Penilaian Pengetahuan Bumbu dan Rempah Indonesia

1. **Apa nama rempah yang sering disebut sebagai "raja rempah-rempah" dan berasal dari Kepulauan Maluku?**
   a. Lada
   b. Cengkih
   c. Pala
   d. Kayu manis
   e. Kemiri

2. **Bumbu dasar yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, dan cabai merah disebut:**
   a. Bumbu dasar merah
   b. Bumbu dasar putih
   c. Bumbu dasar kuning
   d. Bumbu dasar hijau
   e. Bumbu dasar

3. Rempah yang dikenal dengan nama ilmiah Zingiber officinale dan sering digunakan dalam minuman tradisional adalah:
a. Kunyit
b. Lengkuas
c. Jahe
d. Kencur
e. Cengkih

4. Apa nama bumbu yang terbuat dari fermentasi udang atau ikan dan sering digunakan dalam masakan Melayu?
a. Kecap
b. Petis
c. Terasi
d. Tauco
e. Cengkih

5. Rempah yang berasal dari kulit batang pohon Cinnamomum dan memiliki aroma manis adalah:
a. Pala
b. Kapulaga
c. Kayu manis
d. Cengkih
e. Cengkih

LIVEWORKSHEETS

6. Bumbu yang terbuat dari biji ketumbar yang dihaluskan dan sering digunakan dalam masakan kari adalah:

a. Jintan
b. Adas
c. Ketumbar
d. Kemiri
e. Cengkih

7. Apa nama daun aromatik yang sering digunakan dalam masakan rendang dan kari?

a. Daun salam
b. Daun jeruk
c. Daun pandan
d. Daun kemangi
e. Cengkih

8. Rempah yang berasal dari akar tanaman Curcuma longa dan memberikan warna kuning pada masakan adalah:

a. Kunyit
b. Kencur
c. Jahe
d. Lengkuas
e. Cengkih

9. Daerah penghasil biji pala adalah :

a. Bangka Belitung
b. Pulau Banda
c. Aceh
d. Ambon
e. ternate

10. Daerah penghasil biji lada adalah :

a. Bangka Belitung
b. Pulau Banda
c. Aceh
d. Ambon
e. ternate

11. Bumbu cair yang terbuat dari fermentasi kedelai hitam dan sering digunakan sebagai penyedap adalah:

a. petis
b. Kecap manis
c. Saus teriyaki

LIVEWORKSHEETS

d. Miso
e. saos tiram

12. Rempah pada gambar di samping ini adalah :



a. Pala
b. Cengkih
c. Kapulaga
d. Adas
e. Bunga lawang

13. Bagian tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk membangkitkan selera makan adalah pengertian dari :

a. Sambal
b. Rampai
c. Rempah
d. bumbu
e. Cengkih

14. Rempah yang berasal dari biji tanaman Myristica fragrans dan sering digunakan dalam kue minuman dan buahnya dibuat manisan adalah:

a. Jintan
b. Adas
c. Pala
d. Kapulaga
e. Cengkih

15. Bumbu yang terbuat dari fermentasi kedelai mempunyai rasa khas dan digunakan sebagai penyedap masakan, adalah:

a. Tauco
b. Miso
c. Terasi
d. Petis
e. Tempe

16. Berikut adalah gambar jenis rempah Indonesia mempunyai aroma khas pada bumbu rendang adalah :



a. kemiri
b. cengkeh
c. pala
d. Bunga lawang
e. kapulaga

LIVEWORKSHEETS

17. Rempah yang berasal dari buah tanaman Elettaria cardamomum dan sering digunakan dalam minuman chai adalah:



a. Pala
b. Cengkih
c. Kapulaga
d. Adas
e. Cengkih

18. Bumbu yang terbuat dari fermentasi udang atau ikan, memiliki warna merah muda atau coklat dan sering digunakan dalam sambal adalah:

a. Petis
b. Terasi
c. Tauco
d. Kecap ikan
e. Cengkih

19. Apa nama bumbu yang juga biasa digunakan dalam pembuatan minuman hangat atau wedang?

a. Lengkuas
b. Kencur
c. Jahe
d. Kunyit
e. Cengkih

20. Asam sunti berasal dari buah yang dikeringkan yaitu:

a. belimbing sayur
b. jeruk purut
c. asam jawa
d. jeruk keprok
e. jeruk limau

LIVEWORKSHEETS