PEMERINTAH PROVINSI RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH ATAS (SMA) NEGERI 2 SUNGAIAPIT
Alamat : Desa Lalang Kec. Sungai Apit Kode Pos : 28662
Kabupaten Siak, Provinsi Riau 28662
NSS : 301091103022 NPSN : 10495164 Email : sman2sungaiapit@gmail.com

ASSESMEN SUMATIF 1 T.P 2024/2025

Mata Pelajaran	:	Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas / Fase	:	F
Waktu	:	90 Menit

A. SOAL PILIHAN GANDA (15 SOAL, BENAR 1 POIN 2)

1. Berikut ini yang merupakan karakteristik makanan khas asli daerah dari Sumatera adalah...
   a. Makanannya banyak menggunakan cabai hingga rasanya relatif pedas,
   b. Banyak menggunakan sayur mentah
   c. Masakan cenderung manis
   d. Makanan banyak menggunakan terasi dan petis
   e. Bawang putih menjadi bumbu dominan

2. Makanan khas daerah berikut ini berasal dari Sulawesi adalah...
   a. Buras dan papeda
   b. Sop konro dan buras.
   c. Rendang dan pempek
   d. Gudeg dan lumpia
   e. Asinan dan lumpia

3. Makanan khas daerah berikut ini yang bahan utama pembuatannya dari bahan hewani adalah...
   a. Buras dan papeda
   b. Gudeg dan lumpia
   c. Rendang dan sop konro,
   d. Gudeg dan rendang
   e. Asinan dan papeda

4. Karakteristik bahan pangan hewani yang membedakan dengan bahan pangan nabati adalah...
   a. Mengandung protein yang diperlukan oleh tubuh
   b. Cenderung tahan terhadap tekanan
   c. Mengandung vitamin dan mineral
   d. Daya simpan yang lebih pendek,sifat lebih lunak dan mudah rusak,serta kandungan asam amino esensial yang lebih lengkap
   e. Merupakan sumber karbohidrat

LIVEWORKSHEETS

5. Alat dapur tradisional berikut ini terbuat dari bahan tanah liat. Alat ini dapat memberikan citarasa yang khas jika digunakan untuk memasak gudeg. Alat yang dimaksud adalah...
   a. Kukusan
   b. Tempaian
   c. Kendi
   d. Periuk
   e. Belanga atau kuali tanah

6. Rebung merupakan bahan yang dapat digunakan untuk membuat makanan khas daerah. Teknik memasak rebung yang paling tepat untuk menghilangkan aroma menyengat dari rebung adalah...
   a. Merebusnya di air garam
   b. Mengukus
   c. Mentim
   d. Menggoreng
   e. Menyetup

7. Bahan kemasan makanan khas daerah berikut yang bersifat ramah lingkungan adalah...
   a. Kaca
   b. Daun kelapa.
   c. Plastik
   d. Strerofoam
   e. Aluminium foil

8. Gudeg merupakan makanan khas daerah...
   a. Sumatera barat
   b. Sumatera selatan
   c. Jawa tengah.
   d. Papua
   e. Riau

9. Salah satu ciri masakan khas dari Jawa barat yaitu...
   a. Sangat pedas dan manis
   b. Dominan terbuat dari sapi
   c. Dominan terbuat dari ayam
   d. Sedikit pedas dan asam.
   e. Sedikit pahit dan asin

10. Ikan asin merupakan salah satu makanan khas daerah. Teknik pengawetan ikan asin pada dasarnya menggunakan prinsip...
   a. Pengeringan dan penggaraman
   b. Penambahan asam dan pemanasan
   c. Penambahan dan pengeringan
   d. Penambahan gula dan pemanasan
   e. Pemanasan dan pengeringan.

LIVEWORKSHEETS

11. Hidangan kontinental berasal dari daerah...
    a. Eropa
    b. Asia
    c. Itali
    d. India
    e. China

12. Susunan menu makanan kontinental yang terdiri dari 3 bagian adalah...
    a. Appetizer, Main Course dan Cheese
    b. Appertizer, Main Course, dan Dessert
    c. Appertizer, Dessert, Main Course
    d. Appertizer, Snack dan Cocktail
    e. Appertizer, Dessert, Sauce

13. Hidangan penutup disebut juga...
    a. Main Course
    b. Appertizer
    c. Dessert
    d. Vegetable
    e. Roasted Salad

14. Ciri-ciri menu kontinental untuk negara Eropa Timur banyak menggunakan...
    a. Saus
    b. Cuka
    c. Bawang putih
    d. Rempah-rempah
    e. Manisan

15. Pelengkap makan pagi secara kontinental adalah minuman...
    a. Anggur dan kopi
    b. Air putih dan jeruk
    c. Sirup dan buah
    d. Roti dan teh
    e. Kopi dan susu

LIVEWORKSHEETS

B. SOAL ESSAY (5 SOAL,BENAR 1 POIN 5)

1. Rendang adalah makanan khas Indonesia dari Sumatra Barat. Rendang merupakan makanan yang berasal dari Sumatra Barat. Makanan ini berbahan dasar daging dan dimasak dengan bumbu aneka rempah dan santan.
   Proses memasak rendang sendiri memerlukan waktu hingga berjam-jam. Setelah matang, rendang dapat bertahan hingga berminggu-minggu.
   Apakah yang dimaksud dengan rendang dan Uraikanlah bagaimana cara memasak rendang yang kamu ketahui
   .....
   .....
   .....
   .....
   .....
   .....
   .....
   .....
   .....
2. Cakalang Fufu adalah olahan ikan cakalang yang diproses dengan cara diasap dan dimasak dengan bumbu pedas bernama pampis. Jangan bingung kalau kamu tidak melihat ikan utuh, menu satu ini diolah setelah ikan disuwir sehingga makannya pun jadi lebih mudah.
   Selain enak rasanya, ikan cakalang juga merupakan salah satu ikan yang bergizi dan bahkan bermanfaat untuk menurunkan kadar gula darah, meningkatkan kesehatan tulang, hingga menjaga kesehatan jantung.
   Apa yang dimaksud dengan cakalang fufu dan apa manfaat memakan cakang fufu?
   .....
   .....
   .....
   .....
   .....
   .....
   .....
   .....
3. Sebutkan 10 contoh lauk pauk daerah yang kamu ketahui
   .....
   .....
   .....
   .....
   .....
   .....
   .....
   .....

LIVEWORKSHEETS

4. Apakah yang kamu ketahui tentang makanan kontinental

.....
.....
.....
.....
.....
.....

5. Jelaskan perbedaan antara Appetizer,main Course dan Dessert

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

LIVEWORKSHEETS

C. SOAL MENJODOHKAN (5 SOAL, BENAR 1 POIN 2)

Tentukan mana kalimat yang paling tepat

1.	Rendang	Makanan khas daerah yang dikemas dengan daun pisang
2.	Getuk	olahan daging sapi yang berasal dari daerah sumatera barat
3.	Naga sari, lontong, buras,bugis	Contoh makanan khas yang banyak mengandung karbohidrat
6.	Makanan kontinental	Appetizer
7.	Hidangan pembuka	Makanan yang berasal dari negara-negara yang terpengaruh budaya barat seperti Eropa, Amerika dan Australia

LIVEWORKSHEETS

D. **SOAL TERINTEGRITAS LITERASI (5 SOAL, BENAR 1 POIN 5)**

Rendang adalah makanan khas Indonesia dari Sumatra Barat (iStockphoto/Ika Rahma) Rendang merupakan makanan yang berasal dari Sumatra Barat. Makanan ini berbahan dasar daging dan dimasak dengan bumbu aneka rempah dan santan. Proses memasak rendang sendiri memerlukan waktu hingga berjam-jam. Setelah matang, rendang dapat bertahan hingga berminggu-minggu.

1. Uraikanlah bagaimana cara memasak rendang yang kamu ketahui
2. Apa saja bahan-bahan untuk membuat rendang?
3. Menurut pendapatmu berapakah perkiraan harga yang cocok untuk 1 porsi rendang ?
4. Apa saja peralatan yang dibutuhkan ketika kamu berencana untuk memasak rendang?
5. Jelaskanlah Jika kamu seorang wirausahawan kuliner bagaimana cara kamu mempromosikan produk kuliner mu?

LIVEWORKSHEETS

E. SOAL TERINTEGRITAS NUMERASI (1 SOAL, BENAR 1 POIN 10)

Udang banyak terdapat di daerah kita, uraikanlah berbagai macam cara bagaimana memasak udang yang kamu ketahui dan menurutmu berapa harga yang cocok untuk satu porsi udang yang dibuat dan bagaimana cara kamu mempromosikan hasil produk kuliner mu jika suatu saat nanti kamu adalah seorang wirausahawan dibidang kuliner, dan apakah yang akan kamu lakukan jika usaha mu dalam usaha kuliner masih sepi pengunjung.

SELAMAT UJIAN SEMOGA SUKSES, SEMANGAT...!!!

LIVEWORKSHEETS