

SOAL PAS PRAKARYA TAHUN PELAJARAN 2023/2024

Jawablah soal dibawah ini dengan benar:

1. Serealiala adalah jenis tumbuhan golongan tanaman padi-padian, rumput-rumputan yang dibudiyakan untuk menghasilkan bulir-bulir berisi biji-bijian yang mengandung sumber **kecuali.....**
 - a. Karbohidrat
 - b. Vitamin
 - c. Protein
 - d. Tinngi lemak
2. Dibawah ini yang **tidak** tergolong jenis tanaman serealiala adalah.....
 - A. Jagung
 - B. Beras
 - C. Kentang
 - D. Gandum
3. Jenis Vitamin yang terkandung dalam tumbuhan serealiala adalah.....
 - a. Vitamin C
 - b. Vitamin D
 - c. Vitamin E dan B
 - d. Vitamin A
4. Dibawah ini beberapa bentuk olahan makanan yang terbuat dari bahan serealiala tepung beras **kecualai....**
 - a. Bubur sumsum
 - b. Bubur ketan
 - c. Nagasari
 - d. Kue Serabi
5. Olahan makanan yang terbuat dari bahan pangan serealiala adalah.....
 - a. Bubur kacang ijo
 - b. Bubur labu kuning
 - c. Bubur singkong
 - d. Bubur ketan
6. Jenis serealiala berupa beras terdapat beberapa macam diantaranya, **kecuali.....**
 - a. Beras merah
 - b. Ketan merah
 - c. Beras putih
 - d. Beras hitam
7. Kacang-kacangan adalah jenis tumbuhan berbiji berukuran lebih besar dibandingkan serealiala yang digunakan untuk bahan pangan.....
 - a. Bahan pangan manusia
 - b. Bahan pangan hewan
 - c. Bahan pangan manusia dan hewan
 - d. Semua jawaban benar
8. Dibawah ini yang termasuk tanaman biji-bijian adalah.....
 - a. Ketan putih
 - b. Jagung
 - c. Kedelai
 - d. Kacang tanah
9. Jenis taanaman kacang-kacangan yang bijinya terdapat pada dataran dalam tanah adalah.....
 - a. Kacang tanah
 - b. Kacang koro

- c. Kacang polong
 - d. Kacang ijo
10. Kacang-kacangan mengandung serat pangan yang terlarut dan mengandung sumber energy dan nutrisi yang baik untuk tubuh, sumber energy yang dimaksud adalah....
- a. Protein
 - b. Lemak jahat
 - c. Kolesterol jahat
 - d. Zat besi berbahaya
11. Kandungan kacang-kacangan yang baik untuk tubuh **kecuali**.....
- a. Karbohidrat kompleks
 - b. Protein
 - c. Asam folat
 - d. Vitamin
12. Umbi adalah tumbuhan yang mengalami perubahan ukuran dan bentuk sebagai akibat perubahan fungsinya. Berikut ini yang **tidak** termasuk umbi jalar adalah.....
- a. Umbi ungu
 - b. Singkong
 - c. Umbi putih
 - d. Umbi kuning
13. Umbi dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi oleh manusia, beberapa bagian yang dapat dikonsumsi oleh manusia pada tumbuhan umbi, **kecuali**....
- a. Isi
 - b. Daun
 - c. Akar
 - d. Batang
14. Dibawah ini yang **tidak** termasuk jenis umbi-umbian adalah.....
- a. Singkong
 - b. Talas
 - c. Kentang
 - d. Sorgum
15. Jenis olahan makanan yang terbuat dari jenis umbi adalah.....
- a. Tela-tela
 - b. Rempeyek
 - c. Rengginang

- d. Emping
16. Ada tiga jenis umbi jalar yang populer di Indonesia, **kecuali.....**
- a. Umbi putih
 - b. Umbi ungu
 - c. Umbi putih kecoklatan
 - d. Umbi kuning
17. Singkong/ubi kayu merupakan tanaman perdu dengan akar tunggang dan sejumlah akar cabang yang membesar, kandungan yang terdapat pada ubi singkong **kecuali.....**
- a. Kalori
 - b. Kalsium
 - c. Fosfor
 - d. Asam amino
18. Vitamin yang bukan terkandung pada singkong adalah....
- a. Vitamin B
 - b. Vitamin AB
 - c. Vitamin C
 - d. Vitamin A
20. Jenis singkong yang sering kita jumpai di Indonesia adalah.....
- a. Singkong ketan/putih
 - b. Singkong kuning
 - c. Singkong ungu
 - d. Singkong coklat
21. Tepung tapioca/kanji terbuat dari tumbuhan umbi adalah
- a. Singkong
 - b. Smbi
 - c. Kentang
 - d. Talas
22. Olahan makanan yang terbuat dari tepung tapioca **kecuali.....**
- a. Papeda
 - b. Kerupuk
 - c. Cilok aci

- d. Olahan tempe
23. Tepung yang terbuat dari bahan singkong adalah.....
- a. Tepung terigu
 - b. Tepung gandum
 - c. Tepung kanji/tapioca
 - d. Tepung kedelai
24. Tepung maizena terbuat dari.....?
- a. Beras
 - b. Jagung
 - c. Sorgum
 - d. Talas
25. Olahan pangan setengah jadi dengan bentuk tebal atau tipis yang berasal dari nasi adalah.....
- a. Kerupuk gendar
 - b. Keripik tempe
 - c. Kripik singkong
 - d. Kerupuk tahu
26. Jagung bisa dibuat bahan setengah jadi seperti dibawah ini **kecuali**.....
- a. Bihun
 - b. Tepung maizena
 - c. Tepung tapioca
 - d. Mihun
27. Jenis olahan makanan yang dipanggang/dibakar seperti dibawah ini, **kecuali**.....
- a. Sate
 - b. Barbeque
 - c. Kambing guling
 - d. Soto
28. Produk bahan olahan setengah jadi dari beras, antara lain....
- a. Rengginang, peyek, dan maizena
 - b. Tepung, bihun, dan rengginang
 - c. Tepung moka, gablek tiwul, dan bihun
 - d. Aneka pasta, kerupuk bawang dan tepung
29. Produk pangan setengah jadi berbentuk pipih tebal dan tipis dari umbi antara lain.....

- a. Keripik tempe, keriping, gaplek ubi jalar.
 - b. Kerupuk gedar, rengginang, emping jagung,
 - c. Kerupung bawang, bihun, mie
 - d. Kerupuk gendar, rengginang, emping jagung, kerupuk bawang dan rengginang.
30. Olahan makanan yang dimasak dengan cara di goreng dibawah ini adalah....
- a. Nagasari
 - b. Bolu
 - c. Rempeyek
 - d. Bubur sumsum
31. Olahan makanan yang dibuat dengan teknik panggang **kecuali**....
- a. Kue kick
 - b. Bolu kukus
 - c. Bolu jadul
 - d. Kue pie
32. Olahan makanan yang dibuat dengan cara teknik bakar adalah....
- a. Sate
 - b. Kambing guling
 - c. Ayam crispy
 - d. Ikan asap
33. makanan yang dimasak dengan teknik mendidih dibawah ini, **kecuali**....
- a. Kacang rebus
 - b. Pisang rebus
 - c. Singkong rebus
 - d. Ubi kukus.
34. Organ tumbuhan yang mengalami perubahan ukuran dan dan bentuk (pembengkakan) sebagai perubahan fungsinya merupakan definisi.....
- a. Sereal
 - b. Kacang-kacangan
 - c. Umbi-umbian
 - d. Sayuran
35. Berikut ini yang bukan merupakan contoh tumbuhan sereal adalah....
- a. Jagung

- b. Kentang
 - c. Padi
 - d. Gandum
36. Dalam teknik memasak/menanak nasi (beras putih) dilakukan dengan teknik basah yaitu dengan teknik.....
- a. Mendidih dan mengukus
 - b. Teknik mengukus dan memanggang
 - c. Teknik mendidih dan membakar
 - d. Teknik membakar dan mengukus
37. Alat dan bahan yang dibutuhkan dalam memasak ubi dan singkong adalah.....
- a. Kompor, panci, air dan garam
 - b. Panci, kompor, sutil dan minyak
 - c. Minyak, air, garam dan kayu
 - d. Panci, kayu, minyak dan wajan
38. Seperti yang kita ketahui ada empat rasa dasar yang dapat dirasa pada lidah manusia, **kecuali**.....
- a. Rasa manis
 - b. Rasa pahit
 - c. Tidak ada rasa
 - d. Rasa asin
39. Berikut ini yang **tidak** termasuk makanan tradisional adalah.....
- a. Bubur kacang ijo
 - b. Nasi jagung
 - c. Getuk singkong
 - d. Bolu tape singkong
40. Olahan makanan tradisional yang tidak terbuat dari bahan sereal ketan adalah.....
- a. Lemper
 - b. Ketupat
 - c. Lupis
 - d. Bubur ketan merah