



**PENILAIAN TENGAH SEMESTER (PTS) GANJIL**

**Mata Pelajaran** : Prakarya  
**Kelas** : X-1, X-3, X-4  
**Waktu** : 60 Menit

**1. Pilihan Ganda**

Berikut yang tidak termasuk tanaman umbi-umbian adalah ....

- A. Jeruk D. Singkong  
B. Ubi Jalar E. Ubi Cilembu  
C. Kentang

**2. Pilihan Ganda**

Tanaman buah yang bisa ditanam setiap tahun dinamakan tanaman ....

- A. Buah D. Semusim  
B. Pangan E. Budi daya  
C. Tahunan

**3. Pilihan Ganda**

Tanaman buah seperti mangga, nangka, dan jambu adalah tanaman yang tidak bisa ditanam dengan sistem hidroponik karena ...

- A. Membutuhkan tanah D. Berbatang kayu dan cendrung besar  
B. Tidak membutuhkan air E. Butuh bertahun-tahun untuk berbuah  
C. Membutuhkan lahan yang besar

**4. Pilihan Ganda**

Berikut yang merupakan contoh tanaman yang bisa ditanam dengan metode hidroponik adalah ...

- A. Sawi D. Pisang  
B. Jeruk E. Buah Naga  
C. Durian

*Bacalah teks berikut untuk menjawab soal nomor 5-7*

Ancaman krisis pangan kini sedang dihadapi oleh banyak negara di dunia. Pemerintah Indonesia saat ini berkomitmen menjamin ketercukupan pangan dengan meningkatkan produksi nasional. Bahakan, belum lama ini lembaga penelitian beras dunia, International Rice Research Institute (IRRI), memberikan penghargaan kepada Indonesia sebagai negara yang mampu mencapai swasembada beras. IRRI menilai, Indonesia mampu memenuhi lebih dari dua puluh persen kebutuhan beras masyarakat sehingga tercapainya keadaan swasembada.

Secara konsisten, sejak tahun 2019, Indonesia mampu memproduksi beras nasional di angka 31,3 juta ton dan berdasarkan hitungan BPS, jumlah skor akhir di bulan April 2022 tertinggi di angka 10,2 juta ton. Hal tersebut yang membuat nasi menjadi makanan pokok masyarakat indonesia. Selain nasi, beberapa makanan pokok masyarakat indonesia adalah singkong rebus, tiwul, pisang, jagung, dan nasi jagung.

**5. Pilihan Ganda**

Alasan nasi menjadi makanan pokok masyarakat Indonesia adalah ...

- A. Kebijakan dari Pemerintah  
B. Di Indonesia banyak sawah  
C. Sudah menjadi budaya dari nenek moyang  
D. Tekstur nasi paling cocok untuk masyarakat Indonesia



E. Indonesia adalah salah satu penghasil padi atau beras terbesar.

6. **Pilihan Ganda Kompleks**

Berilah tanda ✓ untuk setiap jawaban yang benar (Jawaban benar bisa lebih dari satu)!

Berikut yang bukan makanan pokok masyarakat Indonesia adalah...

- |                |                   |
|----------------|-------------------|
| A. Roti        | D. Pisang Rebus   |
| B. Sereal      | E. Singkong Rebus |
| C. Nasi Jagung |                   |

7. **Pilihan Ganda**

Berdasarkan siklus panennya, hasil pertanian yang dibahas pada teks diatas termasuk tanaman ...

- |            |                |
|------------|----------------|
| A. Toga    | D. Semusim     |
| B. Bulanan | E. Umbi-umbian |
| C. Tahunan |                |

*Bacalah teks berikut untuk menjawab soal nomor 8-9*

Salah satu daerah yang terkenal sebagai penghasil berbagai macam produk pertanian dan peternakan adalah Kalampangan yang berada di Palangkaraya. Potensi pertanian dan peternakan di daerah tersebut terdiri dari beragam sayur mayur; buah-buahan seperti buah naga dan jambu; serta peternakan sapi. Hasil pertanian dan peternakan di daerah tersebut cukup menggembirakan. Buah naga merupakan buah yang tumbuh subur di wilayah Kalampangan sehingga warga sekitar memanfaatkannya sebagai destinasi agrowisata. Saat ini Kalampangan memiliki kawasan flat yang dijadikan kawasan foresty dan agrowisata. Wisatawan dapat memetik buah naga dan jambu di kawasan tersebut.

8. **Pilihan Ganda**

Buah naga dan jambu adalah sebagian dari hasil pertanian dari daerah Kalampangan . Berdasarkan waktu panennya, buah naga termasuk jenis tanaman ...

- |            |               |
|------------|---------------|
| A. Organik | D. Musiman    |
| B. Tahunan | E. Hidroponik |
| C. Bulanan |               |

9. **Pilihan Ganda**

Berikut metode yang cocok untuk budidaya buah naga adalah...

- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| A. Vertikultura | D. Hidroponik |
| B. Aeroponik    | E. Tabulampot |
| C. Akuaponik    |               |

Indonesia Fashion Week Angkat Budaya Nusantara

Jika selama ini peragaan busana berusaha menciptakan tren mode yang berakar dari kultur modern, Indonesia Fashion Week (IFW) berani tampil beda. Selama tujuh kali gelaran, acara besutan Asosiasi Perancang Pengusaha Muda Indonesia (APPMI) konsisten mengusung tema budaya Indonesia. Bukti IFW tahun 2017 bertema Celebrations Of Culture, sementara IFW 2018 membawa tema Cultural Identity. Alasannya simpel. Presiden APPMI dan IFW menganggap kekayaan bumi Indonesia sangat beragam dan peninggalan nenek moyang tersebut perlu dilestarikan dan dikembangkan.

Oleh karena itu, APPMI lewat IFW berusaha menggali kekayaan semua daerah agar menciptakan produk fesyen yang terinspirasi dari daerah masing masing. Jika hal itu terjadi, para pengrajin (produk produk daerah seperti batik, tenun, dan lain lain)disebut akan mendapatkan penghasilan yang baik. " IFW akan jadi ajang trading dan bisnis dengan tujuan bisnis fesyen industri. Karena itu, kami pakai DNA culture. Culture bisa jadi inspirasi, identitas,

*By: Dewi Friska Butar Butar*



energi dan sumber “emas”, Presiden APPMI dan IFW saat konferensi pers di Lippo Kemang, Jakarta, Kamis (15/3/2018).

Bersama Rumah Kreatif BUMN yang menjadi pendukung utama, IFW berusaha mengangkat budaya fesyen dari tiga kawasan sebagai sorotan utama, yaitu Danau Toba di Sumatera Utara, Borobudur di Jawa Tengah dan Labuhan Bajo di Nusa Tenggara Timur. Pemilihan ketiga daerah yang aka menjadi inspirasi peragaan busana beberapa desainer buka tanpa sebab. Kebudayaan di tiap tempat tersebut dianggap purba dan perlu dilestarikan serta dikembangkan.

Adapun tahun 2018, IFW berkolaborasi dengan 200 perancang mode (lokal dan internasional) serta 460 peserta pameran merek fesyen dan tekstil, hingga pesanan Nusantara. IFW akan diadakan selama lima hari berturut turut, dari tanggal 28 Maret hingga 1 April 2018 dan akan berlangsung di jakarta Convention Center (JCC) Senayan, Jakarta.

Setiap hari pengunjung IFW akan merasakan suasana berbeda. Misalnya hari pertama mengangkat budaya Tanah Batak Tiba. Pada hari itu, mulai dari busana yang ditampilkan hingga kulineranya berasal dari Tanah Batak. Begitu juga dengan hari kedua mengangkat budaya Jawa Tengah/ Borobudur dan hari ketiga yang mengangkat budaya Labuan Bajo.

10. Jodohkan pernyataan pada kolom sebelah kiri dengan jawaban pada kolom di sebelah kanan sesuai dengan isi teks tersebut.

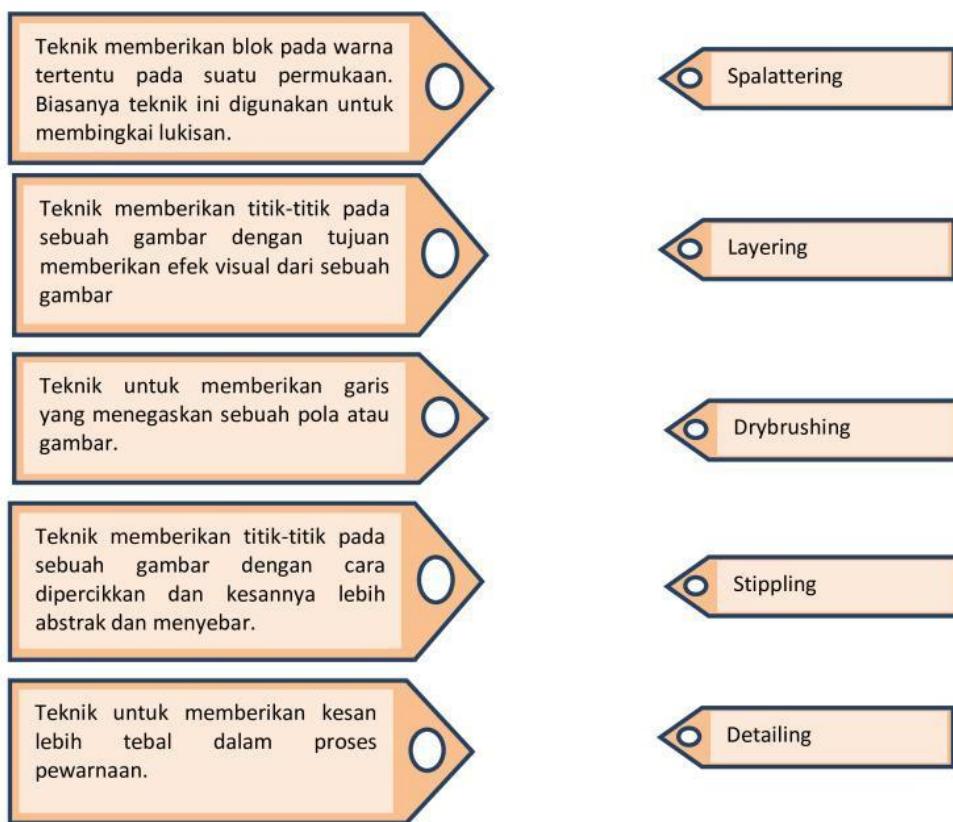
- |   |   |
|---|---|
| Apa bukti bahwa IFW konsisten mengangkat tema budaya Indonesia di tiap gelarannya?            | Danau Toba di Sumatera Utara, Borobudur di Jawa Tengah, dan Labuhan Bajo di Nusa Tenggara Timur.          |
| Apa alasan IFW mengusung tema budaya Indonesia?   | IFW tahun 2017 bertema <i>Celebrations of Culture</i> , sementara IFW 2018 membawa tema <i>Cultural</i>   |
| Kawasan manakah yang budayanya menjadi sorotan utama IFW bersama Rumah Kreatif BUMN?          | Kekayaan bumi Indonesia sangat beragam dan peninggalan nenek moyang perlu dilestarikan dan dikembangkan . |
| Apa dampak positif dari usaha menciptakan produk fesyen yang terinspirasi dari budaya daerah? | 28 Maret hingga 1 April 2018 akan berlangsung di Jakarta Convention Center (JCC) Senayan, Jakarta.        |
| Kapan dan dimanakah IFW 2018 digelar?   | Kebudayaan di Indonesia dianggap purba dan perlu dilestarikan serta dikembangkan.                         |
|   | Para pengrajin produk daerah akan mendapat penghasilan yang baik.   |



11. Berilah tanda centang (✓) pada pernyataan yang akurat atau tidak akurat sesuai dengan isi teks.

| No  | Pernyataan   | Akurat | Tidak Akurat |
|-----|--|--------|--------------|
| 10  | Asosiasi Perancang Pengusaha Muda Indonesia adalah perkumpulan yang bertanggungjawab atas gelaran IFW. |        |              |
| 11. | Budaya dianggap memberi inspirasi, identitas, energi dan sumber emas dalam gelaran IFW                 |        |              |
| 12. | Terdapat 200 perancang mode yang turut berpartisipasi dalam IFW  |        |              |
| 13. | Peserta yang terlibat akan memamerkan produknya dalam acara IFW  |        |              |
| 14. | Selain Fesyen, ada pula peserta yang terlibat memamerkan berbagai macam kue dalam gelaran IFW          |        |              |

## 12. Menjodohkan



## 13. Pilihan Ganda Kompleks

Biaya produksi adalah akumulasi pengeluaran yang diperlukan oleh perusahaan untuk bisa memproses bahan baku hingga menjadi produk. Ada pun unsur biaya yang di keluarkan untuk membeli dan mengolah bahan baku menjadi barang jadi di sebut biaya ....

(Jawaban bisa lebih dari 1)

- A. Biaya overhead
- B. Biaya Bahan baku

- D. Biaya awal
- E. Biaya direct material



C. Biaya tenaga kerja

**14. Isian Singkat**

Biaya produksi mencakup yang di keluarkan untuk mendukung proses produksi seperti biaya sewa gedung dll di sebut biaya ....

**Bacalah teks berikut untuk menjawab soal nomor 15-17**

Salah satu makanan tradisional Korea yang terbuat dari hasil Permentasi sayuran adalah kimci. Kimchi terbuat dari beberapa sel seperti kubis, lobak, dan mentimun yang ditambahkan ibu bumbu untuk menambah cita rasa nya. Bumbu yang digunakan antara lain korean chili pepper, jeotgal, bawang merah, bawang putih, jahe dan daun bawang. Meskipun kimci di Korea beraneka ragam dan tiap wilayah memiliki keunikannya sendiri, tetapi secara umum proses pembuatannya sama, yaitu melalui fermentasi.

Proses fermentasi kimchi merupakan pengembangan dari teknik pengawetan makanan oleh petani jaman dahulu. Pada saat itu, petani ingin menyimpan sayuran hasil perkebunan nya sebagai cadangan makanan untuk dikonsumsi saat musim dingin tiba. Penyimpanan sayuran seperti ini memungkinkan terjadinya pertumbuhan mikro organisme Pelaku fermentasi, seperti bakteri asam laktat yang sebenarnya sudah ada pada bahan mentah untuk pembuatan kimchi (kubis, chili pepper, rempah, dan lain-lain).

Selama proses fermentasi, kimchi akan menghasilkan cita rasa yang unik karena adanya asam organik dan asam Amino bebas. Pertumbuhan bakteri Lactobacillus selama fermentasi dan Inkubasi kimchi dihasilkan dari asam organik. Hal itu diakibatkan adanya perubahan gula pada sayuran menjadi asam laktat atau asam organik lain oleh karena itu, peningkatan asam organik selama fermentasi kimchi akan menurunkan Kadar gula di dalamnya. Proses, kondisi, dan durasi fermentasi merupakan faktor penting yang dapat mempengaruhi pH dan rasa asam pada kimci. Pada umumnya, untuk menghasilkan rasa kimci yang optimum, dibutuhkan pH optimum di kisaran 4,2.

15. Jenis pengawetan makanan seperti kimchi adalah pengamatan...

- A. Fisika
- B. Biologis
- C. Kimiawi
- D. Standar
- E. Penggaraman

16. Pada awalnya, kimci merupakan proses pengawetan sayuran yang dilakukan masyarakat Korea untuk cadangan makanan di musim dingin karena...

- A. Kimci bisa diolah ke banyak jenis makanan.
- B. masyarakat Korea suka membuat makanan fermentasi.
- C. Kimci dapat menghangatkan tubuh pada saat musim dingin.
- D. pada saat musim dingin tidak banyak persediaan makanan.
- E. Pada saat musim dingin masyarakat Korea lebih suka makan kimci

17. Berikut ini yang tidak termasuk sayuran yang bisa dibuat menjadi kimci adalah...



- A. Sawi
- B. Mentimun
- C. Lobak
- D. Tomat
- E. Kubis

Perhatikan teks berikut untuk soal no 18 dan 19

Kimchi dapat berperan sebagai sumber probiotik bagi tubuh. Bakteri asam laktat merupakan probiotik yang dapat dihasilkan selama proses fermentasi. Diketahui, aktivasi enzim karsinogenik dapat dihambat dengan bakteri asam laktat yang terdapat pada Kincir. Menurut penelitian, kimchi memiliki manfaat sebagai anti peradangan, dapat meningkatkan kekebalan tubuh, dan dapat menurunkan kolesterol karena ditemukan adanya korelasi dengan antiaterosklerosis. Berdasarkan Penelitian lainnya, kimchi memiliki kandungan anti kanker karena bahan baku yang digunakan. Kubis napa merupakan salah satu jenis kubis yang digunakan sebagai bahan utama kinci di Korea karena memiliki kandungan serat pangan yang tinggi. Serat pangan ini dapat secara efektif mencegah kanker perut dan colorectal carcinogenesis. Selain itu, Kandungan bawang putih pada kimchi diketahui dapat mencegah kanker perut karena adanya aktivitas antimikrobal yang dapat melawan Helicobacter pylori, Bakteri yang dapat menyebabkan berbagai penyakit lambung. Penyimpanan kimchi yang benar akan membuat usia kimchi jauh lebih panjang. Usia kimchi bisa mencapai 6-8 bulan asalkan disimpan secara benar, yaitu hindarkan dari paparan sinar matahari secara langsung, simpan di tempat yang dingin seperti kulkas, serta gunakan wadah yang tertutup rapat dengan alat yang bersih ketika mengambil kimchi.

18. Berdasarkan teks tersebut, berikut yang bukan fungsi makanan fermentasi terhadap kesehatan adalah...

- A. Mengenyangkan
- B. Sebagai anti kanker
- C. Menurunkan kolesterol
- D. Untuk kekebalan tubuh
- E. Sebagai sumber probiotik

19. Berikut yang bukan cara menyimpan kimchi agar bertahan lama adalah...

- A. Masukan ke kulkas
- B. Letakkan di tempat yang gelap
- C. Masukan di stoples kedap udara
- D. Jangan terkena sinar matahari secara langsung
- E. Gunakan alat yang bersih saat mengambil

**20. Pilihan Ganda**

Contoh olahan makanan dengan teknik pengeringan adalah...

By: Dewi Sriksa Butar Butar



- A. Tepung beras
- B. Keripik apel
- C. Telur asin
- D. Tempe
- E. Tahu

**21. Pilihan Ganda**

- Salah satu alasan perlunya pengawetan bahan pangan adalah ....
- A. Mengubah bentuk makanan
  - B. Agar memiliki rasa yang berbeda
  - C. Menghemat persedian bahan pangan
  - D. Untuk dijadikan sebagai variasi makanan
  - E. Agar memiliki jangka waktu konsumsi yang lebih lama.

**22. Pilihan Ganda**

Berikut bahan pangan yang dapat diawetkan menggunakan teknik pengawetan biologis adalah

...

- A. Kurma
- B. Singkong
- C. Ubi Cilembu
- D. Tepung Tapioka
- E. Tahu Sumedang

**Ubi Cilembu dan Tapai Singkong**

**Keistimewaan Ubi Cilembu**

Ubi cilembu merupakan jenis umbi-umbian yang memiliki peran penting dalam diversifikasi pangan. Ubi cilembu memiliki berbagai macam manfaat dan kandungan gizi yang baik untuk kesehatan, seperti nutrisi, mineral, antioksidan, serat, dan vitamin. Ubi cilembu merupakan produk unggulan dari Kabupaten Sumedang yang memiliki keistimewaan serta ciri khas yang berbeda dengan ubi lainnya. Ubi cilembu akan mengeluarkan cairan lengket seperti madu yang rasanya manis dan aroma yang khas jika dioven.

Ubi cilembu paling cocok disajikan dengan cara dibakar atau dioven, sementara kurang cocok jika direbus atau digoreng. Jika digoreng akan mudah gosong karena kandungan gula yang cukup tinggi dan jika direbus aromanya akan berkurang, bahkan hilang.

Oleh karena itu, ubi cilembu memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan mampu menembus pasar internasional. Beberapa negara yang mengimpor ubi cilembu adalah Korea, Jepang, Singapura, dan Malaysia. Terutama di Jepang, ubi cilembu dimanfaatkan untuk bahan pangan tradisional, etanol, bahan baku kosmetik, ataupun minuman. Oleh karena itu, potensi ubi cilembu tidak dapat diremehkan sebagai penghasil devisa negara.

**Tapai Singkong**

Tapai singkong merupakan hasil olahan pangan yang terbuat dari singkong yang di fermentasikan selama 2-3 hari dengan menggunakan ragi. Tapai singkong disukai masyarakat Indonesia, terutama di daerah Jawa. Teknik dalam membuat tapai terbagi menjadi dua. Yaitu



basah/lunak dan tapai kering. Proses pembuatannya memerlukan kebersihan yang harus dijaga baik bahan yang digunakan maupun alat-alat untuk mengolahnya agar singkong berubah menjadi lunak akibat proses fermentasi yang dilakukan dengan ragi sebagai bibit jamur. Jika kebersihan tidak dijaga, fermentasi akan gagal, termasuk air yang digunakan pun harus bersih.

**23. Pilihan Ganda**

Berikut ini yang merupakan kentungan Waduk Cirata menggunakan sistem budi daya ikan dengan keramba jaring apung adalah ...

- A. Panen akan lebih cepat daripada sistem biasa
- B. Ikan jadi lebih cepat tumbuh besar dan siap panen
- C. Hasil yang didapatkan akan memperoleh keuntungan berkali kali lipat
- D. Penggunaan pakan dapat lebih hemat dengan pakan komersial
- E. Mempermudah pengelolaan ikan, keamanan ikan terjaga, dan proses panen di permudah.

**24. Pilihan Ganda**

Fasilitas penunjang yang membuat pemilik lebih mudah mengawasi dan memelihara ikan pada sistem budi daya ikan dengan keramba jaring apung adalah ...

- A. Berlimpahnya pakan komersial
- B. Adanya hewan penjaga di sekitar keramba
- C. Banyaknya kamera pemantau yang terpasang
- D. Karena budidaya ikan di keramba lebih cepat besar
- E. Tersedianya rumah jaga, tempat pakan, dan kolam karantina

**25. Pilihan Ganda**

Sistem keramba jaring apung adalah...

- A. Sistem yang menempatkan kolam secara berjejer
- B. Sistem yang terdiri atas rumah jaga, tempat pakan, dan kolam karantina.
- C. Salah satu sistem yang digunakan untuk mengembangkan budi daya perikanan
- D. Sistem yang membuat keberadaan ikan akan lebih aman dan proses panen akan lebih mudah
- E. Sistem yang menerapkan pola intensif seperti menebarkan ikan dengan kepadatan tinggi dan menggunakan pakan komersial