NAMA : _____

KELAS : _____

TGL UH : _____

LEMBAR SOAL
ULANGAN HARIAN 2

KD 3.6 MEMAHAMI PENYIMPANAN DAN PENGGUDANGAN

1. **Perhatikan kegiatan berikut ini:**
   1. Pelilinan
   2. *Precooling*
   3. Perendaman dalam $CaCl_2$
   4. Penggunaan karbit
   5. Pengupasan
   Perlakuan pendahuluan sebelum penyimpanan buah ditunjukkan oleh nomor ....
   A. 1,3,4
   B. 1,2,3
   C. 1,2,5
   D. 2,3,4
   E. 3,4,5

2. **Berdasarkan sifat mengalir, ada dua sifat bahan hasil pertanian yaitu bahan curai dan dan noncurai. Metode penyimpanan bahan berbentuk curai yang tepat adalah ….**
   A. dimasukkan karung, diletakkan di teras rumah
   B. dimasukkan karung, diletakkan di ruangan tertutup
   C. disimpan dalam silo, ditutup rapat
   D. disebar di atas pallet kayu, dimasukkan gudang
   E. dikemas dengan kantong plastik berlubang, dimasukkan refrigerator

3. **Perhatikan pernyataan berikut ini:**
   1. Mengatur komposisi gas O_2, CO_2 dan N_2
   2. Kemasan tertutup rapat
   3. Kemasan berlubang
   4. Pertukaran gas berjalan secara alami
   5. Pertukaran gas menggunakan alat bantu
   Ciri-ciri penyimpanan dengan metode modifikasi atmosfer pada cabai ditunjukkan oleh nomor ….
   A. 1,2
   B. 1,3
   C. 1,5
   D. 2,4
   E. 3,5

LIVEWORKSHEETS

4. **Penyimpanan hasil hewani diawali dengan pendinginan sebelum dibekukan. Cara pendinginan karkas ayam dan daging sapi secara berturut-turut adalah ....**
   - **A. digantung di ruang pendingin, dilapisi serpihan es**
   - **B. dilapisi serpihan es, digantung di ruang pendingin**
   - **C. dicelupkan air dingin, dilapisi serpihan es**
   - **D. digantung di ruang pendingin, dicelupkan air dingin**
   - **E. dicelupkan dalam campuran air dan es, digantung di ruang pendingin**

5. **Penyimpanan dengan bahan kimia sering dilakukan untuk menjaga kualitas jika hasil panen tersebut diekspor ke luar negeri. Berikut ini pasangan nama bahan kimia dan fungsinya yang benar, adalah ….**
   - **A. kalium permanganat; mempercepat pematangan buah klimakterik**
   - **B. etilen; mempercepat pematangan buah klimakterik**
   - **C. etilen; menunda pematangan buah non klimakterik**
   - **D. kalium permanganat; menunda pematangan buah non klimakterik**
   - **E. pelilinan; mempercepat pematangan buah klimakterik**

6. **Kadar oksigen dalam penyimpanan vakum sangat rendah, sehingga perkembangbiakan mikrobia aerob dapat dihambat. Selain kerusakan mikrobiologis, kemungkinan terjadi kerusakan kimiawi. Jika dikaitkan dengan kerusakan kimiawi dalam bahan yang akan disimpan, maka metode penyimpanan vakum dapat mencegah timbulnya ….**
   - **A. bau tengik**
   - **B. berlendir**
   - **C. berembun**
   - **D. bau asan**
   - **E. berkutu**

7. **Penyimpanan bahan makanan pada suhu 0-4 derajat celcius termasuk pada penyimpanan ….**
   - ***A. chilling***
   - ***B. frozen***
   - ***C. cooling***
   - ***D. freezing***
   - ***E. refrigerate***

LIVEWORKSHEETS

8. **Penyimpanan dimaksudkan untuk ....**
   - **A. meningkatkan nilai atau daya guna suatu komoditas pertanian**
   - **B. mempertahankan daya guna komoditas pertanian dari ancaman berbagai faktor perusak yang akan merugikan agar meningkatnya mutu kualitas yang disimpan**
   - **C. menjaga dan mempertahankan nilai komoditas yang disimpan dengan jalan menghindari, mengurangi atau menghilangkan berbagai faktor yang dapat mengurangi nilai komoditas yang disimpan**
   - **D. memproses pemeraman atau penuaan (*aging*), agar meningkatnya daya guna komoditas mencakup pengertian kuantita, mutu, harga, dan keberterimaannya (*acceptibility*)**
   - **E. meningkatkan nilai jual komoditas pertanian**

9. **Penyimpanan mempunyai peranan penting bagi petani produsen, antara lain dalam hal berikut, kecuali ....**
   - **A. untuk penyediaan dan pengamanan benih sehingga benih tetap baik (mempunyai daya tumbuh dan vigor yang tinggi)**
   - **B. penyelamatan dan pengamanan hasil panen**
   - **C. untuk menjaga agar persediaan bahan baku tetap terjamin sehingga tidak mengganggu kelancaran proses produksi**
   - **D. untuk dapat memperkokoh posisi tawar-menawar (*bargaining position*) sehingga petani tidak dirugikan bahkan akan dapat memperoleh harga yang lebih tinggi**
   - **E. untuk persediaan atau konsumsi keluarga sehari-hari**

10. **Kelemahan penyimpanan sistem berkarung terutama terletak pada ....**
   - **A. pengendalian serangan jamur dan bakteri**
   - **B. segi waktu, biaya pemasukan, dan pembongkaran**
   - **C. biaya investasi untuk bangunan dan peralatan yang relatif lebih besar**
   - **D. memerlukan desain bangunan tersendiri yang relatif tidak sederhana**
   - **E. pengendalian serangan tikus**

11. **Jika kondisi udara ruang penyimpanan tidak diatur atau dikendalikan maka penyimpanan tersebut tergolong pada sifat penyimpanan ....**
   - **A. alami**
   - **B. apa adanya**
   - **C. kondisi udara berventilasi**
   - **D. hermetik**
   - **E. fisik**

LIVEWORKSHEETS

12. **Penyimpanan dingin atau dengan melakukan kontrol lingkungan merupakan jenis penyimpanan ....**
    - **A. fisik**
    - **B. jangka menengah**
    - **C. skala kecil**
    - **D. kimia**
    - **E. biologi**

13. **Sistem penyimpanan CA yang dapat menjaga suhu di bawah titik beku air dalam waktu lama adalah ....**
    - ***A. refrigator***
    - **B. *silo***
    - **C. *cold storage***
    - **D. *evaporative coolant system***
    - **E. *chiller***

14. **Bahan *perishables* adalah bahan yang mudah rusak karena sifat-sifatnya. Bahan yang termasuk ke dalam golongan ini adalah ….**
    - **A. sayur, buah, daging, dan ikan**
    - **B. buah, serealia, telur, dan keju**
    - **C. sayur, serealia, telur, dan buah**
    - **D. umbi-umbian, serealia, kacang-kacangan, dan biji-bijian**
    - **E. kacang-kacangan, daging, telur, dan keju**

15. **Cara penyimpanan produk hortikultura segar dinyatakan berhasil bila mampu mengurangi laju proses pematangan, atau menunda dimulainya proses pematangan sekaligus mencegah terjadinya pembusukan. Dengan demikian "kesegaran" selalu dapat dijaga pada tingkat yang dapat diterima konsumen. Keuntungan penyimpanan suhu rendah dibawah ini, kecuali ….**
    - **A. mempertahankan kesegaran produk sehingga kehilangan nutrisi dapat diperkecil**
    - **B. terhindar dari serangan kapang dan serangga**
    - **C. mempertahankan mutu orgonoleptik (kenampakan, rasa, aroma, warna, tekstur)**
    - **D. daya kecambah biji dapat ditahan**
    - **E. meningkatkan biaya operasional dan mempertinggi harga produk**

LIVEWORKSHEETS

16. **Dibawah ini adalah faktor-faktor yang berpengaruh dalam penyimpanan, kecuali ….**
    A. **luas ruang penyimpanan**
    B. **kualitas bahan / komoditas**
    C. **lingkungan fisis di sekitar produk yang disimpan**
    D. **perlakuan pada bahan sebelum disimpan**
    E. **wadah dan tempat penyimpanan**

17. **Upaya penyimpanan diharapkan dapat menjaga kualitas komoditas yang disimpan. Pelapisan lilin digunakan pada apel yang diimpor dengan masa simpan yang lama. Salah satu tujuan dari pelapisan lilin adalah untuk ….**
    A. **mencegah masuknya pestisida**
    B. **memperlambat aktifitas fisiologis produk**
    C. **menjaga mutu warna dari produk**
    D. **memperkecil penguapan produk**
    E. **memperlancar pernapasan produk**

18. **Beberapa jenis komoditas pertanian sering memerlukan kondisi kering atau kelembapan rendah di dalam ruang penyimpanan. Untuk membuat kondisi tersebut maka di perlukan bahan yang bersifat higroskopis (menyerap air/uap air). Contoh bahan tersebut adalah ….**
    A. **kapur barus**
    B. ***silica gel***
    C. **garam inggris**
    D. ***refrigerant***
    E. **spiritus**

19. **Penyimpanan karung lebih umum di Indonesia, terutama di gudang-gudang penyimpanan stok bahan pangan yang akan segera dijual. Penyimpanan dengan karung harus menjaga kondisi lingkungan gudang. Keuntungan penyimpanan dengan karung adalah ….**
    A. **modal yang kecil dan fleksibel dalam pengeluaran barang**
    B. **sering terjadi serangan hama**
    C. **temperatur dan kelembapan di ruang simpan tidak dapat diatur**
    D. **rumit karena menggunakan teknik penumpukan agar tidak mudah roboh**
    E. **memerlukan penyemprotan dengan fumigan untuk membunuh hama**

LIVEWORKSHEETS

20. **Agar bahan yang disimpan terjamin keamanannnya, maka alat/ruang penyimpanan (gudang) harus memenuhi persyaratan antara lain ....**
    - **A. ruang tertutup hampa udara**
    - **B. biaya operasional tinggi**
    - **C. bersih, kuat, dan bebas genangan**
    - **D. ruang mewah dan mahal**
    - **E. berada dekat pemukiman kumuh**

21. **Cara penyimpanan umbi-umbian (ubi jalar) dilakukan secara tradisional / alami dengan ….**
    - **A. digantung di atas para-para**
    - **B. disimpan dalam toples kaca**
    - **C. disimpan dalam bak genangan air secara curah dengan aerasi fan**
    - **D. disimpan dalam lemari es dengan memberi kemasan**
    - **E. dikemas dalam karung tanpa bagian atas diikat**



22. **Buah apel dan pir merupakan buah yang tinggi akan kandungan antioksidan. Buah ini juga kaya akan kandungan nutrisi penting lainnya mulai dari daging buah sampai ke bagian kulitnya. Cara penyimpanan buah apel dan pir yang benar adalah ….**
    - **A. disimpan dalam suhu dingin (kulkas) bersama sayuran**
    - **B. disimpan dalam suhu dingin (kulkas) dan pisahkan dengan sayuran**
    - **C. disimpan dalam suhu ruang dan dalam wadah terbuka**
    - **D. disimpan dalam suhu ruang dan dalam wadah tertutup / dibungkus**
    - **E. disimpan dalam suhu ruang dan dilapisi lilin**



23. **Cara yang tepat menyimpan buah alpukat yang belum matang adalah ….**
    - **A. disimpan pada suhu ruang dalam kondisi terbuka**
    - **B. disimpan pada suhu ruang dalam kondisi tertutup**
    - **C. disimpan pada suhu dingin (kulkas) dalam kondisi terbuka**

LIVEWORKSHEETS

D. disimpan pada suhu ruang dan berdekatan dengan buah yang mengeluarkan gas etilen seperti apel, pisang, atau pir
E. disimpan pada suhu dingin (kulkas) dalam kondisi tertutup



24. Tempat terbaik yang digunakan untuk menyimpan bawang merah dan bawang putih adalah ….
    A. tempat gelap
    B. kulkas
    C. freezer
    D. tempat terbuka dan kering
    E. dimasukkan dalam wadah kedap udara



25. Tempat terbaik yang digunakan untuk menyimpan kentang adalah ….
    A. pada kotak kayu atau keranjang di tempat yang gelap
    B. pada plastik kedap udara dan suhu dingin (kulkas)
    C. pada kotak kayu atau keranjang di tempat yang terbuka (cukup sinar matahari)
    D. pada freezer
    E. pada plastik kedap udara dan suhu ruang

26. Mencampur sayur dan buah dalam satu rak kulkas dapat mempercepat proses pembusukan makanan. Hak ini dikarenakan buah biasanya memproduksi gas yang dapat bereaksi sebagai hormon pematang dan mempercepat kelayuan. Nama gas tersebut adalah ….
    A. gas etilen
    B. gas propilen
    C. gas amoniak
    D. gas karbon dioksida
    E. gas karbon monoksida

LIVEWORKSHEETS

27. **Bahan makanan yang sebaiknya disimpan di tempat hangat dengan penyimpanan kering, diantaranya adalah ….**
    A. **paprika, labu, ubi**
    B. **wortel, kol, terong**
    C. **bawang merah, bawang putih**
    D. **daging, susu, telur**
    E. **minyak, margarin, gula**

28. **Beberapa bahan makanan tidak harus disimpan di dalam kulkas. Meskipun begitu, mereka harus disimpan di tempat yang sejuk dan kering. Bahan makanan ini diantaranya ….**
    A. **tomat, pisang, kentang**
    B. **daging, susu, telur**
    C. **minyak, margarin, yoghurt**
    D. **wortel, kol, terong**
    E. **apel, jeruk, pir**



29. **Selain kaya akan vitamin, buah pepaya juga kaya akan serat. Buah ini banyak dianjurkan untuk dikonsumsi ketika mengalami susah buang air besar (sembelit/konstipati), karena kandungan seratnya yang tinggi dapat membantu melancarkan BAB. Cara penyimpanan buah pepaya yang tepat adalah ….**
    A. **disimpan dalam kulkas dan dikonsumsi dalam satu atau dua hari**
    B. **disimpan dalam tempat gelap**
    C. **disimpan dalam freezer**
    D. **disimpan dalam tempat terbuka dan kering**
    E. **disimpan dalam suhu ruang dan dimasukkan dalam wadah vakum**



LIVEWORKSHEETS

30. Buah anggur termasuk buah kaya manfaat. Cara menyimpan buah anggur sebaiknya disimpan dalam ….
    A. lemari pendingin (kulkas)
    B. suhu ruang dan wadah tertutup
    C. tempat kedap udara
    D. ruang terbuka
    E. tempat tertutup/gelap

31. Penyimpanan dengan teknik pelapisan lilin merupakan salah satu cara untuk mempertahankan kesegaran sayuran meskipun ditaruh dalam suhu ruang. Berikut ini yang bukan merupakan keuntungan pelapisan lilin dalam penyimpanan adalah ….
    A. mencegah penguapan yang terlalu tinggi
    B. mencegah pernapasan terlalu cepat
    C. memperindah penampakan
    D. memperpanjang masa simpan bahan
    E. meningkatkan kualitas bahan

32. Berkurangnya bobot bahan pangan selama masa penyimpanan disebabkan oleh ....
    A. paparan suhu dan kelembaban yang ekstrem selama pengeringan, prosesing dan penyimpanan
    B. adanya pertumbuhan jamur
    C. serangan serangga, hewan pengerat, dan burung
    D. kerusakan kandungan vitamin akibat paparan cahaya matahari dan akibat dari oksidasi karoten
    E. berkurangnya kadar air melalui penguapan

33. Kerusakan bahan akibat penanganan pasca panen yang tidak tepat merupakan jenis kerusakan ....
    A. biologis
    B. fisiologis
    C. fisis
    D. kimia
    E. mikrobiologis

34. Tujuan dasar dari penyimpanan bahan pertanian adalah ....
    A. Penyediaan bahan pangan antar musim panen
    B. Penyediaan produk pangan siap konsumsi
    C. Stabilitas harga bahan
    D. Peningkatan pendapatan petani
    E. Antisipasi penurunan produksi

LIVEWORKSHEETS