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 tengiri

LIVEWORKSHEETS

14. Ikan perairan laut yang dapat dikonsumsi yaitu ....
    a. ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tenggiri
    b. ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
    c. ikan bandeng, ikan kakap, dan ikan nila
    d. ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung
15. Ikan perairan air tawar adalah ....
    a. ikan yang hidupnya di perairan payau
    b. spesies ikan yang hidup di dalam air laut
    c. ikan yang menghabiskan sebagian atau seluruh hidupnya di air tawar, seperti sungai dan danau
    d. ikan yang hidupnya di air laut dan air tawar
16. Olahan ikan yang dibungkus menggunakan daun pisang disebut ....
    a. pepes ikan
    b. bandeng presto
    c. sup ikan kakap
    d. nasi bakar
17. Manfaat mengonsumsi ikan mas ialah ....
    a. menurunkan kadar kolesterol darah
    b. mencegah penyakit jantung dan gagal jantung
    c. menurunkan kadar trigliserida darah
    d. meningkatkan kecerdasan anak
18. Ikan air tawar yang dapat dikonsumsi yaitu ....
    a. ikan bandeng, ikan kakap, dan ikan nila
    b. ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
    c. ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung
    d. ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tenggiri
19. Perhatikan gambar berikut!



Makanan khas tersebut berasal dari daerah ....
    a. Padang
    b. Bengkulu
    c. Aceh
    d. Yogyakarta
20. Istilah lain daging broiler adalah daging ....
    a. ayam kampung
    b. ayam negeri
    c. itik
    d. bebek

LIVEWORKSHEETS