PENILAIAN AKHIR TAHUN (PAT)

SMP KATOLIK "ST. YUSTINUS DE YACOBIS" KRIAN

TAHUN AJARAN 2021-2022

NAMA:	**MAPEL: PRAKARYA**
KELAS:	**NOMOR UJIAN:**

Stimulus





Bagi orang Indonesia dan beberapa negara Asia lainnya, telur asin adalah salah satu makanan yang sudah cukup umum disajikan. Namun, apakah Moms sudah mengetahui manfaat telur asin?

Tampaknya belakangan telur asin semakin populer dan disajikan sebagai campuran makanan lain.

Mulai dari keripik, hingga dijadikan saus pelengkap sajian ayam goreng tepung atau udang goreng. Tak hanya itu, telur asin juga nikmat dimakan langsung.

Sebelum menjabarkan manfaat telur asin, sebaiknya Moms ketahui dulu cara membuat telur asin. Singkatnya, telur asin sebenarnya dibuat dari telur bebek yang diasinkan. Butiran telur bebek yang sudah dibersihkan ini kemudian direndam dalam larutan air garam selama berhari-hari.

Ada yang merendamnya hanya 10-14 hari saja, tetapi ada juga yang merendamnya hingga satu bulan lamanya. Oleh karena itu, tak mengherankan jika dalam satu butir telur asin bisa terkandung hingga 397 mg sodium. dalam satu butir telur asin, terdapat beragam nutrisi seperti: 137 kalori, 10,23 gr lemak, 656 mg kolesterol, 165 mg potasium, 1,08 gr karbohidrat, 9,51 gr protein. Hebatnya lagi, proses pengasinan telur juga bisa membuat unsur-unsur tersebut lebih mudah diserap oleh tubuh. Apabila dibandingkan dengan telur bebek biasa, protein dalam telur asin juga sudah berubah menjadi asam amino.

Hal ini berbeda bila kondisi telur masih mentah, yang mana kandungan lemak dan proteinnya masih menyatu dalam kuning telur. Saat pengasinan terjadi, protein tersebut kemudian akan terpisah dari lemak sehingga lemak tadi akan berubah menjadi minyak kuning telur. Di dalam kuning telur ini kemudian ditemukan lututrin dan karoten, yang ditandai dengan munculnya warna oranye kemerahan.

LIVEWORKSHEETS

Soal 1

Berdasarkan stimulus 1, apakah pernyataan benar atau salah?

Berilah tanda centang (√) pada kolom benar atau salah untuk setiap pernyataan.

Pernyataan	Benar	Salah
Proses pembuatan telur asin hanya membutuhkan waktu 1 – 2 hari saja		
Hasil telur asin dari telur ayam lebih berkualitas dibandingkan dengan telur bebek		
Pada saat perendaman telur menggunakan air hangat dan garam secukupnya maka tidak perlu untuk memasak lagi telur tersebut		
Hasil telur asin dari telur bebek lebih berkualitas dibandingkan dengan telur ayam		

Soal 2

Telur asin dari berbagai macam jenis telur ayam memiliki tekstur yang lebih lembut jika dibandingkan dengan telur bebek yang lebih padat. Sementara untuk telur puyuh teksturnya jauh lebih lembut. Sedangkan untuk rasanya, telur bebek jauh terasa lebih gurih jika dibandingkan dengan telur puyuh dan telur ayam. Pilihlah nama jenis telur asin dibawah ini dengan benar....







Soal 3

Pengolahan bahan pangan setengah jadi memiliki beberapa keuntungan, keuntungan mengolah bahan pangan menjadi produk setengah jadi yang tepat adalah.....***(boleh pilih lebih dari satu jawaban)***

- ☐ Aman dalam distribusi dari satu tempat ke tempat lainnya.
- ☐ Menambah biaya dalam penyimpanan
- ☐ Tahan lama dan lebih kuat di cuaca dingin atau panas.
- ☐ Sulit menentukan kemasan

LIVEWORKSHEETS

Soal 4

Rina, Udin, Eri dan Edo merupakan teman satu kelompok. hari minggu mereka pergi ke pasar membeli ikan laut, tepung terigu, tepung panir, dan bumbu lain untuk membuat nuget ikan. Sampai di rumah Eri, mereka mulai mengolah bahan makanan tersebut. Dua hari kemudian, kelompok Eri membawa hasil olahan ke sekolah untuk dinilai oleh guru. Berdasarkan narasi tersebut, tahapan pengolahan yang dilaksanakan oleh kelompok Eri adalah.... ***(boleh pilih lebih dari satu jawaban)***

- [ ] Persiapan
- [ ] Pelaksanaan
- [ ] Evaluasi
- [ ] Pengemasan
- [ ] Penyajian

Soal 5

Di Indonesia aneka ragam bahan makanan baik nabati maupun hewani. Kelompok hewan yang merupakan sumber gizi dari hewani biasa dikonsumsi adalah ....

- [ ] Ayam, kalkun, ikan paus
- [ ] Kalkun, ikan paus, daging kerbau
- [ ] Ikan paus, daging kerbau, ayam
- [ ] Daging kerbau, ayam, kalkun

Soal 6

Hasil samping pengolahan makanan adalah bagian tubuh yang berasal dari hewan yang jarang dimanfaatkan atau dimakan. Bagian tersebut seperti kepala, tulang, kulit dan bagian lainnya. Guna menghasilkan menjadi sebuah makanan, hasil samping tersebut perlu diolah. Akan tetati proses pengolahannya tersebut berbeda dengan pengolahan bahan pokok. Berikut yang termasuk bahan dari hasil samping hewan yang masih dapat diolah menjadi makanan adalah....

Nama bagian hewan	Benar	Salah
Kepala ikan merupakan bagian kepala dari tubuh ikan yang berisis, mata, ingsang dan mulut ikan		
Daging ayam merupakan hasil samping yang dapat diolah menjadi makanan		
Buluh ayam dapat diolah menjadi kerajinan		
Ceker ayam merupakan bagian dari hasil samping peternakan		

LIVEWORKSHEETS

Soal 7

Kegiatan mengolah bahan baku pangan dengan proses pengawetan baik pengawetan secara kimia, fisika ataupun mikrobiologi, menjadi aneka ragam olahan pangan setengah jadi yang digunakan selanjutnya sebagai bahan baku pangan adalah....

- [ ] Pengolahan
- [ ] Bahan pangan
- [ ] Olahan siap konsumsi
- [ ] Olahan pangan setengah jadi

Soal 8

Metode pembekuan dalam pengawetan makanan merupakan cara yang paling efektif, mudah, cepat, praktis, dan relatif lebih aman. Selama suhu titik bekunya bisa dipertahankan, pertumbuhan mikroorganisme dapat dikendalikan. Tujuan metode pembekuan terhadap mikroorganisme adalah....

- [ ] Menghentikan pertumbuhan mikroorganisme sementara
- [ ] Mematikan mikroorganisme yang ada
- [ ] Menghentikan pertumbuhan mikroorganisme selamanya
- [ ] Menghilangkan mikroorganisme dalam makanan

Soal 9

Salah satu metode pengolahan bahan mentah menjadi olahan setengah jadi adalah pengeringan. Tujuan utama dari metode pengeringan adalah....

- [ ] Mengubah tekstur bahan makanan dari lembek menjadi keras
- [ ] Mengurangi kandungan air pada ikan dan daging sampai batas yang aman untuk disimpan
- [ ] Menghambat pertumbuhan mikroorganisme pada makanan
- [ ] Membersihkan bahan makanan dari lemak dan kotoran yang ada

LIVEWORKSHEETS

Soal 10

Berilah tanda centang (√) pada kolom sesuai dengan jenis dan fungsinya!

Bahan pangan	Hasil peternakan	Hasil Perikanan	Cara olahan		
			Bakar	Goreng	Rebus
					
					
					
					
					
					

LIVEWORKSHEETS

Soal 11

Tarik garis dan pasangkan pernyataan berikut dengan jawaban yang tepat!

Direbus

Dikukus

Dibakar

Diasap









Soal 12

Metode pengawetan makanan dengan memanaskannya dalam suhu yang akan membunuh mikroorganisme dan kemudian menutupinya hingga rapat dikenal dengan metode ....

- [ ] Pengalengan
- [ ] Vakum
- [ ] Pengeringan
- [ ] Pemanasan

LIVEWORKSHEETS

Soal 13

Filet merupakan olahan pangan setengah jadi berupa irisan daging tanpa tulang dan kulit. Filet ikan dapat dibuat menjadi olahan pangan siap konsumsi. Contoh olahan pangan siap konsumsi dari filet ikan adalah . . . .

- ☐ Nugget ikan
- ☐ Abon ikan
- ☐ Bakso ikan
- ☐ Sosis ikan

Soal 14

Berilah tanda centang (√) pada kolom benar atau salah untuk setiap pernyataan!

Pernyataan	Benar	Salah
Salah satu proses pengolahan daging secara sederhana dilakukan dengan membakar		
Bentuk irisan daging ikan tanpa tulang, tanpa sisik dan kadang tanpa kulit dalam olahan pangan setengah jadi dikenal dengan proses filleting		
Jenis olahan setengah jadi dari bahan daging dengan bentuk yang pipih, tipis dan kering adalah dendeng		
Ikan merupakan jenis makanan sehat yang rendah lemak jenuh, tinggi protein, dan merupakan sumber penting asam lemak Omega-3		

Soal 15

Berilah tanda centang (√) pada kolom yang benar untuk setiap pernyataan!

	Zat yang dapat membantu meningkatkan kesehatan secara keseluruhan serta berpengaruh pada peningkatan dan perkembangan jaringan tubuh adalah protein
	anfaat ikan bisa didapatkan jika mengkonsumsi secara rutin, karena lemak yang terdapat dalam ikan adalah lemak tak jenuh
	Olahan pangan seperti dendeng, abon, rendang merupakan jenis olahan pangan yang berasal adari daging ayam dan ikan
	Salah satu manfaat kandungan Omega-3 pada ikan bagi ibu hamil dan menyusui karena sangan berguna bagi perkembangan otak pada janin

LIVEWORKSHEETS

Soal 16

Perhatikan gambar dibawah ini!
Hasil pengolahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan!

Gambar 1	Gambar 2	Gambar 3	Gambar 4
			

LIVEWORKSHEETS