PENGOLAHAN HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN MENADI MAKANAN SIAP SAJI

A. Perhatikan Video dibawah ini

B. Pilihlah jawaban yang paling benar

1. Dibawah ini yang termasuk hasil perikanan adalah .....
   a. Daging, Telur, udang
   b. Ikan, udang, cumi
   c. telur, susu, daging
   d. telur, ikan, cumi
2. Daging yang berasal dari unggas, biasanya berwarna.....
   a. Merah b. Hitam c. Putih d. coklat
3. Ikan bandeng biasanya hidup diperairan .....
   a. Tawar b. Laut c. Payau d. laut dalam
4. Udang, cumi, ikan, kerang, teripang merupakan bahan pangan yang berasal dari hasil ...
   a. Perikanan b. Pertanian c. Peternakan d. perkebunan
5. Dibawah ini, Ikan yang hidup diperairan laut adalah .....
   a. Ikan kembung, ikan bawal, ikan teri
   b. Ikan kembung, ikan bandeng, ikan lelel
   c. ikan teri, ikan tenggiri, ikan tuna
   d. ikan bawal, ikan lele, ikan kakap
6. Kegiatan menyiapkan/ mengolah bahan makanan menjadi hidangan yang siap untuk dikonsumsi dengan cara memanaskan bahan makanan agar bahan makanan tersebut aman untuk dikonsumsi, disebut .....
   a. Menyajikan b. Memasak c. Membersihkan d. Mengemas
7. Hasil utama dari peternakan adalah .....
   a. Daging, telur, susu
   b. Tulang, susu, kulit
   c. daging, madu, tulang
   d. susu, tulang, daging
8. Bagian lunak di tubuh hewan yang terbungkus kulit dan melekat pada tulang yang menjadi bahan olahan pangan adalah.....
   a. Ikan b. Telur c. Daging d. Udang
9. Urutan tahapan pengolahan yang benar dibawah ini adalah .....
   a. Perencanaan, pembuatan, evaluasi, pengemasan
   b. Perencanaan, evaluasi, pembuatan, pengemasan
   c. Perencanaan, pengemasan evaluasi, pembuatan
   d. Perencanaan, pembuatan, pengemasan, evaluasi
10. Memasak bahan makanan dengan uap panas dari rebusan air yang ada di bawahnya dan bahan makanan/masakan tidak menyentuh air yang menghasilkan uap tersebut, disebut dengan .....
    a. Merebus b. Mengukus c. Membakar d. Memanggang
11. Tumpi-tumpi yang merupakan makanan khas Sulawesi selatan yang terbuat dari ikan, dalam pemgolahannya menggunakan metode memasak dengan cara .....
    a. Merebus b. Menggoreng c. Memanggang d. Membakar
12. Alat yang sering digunakan untuk memanggang, adalah .....
    a. dandang b. Wajan, grill c. Microwave, Oven d. Oven, grill
13. Metode Pengolahan membakar adalah metode yang dilakukan untuk mematangkan bahan makanan dengan menggunakan bara api secara langsung. Alat yang digunakan untu metode membakar adalah ..
    a. Panic b. oven c. grill d, microwae
14. Nasu Palekko yang merupakan makanan khas dari Pinrang Sulawesi Selatan, berbahan dasar dari ...
    a. Ikan b. daging sapi c. Udang d. Bebek
15. Makanan khas Sulawesi selatan yang terbuat dari ikan yaitu "
    a. Empek-empek b, konro c. Lawa bale d. ikan krispi
16. Bahan dasar dari pallu mara adalah .....
    a. Udang b. ikan c, kepiiting d, telur

LIVEWORKSHEETS

17. Faktor-faktor yang juga harus diperhatikan dalam menyuguhkan makanan, kecuali .....
    a. Cita rasa b. Higienis c. Tekstur dan warna d. Harga dan menu
18. Dibawah ini yang tidak termasuk fungsi kemasan adalah .....
    a. Melindungi makanan c, menjadi daya Tarik
    b. Menentukan bahan makanan d. informasi mengenai makanan
19. Kemasan olahan ikan dan daging secara tradisional, biasanya menggunakan ....
    a. Plastik b. Kertas c. daun pisang d. Daun kemangi
20. Agar makanan tetap terjaga kebersihannya serta menjaga cita rasa makanan, maka perlu diberikan .....
    a. Rasa b. Hiasan c. Kemasan d. Warna

C. Buatlah garis dari gambar ke jawaban yang sesuai

Merebus

Memanggang

Menggoreng

Mengukus

Membakar

D. Tariklah jawaban sesuai dengan gambar

Nasu Cempa

Lawa Bale

Pallu mara

Tumpi-tumpi

Lebba-lebba

LIVEWORKSHEETS