PEMERINTAH DAERAH PROVINSI JAWA BARAT
DINAS PENDIDIKAN
CABANG DINAS PENDIDIKAN WILAYAH IV
SMAN 1 KLARI
Jalan Raya Kosambi – Telagasari, Klari – Karawang 41371

ASESMEN SUMATIF AKHIR TAHUN (ASAT)
SEMESTER GENAP

Mata Pelajaran	: PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN	Nama	:_____
Kelas	: X	Kelas	:_____
Guru Bidang Studi	: MIYA NURMELATI, S.Pd.	Hari/Tanggal	:_____

Petunjuk mengerjakan soal:

1. Bacalah dengan seksama setiap pertanyaan sebelum Anda menjawabnya!
2. Penjelasan hendaknya jelas dan benar-benar mendukung jawaban Anda!
3. Ingatlah bahwa Allah senantiasa menyaksikan setiap gerak langkah kita, berdo'alah sebelum mengerjakan soal ini, *Do your best, be honest, and Good Luck!*

Yuk bisa yuuk

Ada masa depan yang harus diraih dan orangtua yang harus dibanggakan

Dan salah satu bentuk ibadah adalah tekun menuntut ilmu

A. Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar !

1. Rumus perhitungan Harga Pokok Produksi/ HPP adalah …
   A. Modal/Unit
   B. Unit/Modal
   C. Modal+Laba/Unit
   D. HJP/Unit
   E. Unit/HJP
2. Berikut ini adalah fungsi kemasan yang paling tepat, kecuali …
   A. Agar keren dan terlihat mahal
   B. Agar produk higienis
   C. Agar produk awet
   D. Agar mudah dikonsumsi
   E. Agar mudah distribusi
3. Jika HPP produk Rp. 10.000,- menginginkan laba sebesar 50% maka harga jual produk adalah ...
   A. Rp. 15.000,-
   B. Rp. 150.000,-
   C. Rp. 10.500,-
   D. Rp. 15.500,-
   E. Rp. 20.000,-
4. Berikut ini adalah teknik pengolahan basah, kecuali ...
   A. Menggoreng
   B. Merebus
   C. Mengukus
   D. Mengetim
   E. Merebus dalam tekanan tinggi
5. Olahan makanan "sate lilit" berasal dari daerah ...
   A. Bali
   B. Jawa Barat
   C. Sumatra Utara
   D. Kalimantan Utara
   E. Nusa Tenggara Timur
6. Proses pengasapan biasanya digunakan untuk mengolah ...
   A. Ikan
   B. Telur
   C. Susu
   D. Daging
   E. Ayam mentah
7. Yang *bukan* merupakan tujuan pengolahan pangan hewani adalah ...
   A. Menambah nilai gizi

LIVEWORKSHEETS

B. Mempermudah distribusi
C. Mengurangi nilai jual
D. Memperpanjang masa simpan
E. Meningkatkan nilai tambah

8. Teknik fermentasi digunakan pada pembuatan ...
A. Telur asin
B. Dendeng
C. Yogurt
D. Jus jeruk
E. Sate

9. Salah satu contoh olahan pangan awetan dari daging adalah ...
A. Soto
B. Rawon
C. Abon
D. Gulai
E. Rendang

10. Bakso biasanya dibuat dari campuran daging dan...
A. Tepung terigu
B. Tepung beras
C. Tepung tapioka
D. Tepung ketan
E. Tepung maizena

11. Tujuan penggunaan rempah-rempah dalam olahan pangan hewani nusantara selain memberi rasa adalah ...
A. Mengurangi biaya produksi
B. Menambah berat makanan
C. Menunda pembusukan
D. Mempercepat proses masak
E. Mengurangi kandungan kolesterol

12. Jika Anda ingin membuat pempek yang kenyal dan lezat, kombinasi bahan utama yang tepat adalah...
A. Ikan tenggiri, tepung terigu, air
B. Ikan lele, tepung beras, santan
C. Ikan tenggiri, tepung sagu, air es
D. Ikan bandeng, tepung tapioka, air
E. Ikan tuna, tepung roti, minyak

13. Salah satu tantangan dalam mengembangkan olahan pangan hewani nusantara ke pasar global adalah...
A. Terlalu banyak peminat lokal
B. Bahan baku terlalu mahal
C. Cita rasa yang belum familiar di lidah internasional
D. Tidak ada tenaga kerja
E. Terlalu banyak bahan pengawet

14. Manfaat mengonsumsi olahan pangan hewani secara teratur adalah...
A. Meningkatkan energi secara instan
B. Menambah vitamin D saja
C. Menyediakan protein untuk pembentukan otot
D. Meningkatkan kadar gula darah
E. Menurunkan tekanan darah

15. Jika sebuah usaha ingin menjual bakso ikan secara online ke luar kota, maka strategi pengemasan yang paling aman adalah...
A. Menggunakan plastik biasa
B. Mengirim dalam keadaan panas
C. Membekukan dan dikemas vakum
D. Menggunakan wadah karton
E. Menggunakan toples kaca

16. Sate lilit Bali berbeda dari sate pada umumnya karena...
A. Menggunakan daging ayam mentah
B. Tidak menggunakan tusuk sate
C. Dililitkan ke batang serai
D. Dibakar dengan daun pandan

LIVEWORKSHEETS

17. Pemanasan bahan pangan hewani bertujuan untuk ...
    A. Menambah mikroorganisme
    B. Meningkatkan harga jual
    C. Membusukkan bahan
    D. Menambah nafsu makan
    E. Membunuh mikroorganisme berbahaya
18. Tujuan pengemasan olahan pangan hewani adalah ...
    A. Menambah berat produk
    B. Meningkatkan harga
    C. Menarik perhatian
    D. Menurunkan kualitas produk
    E. Melindungi produk dari kerusakan
19. Dendeng balado terbuat dari bahan utama ...
    A. Ayam
    B. Ikan
    C. Telur ayam
    D. Telur puyuh
    E. Daging sapi
20. Tujuan pengawetan pada bahan pangan hewani adalah...
    A. Mengurangi nilai gizi
    B. Memperindah warna
    C. Menambah rasa pedas
    D. Membuat rasa semakin enak
    E. Memperpanjang daya simpan
21. Disajikan dalam kuah santan
    Pada satu kali produksi dengan biaya produksi Rp. 5.000.000,- dihasilkan 250 buah produk. Harga Pokok Produksinya adalah ...
    A. Rp. 5.000,-
    B. Rp. 10.000,-
    C. Rp. 15.000,-
    D. Rp. 20.000,-
    E. Rp. 25.000,-
22. Salah satu alasan penting mengapa olahan pangan hewani nusantara seperti rendang dapat bertahan lama tanpa bahan pengawet adalah...
    A. Mengandung banyak garam
    B. Menggunakan teknik penggorengan kering
    C. Mengandung santan yang awet
    D. Proses memasak lama dengan suhu tinggi
    E. Dibungkus dengan daun pisang
23. Berikut ini yang *bukan* termasuk olahan pangan hewani adalah...
    A. Bakso sapi
    B. Tahu isi
    C. Telur dadar
    D. Abon ayam
    E. Rendang
24. Teknik mengolah bahan pangan dengan menggunakan uap panas disebut...
    A. Menggoreng
    B. Mengukus
    C. Membakar
    D. Merebus
    E. Mengapit
25. HPP atau modal pokok adalah biaya yang dikeluarkan untuk membuat produk dan jasa dalam sebuah ukuran. Contohnya adalah ...
    A. Modal pokok untuk sebuah stok
    B. Modal pokok untuk 1 buah baju
    C. Modal pokok untuk sebuah restoran
    D. Modal pokok perkantoran
    E. Modal pokok usaha es krim

LIVEWORKSHEETS

B. Jawablah pertanyaan nomor 3 dan 4 dibawah ini sesuai dengan tugas kelompoknya !

1. Jelaskan yang dimaksud dengan bahan pangan hewani !

   .....

2. Sebutkan 2 contoh produk olahan dari telur !

   .....

3. Uraikanlah tahapan perancangan olahan bahan pangan hewani yang sudah kelompok kalian buat!
   a. Ide

      .....

   b. Alat dan Bahan

      .....

      .....

      .....

4. Silakan analisis oleh kalian sebagai bahan refleksi pada pembuatan olahan bahan pangan hewani yang kelompok kalian buat dari segi:
   a. Kekurangan produk

      .....

      .....

   b. Kelebihan produk

      .....

      .....

LIVEWORKSHEETS