

A. Berilah tanda silang (X) huruf a, b, c, atau d pada jawaban yang paling benar!

1. Proses mengurangi kadar air bahan sampai batas perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat penyebab pembusukan terhambat merupakan prinsip dasar

- a. pengeringan
- b. pasteurisasi
- c. pengecilan ukuran
- d. ekstraksi

2. Metode pengeringan yang paling tepat untuk kerajinan dari kulit ikan yaitu

- a. diasapi dengan sabut kelapa
- b. dijemur dengan sinar matahari
- c. dipanasi dengan oven elektrik
- d. disimpan di atas para-para

3. Selain faktor kepadatan dan jenis produk, faktor lain yang juga menentukan keberhasilan teknik penyimpanan produk makanan melalui pendinginan yaitu

- a. komposisi kimia bahan
- b. metode pendinginan
- c. suhu dan kelembaban
- d. bentuk bahan

4. Tempe terbuat dari bahan baku kedelai yang difermentasikan. Faktor yang tidak memengaruhi keberhasilan fermentasi tempe adalah

- a. bahan baku
- b. mikroorganisme
- c. suhu
- d. kelembaban

5. Ciri bahan makanan yang dapat digoreng yaitu ...

- a. keras
- b. lembek
- c. berbau wangi
- d. panjang

6. Cara menggoreng bahan makanan yang benar yaitu

- a. masukkan bahan makanan ketika minyak goreng masih dingin
- b. masukkan bahan makanan setelah minyak goreng panas
- c. masukkan bahan makanan bersamaan dengan memasukkan minyak goreng
- d. masukkan bahan makanan terlebih dahulu baru memasukkan minyak goreng

7. Ciri-ciri daging ayam yang sehat untuk diolah menjadi bakso ayam yaitu

- a. warna putih keabuan dan cerah
- b. berlemak banyak
- c. berpori pucat
- d. kebiruan

8. Ikan segar untuk difilet memiliki ciri-ciri

- a. bingkas, berbau khas, segar, insang merah segar
- b. berlemak, bau busuk
- c. tidak bingkas, berwarna merah
- d. kebiru-biruan

9. Zat gizi yang terdapat pada ikan yaitu

- a. protein
- b. karbohidrat
- c. serat
- d. sianida

10. Perhatikan gambar berikut!



Nama produk olahan tersebut yaitu

- a. dendeng
- b. rending
- c. steak
- d. usus

11. Sumber makanan hasil perikanan dan peternakan banyak mengandung

- a. protein nabati
- b. karbohidrat
- c. glukosa
- d. protein hewani

12. Ikan sangat direkomendasikan oleh ahli gizi sebagai makanan dengan kandungan

- a. purin
- b. omega 3
- c. kolesterol
- d. asam

13. Berikut yang termasuk ikan perairan payau yang dapat dikonsumsi ialah

- a. ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
- b. ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung
- c. ikan bandeng dan ikan kakap
- d. ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tenggiri

14. Ikan perairan laut yang dapat dikonsumsi yaitu

- a. ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tenggiri
- b. ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
- c. ikan bandeng, ikan kakap, dan ikan nila
- d. ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung

15. Ikan perairan air tawar adalah

- a. ikan yang hidupnya di perairan payau
- b. spesies ikan yang hidup di dalam air laut
- c. ikan yang menghabiskan sebagian atau seluruh hidupnya di air tawar, seperti sungai dan danau
- d. ikan yang hidupnya di air laut dan air tawar

16. Olahan ikan yang dibungkus menggunakan daun pisang disebut

- a. pepes ikan
- b. bandeng presto
- c. sup ikan kakap
- d. nasi bakar

17. Manfaat mengonsumsi ikan mas ialah

- a. menurunkan kadar kolesterol darah
- b. mencegah penyakit jantung dan gagal jantung

- c. menurunkan kadar trigliserida darah
- d. meningkatkan kecerdasan anak

18. Ikan air tawar yang dapat dikonsumsi yaitu

- a. ikan bandeng, ikan kakap, dan ikan nila
- b. ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
- c. ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung
- d. ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tenggiri

19. Perhatikan gambar berikut!



Makanan khas tersebut berasal dari daerah

- a. Padang
- b. Bengkulu
- c. Aceh
- d. Yogyakarta

20. Istilah lain daging broiler adalah daging

- a. ayam kampung
- b. ayam negeri
- c. itik
- d. bebek