

Bagian A

1. Sumber pangan hewani berasal dari produk hasil

- A.pertanian
- B.peternakan
- C.perikanan
- D.jawaban B dan C benar

2. Berikut ini yang bukan merupakan tujuan dari pengolahan bahan pangan hewani adalah

- A. Menghasilkan produk makanan yang memiliki bentuk yang menarik dan bergizi tinggi
- B. memperlambat kerusakan yang memicu ekosistem
- C. menurunkan daya jual produk olahan pangan tersebut
- D. menaikkan cita rasa produk tersebut baik dari segi rasa, aroma dan tekstur

3. Di bawah ini adalah bentuk pengolahan bahan pangan hewani, kecuali

- A.pembekuan
- B. pengeringan
- C.peleburan
- D. pengawetan

4. Berikut ini contoh hewan yang menghasilkan daging berwarna putih adalah

- A.ayam
- B.sapi
- C.kambing
- D.kerbau

5. Di bawah ini yang bukan termasuk jenis ikan air tawar adalah

- A.ikan lele
- B.ikan gurame
- C.ikan kerapu
- D.ikan mas

6. Karakteristik ikan mas adalah memiliki badan

- A. pipih ke samping dengan warna tubuh putih kehitaman
- B. agak memanjang, pipih dan lunak

- C. memanjang, berkulit licin dengan kepala pipih, mulutnya berada di ujung dengan empat pasang sungut
D. berukuran besar, dengan ukuran kepala relatif kecil dan mulut terletak di ujung agak ke bawah

7. Berikut ini yang bukan merupakan ciri- ciri dari ikan lele adalah

- A. mempunyai bentuk memanjang
B. berkulit licin
C. badan agak memanjang, pipih dan lunak
D. mulutnya berada di ujung dengan empat pasang sungut

8. Jenis ikan yang dapat dijadikan hasil olahan pangan sebagai salah satu hidangan khas berupa pecel adalah

- A. ikan lele
B. ikan mas
C. ikan bawal
D. ikan gurami

9. Arsik merupakan masakan atau kuliner berbahan dasar ikan di daerah danau Toba yang biasanya menggunakan bahan ikan....

- A. rapu
B. bandeng
C. mas
D. kakap

10. Jenis ikan yang digunakan sebagai oleh- oleh- oleh khas Semarang yang diolah dengan cara dikukus atau direbus dengan tekanan tinggi sehingga duri ikan tersebut lunak adalah

- A. ikan mas
B. ikan bawal
C. ikan bandeng
D. ikan kakap

11. Hasil olahan ikan berupa siomay, kaki naga, nugget, dan otak-otak biasanya menggunakan bahan olahan dari jenis ikan

- A. mas
B. gurami

C.bandeng

D.kakap

12. Perhatikan ciri-ciri ikan berikut ini,

(1) merupakan ikan perenang

(2) ukuran tubuhnya antara kisaran 100 sampai 225 cm

(3) tubuhnya tertutup oleh sisik- sisik kecil, berwarna biru tua dan agak gelap pada bagian atas tubuhnya

(4) sebagian besar memiliki sirip tambahan yang berwarna gelap

Keterangan diatas merupakan dari ciri-ciri ikan

A.tenggiri

B.tuna

C.kakap

D.bandeng

13. Berikut ini termasuk olahan ikan tenggiri adalah

A.pempek

B.bakso

C.siomay

D.semua jawaban benar

14. Perhatikan ciri- ciri udang berikut ini,

(1) disebut juga dengan udang putih (udang putih)

(2) kulitnya licin dan putih

(3) warna putih kekuningan dengan bintik hijau dan ada pula yang berwarna kuning kemerahan

Jenis udang yang dijelaskan diatas adalah

A. udang jerbung

B.bunga udang

C. udang windu

D.udang rebon

15. Jenis udang yang berukuran kecil- kecil dan berwarna kemerah- merahan dan biasanya dibuat sebagai ikan teri adalah

A. udang barong

B.udang rebon

C. udang kucing "udang kucing"

D.udang dogol

16. Jenis udang yang dapat mencapai ukuran sangat besar yaitu 2 kg dengan kulit cukup keras berwarna coklat kemerahan, hitam, hitam kemerahan dan hijau, juga disebut sebagai lobster merupakan jenis udang

- A.dogol
- B.windu
- C.barong
- D.rebon

17. Bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan agar-agar adalah

- A.udang
- B. cumi- cumi
- C.rumput laut
- D.spons

18. Ayam kampung sebagai bahan pangan lebih disukai orang-orang karena memiliki kelebihan sebagai berikut ini, kecuali

- A. daging khas
- B.dagingnya yang tidak mudah hancur saat pengolahan
- C.kandungan nutrisi yang lebih tinggi
- D. dagingnya kenyal dan lemaknya rendah

19. Jenis ayam yang biasanya dipelihara dengan dipelihara dalam kandang yang berukuran besar dan dipanen dalam waktu yang cukup singkat yaitu 5 - 6 minggu adalah

- A.ayam kate
- B.ayam cemani
- C.ayam pedaging
- D.ayam hutan

20. Olahan pangan seperti dendeng, abon, rendang merupakan jenis makanan pangan yang berasal dari daging....

- A.kambing
- B.sapi
- C.kerbau
- D.jawaban B dan C benar

21. Rujak Cingur merupakan makanan khas Surabaya yang mengambil salah satu bagian dari tubuh sapi yaitu

- A. lidah
- B. hidung
- C. leher
- D. ekor

22. Protein merupakan zat yang penting bagi tubuh dan diperoleh dari hewan seperti udang, cumi-cumi, daging, telur dan susu. Berikut ini yang termasuk fungsi protein adalah

- A. sebagai zat pembangun, cadangan makanan dan sumber energi
- B. merupakan sintesis antibodi, hormon dan enzim
- C. mengatur keseimbangan kadar asam dan basa di dalam sel serta membentuk dan memperbaiki sel serta jaringan terutama pada masa pertumbuhan
- D. semua jawaban benar

23. Kandungan Omega 3 pada ikan untuk ibu hamil dan menyusui berguna untuk

- A. perkembangan otak pada janin
- B. perkembangan fungsi saraf
- C. perkembangan fungsi penglihatan
- D. semua jawaban benar

24. Minyak hati ikan banyak mengandung vitamin A yang sangat berguna untuk

- A. kesehatan mata
- B. melancarkan pencernaan
- C. pertumbuhan tulang dan gigi
- D. mencegah penyakit gondok

25. Kandungan tinta dalam cumi-cumi sangat baik untuk kesehatan tubuh terutama berguna untuk

- A. menyehatkan sistem pencernaan
- B. mengoptimalkan sel darah putih sehingga tubuh mampu mencegah kuman berbahaya
- C. pembentukan sel darah merah
- D. menurunkan kolesterol

26. Berikut ini yang termasuk kegunaan kandungan tembaga pada cumi-cumi adalah

- A. metabolisme zat besi
- B. membantu proses pembentukan sel darah merah
- C. menaikkan kadar lemak

D.jawaban A dan B benar

27. Di bawah ini yang bukan merupakan kandungan nutrisi pada rumput laut adalah

A. lemak jenuh

B.kalsium

C.vitamin C

D.serat alami

28. Berikut ini yang merupakan pernyataan benar tentang kandungan susu adalah

A.susu mengandung kalsium untuk kesehatan tulang

B.susu mengandung potasium untuk menggerakkan dinding pembuluh darah pada saat tekanan darah tinggi sehingga mampu menjaga agar tetap stabil

C.susu mengandung yodium, seng, dan letisin untuk mengefektifkan efisiensi kerja otak besar

D.semua jawaban benar

29. Zat besi, tembaga dan vitamin A dalam susu berfungsi untuk

A.mendorong hormon kegembiraan

B. membuat tidur lebih nyenyak

C. mempertahankan kulit agar tetap bersinar

D. menaikkan berat badan

30. Salah satu nutrisi yang terkandung pada telur ayam kampung adalah

A.vitamin A dan B2

B.Kalsium

C.letisin

D.semua jawaban benar

31. Pernyataan yang tidak benar tentang kandungan nutrisi pada telur itik adalah

A. mengandung vitamin D enam kali lebih banyak dibandingkan telur ayam broiler

B.mengandung vitamin E lebih sedikit dibandingkan telur ayam broiler

C. mengandung vitamin A dua kali lebih banyak dibandingkan telur ayam

D. mengandung vitamin B kompleks, unsur mineral selenium, mangan, seng tembaga, kalium, natrium, fosfor, kalsium, dan zat besi yang sedikit lebih banyak dari telur ayam

32. Kandungan proten ovomucoid pada telur puyuh sangat bermanfaat untuk

A.kesehatan mata

- B. mengatasi gejala alergi
- C. memperlancar pencernaan
- D. memperkuat tulang

33. Proses memanaskan atau memaangkan bahan makanan dalam cairan (air, kaldu, santan atau susu) dengan suhu 100 derajat Celcius disebut

- A. merebus (merebus)
- B. mengukus (mengukus)
- C. penggorengan (menggoreng)
- D. pembakaran (memanggang)

34. Mengolah bahan makanan dengan uap panas dari rebusan udara yang ada di bawah dan bahan makanan/masakan tidak menyentuh udara yang menghasilkan uap tersebut disebut proses

- A. merebus (merebus)
- B. mengukus (mengukus)
- C. penggorengan (menggoreng)
- D. pembakaran (memanggang)

35. Metode memasak dengan cara memasukkan bahan makanan ke dalam minyak panas dikenal dengan

- A. merebus (merebus)
- B. mengukus (mengukus)
- C. penggorengan (menggoreng)
- D. pembakaran (memanggang)

36. Cara memasak bahan makanan dengan cara dibakar langsung di atas bara api, biasanya menggunakan arang yang dipanaskan hingga menjadi bara api disebut

- A. merebus (merebus)
- B. mengukus (mengukus)
- C. penggorengan (menggoreng)
- D. pembakaran (memanggang)

37. Metode memasak bahan makanan dengan menggunakan udara yang dipanaskan sehingga bahan yang matang mendapatkan panas yang stabil dari segala arah dikenal dengan sebutan

- A. memanggang
- B. merebus

- C.bakar
- D. penggorengan

38. Jenis rempah yang ditambahkan pada masakan untuk menghasilkan rasa pedas dan efek warna merah pada masakan adalah

- A. bawang merah
- B.cabe
- C.bawang putih
- D.jahe

39. Untuk mengurangi bau anyir atau amis ikan pada olahan ikan, maka rempah yang digunakan adalah

- A. cabe
- B.bawang merah
- C.jahe
- D.bawang putih

40. Penentuan jenis pengolahan ikan dan penyiapan kebutuhan sarana alat dan bahan termasuk dalam tahapan

- A.penyajian
- B.pembuatan
- C.perencanaan
- D.evaluasi