

ULANGAN PENGOLAHAN MAKANAN AWETAN HEWANI

NAMA :
KELAS :
NO ABSEN :

1. Pengawetan makanan pada hakekatnya merupakan suatu tindakan atau usaha yang dilakukan agar bahan makanan menjadi...

- A. Segar dan Bergizi
- B. Lezat dan enak
- C. Awet dan tahan lama
- D. Kering dan renyah
- E. Basah dan legit

2. Contoh makanan yang diawetkan dengan cara jangka pendek adalah...

- A. Susu ultra
- B. Sarden
- C. Cornet
- D. Telur asin
- E. Sosis

3. Pengawetan bahan makanan dengan cara memanaskan hingga 70°C – 90°C selama kurang lebih setengah jam disebut...

- A. Pasteurisasi
- B. Sterilisasi
- C. Pengerangan
- D. Destirilisasi
- E. Freezerisasi

4. Contoh makanan awetan dengan cara pasteurisasi adalah...

- A. Yakult
- B. Dendeng
- C. Sarden
- D. Cornet
- E. Ikan asin

5. Contoh pengawetan jangka panjang adalah...

- A. Pengerangan
- B. Iridasi
- C. Inkubasi
- D. Freezerisasi
- E. Sterilisasi

6. Cornet beef adalah produk pengawetan dengan cara...

- A. Pasterurisasi
- B. Sterilisasi
- C. Freezerisasi

- D. Pengasapan
- E. Penggaraman

7. Pengawetan dengan suhu dingin berfungsi untuk...

- A. Menghambat kerusakan, menjaga kesegaran
- B. Mematikan mikroorganisme
- C. Menjaga kelembaban
- D. Menjaga kesegaran, memperkuat rasa
- E. Mengaktifkan enzim

8. Yang dimaksud dengan sterilisasi adalah...

- A. Memanaskan bahan makanan dengan suhu $70^{\circ}\text{C} - 90^{\circ}\text{C}$ selama setengah jam
- B. Memanaskan bahan makanan dengan suhu $70^{\circ}\text{C} - 90^{\circ}\text{C}$ selama satu jam
- C. Memanaskan bahan makanan dengan suhu 100°C selama satu jam
- D. Memanaskan bahan makanan dengan suhu 100°C selama setengah jam
- E. Memanaskan bahan makanan dengan suhu 100°C selama satu setengah jam

9. Yang merupakan salah satu metode pengawetan dengan gelombang elektromagnetik adalah...

- A. Pasteurisasi
- B. Sterilisasi
- C. Freezerisasi
- D. Inkubasi
- E. Iridasi

10. Yang dimaksud metode pengawetan dengan artificial frying adalah...

- A. Penjemuran
- B. Pengeringan dalam api
- C. Pengeringan dengan matahari
- D. Pengeringan buatan
- E. Pengeringan alami

11. Teknik pengawetan pada dendeng adalah...

- A. Perebusan
- B. Penumisan
- C. Pengeringan
- D. Pendinginan
- E. Penggulaian

12. Produk pengawetan dengan suhu panas alami contohnya...

- A. Keripik udang
- B. Kerupuk rambak
- C. Ceriping
- D. Ikan mangut
- E. Ikan bandeng

13. Produk pengawetan dengan cara diasap adalah...
- A. Ikan asin
 - B. Ikan pindang
 - C. Ikan bandeng
 - D. Ikan mangut
 - E. Ikan tongkol
14. Yang tidak dipengaruhi untuk membuat awetan jangka panjang adalah...
- A. Rasa
 - B. Nutrisi
 - C. Kelembaban
 - D. Keasaman
 - E. Suhu
15. Dibawah ini dapat dijadikan sebagai awan pengawet, kecuali
- A. Garam
 - B. Gula
 - C. Tepung
 - D. Cuka
 - E. Bumbu
16. Yang bukan merupakan syarat bahan makanan yang dapat dimakan yaitu...
- A. Layak
 - B. Tidak meracuni
 - C. Sedap
 - D. Dibutuhkan
 - E. Tidak dilarang agama
17. Cara memilih makanan awetan yang baik adalah...
- A. Kemasan dan etiketnya baik
 - B. Tanpa batas kadaluarsa
 - C. Waktu kadaluarsa dekat
 - D. Warna kaleng berubah
 - E. Kemasannya bergelembung
18. Pelapis makanan yang terbuat dari gelantin yang dapat dimakan yaitu...
- A. Jelly
 - B. Gula
 - C. Agar-agar
 - D. Edible film
 - E. Jam

19. Lapisan timah pada kemasan kaleng sarden berfungsi untuk...
- A. Melindungi benturan
 - B. Menahan panas
 - C. Menangkal karat
 - D. Menangkal pengembunan
 - E. Menangkal perubahan suhu
20. Syarat kemasan makanan yang baik adalah...
- A. Mudah terpengaruh udara
 - B. Melindungi mutu dalam waktu lama
 - C. Mengubah warna dan rasa
 - D. Mengisap air dan lemak
 - E. Mudah terkikis
21. Berikut cara para wirausaha pengolahan bahan pangan hewani di dalam pengambilan resiko, kecuali....
- A. Menetapkan kebutuhan pada tingkat permintaan waktu sekarang
 - B. Membeli alat produksi yang cukup untuk memenuhi permintaan konsumen
 - C. Menyewa alat-alat produksi untuk memenuhi permintaan konsumen
 - D. Mensubkontrakkan kepada pembuat produk yang lebih kecil
 - E. Membuat promosi secara besar-besaran pada masyarakat luas
22. Teknik pengeringan bahan pangan hewani yang paling sederhana adalah dengan....
- A. Oven suhu tinggi
 - B. Tanur tinggi
 - C. Panas matahari
 - D. Mesin pengering
 - E. Memakai penggorengan
24. Salah satu keunggulan pengawetan dengan pembekuan adalah aman karena tanpa....
- A. Menghemat biaya
 - B. Bahan pengawet
 - C. Bakteri dan jamur
 - D. Memakai kulkas
 - E. Hemat biaya
25. Menentukan tujuan dan sasaran wirausaha pengolahan dan pengawetan bahan pangan hewani, masuk ke dalam langkah usaha....
- A. Analisis pemasaran
 - B. Tahap-tahap proses pemasaran
 - C. Tujuan perencanaan pemasaran
 - D. Langkah-langkah perencanaan strategis
 - E. Evaluasi usaha
26. Faktor yang paling menentukan usaha pengolahan makanan mengalami untung dan laba ialah....
- A. Bentuk
 - B. Harga

- C. Temperatur
- D. Rasa
- E. Promosi

27. Dalam memudahkan produksi, pengusaha makanan harus memperhatikan dan melakukan hal berikut, **kecuali...**

- A. Membuat suatu contoh masakan yang akan dibuat
- B. Menyusun daftar komponen produk, baik jenisnya maupun jumlahnya
- C. Menyusun urutan tata proses pembuatan produk setahap demi setahap dan waktu mengerjakan bahan hingga menjadi produk jadi
- D. Menyusun jadwal masuk karyawan
- E. Memperhatikan bahan baku selalu tersedia

28. Karakteristik dari produk atau jasa yang pada kemampuannya menanggung janji atau sisipan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan disebut...

- A. Proses produksi
- B. Kuantitas produk
- C. Harga produk
- D. Kualitas produk
- E. Biaya produksi

29. Pengolahan bahan pangan hewani dari daging yang digoreng dan dicacah seperti serabut lalu diawetkan disebut....

- A. Sosis
- B. Telor asin
- C. Bakso
- D. Sarden
- E. Abon

30. Pengolahan dan pengawetan bahan pangan hewani ikan dan daging dapat dilakukan dengan 3 metode utama yaitu pengawetan secara....

- A. fisik, biologi, dan kimia
- B. fisik, biologi, dan mekanik
- C. mekanik, sik, dan kimia
- D. fisik, potensial, dan mekanik
- E. mekanik, kimia, dan fisik