

## Evaluasi Kompetensi Siswa

4

### A. Berilah tanda silang (X) huruf a, b, c, atau d pada jawaban yang paling benar!

1. Proses mengurangi kadar air bahan sampai batas perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat penyebab pembusukan terhambat merupakan prinsip dasar ....
  - a. pengeringan
  - b. pasteurisasi
  - c. pengecilan ukuran
  - d. ekstraksi
2. Metode pengeringan yang paling tepat untuk kerjainan dari kulit ikan yaitu ....
  - a. diasapi dengan sabut kelapa
  - b. dijemur dengan sinar matahari
  - c. dipanasi dengan oven elektrik
  - d. disimpan di atas para-para
3. Selain faktor kepadatan dan jenis produk, faktor lain yang juga menentukan keberhasilan teknik penyimpanan produk makanan melalui pendinginan yaitu ....
  - a. komposisi kimia bahan
  - b. metode pendinginan
  - c. suhu dan kelembaban
  - d. bentuk bahan
4. Tempe terbuat dari bahan baku kedelai yang difermentasikan. Faktor yang tidak memengaruhi keberhasilan fermentasi tempe adalah ....
  - a. bahan baku
  - b. mikroorganisme
  - c. suhu
  - d. kelembaban
5. Ciri bahan makanan yang dapat digoreng yaitu ...
  - a. keras
  - b. lembek
  - c. berbau wangi
  - d. panjang
6. Cara menggoreng bahan makanan yang benar yaitu ....
  - a. masukkan bahan makanan ketika minyak goreng masih dingin
  - b. masukkan bahan makanan setelah minyak goreng panas
  - c. masukkan bahan makanan bersamaan dengan memasukkan minyak goreng
  - d. masukkan bahan makanan terlebih dahulu baru memasukkan minyak goreng
7. Ciri-ciri daging ayam yang sehat untuk diolah menjadi bakso ayam yaitu ....
  - a. warna putih keabuan dan cerah
  - b. berlemak banyak
  - c. berpori pucat
  - d. kebiruan
8. Ikan segar untuk difilet memiliki ciri-ciri ....
  - a. bingkas, berbau khas, segar, insang merah segar
  - b. berlemak, bau busuk.
  - c. tidak bingkas, berwarna merah.
  - d. kebiru-biruan.
9. Zat gizi yang terdapat pada ikan yaitu ....
  - a. protein
  - b. karbohidrat
  - c. serat
  - d. sianida
10. Perhatikan gambar berikut!
 



Nama produk olahan tersebut yaitu ....

  - a. dendeng
  - b. rending
  - c. steak
  - d. usus
11. Sumber makanan hasil perikanan dan peternakan banyak mengandung ....
  - a. protein nabati
  - b. karbohidrat
  - c. glukosa
  - d. protein hewani
12. Ikan sangat direkomendasikan oleh ahli gizi sebagai makanan dengan kandungan ....
  - a. purin
  - b. omega 3
  - c. kolesterol
  - d. asam
13. Berikut yang termasuk ikan perairan payau yang dapat dikonsumsi ialah ....
  - a. ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
  - b. ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung
  - c. ikan bandeng dan ikan kakap
  - d. ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tenggiri

14. Ikan perairan laut yang dapat dikonsumsi yaitu ....
- ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tenggiri
  - ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
  - ikan bandeng, ikan kakap, dan ikan nila
  - ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung
15. Ikan perairan air tawar adalah ....
- ikan yang hidupnya di perairan payau
  - spesies ikan yang hidup di dalam air laut
  - ikan yang menghabiskan sebagian atau seluruh hidupnya di air tawar, seperti sungai dan danau
  - ikan yang hidupnya di air laut dan air tawar
16. Olahan ikan yang dibungkus menggunakan daun pisang disebut ....
- C3
- pepes ikan
  - bandeng presto
  - sup ikan kakap
  - nasi bakar
17. Manfaat mengonsumsi ikan mas ialah ....
- menurunkan kadar kolesterol darah
  - mencegah penyakit jantung dan gagal jantung
  - menurunkan kadar trigliserida darah
  - meningkatkan kecerdasan anak
18. Ikan air tawar yang dapat dikonsumsi yaitu ....
- ikan bandeng, ikan kakap, dan ikan nila
  - ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
  - ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung
  - ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tenggiri
19. Perhatikan gambar berikut!
- 
- Makanan khas tersebut berasal dari daerah ....
- Padang
  - Bengkulu
  - Aceh
  - Yogyakarta
20. Istilah lain daging broiler adalah daging ....
- ayam kampung
  - ayam negeri
  - itik
  - bebek