# TUGAS TEMA 7 SUB TEMA 1 KELAS 3

## Bahasa Indonesia

### A. Pilihlah jawaban yang tepat!!

*Paragraf berikut untuk menjawab soal nomor 1-3*

Teknologi pangan adalah teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan. Teknologi pangan menggunakan ilmu pengetahuan untuk mengolah bahan pangan menjadi lebih bernilai. Teknologi pangan dapat menghasilkan makanan baru yang bervariasi. Teknologi pangan juga dapat menemukan cara supaya makanan tidak cepat membusuk.

1. Teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan disebut ....

   a Teknologi pangan
   c Olahan pangan
   b Sumber pangan
   d Gizi pangan

2. Kalimat utama terletak di ... paragraf.

   a Awal
   c Tengah
   b Belakang
   d Akhir

3. Informasi yang tepat berdasarkan paragraf adalah ....

   a Teknologi pangan tidak dapat menghasilkan makanan baru.
   b Teknologi pangan dapat membuat makanan cepat basi.
   c Teknologi pangan dapat membuat makanan menjadi lebih bernilai.
   d Teknologi pangan tidak dapat menghasilkan variasi makanan.

*Paragraf berikut untuk menjawab soal nomor 4 dan 5*

Pada pembuatan abon secara **konvensional,** teknologi yang digunakan masih sederhana. Sebagai contoh, abon ditiriskan dengan cara diangin-anginkan. Abon yang dihasilkan pun memiliki kadar minyak yang masih tinggi sehingga masa simpan menjadi singkat.

LIVEWORKSHEETS

4. Abon yang memiliki kadar minyak tinggi membiuat masa simpan menjadi ....

| | | | |
|---|---|---|---|
| a | Lama | c | Singkat |
| b | Panjang | d | Bertambah |

5. Arti kata bercetak tebal dan bergaris bawah adalah ....

| | | | |
|---|---|---|---|
| a | Modern | c | Berkembang |
| b | Tradisional | d | Mutakhir |

## *B. Isilah dengan jawaban yang tepat!*

*Paragraf berikut untuk menjawab soal nomor 1-3.*

> Kedelai merupakan jenis kacang-kacangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Kedelai banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena mengandung protein. Oleh karena itu, muncul pengolahan kedelai melalui teknologi pangan. Pengolahan kedelai melalui teknologi pangan ini dapat menghasilkan makanan baru. Makanan baru yang dihasilkan, misalnya tahu.

1. Makanan baru yang dihasilkan dari pengolahan kedelai melalui teknologi pangan adalah ...
2. Kedelai banyak dikonsumsi masyarakat karena mengandung ...
3. Kalimat utama terletak di ... paragraf.

*Paragraf berikut untuk menjawab soal nomor 4 dan 5*

> Oncom adalah makanan yang dibuat dengan **fermentasi**. Oncom berasal dari ampas tahu yang diberi jamur bernama *Neorospora Sitophila*. Oncom dapat diolah menjadi berbagai hidangan enak lainnya.

4. Arti kata yang digaris bawahi adalah ...
5. Pembuatan oncom membutuhkan jamur bernama ...

LIVEWORKSHEETS

## C. Kerjakan Soal-soal berikut ini

*Paragraf berikut untuk menjawab soal nomor 1-3.*

Keripik pisang termasuk dari teknologi pangan. Pisang dikupas, lalu diiris tipis. Pengirisan dapat dilakukan dengan pisau atau parutan pisang. Irisan pisang digoreng agar kering dan renyah. Setelah digoreng, keripik keripik pisang ditiriskan untuk mengurangi kadar minyak. Selanjutnya, keripik pisang dapat dibumbuhi untuk menambah cita rasa.

1. Tulislah kalimat utama pada paragraf tersebut!

   ...

2. Apa tujuan keripik pisang ditiriskan setelah digoreng?

   ...

3. Tulislah dua informasi berdasarkan paragraf!

   ...

*Paragraf berikut untuk menjawab soal nomor 4 & 5.*

Manisan buah adalah buah yang diawetkan dengan gula. Pemberian gula dengan kadar yang tinggi pada manisan buah untuk memberikan rasa manis. Selain itu, pemberian gula juga untuk mencegah tumbuhnya mikroorganisme seperti jamur dan kapang. Dalam proses pembuatan manisan buah juga digunakan air garam dan air kapur untuk mempertahankan tekstur, serta menghilangkan rasa gatal dan getir pada buah.

4. Tulislah 3 kata sukar dan artinya berdasarkan paragraf!

   ...

5. Apa fungsi pemberian gula pada proses pembuatan manisan?

   ...

LIVEWORKSHEETS