

CADANGAN JAWAPAN SOALAN AMALI

NO		SKEMA PERMARKAHAN	MARKAH		CATATAN
1	a)	<p>Prosedur yang tepat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Masukkan 20ml air suling ke dalam tabung didih. 2. Rekod bacaan suhu awal air suling menggunakan termometer. 3. Bakar sebiji kacang dan letakkan di bawah tabung didih sehingga keseluruhan kacang hangus. 4. Kacau air perlahan-lahan menggunakan termometer. 5. Rekod bacaan suhu akhir air suling 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	4	4m termasuk langkah 4.
	b)	<p>Bacaan suhu akhir</p> <p>(i) Kacang tanah : 70°C</p> <p>(ii) Roti kering : 35°C</p>	<p>1</p> <p>1</p>	2	<p>Purata suhu kacang (65-80°C)</p> <p>Roti (32-39°C)</p>
	c)	<p>Inferen bagi (b)(i)</p> <p>Kacang tanah kelas protein/lipid//lebih banyak tenaga haba dibebaskan // lebih banyak tenaga haba diserap oleh air suling</p>	1	1	Mana - mana inferen
	d)	<p>Hubungan :</p> <p>Nilai tenaga kacang tanah lebih tinggi daripada roti kering.</p> <p>Penerangan :</p> <p>Kacang tanah megandung protein/lipid</p>	<p>1</p> <p>1</p>	2	

	e)	Pemboleh ubah malar : Isipadu air suling Cara mengendali : Menetapkan isipadu air suling iaitu 20ml	1		
			1	2	
	f)	Definisi secara operasi Kuantiti/jumlah tenaga haba yang dibebaskan oleh 0.6 g kacang tanah / roti kering bagi meningkatkan suhu akhir air, 35°C/ 6°C bagi 20ml air suling/bagi. menghasilkan bacaan akhir iaitu 70°C/35°C bagi 20ml air suling			Wajib ada jisim makanan dan peningkatan suhu /suhu akhir air
	g)	Ramalan Suhu meningkat / lebih tinggi daripada 70°C Penerangan Isirung kelapa mengandungi lipid/ menyimpan / membebaskan tenaga haba yang lebih tinggi // 1g lipid menghasilkan 37 kJ tenaga	1		
			1	2	