

Assessment Sumatif Pengolahan Makanan Awetan



Pilihlah salah satu jawaban dari a, b, c, d, atau yang dianggap paling tepat

1. Salah satu tujuan utama pengawetan bahan pangan adalah untuk...
 - A. Meningkatkan harga jual produk secara signifikan
 - B. Mempercepat proses pembusukan bahan pangan
 - C. Mempertahankan kualitas dan memperpanjang masa simpan
 - D. Mengurangi nilai gizi bahan pangan
 - E. Mengubah rasa asli bahan pangan
2. Teknik pengawetan bahan nabati dengan cara menghilangkan sebagian besar kandungan airnya disebut...
 - A. Fermentasi
 - B. Pengekstrakan
 - C. Pengeringan
 - D. Pembekuan
 - E. Pengasinan
3. Contoh produk awetan hewani yang diolah dengan teknik fermentasi adalah...
 - A. Susu bubuk
 - B. Dendeng
 - C. Ikan asin
 - D. Yoghurt
 - E. Kornet





4. Kerupuk udang merupakan salah satu contoh produk olahan awetan hewani yang menggunakan teknik...
 - A. Pengasapan
 - B. Pengeringan
 - C. Pengepakan vakum
 - D. Pembekuan cepat
 - E. Pengasinan

5. Proses pengolahan manisan buah termasuk dalam kategori pengawetan nabati dengan menggunakan media...
 - A. Garam
 - B. Cuka
 - C. Gula
 - D. Minyak
 - E. Alkohol

6. Kelebihan metode pengawetan dengan pembekuan adalah...
 - A. Membuat bahan pangan menjadi lebih keras
 - B. Membutuhkan biaya yang sangat rendah
 - C. Mempertahankan sebagian besar nutrisi, warna, dan tekstur asli
 - D. Hanya cocok untuk bahan pangan nabati
 - E. Tidak memerlukan proses persiapan khusus

7. Jika ingin membuat acar timun, teknik pengawetan yang paling tepat adalah...

- A. Pengasapan
- B. Pengeringan
- C. Fermentasi (dengan cuka)





- D. Pembekuan
- E. Pasteurisasi
8. Apa alasan utama penggunaan garam dalam proses pengasinan ikan?
- A. Membuat ikan lebih kenyal
- B. Menambah aroma pada ikan
- C. Menarik air keluar dari tubuh ikan dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme
- D. Meningkatkan kandungan lemak pada ikan
- E. Memberi warna pada ikan
9. Produk nabati seperti tempe dan oncom merupakan hasil pengolahan dengan teknik pengawetan...
- A. Pembekuan
- B. Pengeringan
- C. Pengalengan
- D. Fermentasi
- E. Pengasinan
10. Faktor utama yang harus diperhatikan dalam pengolahan awetan agar produk aman dikonsumsi adalah...
- A. Warna kemasan yang menarik
- B. Ukuran produk yang besar
- C. Kebersihan dan sanitasi proses
- D. Banyaknya bahan tambahan makanan
- E. Waktu promosi produk yang tepat





11. Pemanis buatan yang memiliki tingkat kemanisan sekitar 300 - 400 kali gula pasir dan terdiri dari asam amino fenilalanin serta asam aspartat adalah...
- A. Aspartam
 - B. Acesulfame
 - C. Silitol
 - D. Siklamat
 - E. Sakarin
12. Pemanis buatan yang sering digunakan dalam produk minuman awetan karena sifatnya yang stabil pada suhu tinggi dan memiliki tingkat kemanisan 220 kali lipat dari gula adalah...
- A. Glukosa
 - B. Siklamat
 - C. Aspartam
 - D. Sorbitol
 - E. Sakarin
13. Pewarna sintetis yang memberikan warna kuning cerah pada produk makanan awetan seperti nanas kaleng atau acar adalah...
- A. Fast Green FCF
 - B. Carmoisine
 - C. Eritrosin
 - D. Brilliant
 - E. Tartrazin

14. Satu keunggulan utama penggunaan pemanis sintetis seperti Sukralosa dalam pembuatan selai atau buah kaleng dibandingkan gula alami adalah...





- A. Memberikan warna kilap pada makanan
 - B. Bertindak sebagai pengawet utama
 - C. Stabil pada suhu panas dan tidak mengandung kalori
 - D. Mempercepat proses fermentasi
 - E. Menambah volume makanan secara signifikan
15. Zat pewarna buatan yang dilarang penggunaannya pada makanan karena bersifat karsinogenik (pemicu kanker), namun sering disalahgunakan untuk memberi warna merah cerah adalah...
- A. Indigotin
 - B. Ponceau 4R
 - C. Sunset Yellow
 - D. Rhodamin B
 - E. Alura Red
16. Pemanis buatan yang dilarang di beberapa negara karena kekhawatiran dampak kesehatan namun di Indonesia masih diizinkan dengan batas maksimum tertentu adalah...
- A. Fruktosa
 - B. Stevia
 - C. Madu
 - D. Siklamat
 - E. Xylitol

17. Zat alami yang sering digunakan sebagai pengawet pada ikan dan daging karena kemampuannya menyerap air dari sel mikroba sehingga menghambat pertumbuhan bakteri adalah...

- A. Cuka
- B. Bawang putih
- C. Kunyit





- D. Natrium Benzoat
- E. Garam dapur
18. Pemanis alami yang diekstrak dari daun tanaman tertentu dan memiliki tingkat kemanisan hingga 7.000-13.000 kali lipat dari gula pasir namun rendah kalori adalah...
- A. Madu
- B. Gula merah
- C. Gula aren
- D. Silitol/xylitol
- E. Neotam
19. Pemanis buatan yang sering digunakan sebagai pengganti gula karena tingkat kemanisannya sangat tinggi adalah...
- A. Sukrosa
- B. Glukosa
- C. Aspartam
- D. Fruktosa
- E. Laktosa
20. Salah satu alasan penggunaan pemanis buatan dalam makanan adalah...
- A. Menambah kandungan vitamin
- B. Mengurangi biaya produksi dan kalori
- C. Meningkatkan kadar protein
- D. Menambah kadar serat
- E. Mengurangi warna makanan

