

4551/3
Biologi
Skema Pemarkahan
Ogos/September
2024



**MAJLIS PENGETUA SEKOLAH MALAYSIA
NEGERI SEMBILAN DARUL KHUSUS**

**PROGRAM PENINGKATAN AKADEMIK TINGKATAN LIMA
SEKOLAH-SEKOLAH NEGERI SEMBILAN 2024**

**BIOLOGI
PERATURAN PEMARKAHAN
2024**

BIOLOGI KERTAS 3

**PERATURAN PEMARKAHAN
KERTAS 3 BIOLOGI 2024**

1						Markah <i>marks</i>	
a (i)		Sampel makanan <i>Food sample</i>	Pemerhatian <i>Observation</i>				
			Warna awal <i>Initial colour</i>	Warna akhir <i>Final colour</i>			
		P	Biru <i>Blue</i>	Mendakan hijau/ jingga/ merah bata <i>Green/ Orange/ Brick-red precipitate</i>			
		Q	Biru <i>Blue</i>	Biru <i>Blue</i>			
P1- Sampel makanan/ <i>Food sample</i> P2- Pemerhatian/ <i>Observation</i> P3 – Data/ <i>Data</i>						1 1 1	
(ii)	P1 P2 P3 P4	(Sampel makanan P) merupakan gula penurun. <i>(Food sample P) is a reducing sugar.</i>				1 1 1 1 Any 2	
		Larutan Benedict mengandungi ion kuprum (II) / Cu ²⁺ <i>Benedict's solution contains copper (II) ions / Cu²⁺</i>					
		Sampel makanan P/ gula penurun bertindak balas dengan ion kuprum (II) / Cu ²⁺ // proses penurunan berlaku // kuprum (II) diturunkan <i>Food sample P/ reducing sugar reacts with copper (II) ions // Cu²⁺// reduction process occurs // copper II is reduced</i>					
		Kuprum (I) oksida / Cu ₂ O terbentuk <i>Copper (II) oxide / Cu₂O is formed</i>					
t.me/cikgufazliebioensei							
b		Pemboleh ubah dimanipulasikan <i>Manipulated variable</i>	Cara mengawal pemboleh ubah <i>Method to handle variable</i>			2	
		Jenis sampel makanan <i>Type of food samples</i>	Gunakan jenis sampel makanan yang berbeza / sampel makanan P dan sampel makanan Q. <i>Use different types of food samples/ food sample P and food sample Q.</i>				

c		Sampel makanan P adalah gula penurun manakala sampel makanan Q adalah gula bukan penurun/ vice versa <i>Food sample P is a reducing sugar while food sample Q is a non-reducing sugar/ vice versa</i>	1				
d	P1	Gula penurun ialah gula yang bertindak sebagai agen penurun/ mempunyai kuasa penurunan// gula yang boleh menurunkan ion kuprum II dalam larutan Benedict kepada ion kuprum I <i>Reducing sugar is a sugar that acts as reducing agent/ has the reducing power// a sugar that can reduce copper II ions to copper I ions in Benedict solution</i>	1				
	P2	ditunjukkan oleh perubahan warna larutan (Benedict) dari biru ke merah bata // pembentukan mendakan hijau/jingga/merah <i>shown by the change of colour of (Benedict) solution from blue to brick red //formation of a green / orange / brick-red precipitate</i>	1				
	P3	dipengaruhi oleh jenis sampel makanan / sampel P dan Q <i>influenced / affected by the type of food sample / sample P and Q</i>					
e		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Gula penurun <i>Reducing sugar</i></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Gula bukan penurun <i>Non-reducing sugar</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Bijirin/ <i>Grains</i> Susu / <i>Milk</i> Madu / <i>Honey</i> Anggur / <i>Grapes</i></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Tebu / <i>Sugar cane</i> Gula bit / <i>Sugar beet</i></td> </tr> </table>	Gula penurun <i>Reducing sugar</i>	Gula bukan penurun <i>Non-reducing sugar</i>	Bijirin/ <i>Grains</i> Susu / <i>Milk</i> Madu / <i>Honey</i> Anggur / <i>Grapes</i>	Tebu / <i>Sugar cane</i> Gula bit / <i>Sugar beet</i>	6 ✓- 2m 3-5✓-1m 1-2✓-0m
Gula penurun <i>Reducing sugar</i>	Gula bukan penurun <i>Non-reducing sugar</i>						
Bijirin/ <i>Grains</i> Susu / <i>Milk</i> Madu / <i>Honey</i> Anggur / <i>Grapes</i>	Tebu / <i>Sugar cane</i> Gula bit / <i>Sugar beet</i>						
f	P1	Jus tumbuhan/ jus tebu adalah sukrosa/ gula bukan penurun <i>Plant juice/Sugar cane juice is sucrose/non-reducing sugar</i>	1				
	P2	Tambahkan/Masukkan (beberapa titis) asid hidroklorik cair ke dalam jus tebu / larutan sukrosa <i>Add/ Put (few drops of) dilute hydrochloric acid into the sugar cane juice/ sucrose solution</i>	1				
	P3	Sukrosa/ jus tebu dihidrolisis /terurai menjadi monosakarida/ glukosa/ fruktosa. <i>Sucrose/ sugarcane juice is hydrolysed/ break down into monosaccharide/ glucose/fructose</i>	1				
	P4	Tambahkan/Masukkan serbuk natrium hidrogen karbonat untuk meneutralkan asid. <i>Add/ Put sodium hydrogen carbonate powder to neutralise the acid.</i>	1				
	P5	Jalankan ujian Benedict ke atas <u>hasil hidrolisis larutan sukrosa/ jus tebu</u> <i>Conduct the Benedict's test on the <u>hydrolysed product of sucrose solution/ sugar cane juice</u></i>	1				
			Any 3				
		Jumlah	15				