

Nama :

Kelas :

No Absen :

MODUL PKWU KLS XI

SOAL LATIHAN “ PENGOLAHAN DAN KEWIRAUSAHAAN MAKANAN INTERNASIONAL’

I Berilah tanda silang (X) pada huruf a, b, c, d, atau e yang dianggap jawaban yang benar

1. Makanan dari bahan nabati khas korea adalah
 - A. Hamburger
 - B. Spageti
 - C. Dimsum
 - D. Salad
 - E. Kimchi
2. Sushi merupakan makanan yang bahan dasarnya adalah
 - A. Kentang
 - B. Ikan
 - C. Sagu
 - D. Ayam
 - E. Nasi
3. Peking duck adalah makanan khas Negara
 - A. Jepang
 - B. Tiongkok
 - C. Italia
 - D. Amerika
 - E. Indonesia
4. Ikan mentah yang dijadikan bahan masakan sushi dinamakan
 - A. Wasabi
 - B. Onigiri
 - C. Ebi
 - D. Tuna
 - E. Sashimi
5. Teknik memasak yang mengandalkan “ Api Panas “ terkenal di Negara
 - A. Tiongkok
 - B. Thailand
 - C. Belanda
 - D. Vietnam

- E. Malaysia
6. Berikut ini yang merupakan teknik memasak dengan pemanasan basah adalah
- A. Memanggang
 - B. Menggoreng
 - C. Mengoreng dengan wajan dangkal
 - D. Steaming
 - E. Memasak dengan sedikit minyak
7. Di bawah ini yang termasuk teknik memasak dengan pemanasan kering adalah
- A. Perebusan
 - B. Blanching
 - C. Menumis
 - D. Simmering
 - E. Mengukus
8. Sayuran yg dapat menjaga tekanan darah ialah
- A. Selada
 - B. Sawi putih
 - C. Mentimun
 - D. Wortel
 - E. Buncis
9. Makanan asal hongkong ayam atau udang bahan dasarnya ikan, ayam atau udang ialah
- A. Peking duck
 - B. Sushi
 - C. Steak
 - D. Dimsum
 - E. Kimchi
10. Putih telur padat sangat baik untuk orang yang sakit
- A. Ginjal
 - B. Jantung
 - C. Paru – paru
 - D. Diabetes
 - E. Osteoposis
11. Peluang usaha makanan internasional dapat di analisis dengan metodhe SWOT yaitu *strength, weagnees, opoortunity*, dan *threat*. Berikut contoh analisa strength adalah
- A. Adanya pesaing
 - B. Makanan tidak tahan lama
 - C. Rasa yang enak
 - D. Mampu melayani pesanan pesta atau catering
 - E. Persaingan harga

12. Makanan khas Indonesia yang menjadi makanan internasional yang telah diakui dunia yaitu
- A. Kari ayam
 - B. Sate
 - C. Rendang
 - D. Soto betawi
 - E. Gudeg Jogja
13. Penentuan taksiran harga jual dari makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani harus mempertimbangkan
- A. Modal dan biaya
 - B. Sumber daya alam
 - C. Strategi pemasaran
 - D. Biaya awal
 - E. Proses produksi
14. Berikut yang bukan termasuk sebagai media promosi untuk memperkenalkan pengolahan makanan internasional adalah
- A. Jejaring sosial
 - B. Pamphlet
 - C. Membuat blog dan video
 - D. Penempatan stiker promosi
 - E. Menikmati makanan
15. Sikap mental yang harus dihadapi oleh para pebisnis kuliner yaitu
- A. Untung dan rugi
 - B. Berlanjut dan bangkrut
 - C. Banyak pesaing tanpa pesaing
 - D. Sulit / mudah mendapatkan bahan baku
 - E. Luas sempitnya pemasaran yang di jangkau
16. Struktur sistem kemasan berdasarkan letak atau kedudukan suatu bahan kemasan di bagi menjadi macam
- A. 2
 - B. 3
 - C. 4
 - D. 5
 - E. 6
17. Teknik memasak yang dilakukan supaya makanan mendapat kulit kering , coklat dan bentuknya rapih disebut
- A. Menyetup
 - B. Memblansir
 - C. Memanir
 - D. Memarinir
 - E. Menyemur

18. Menyayat daging sapi, unggas atau ikan sedemikian rupa sehingga tidak bertulang atau berduri lagi di sebut dengan
- A. Memfilir
 - B. Membardir
 - C. Menggelasir
 - D. Meca
 - E. Menyetup
19. Vitamin yang ada pada sayuran yang telah dilakukan penyemuran tidak banyak yang hilang karena sayuran tertutup la[piosan
- A. Garam
 - B. Bungkus
 - C. Gelatin
 - D. Lemak
 - E. Protein
20. Berikut ini adalah contoh – contoh dari kemasan disposibel **kecuali**.....
- A. Bungkus permen
 - B. Daun pisang
 - C. Bungkus plastik es
 - D. Botol kecap
 - E. Karton

II. Isilah titik – titik di bawah ini dengan jawaban dengan tepat !

1. Makanan yang berasal dari mancaNegara disebut
2. Masakan Internasional diklasifikasikan menjadi masakan
dan
3. Hamburger adalah makanan khas dari
4. Makanan yang berasal dari Negara yang mempunyai dataran luas seperti perancis, inggris, Amerika, Australia (Negara – Negara) disebut
5. Kebab adalah makanan yang berasal dari