ULANGAN HARIAN

PKKPH : OLAHAN KELAPA

NAMA : _____

KELAS : _____

==========



1. Kelapa merupakan tanaman yang hampir semua bagiannya dapat dimanfaatkan menjadi berbagai produk. Produk berikut ini yang merupakan produk olahan dari daging buah kelapa adalah ....
   A. nata de coco, kecap, coco vinegar
   B. minyak goreng, kopra, VCO
   C. nata de coco, minyak goreng, VCO
   D. kecap, nata de coco, gula merah
   E. kopra, minyak goreng, nata de coco

2. Cara pembuatan kopra dengan proses pengasapan akan menghasilkan kopra yang berwarna agak coklat kehitaman dan berbau asap. Kopra jenis ini dikenal dengan nama *smoked dried copra* dan dalam perdagangan kopra disebut ....
   A. *Fair Merchantable Sundried (FMS)*
   B. *perfect, super grade copra*
   C. *low grade copra*
   D. *high grade copra*
   E. *mixed atau fairmerchantable (FM)*

3. Kopra dengan kondisi kering bersih putih bercampur dengan 5-10% kopra jelek termasuk dalam kategori ....
   A. *Fair Merchantable Sundried (FMS)*
   B. *perfect, super grade copra*
   C. *low grade copra*
   D. *high grade copra*
   E. *mixed atau fairmerchantable (FM)*

4. Pengendalian proses dalam pembuatan kopra harus memperhatikan beberapa faktor antara lain ....
   A. teknik pengeringan, varietas kelapa, dan umur kelapa yang digunakan
   B. suhu pengeringan, metode pengeringan, dan tempat
   C. lokasi pengeringan, teknik pengeringan, kadar air
   D. kadar air kopra, umur kelapa yang digunakan, dan lokasi pengeringan
   E. waktu pengeringan, suhu pengeringan, dan kadar air kopra

www.hotdw.com

LIVEWORKSHEETS

5. Produk berikut ini yang merupakan produk olahan dari kopra adalah ....
   A. nata de coco, kecap, coco vinegar
   B. minyak goreng, kopra, VCO
   C. bungkil kelapa, minyak goreng
   D. kecap, nata de coco, gula merah
   E. kopra, minyak goreng, nata de coco

6. Kopra merupakan hasil dari olahan daging buah kelapa yang mengalami proses pengolahan utama berupa ....
   A. distilasi
   B. fermentasi
   C. perendaman
   D. pengeringan
   E. pemucatan

7. Pengeringan kelapa dengan panas atau pengasapan dilakukan dengan meletakkan belahan buah kelapa di atas para-para dan belahan menghadap ke bawah. Sumber api ditempatkan di bawah para-para tersebut. Cara pengasapan ini akan menghasilkan kopra yang ....
   A. berwarna agak coklat kehitaman dan berbau asap
   B. memiliki kualitas lebih baik dari kopra yang diolah dengan cara pengeringan alami
   C. tidak mudah terkontaminasi mikroba
   D. warna menarik (putih bersih) dan kandungan/randemen minyak tinggi
   E. warna coklat dan kandungan air masih tinggi

8. Kopra yang diolah dengan teknik pengasapan dikenal dengan nama ....
   A. *purified dried copra*
   B. *smoked copra*
   C. *merchantable copra*
   D. *faired dried copra*
   E. *smoked dried copra* atau kopra FMS (*Fair Merchantable Sundried*)

9. Berdasarkan standar mutu Indonesia, mutu kopra menggunakan standar *mixed copra* yaitu kopra yang dihasilkan dari buah kelapa dengan kelompok umur yang beragam dan dikumpulkan dari berbagai wilayah dengan mutu pengolahan kopra yang beragam. Menurut SNI *Mixed Copra*, kadar air maksimum dan kadar minyak minimum untuk kopra mutu A adalah ....
   A. 5 % dan 50%
   B. 5 % dan 60%
   C. 6 % dan 65%

www.hotdw.com
LIVEWORKSHEETS

D. 5 % dan 65%
E. 6 % dan 60%

10. Berikut ini yang *bukan* merupakan faktor penentu kualitas kopra adalah ....
    A. warna
    B. besar dan tebal
    C. kebersihan
    D. kadar air
    E. tekstur

11. Minyak kelapa yang didapat dari cara tradisional biasanya akan menghasilkan ... minyak yang terkandung dalam daging buah kelapa.
    A. 50 – 55%
    B. 50 – 60%
    C. 50 – 65%
    D. 60 – 65%
    E. 60 – 70%

12. Pada pembuatan minyak kelapa dengan proses basah, setelah santan dipanaskan akan didapatkan dua bagian cairan yang terpisah. Bagian yang sedikit mengandung minyak disebut ....
    A. skim
    B. kethak
    C. blondo
    D. krim
    E. destilat

13. *Deodorizing* merupakan tahapan lanjutan dari pengolahan kelapa menjadi minyak dengan proses kering. Tahapan ini bertujuan untuk ....
    A. mengurangi asam lemak bebas yang terkandung dalam minyak
    B. menghilangkan sebagian besar bahan perwarna tidak terlarut atau bersifat koloid yang memberi warna pada minyak
    C. menghilangkan bau dan rasa yang bersifat menguap
    D. menyaring kotoran pada minyak
    E. menjernihkan minyak

14. Produk akhir dari pengolahan nira kelapa adalah ....
    A. VCO
    B. nata de coco

www.hotdw.com
LIVEWORKSHEETS

C. minyak kelapa
D. kopra
E. gula aren (gula merah)

15. Untuk menghilangkan asam lemak bebas pada pembuatan minyak kelapa, dilakukan pemurnian minyak goreng yang terdiri dari tahapan ....
    A. refinerasi, blanching, dan netralisasi
    B. penghilangan bau, refinerasi, dan netralisasi
    C. netralisasi, pemucatan (bleaching), dan penghilangan bau (deodorisasi)
    D. netralisasi, blanching, deodorisasi
    E. bleaching, deodorisasi, refinerasi

16. Di Indonesia, standar mutu minyak goreng tertuang di dalam ....
    A. SNI 3742-1997
    B. SNI 3741-1996
    C. SNI 3741-1997
    D. SNI 3741-1995
    E. SNI 3742-1995

17. Selain berdasarkan SNI, mutu minyak dapat digolongkan berdasarkan rekomendasi APPC. *Refined and deodorized oil* (minyak yang sudah dimurnikan dan dihilangkan bau) atau sering disebut RBD menurut APPC termasuk ke dalam ....
    A. Grade I
    B. Grade II
    C. Grade III
    D. Grade IV
    E. Grade V

18. Pernyataan yang kurang tepat tentang pemucatan (*bleaching*) adalah ....
    A. bertujuan untuk menghilangkan sebagian besar bahan pewarna tidak terlarut atau bersifat koloid yang memberi warna pada minyak
    B. caranya dengan menambahkan karbon aktif atau *bleaching earth* (misal bentonit) 1-2 % dapat juga menggunakan kombinasi keduanya yaitu arang aktif dan bentonit dan dicampur minyak yang telah dinetralkan.
    C. bleaching ini dilakukan dalam kondisi vacuum sambil dipanaskan pada suhu 95-100 °C untuk selanjutnya bahan pemucat dipisahkan dengan menggunakan filter press
    D. dilakukan untuk memperbaiki warna minyak sebelum dipasarkan
    E. dilakukan untuk menghilangkan asam lemak bebas

www.hotdw.com
LIVEWORKSHEETS

19. Proses deodorisasi pada pengolahan minyak bertujuan untuk menghilangkan bau dan rasa yang bersifat menguap. Proses deodorisasi dilakukan dengan pemanasan minyak pada temperatur antara ... menggunakan steam kontak dengan minyak pada kondisi vacuum dengan tekanan 29 Psi.
    A. 100 – 110^{o}C
    B. 100 – 130^{o}C
    C. 120– 150^{o}C
    D. 130 – 150^{o}C
    E. 150 - 250 °C

20. Untuk mempercepat proses pemisahan antara skim dan krim pada pembuatan minyak kelapa dapat digunakan sari buah nanas yang mengandung ....
    A. tokoferol
    B. gliserol
    C. bromelin
    D. zat penjernih
    E. asam sitrat

21. Kelapa merupakan tanaman yang hampir semua bagiannya dapat dimanfaatkan menjadi berbagai produk. Produk yang merupakan produk olahan dari nira kelapa adalah ....
    A. nata de coco
    B. minyak goreng
    C. VCO
    D. gula merah
    E. kopra

22. Bungkil kelapa adalah produk samping (ampas) dari pengolahan ....
    A. nata de coco
    B. minyak kelapa proses basah
    C. kecap
    D. minyak kelapa dari kopra
    E. VCO

23. Pengendalian proses dalam pembuatan kopra harus memperhatikan beberapa faktor antara lain ....
    A. teknik pengeringan, varietas kelapa, dan umur kelapa yang digunakan
    B. suhu pengeringan, metode pengeringan, dan tempat
    C. lokasi pengeringan, teknik pengeringan, kadar air
    D. kadar air kopra, umur kelapa yang digunakan, dan lokasi pengeringan

www.hotdw.com
LIVEWORKSHEETS

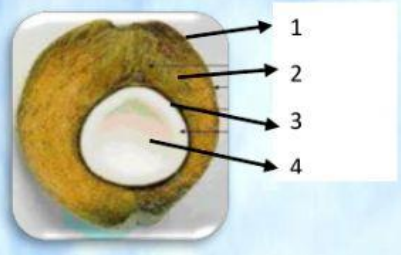
E. waktu pengeringan, suhu pengeringan, dan kadar air kopra

24. *Deodorizing* merupakan tahapan lanjutan dari pengolahan kelapa menjadi minyak dengan proses kering. Tahapan ini bertujuan untuk ....

A. mengurangi asam lemak bebas yang terkandung dalam minyak
B. menghilangkan sebagian besar bahan perwarna tidak terlarut atau bersifat koloid yang memberi warna pada minyak
C. menghilangkan bau dan rasa yang bersifat menguap
D. menyaring kotoran pada minyak
E. menjernihkan minyak

25. Buah kelapa normal terdiri dari beberapa bagian. Bagian yang ditunjukkan dengan angka 3 dinamakan ....

A. tempurung (endocarp),
B. kulit daging (testa),
C. kulit luar (excocarp),
D. sabut (mesocarp),
E. daging buah (endosperm),



www.hotdw.com
LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS