SOAL SAS PRAKARYA TAHUN PELAJARAN 2023/2024

Jawablah soal dibawah ini dengan jujur dan benar:

1. Kebutuhan pokok untuk memenuhi kecukupan nutrisi tubuh manusi akan karbohidrat, protein, vitamin, danmineral yang bermanfaat untuk kelangsungan dan kesejahteraan kehidupan manusia. Pernyataan ini merupakan pengertian dari…
   A. Tanaman pangan/ bahan pangan
   B. Bahan kerajinan
   C. Bahan rekayasa
   D. Bahan budi daya

2. Serealia adalah jenis tumbuhan golongan tanaman padi-padian, rumput-rumputan yang dibudiyakan untuk menghasilkan bulir-bulir berisi biji-bijian yang banyak mengandung sumber **…….**

   A. Karbohidrat
   B. Vitamin
   C. Protein
   D. Tinngi lemak

3. Dibawah ini yang **tidak** tergolong jenis tanaman serealia adalah……
   A. Jagung
   B. Beras
   C. Kentang
   D. Gandum

4. Jenis Vitamin yang terkandung dalam tumbuhan serealia adalah……..
   A. Vitamin C
   B. Vitamin D
   C. Vitamin E dan B
   D. Vitamin A

5. Dibawah ini beberapa bentuk olahan makanan yang terbuat dari bahan serealia beras **kecualai….**
   A. Nasi
   B. Bubur
   C. rekambang
   D. pecel

6. Olahan makanan yang terbuat dari bahan pangan serealia adalah…….
   A. Perkedel jagung
   B. Sambal kacang tanah

LIVEWORKSHEETS

C. Kue kacang
D. Tela-tela

7. Jenis serealia berupa beras terdapat beberapa macam diantaranya, **kecuali…….**
   A. Beras merah
   B. Ketan merah
   C. Beras putih
   D. Beras hitam
8. Kacang-kacangan adalah jenis tumbuhan berbiji berukuran lebih besar dibandingkan serealia yang digunakan untuk bahan pangan……..
   A. Bahan pangan manusia
   B. Bahan pangan hewan
   C. Bahan pangan manusia dan hewan
   D. Semua jawaban benar

9. Dibawah ini yang termasuk tanaman biji-bijian adalah…….kecuali
   A. Ketan putih
   B. Kacang hijau
   C. Kedelai
   D. Kacang tanah
10. Jenis taanaman kacang-kacangan yang bijinya terdapat pada dataran dalam tanah adalah…..
    A. Kacang tanah
    B. Kacang koro
    C. Kacang polong
    D. Kacang ijo
11. 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

12. Kandungan kacang-kacangan yang baik untuk tubuh **kecuali……..**

    A. Karbohidrat kompleks
    B. Protein
    C. Asam amino
    D. asam folat

13. Umbi adalah tumbuhan yang mengalami perubahan ukuran dan bentuk sebagai akibat perubahan fungsinya. Berikut ini yang **tidak** termasuk umbi jalar adalah…….

    A. Umbi ungu

LIVEWORKSHEETS

B. Singkong
C. Umbi putih
D. Umbi kuning

14. 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

15. Dibawah ini yang **tidak** termasuk jenis umbi-umbian adalah……

A. Singkong
B. Talas
C. Kentang
D. Sorgum

16. Jenis olahan makanan yang terbuat dari jenis umbi adalah……

A. Tela-tela
B. kentang Mustafa
C. Rengginang
D. Emping

17. Ada tiga jenis umbi jalar yang popular di Indonesia, **kecuali…..**

A. Umbi putih
B. Umbi ungu
C. Umbi putih kecoklatan
D. Umbi kuning

18 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

LIVEWORKSHEETS

19. Vitamin yang bukan terkandung pada daun singkong adalah….

A. Vitamin B
B. Vitamin AB
C. Vitamin D
D. Vitamin A

20. mengolah bahan pangan yang sudah ada memerlukan sebuah teknik untuk mengolahnya maka dari itu teknik pengolahan bahan pangan dibagi menjadi….

A. 1
B. 2
C. 3
D. 4

21. Teknik pengolahan bahan makanan panas basah (moist heat) pengolahan bahan pangan dengan menggunakan bahan dasar cairan untuk mematangkannya. Menurut pengertian tersebut yang termasuk teknik pengolahan panas basah adalah …..

A. Menggoreng
B. Merebus
C. Mengoven
D. Membakar

22. yang termasuk dalam teknik pengolahan panas kering adalah

A. Mengetim
B. Merebus
C. Mengoven
D. Mengukus

23. perhatikan pernyataan berikut ini!

1). Ditimbulkan oleh glukosa, sukrosa, dan fruktosa

2). Dibentuk oleh asam sitrat,asam laktat, asetat

3). Dibentuk oleh sodium klorida

4). Dibentuk oleh alkaloid

Yang merupakan pembentukan rasa manis pada makanan adalah…..

LIVEWORKSHEETS

A. 1
B. 3
C. 4
D. 2

24. Tepung talas terbuat dari…….?

A. Beras
B. Jagung
C. Sorgum
D. Talas

25. Olahan pangan setengah jadi dengan bentuk tebal atau tipis yan 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 serelia, antara lain….

A. Rengginang, peyek, dan maizena
B. Tepung, kopi kedelai, dan susu kedelai
C. Tepung moka, gablek tiwul, dan bihun
D. Aneka pasta, tewpung tapioca dan tepung moka

LIVEWORKSHEETS

29. ketika praktik membuat tepung gaplek singkongnya di awetkan dengan teknik…..

A. Pengeringan

B. pengasapan

C. pasteurisasi

D. sterilisasi

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 mengukus adalah….kecuali

A. Kangkung
B. Ubi ungu
C. Nasi
D. Bolu kukus

33. makanan yang dimasak dengan teknik mendidih dibawah ini, **kecuali….**

A. Kacang rebus
B. Rebus
C. Singkong rebus
D. Ubi kukus.

34. ketika prakrik membuat krupuk nasi kemarin yang merupakan hasil dari pengolahan pangan setengah jadi dari

A. Serelia

B. Kacang-kacangan

LIVEWORKSHEETS

C. Umbi umbian

D. Semua jawaban benar

35. Berikut ini yang bukan merupakan contoh tumbuhan serealia adalah….kecuali

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 menjadi makana tela-tela adalah……

A. Kompor, panci, air dan garam
B. kuali, kompor, sutil, minyak, air, dan garam
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. Brownis

LIVEWORKSHEETS

40. Hasil olahan pangan dari bahan pangan menjadi olahan menjadi dan setengah jadi perlu tempat untuk menyajikannya dan mengemasnya. Alat penyajiannya yaitu….kecuali

A. Alat penyajian tradidional

B. Alat penyajian moderen

C. kemasan tradisonal dan modern

D. Semua jawaban benar

LIVEWORKSHEETS