SMK NEGERI 1 CANGKRINGAN
SLEMAN DIY

Nama :
Kelas :
No Absen :

LEMBAR SOAL ULANGAN HARIAN
SEMESTER GASAL TAHUN PELAJARAN 2021/2022



Mata Pelajaran : **Keamanan Pangan, Penyimpanan, dan Penggudangan (KPPP)**
Kelas : XI APHP
Hari, Tanggal : _____
Waktu : 2 JP (3 x 30 menit)
Guru Pengampu : SITI NURHAYATI, S.P., M.Eng.

==========

Soal Pilihan Ganda

Jawablah dengan memberi tanda silang pada huruf A, B, C, D, atau E dalam lembar jawab yang disediakan!

1. Di antara lima indera kita, yang tidak digunakan dalam menilai sifat inderawi suatu produk atau bahan pangan adalah ....
   A. indera peraba
   B. indera perasa
   C. indera penglihatan
   D. indera pengecap
   E. indera penciuman

2. Hasil pengamatan yang berupa sifat lunak, liat, keras, halus, kasar, dan sebagainya merupakan contoh keterlibatan panca indera dalam uji organoleptik, yaitu ....
   A. rasa
   B. tekstur
   C. baru
   D. warna
   E. suara

3. Tahap memberikan penjelasan tentang suatu bahan atau produk yang diuji secara organoleptik merupakan tahap ....
   A. menerima produk
   B. mengenali produk
   C. mengadakan klarifikasi sifat-sifat produk
   D. mengingat kembali produk yang telah diamati
   E. menguraikan kembali sifat inderawi produk

4. Seorang ahli yang memiliki kepekaan spesifik yang sangat tinggi dalam mengenal sifat, peranan, dan cara pengolahan bahan yang dinilai, serta menguasai metode analisis organoleptik dengan baik, biasanya merupakan ....
   A. panel perseorangan
   B. panel terbatas
   C. panel terlatih
   D. panel konsumen
   E. panel tak terlatih

5. Pernyataan yang bukan merupakan persyaratan fasilitas uji sensoris produk pangan adalah ....
   A. fasilitas yang ada harus dapat menjadikan uji sensoris lebih efisien
   B. fasilitas yang ada harus dapat mengatasi ketergantungan konsentrasi panelis yang disebabkan oleh operasional peralatan laboratorium dan aktivitas personal laboratorium
   C. fasilitas yang ada harus dapat mengurangi (meminimalisasi) gangguan antar-responden dalam pelaksanaan pengujian
   D. fasilitas yang ada harus dapat menjamin ketenangan panelis dalam melaksanakan tugasnya
   E. fasilitas yang ada harus dapat memberikan insentif yang lebih baik kepada panelis

LIVEWORKSHEETS

6. Uji organoleptik yang membandingkan tiga jenis contoh yang disajikan dengan dua contoh sama atau satu contoh berbeda, dimana panelis diminta untuk memilih sampel mana dengan standar yang ditetapkan merupakan uji organoleptik dengan metode ....
   A. paired comparation test
   B. duo – trio – test
   C. triangle test
   D. different test
   E. sensitifity test

7. Jika terdapat sejumlah contoh yang harus diuji oleh seorang panelis, kemudian panelis diminta untuk memberikan penilaian secara berurutan berdasarkan kualitas sensorik produk, maka pengujian yang sesuai adalah ....
   A. uji perbandingan jamak (*multiple comparison*)
   B. uji pemberian skor (*scoring*)
   C. uji perbandingan pasangan (*paired comparison*)
   D. uji penjenjangan atau *ranking*
   E. uji skalar grafis

8. Dalam pengujian suatu produk, panelis mengemukakan tanggapan pribadi tentang suka atau tidak suka terhadap produk tersebut, kemudian panelis juga memberikan skala nilai (dengan angka) atas kesukaannya tersebut. Pengujian seperti ini adalah bentuk dari ....
   A. uji hedonik
   B. uji mutu hedonik
   C. uji diskriminatif
   D. uji scalar
   E. uji deskriptif

9. Penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang tersebut menyenangi adalah konsep dari ....
   A. pengujian diskriminatif
   B. pengujian scalar
   C. pengujian afektif
   D. pengujian deskriptif
   E. pengujian rangsangan tunggal

10. Penilaian sensorik yang didasarkan pada sifat-sifat sensorik yang lebih kompleks atau yang meliputi banyak sifat-sifat sensorik, karena mutu suatu komoditi umumnya ditentukan oleh beberapa sifat sensorik, dinamakan sebagai ....
    A. pengujian diskriminatif
    B. pengujian scalar
    C. pengujian afektif
    D. pengujian deskriptif
    E. pengujian rangsangan tunggal

11. Jelaskan apa yang dimaksud dengan uji organoleptik!

12. Tuliskan persyaratan apa saja yang harus dipenuhi jika akan melaksanakan uji organoleptik!

LIVEWORKSHEETS

13. Salah satu tujuan pengujian organoleptik adalah ketika hasil uji organoleptik digunakan untuk memperbaiki produk. Jelaskan apa yang dimaksud dengan pernyataan tersebut!

14. Jelaskan apa perbedaan pengujian hedonik dan pengujian mutu hedonik. Berikan contohnya secara sistematis!

15. Jelaskan apa kelebihan dan kelemahan dari penggunaan uji organoleptik terhadap suatu produk bahan pangan!

Selamat mengerjakan

PENILAIAN :
Soal Pilihan Ganda : Jawaban benar skor = 3. Total skor Pilihan Ganda 20 x 3 = 60 point
Soal Essay : Jawaban benar skor 8. Total skor Essay = 5 x 8 = 40 point
Total Skor : 60 + 40 = 100 point
Nilai Akhir = Total Skor (Pilihan Ganda + Essay)
==========

LIVEWORKSHEETS