

PENGOLAHAN HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN MENADI MAKANAN SIAP SAJI

A. Perhatikan Video dibawah ini



B. Pilihlah jawaban yang paling benar

1. Dibawah ini yang termasuk hasil perikanan adalah
 - a. Daging, Telur, udang
 - b. Ikan, udang, cumi
 - c. telur, susu, daging
 - d. telur, ikan, cumi
2. Daging yang berasal dari unggas, biasanya berwarna.....
 - a. Merah
 - b. Hitam
 - c. Putih
 - d. coklat
3. Ikan bandeng biasanya hidup diperairan
 - a. Tawar
 - b. Laut
 - c. Payau
 - d. laut dalam
4. Udang, cumi, ikan, kerang, teripang merupakan bahan pangan yang berasal dari hasil ...
 - a. Perikanan
 - b. Pertanian
 - c. Peternakan
 - d. perkebunan
5. Dibawah ini, Ikan yang hidup diperairan laut adalah
 - a. Ikan kembung, ikan bawal, ikan teri
 - b. Ikan kembung, ikan bandeng, ikan lelel
 - c. ikan teri, ikan tenggiri, ikan tuna
 - d. ikan bawal, ikan lele, ikan kakap
6. Kegiatan menyiapkan/ mengolah bahan makanan menjadi hidangan yang siap untuk dikonsumsi dengan cara memanaskan bahan makanan agar bahan makanan tersebut aman untuk dikonsumsi, disebut
 - a. Menyajikan
 - b. Memasak
 - c. Membersihkan
 - d. Mengemas
7. Hasil utama dari peternakan adalah
 - a. Daging, telur, susu
 - b. Tulang, susu, kulit
 - c. daging, madu, tulang
 - d. susu, tulang, daging
8. Bagian lunak di tubuh hewan yang terbungkus kulit dan melekat pada tulang yang menjadi bahan olahan pangan adalah.....
 - a. Ikan
 - b. Telur
 - c. Daging
 - d. Udang
9. Urutan tahapan pengolahan yang benar dibawah ini adalah
 - a. Perencanaan, pembuatan, evaluasi, pengemasan
 - b. Perencanaan, evaluasi, pembuatan, pengemasan
 - c. Perencanaan, pengemasan evaluasi, pembuatan
 - d. Perencanaan, pembuatan, pengemasan, evaluasi
10. Memasak bahan makanan dengan uap panas dari rebusan air yang ada di bawahnya dan bahan makanan/masakan tidak menyentuh air yang menghasilkan uap tersebut, disebut dengan
 - a. Merebus
 - b. Mengukus
 - c. Membakar
 - d. Memanggang
11. Tumpi-tumpi yang merupakan makanan khas Sulawesi selatan yang terbuat dari ikan, dalam pengolahannya menggunakan metode memasak dengan cara
 - a. Merebus
 - b. Menggoreng
 - c. Memanggang
 - d. Membakar
12. Alat yang sering digunakan untuk memanggang, adalah
 - a. dandang
 - b. Wajan, grill
 - c. Microwave, Oven
 - d. Oven, grill
13. Metode Pengolahan membakar adalah metode yang dilakukan untuk mematangkan bahan makanan dengan menggunakan bara api secara langsung. Alat yang digunakan untu metode membakar adalah ..
 - a. Panic
 - b. oven
 - c. grill
 - d, microwae
14. Nasu Palekko yang merupakan makanan khas dari Pinrang Sulawesi Selatan, berbahan dasar dari ...
 - a. Ikan
 - b. daging sapi
 - c. Udang
 - d. Bebek
15. Makanan khas Sulawesi selatan yang terbuat dari ikan yaitu "
 - a. Empek-empek
 - b, konro
 - c. Lawa bale
 - d. ikan krispi
16. Bahan dasar dari pallu mara adalah
 - a. Udang
 - b. ikan
 - c, kepiiting
 - d, telur

17. Faktor-faktor yang juga harus diperhatikan dalam menyuguhkan makanan, kecuali
- a. Cita rasa b. Higienis c. Tekstur dan warna d. Harga dan menu
18. Dibawah ini yang tidak termasuk fungsi kemasan adalah
- a. Melindungi makanan c. menjadi daya Tarik
b. Menentukan bahan makanan d. informasi mengenai makanan
19. Kemasan olahan ikan dan daging secara tradisional, biasanya menggunakan
- a. Plastik b. Kertas c. daun pisang d. Daun kemangi
20. Agar makanan tetap terjaga kebersihannya serta menjaga cita rasa makanan, maka perlu diberikan
- a. Rasa b. Hiasan c. Kemasan d. Warna
- C. Buatlah garis dari gambar ke jawaban yang sesuai



Merebus



Memanggang



Menggoreng



Mengukus



Membakar

- D. Tariklah jawaban sesuai dengan gambar





Nasu Cempa



Lawa Bale

Pallu mara



Tumpi-tumpi



Lebba-lebba