10 rakyat Malaysia mengalami tekanan darah tinggi, 1 daripada 5 rakyat Malaysia mengalami kencing manis dan 4 daripada 10 rakyat Malaysia mengalami hiperkolesterolemia. Oleh itu, salah satu inisiatif yang diambil oleh Kementerian Kesihatan Malaysia dalam membendung masalah ini ialah mendedahkan pengendali makanan dengan pengetahuan berkaitan pemakanan sihat supaya mereka dapat menyediakan pilihan makanan yang lebih sihat kepada pelanggan.

2. Kesan Pengambilan Gula, Garam Dan Lemak/ Minyak Yang Berlebihan Kepada Kesihatan:

2.1 Gula

Pengambilan gula berlebihan boleh menyebabkan peningkatan pengambilan kalori. Pengambilan kalori yang berlebihan dan tidak diseimbangkan dengan aktiviti fizikal boleh menyebabkan masalah berlebihan berat badan dan obes (kegemukan). Berlebihan berat badan dan obes akan meningkatkan risiko penyakit tidak berjangkit seperti diabetes, penyakit jantung, strok dan kanser. Pengambilan gula yang berlebihan dan kurang penjagaan kesihatan oral boleh meningkatkan risiko karies gigi.



2.2 Garam

Pengambilan garam yang berlebihan akan meningkatkan kandungan air di dalam badan yang boleh meningkatkan risiko tekanan darah tinggi, sakit jantung dan kegagalan buah pinggang.

2.3 Lemak/ Minyak

Pengambilan lemak/ minyak berlebihan boleh menyebabkan peningkatan pengambilan kalori. Pengambilan kalori yang berlebihan dan tidak diseimbangkan dengan aktiviti fizikal boleh menyebabkan masalah berlebihan berat badan dan obes (kegemukan). Berat badan berlebihan dan obes akan meningkatkan risiko penyakit tidak berjangkit seperti diabetes, penyakit jantung, strok dan kanser.

3. Penggunaan Garam Beriodin

Malaysia telah mewartakan penggunaan garam beriodin di seluruh Malaysia sejak tahun 2018. Garam beriodin merupakan garam yang telah ditambah dengan iodine bagi meningkatkan pengambilan iodine dalam kalangan rakyat Malaysia bagi mencegah masalah gangguan akibat kekurangan iodine (*Iodine Deficiency Disorder, IDD*).

Garam beriodin perlu dikendalikan dengan kaedah yang betul agar dapat memberikan kebaikan yang optimum kepada pengguna. Semasa memasak, garam beriodin perlu ditambah ke dalam masakan sejurus selepas mematikan api bagi mengurangkan zat iodine meruap keluar. Selain itu, pastikan masakan di dalam kualiti atau bekas makanan ditutup sebagai langkah mengurangkan iodine meruap.



4. Faedah Pengambilan Makanan Yang Tinggi Serat Kepada Kesihatan

Serat merupakan antara komponen utama dalam pemakanan sihat dan ia memainkan peranan penting dalam kesihatan dengan membantu mengurangkan risiko penyakit. Pengambilan makanan yang tinggi serat boleh membantu mengurangkan risiko diabetes, penyakit jantung dan kanser kolon. Pengambilan makanan yang tinggi serat juga boleh membantu dalam pengurusan berat badan dan membantu melancarkan proses pencernaan.

5. Mesej Utama Panduan Diet Malaysia

Panduan Diet Malaysia menggariskan 14 Mesej Utama ke arah mencapai pemakanan sihat dan seimbang. Setiap saranan diperkukuh dengan bukti-bukti saintifik terkini untuk kegunaan profesional kesihatan. Sila rujuk Panduan Diet Malaysia untuk penerangan lanjut berkenaan mesej-mesej tersebut.

6. Piramid Makanan Malaysia dan Pinggan Sihat Malaysia

Piramid Makanan Malaysia merupakan panduan bagi individu mempelbagaikan makanan harian mengikut jumlah sajian yang disarankan. Piramid Makanan Malaysia mempunyai gabungan 5 kumpulan makanan yang diletakkan pada 4 aras. Piramid Makanan Malaysia menyatakan jumlah sajian yang disarankan untuk diambil dalam sehari bagi setiap kumpulan makanan.

Bagi memberi panduan kepada rakyat Malaysia ke arah tabiat makan yang betul berdasarkan Piramid Makanan Malaysia, Pinggan Sihat Malaysia dibentuk sebagai satu alat visual yang menunjukkan jumlah makanan yang harus dimakan pada waktu makan tertentu agar dapat mencapai diet yang seimbang dan sihat. Ia menterjemahkan mesej daripada Panduan Diet dan Piramid Makanan Malaysia. Sila rujuk Panduan Diet Malaysia dan Panduan Pinggan Sihat Malaysia untuk penerangan lanjut.

7. Penyajian Hidangan Sihat

Penyajian hidangan sihat amat penting bagi memastikan pilihan makanan yang lebih sihat disediakan oleh pengusaha dan pengendali makanan di restoran, kedai makan, kafeteria, syarikat catering serta pengusaha dan pengendali kantin sekolah dan tempat kerja. Penyajian hidangan sihat secara tidak langsung dapat mengawal pengambilan makanan dan menggalak amalan makan secara sihat di kalangan masyarakat.

9 Prinsip Penyajian Hidangan Sihat

1

Sediakan air kosong sepanjang majlis.



2

Sajikan susu dan gula secara berasingan bagi minuman panas seperti kopi/ teh. Elakkan penggunaan susu pekat manis atau krimer bukan tenusu.



3

Sajikan buah-buahan yang segar.



4

Sajikan sayur untuk waktu makan utama.



5

Sajikan lauk, buah dan kuih mengikut saiz sajian yang disarankan.



6

Sedia dan pameran label kalori pada setiap hidangan.



7

Kurangkan gula, garam dan minyak dalam penyediaan makanan.



8

Elakkan perasa dan pewarna tiruan dalam makanan/ minuman. Gunakan rempah ratus dan bahan semula jadi seperti daun pandan dan kunyit.



9

Tidak menghidang makanan diproses seperti daging burger, sosej, nuget, bebola ikan, kek ikan dan produk vegetarian diproses (ayam tiruan, ikan tiruan dan lain-lain).





8. Peranan Pengendali Makanan

Pengendali makanan memainkan peranan yang penting untuk membantu masyarakat mengamalkan pemakanan sihat bagi mencapai tahap kesihatan yang lebih baik melalui amalan berikut:

- i. Menyediakan pelbagai jenis makanan.
- ii. Menyediakan makanan yang rendah kandungan gula, garam dan lemak/minyak.
- iii. Menyediakan pelbagai jenis pilihan sayur/ ulam-ulaman dan buah-buahan segar.
- iv. Menyediakan air kosong dan pilihan minuman rendah gula.
- v. Menghidang makanan mengikut saiz sajian yang disarankan.
- vi. Menyediakan pilihan menu berasaskan kekacang setiap hari.
- vii. Menyediakan makanan menggunakan pelbagai kaedah masakan sihat setiap hari.
- viii. Menghidangkan gula dan susu secara berasingan bagi minuman panas.
- ix. Mengurangkan menu yang bergoreng dan bersantan.
- x. Menggunakan konsep Pinggan Sihat Malaysia dalam penyediaan hidangan berbungkus/ *pre-plated*.
- xi. Mempamerkan kalori makanan.
- xii. Mengamalkan kebersihan dan keselamatan semasa menyedia dan menghidang makanan.
- xiii. Menghubungi Pegawai Pemakanan yang berhampiran untuk mendapatkan maklumat terkini dan khidmat nasihat teknikal.



Unit B

Penyediaan Hidangan Sihat



Unit B

Penyediaan Hidangan Sihat

Pendahuluan

Unit B menerangkan kaedah penyediaan hidangan yang sihat.

Objektif Pembelajaran

Di akhir sesi latihan para peserta akan mendapat pengetahuan mengenai:

- 1) Asas perancangan menu
- 2) Pemilihan bahan mentah yang berkualiti
- 3) Kaedah pengekalan nutrien semasa memasak
- 4) Kaedah pengubahsuaian resipi
- 5) Kaedah penyediaan makanan vegetarian
- 6) Tatacara menghidang dan melabel kalori makanan.



Pelan Pengajaran

Tajuk	Kaedah Pembelajaran	Masa	Alat Bantu Mengajar
1. Pengenalan	Ceramah/ Tayangan video	5 minit	Slaid/ Video
2. Asas Perancangan Menu	Ceramah/ Tayangan video	5 minit	Slaid/ Video
3. Pemilihan Bahan Mentah Yang Berkualiti	Ceramah/ Tayangan video	5 minit	Slaid/ Video
4. Kaedah Pengekalan Nutrien Semasa Memasak	Ceramah/ Tayangan video	5 minit	Slaid/ Video
5. Panduan Penyediaan Makanan Lebih Sihat	Ceramah/ Tayangan video	15 minit	Slaid/ Video
6. Kaedah Penyediaan Makanan Vegetarian	Ceramah/ Tayangan video	10 minit	Slaid/ Video
7. Tatacara Menghidang dan Melabel Kalori Makanan	Ceramah/ Tayangan video	5 minit	Slaid/ Video
8. Sesi Soal Jawab dan Rumusan		10 minit	
Jumlah		60 minit	



Teks Penatar

1. Pengenalan

Hidangan sihat terdiri daripada pelbagai jenis makanan yang membekalkan tenaga dan nutrien berbeza yang diperlukan oleh tubuh. Pemakanan sihat merangkumi empat komponen iaitu mencukupi, seimbang, sederhana dan pelbagai.

Penyediaan hidangan sihat bermula dengan pemilihan bahan mentah dan seterusnya proses perancangan menu. Perkara yang perlu diambil kira semasa merancang menu ialah tujuan penyediaan hidangan, keperluan pemakanan pelanggan, kos, keupayaan pekerja dan peralatan, kebolehdapatan bahan mentah serta kombinasi bahan makanan yang menarik bagi pelanggan. Perancangan yang sempurna akan dapat menghasilkan hidangan yang sihat serta berkhasiat dan pada masa yang sama dapat membuka selera pelanggan.

2. Asas Perancangan Menu

Proses perancangan menu bermula dengan mengenali pelanggan. Ia bertujuan menentukan jenis makanan yang sesuai untuk pelanggan setelah mengambil kira faktor sosio demografi seperti umur, jantina dan kumpulan etnik. Selain daripada itu, pengaruh sosial, keperluan nutrien dan trend semasa juga turut dipertimbangkan semasa perancangan menu.



Perancangan menu sihat mengambil kira 5 kumpulan makanan berasaskan Piramid Makanan Malaysia iaitu:

- i. Sayur-sayuran
- ii. Buah-buahan
- iii. Nasi, bijirin lain, produk berasaskan bijirin penuh dan ubi-ubian.
- iv. Ikan, ayam, telur, daging dan legum
- v. Susu dan produk tenusu

Bagi tujuan menyediakan hidangan yang sihat, kaedah memasak perlu dipelbagaikan seperti memanggang, merebus dan mengukus.

Bahan mentah yang digunakan untuk menyediakan sajian sihat hendaklah terdiri daripada pelbagai jenis bahan makanan yang segar. Sumber protein haiwan seperti ikan, ayam dan daging digabungkan dengan sumber protein tumbuh-tumbuhan seperti legum untuk menjadikan hidangan yang lebih sihat. Selain daripada itu, sayur-sayuran yang pelbagai warna dan rasa perlulah digabungkan untuk menjadikan hidangan lebih menarik, berkhasiat dan menyelerakan.

3. Pemilihan Bahan Mentah yang Berkualiti

Penyediaan hidangan sihat haruslah bermula dengan pemilihan bahan-bahan mentah yang segar dan berkualiti. Ini kerana kualiti bahan mentah yang digunakan akan mempengaruhi hasil masakan tersebut. Bahan mentah yang segar akan menghasilkan makanan yang bukan sahaja lazat tetapi juga sihat dan selamat untuk dimakan.

Panduan Pemilihan Bahan Mentah Berkualiti

3.1 Panduan Pemilihan Sayur-sayuran

- i. Tidak layu dan kering
- ii. Tidak lembik dan berlendir
- iii. Tidak berubah warna dan berbau busuk
- vi. Tidak berulat

3.2 Panduan Pemilihan Buah-buahan Segar

- i. Tidak berubah warna, tekstur dan berbau busuk
- ii. Tidak berkulat
- iii. Tidak berulat

3.3 Panduan Pemilihan Ikan

- i. Kulit berkilat dan cerah
- ii. Isi pejal dan anjal
- iii. Insang berwarna merah cerah
- iv. Mata berwarna cerah
- v. Tidak berbau busuk

3.4 Panduan Pemilihan Daging

- i. Berwarna merah cerah
- ii. Tidak banyak lemak
- iii. Tidak berbau busuk
- iv. Tidak berubah warna
- v. Tidak berlendir



Panduan Pemilihan Bahan Mentah Berkualiti



3.5 Panduan Pemilihan Ayam

- i. Isi cerah, pejal dan anjal
- ii. Kulit berwarna cerah, tidak lebam dan bersih (tiada bulu ayam)
- iii. Tidak berlendir dan berbau busuk

3.6 Panduan Pemilihan Udang

- i. Isi pejal dan anjal
- ii. Kulit berwarna cerah dan bersinar
- iii. Kepala tidak tertanggal
- vi. Tidak berbau busuk

3.7 Panduan Pemilihan Telur

- i. Elak memilih telur yang retak, pecah dan diselaputi oleh najis atau kekotoran.
- ii. Tidak melepasi tarikh luput.

3.8 Panduan Pemilihan Bijirin dan Bijian

- i. Tidak lembab atau basah
- ii. Tidak reput dan berkulat (berkulapuk)
- iii. Tidak mengandungi serangga atau bahan asing

4. Kaedah Pengkalan Nutrien Semasa Memasak

Kekalkan kandungan nutrien dengan sebaik mungkin semasa memasak melalui kaedah berikut:

- i. Gunakan air atau cecair secukupnya untuk memasak terutama dalam sayur-sayuran dan sup.
- ii. Tutup periuk semasa memasak bagi mengurangkan kehilangan nutrien.
- iii. Elak memanaskan semula makanan berulang kali.
- iv. Pastikan minyak/ air benar-benar panas sebelum memasukkan makanan yang hendak digoreng atau direbus.
- v. Sayur tidak dimasak terlalu lama atau layu.
- vi. Pastikan minyak masak untuk menggoreng (deep-fry) tidak digunakan melebihi tiga kali.

5. Panduan Penyediaan Makanan Lebih Sihat

5.1 Panduan menyediakan makanan rendah lemak

- i. Kurangkan penggunaan minyak.
- ii. Pilih daging tanpa lemak.
- iii. Buang kulit pada ayam dan lemak pada daging sebelum memasak.
- iv. Kurangkan penggunaan lemak seperti marjerin, mentega, sos salad/ *salad dressing*, krim dan mayonis.
- v. Gunakan santan cair atau susu rendah lemak untuk menggantikan santan pekat.
- vi. Elakkan menggoreng semula makanan yang telah digoreng.
- vii. Buangkan lapisan minyak atau lemak yang kelihatan di permukaan sup atau kuah.
- viii. Gunakan tisu penyerap minyak untuk menyerap lebih minyak pada makanan bergoreng.
- ix. Gunakan kaedah memasak seperti memanggang, mengukus, menggunakan ketuhar gelombang mikro atau *air fryer*.
- x. Jika perlu gunakan sos salad, pilih yang rendah lemak.

5.2 Panduan menyediakan makanan rendah gula

- i. Kurangkan penggunaan gula dalam penyediaan makanan dan minuman.
- ii. Kurangkan kepada separuh daripada kuantiti gula yang biasa digunakan semasa menyediakan minuman atau masakan.
- iii. Gunakan buah-buahan segar berbanding buah-buahan yang ditinkan dalam masakan seperti puding, koktel dan sebagainya.
- iv. Elakkan menyalut kek dan pastri dengan gula atau aising.
- v. Elakkan menambah gula dalam jus buah-buahan segar.
- vi. Sediakan minuman panas dengan mengasingkan gula.
- vii. Elakkan penggunaan susu pekat manis atau krim manis. Gunakan susu segar atau susu UHT dalam minuman.

5.3 Panduan menyediakan makanan rendah garam

- i. Kurangkan penggunaan garam dalam masakan.
- ii. Kurangkan penggunaan sos tomato, sos cili, sos tiram, kicap, belacan, tempoyak, cencalok, budu serta serbuk perasa semasa menyediakan makanan.
- iii. Pilih buah-buahan segar, sayur-sayuran, daging dan bijirin yang tidak diproses kerana kandungannya adalah rendah.
- iv. Kurangkan kekerapan menyediakan makanan tinggi garam tersembunyi seperti ikan masin, telur masin, sayur jeruk dan makanan diproses.
- v. Pilih makanan/ produk rendah garam dengan membaca label makanan.
- vi. Gunakan perisa asli (bawang, rempah, lada putih, serai, cuka dan limau nipis) untuk meningkatkan rasa makanan.
- vii. Guna stok ayam/ ikan bilis/ sayur buatan sendiri.
- viii. Elakkan menambah garam ke dalam masakan sekiranya menggunakan serbuk/ kiub/ pes perasa.

5.4 Panduan menyediakan makanan tinggi serat

- i. Sediakan sekurang-kurangnya satu sajian berasaskan bijirin penuh seperti beras, oat, jagung dan gandum serta produknya sebagai menu harian. Contohnya, bagi meningkatkan pengambilan serat, tambahkan satu bahagian beras perang ke dalam satu bahagian beras putih untuk hidangan nasi.
- ii. Hidangkan buah-buahan segar sebagai pencuci mulut.
- iii. Tambahkan sayur-sayuran dalam masakan ikan, ayam, daging dan tauhu.



6. Kaedah Penyediaan Makanan Vegetarian

6.1 Pengamal Vegetarian

Vegetarian secara amnya adalah amalan makanan yang berunsurkan tumbuhan. Kebiasaannya, amalan vegetarian adalah bertujuan keagamaan, budaya, tujuan kesihatan ataupun keprihatinan terhadap persekitaran dan kebajikan haiwan. Secara umumnya, terdapat tiga kumpulan utama amalan vegetarian:

i. Vegan

Vegan mengambil makanan dari sumber tumbuhan sahaja.

ii. Lakto Vegetarian

Lakto Vegetarian mengambil makanan dari sumber tumbuhan, susu dan hasil tenusu sahaja.

iii. Lakto Ovo Vegetarian

Amalan makanan berunsurkan tumbuhan, susu, hasil tenusu dan telur.

6.2 Panduan Penyediaan Makanan Vegetarian

i. Penggunaan peralatan secara berasingan bagi penyediaan makanan vegetarian:

- Peralatan memasak khusus untuk masakan vegetarian dan tidak bercampur atau diasingkan daripada peralatan memasak bukan vegetarian yang lain.

ii. Kaedah masakan vegetarian perlulah mengikut perkara berikut:

- Bahan-bahan masakan berasaskan tumbuh-tumbuhan sahaja.
- Bahan-bahan masakan untuk vegetarian tidak bercampur dengan bahan masakan bukan vegetarian seperti ikan, daging dan ayam termasuk kiub perasa.



- Masakan vegetarian yang dipesan adalah berdasarkan kehendak pelanggan. Misalnya sesetengah pengamal vegetarian tidak mengambil bawang dalam diet mereka.
 - Penyediaan makanan vegetarian yang seimbang perlu mengambil kira Piramid Makanan Malaysia. Walau bagaimanapun, sumber protein haiwan digantikan dengan sumber protein tumbuhan. Gunakan beberapa jenis legum dalam satu menu untuk menghasilkan sumber protein yang berkualiti contohnya sambal tempeh bersama kacang tanah.
 - Penggunaan protein tiruan adalah tidak digalakkan.
- iii. Melabel tempat hidangan masakan vegetarian sama ada di sudut khusus atau pun di *buffet line* supaya tidak bercampur dengan makanan lain.

7. Tatacara Menghidang dan Melabel Kalori Makanan

Terdapat tiga jenis tatacara menghidang yang boleh digunakan mengikut kesesuaian majlis iaitu:

- a. Hidangan individu (*pre-plated*)/ berbungkus
- b. Hidangan bufet
- c. Hidangan *dome/ serve*

7.1 Kaedah Pelabelan Kalori

- i. Makanan dan minuman yang dihidangkan perlu dilabel dengan kandungan kalori makanan dan dilabel dengan tepat dan jelas.
- ii. Pelabelan kalori perlu memaparkan nama dan sukatan makanan yang sama dengan makanan yang dihidangkan

Hidangan Individu (*preplated/* berbungkus)



Rajah 1: Label Kalori bagi Hidangan Individu (*Pre-plated*)



Rajah 2: Label Kalori untuk Hidangan Berbungkus

Hidangan Bufet



Rajah 3: Label Kalori untuk Hidangan Bufet

Hidangan *Dome/ Served*



Rajah 4: Label Kalori Menggunakan Kad Menu untuk Hidangan Dome

8. Maklumat Nilai Kalori Makanan

- i. Senarai Kalori bagi Makanan dan Minuman (Boleh dimuat turun daripada laman web www.nutrition.moh.gov.my).
- ii. Buku Panduan Nilai Kalori - 200 Jenis Makanan (Boleh dimuat turun daripada laman web www.nutrition.moh.gov.my).
- iii. Aplikasi MyNutriDiari 2 (Boleh dimuat turun di telefon pintar menggunakan *Google Play* atau *Apps Store*).
- iv. Malaysian Food Composition Database di laman web myfcd.moh.gov.my.





Lampiran

Lampiran 1 : Saiz Sajian

1. Saiz sajian adalah kuantiti makanan bagi satu sajian yang mewakili kumpulan-kumpulan makanan tertentu.
2. Saiz sajian mengikut kumpulan makanan ini boleh ditukar ganti dalam kumpulan yang sama kerana ia mengandungi nilai nutrien yang hampir sama.
3. Jadual 1 hingga 5 di bawah menunjukkan pertukaran saiz sajian bagi kumpulan-kumpulan makanan dalam Piramid Makanan:

Jadual 1: Pertukaran saiz sajian bagi kumpulan sayur-sayuran

Satu Sajian Sayur-sayuran		
1/2	cawan sayuran berdaun (dimasak)	40g
1/2	cawan sayuran berbuah (dimasak)	40g
1/2	cawan sayuran berakar (dimasak)	50g
1	cawan ulam-ulaman	50g

Jadual 2: Pertukaran saiz sajian bagi kumpulan buah-buahan

Satu Sajian Buah-buahan		
1	potong besar jambu batu	110g
1/2	biji manga (saiz besar)	100g
1	oren (saiz sederhana)	134g
1	biji epal (saiz sederhana)	110g
1	biji pisang berangan (saiz sederhana)	60g
2	biji pisang emas (saiz sederhana)	60g
4	biji prun	20g
8	biji anggur (saiz kecil)	90g
5	ulas durian (7 x 3 cm)	40g
1	sudu makan kismis	20g

Jadual 3: Pertukaran saiz sajian bagi kumpulan nasi, bijirin lain, produk makanan berasaskan bijirin penuh dan ubi-ubian

Satu Sajian Bijirin dan Hasil Bijirin Serta Ubi-Ubian		
2	senduk (atau 1 cawan) nasi	100g
2	cawan bubur nasi kosong	330g
1 1/2	cawan bihun, direndam	150g
1	cawan mi basah atau kue tiau atau laksa	100g

Satu Sajian Bijirin dan Hasil Bijirin Serta Ubi-Ubian		
2	keping roti putih/ bijirin penuh	60g
1½	keping capati (D=20 cm)	50g
1	keping dosai atau rawa dosai (D=20cm)	80g
1	cawan bijirin sarapan	30 g
4	keping biskut krim kraker	45g
2	keping putu mayam	100g
2	biji kentang, tanpa kulit, mentah (saiz sederhana)	160g
1½	cawan keledak atau keladi atau ubi kayu	70g

Jadual 4: Pertukaran saiz sajian bagi kumpulan Ikan, ayam, daging, telur dan legum

Satu Sajian Ikan, Ayam, Telur, Daging dan Legum		
1	ketul peha ayam, tanpa tulang, mentah	100g
1	ketul daging, tanpa lemak, mentah (bersaiz satu tapak tangan)	60g
1	ekor ikan kembung, tanpa kepala dan organ dalaman, mentah (saiz sederhana)	70g
2/3	ekor ikan selar, tanpa kepala dan organ dalaman, mentah (saiz sederhana)	70g
1	keping ikan tenggiri, mentah (14 cm x 8 cm)	70g
2/3	cawan ikan bilis, tanpa kepala dan organ dalaman	25g
2	biji telur gred A, tanpa kulit	100g
12	biji telur burung puyuh, tanpa kulit	120g
1	ekor sotong, tanpa kulit dan organ dalaman, mentah (saiz sederhana)	80g
1	cawan kacang dhal atau kacang kuda	180g
1½	cawan kacang pea atau kacang panggang dalam tin	400g
2	keping tempeh	90g
1½	gelas susu kacang soya, segar, tanpa gula	375ml
1½	keping tauhu/ tau-kua	150g

Jadual 5: Pertukaran saiz sajian bagi kumpulan susu dan produk tenusu

Satu Sajian Susu dan Produk tenusu		
1	gelas susu rendah lemak	250ml
2	bekas (yogurt pots) yogurt kosong	270g
2	keping keju	40g
4	sudu makan susu tepung (membumbung)	30g

Lampiran 2 : Alat Pengukuran Rumah Tangga

1. Alat pengukuran rumah tangga seperti berikut digunakan untuk menganggar saiz sajian makanan. Ia juga boleh digunakan sebagai alat bantuan mengajar dalam mendidik pengusaha makanan tentang saiz sajian yang disaran untuk dihidang kepada pelanggan.

No	Sukatan Isi Rumah	Saiz	Gambar
1.	1 gelas	250 ml	
2.	1 cawan	200 ml	
3.	a) 1 sudu besar (<i>tablespoon</i>) b) 1 sudu makan c) 1 sudu sup d) 1 sudu teh	15 ml 10 ml 10 ml 5 ml	
4.	1 senduk	50 g	

Lampiran 3 : Cadangan Sukatan Untuk Memasak Nasi

1. Pengendali makanan perlu mahir dalam menyediakan makanan mengikut sukatan yang diperlukan. Ini bagi memastikan pelanggan mengambil makanan mengikut keperluan dan tidak secara berlebihan. Penyediaan makanan mengikut sukatan yang betul juga dapat membantu dalam mengelak pembaziran.
2. Berikut merupakan anggaran sukatan* yang diperlukan dalam penyediaan nasi:

Sukatan Untuk Memasak	Bilangan saiz sajian
Beras (1 cawan), Air (1½ cawan)	2½ cawan nasi

*sukatan air bergantung kepada jenis beras.

Lampiran 4 : Borang Penilaian Pra / Pasca Latihan Katering Sihat

Nama Peserta : _____

Nama Syarikat/ Premis : _____

Arahan: Sila jawab SEMUA soalan. Bulatkan jawapan yang betul.

1. Saya bertanggungjawab memastikan tempat saya bekerja ada menjual/ menyediakan makanan yang sihat dan berkhasiat.

☐

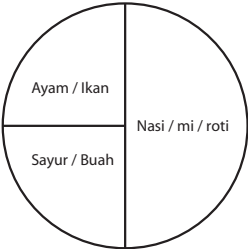
Betul

☐

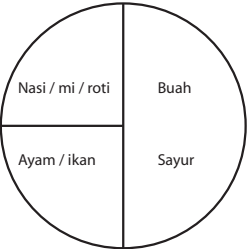
Salah

2. Konsep Pinggan Sihat Malaysia #SukuSukuSeparuh adalah seperti berikut:

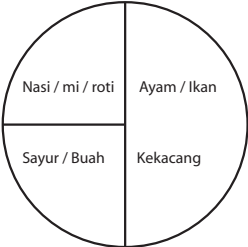
A.



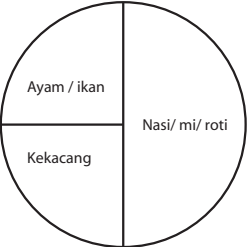
B.



C.



D.



3. Sekiranya syarikat saya menerima tempahan catering untuk mesyuarat (bagi minum pagi atau minum petang), apakah contoh minuman yang sesuai untuk disediakan?

- | | |
|---------------------------------|--|
| i. Air kosong | ii. Teh Tarik |
| iii. Teh / kopi 'O' siap bancuh | iv. Teh / kopi 'O' asing gula dan susu |
| A. i dan ii | B. i dan iii |
| C. i dan iv | D. iv sahaja |

4. Saranan penggunaan maksimum minyak masak untuk menggoreng (*deep fry*) ialah _____ kali ?

- | | |
|------|------|
| A. 2 | B. 3 |
| C. 4 | D. 5 |

5. Berikut merupakan cara penghidangan makanan yang sihat, KECUALI:

- A. Menghidang buah-buahan sebagai pemula hidangan (*starter*) bagi hidangan *dome/ served*
- B. Memastikan air kosong sentiasa tersedia
- C. Menghidangkan sekurang-kurangnya 10% sayur-sayuran daripada jumlah lauk-pauk yang dihidang/ dijual
- D. Menggunakan bekas makanan yang diperbuat daripada kertas atau plastik *biodegradable*

6. Berikut adalah panduan penyediaan hidangan rendah garam KECUALI:

- A. Membaca label untuk memastikan jumlah garam yang terkandung dalam makanan.
- B. Menghad penggunaan sos dan serbuk perasa semasa menyediakan makanan.
- C. Elakkan menambah garam ke dalam masakan sekiranya menggunakan serbuk/ kiub/ pes perasa
- D. Menggunakan makanan terproses dalam masakan.

7. Berikut adalah panduan penyediaan hidangan tinggi serat KECUALI:

- A. Memperbanyakkan hidangan berasaskan sayur-sayuran
- B. Menghidangkan puding sebagai pencuci mulut
- C. Menghidangkan makanan berasaskan bijirin penuh
- D. Menghidangkan buah-buahan sebagai *starter/* pemula hidangan atau *dessert/* pencuci mulut

8. Pengambilan garam berlebihan akan meningkatkan risiko kejadian penyakit-penyakit seperti berikut KECUALI:

- A. Darah tinggi
- B. Kerosakan buah pinggang
- C. Strok
- D. Obesiti

9. Panduan yang boleh digunakan untuk menyediakan hidangan rendah lemak ialah

- i. Kurangkan penggunaan minyak dan lemak (contoh: marjerin, mentega)
- ii. Tidak menggoreng semula makanan bergoreng
- iii. Buang kulit pada ayam dan lemak pada daging sebelum memasak
- iv. Gunakan santan cair/ susu rendah lemak untuk menggantikan santan pekat

- A. i sahaja
- B. i, ii dan iii
- C. i dan ii
- D. Semua di atas

10. Berikut adalah saranan kaedah masakan menggoreng (*deep fry*) yang baik, KECUALI:

- A. Menukar atau menggantikan minyak masak yang telah berwarna perang pekat
- B. Menggantikan minyak kelapa sawit dengan minyak zaitun
- C. Memastikan minyak betul-betul panas sebelum memasukkan makanan yang hendak digoreng
- D. Menggunakan minyak kelapa sawit berbanding minyak jagung

Nota

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal blue lines across its entire width. The paper is otherwise completely empty, with no margins, text, or other markings.



ISBN 978-967-5322-18-1



9 789675 132218 1

Bahagian Pemakanan,
Kementerian Kesihatan Malaysia,
Aras 1, Blok E3, Kompleks E, Presint 1,
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan,
62590 Putrajaya, Malaysia

