Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan cara mengetik huruf A, B, C atau D untuk jaaban yang tepat dan benar pada kolom yang telah disediakan!

- 1. Produksi bahan serat alam dari tahun ke tahun boleh dikatakan stabil. Namun persentase terhadap seluruh produksi serat tekstil makin lama makin menurun mengingat kenaikan produksi bahan serat buatan yang semakin tinggi. Hal ini disebabkan ketersediaan bahan serat alam
 - a. sangat terbatas
- b. belum memadai
- c. tidak mendukung
- d. jarang ditemukan
- 2. Tumbuhan yang dapat diolah sebagai bahan serat dari daunnya tidaklah banyak. Namun, banyak orang memanfaatkan serat dari daun sebagai bahan baku produk tekstil. Berikut klasifikasi tentang serat yang bisa digunakan sebagai bahan baku tekstil adalah...
 - a. serat anggrek, melinjo/ganemon, mahkota dewa, beringin, yonkori, flax, jute, rosella, henep, rami, urena, kenaf, dan sunn
 - b. serat daun mendong (purun tikus), daun nanas, beringin, yonkori, daun eceng gondok, daun abaka, daun sisal, dan daun henequen
 - c. serat daun mendong (purun tikus), daun nanas, daun pandan berduri, daun eceng gondok, daun abaka, daun sisal, dan daun henequen
 - d. serat anggrek, melinjo/ganemon, daun nanas mahkota dewa, beringin, yonkori, flax, jute, rosella, henep, rami, urena, kenaf, dan sunn
- 3. Perhatikan tabel di bawah ini

No	Langkah-langkah		
1	Pemintalan benang		
2	Penggulungan benang		
3	Pencelupan Warna		
4	Penenunan Benang		

Sebelum membuat produk kerajinan, tentunya perajin harus melakukan proses pengolahan terhadap bahan tekstil. Proses pengolahan masing-masing bahan tekstil secara umum sama. Pengolahan dapat dilakukan secara manual maupun menggunakan mesin. Benang yang sudah dipintal akan digulung menggunakan alat penggulung benang terdapat pada point....

a. 1

- b. 2
- c. 3

- d. 4
- 4. Limbah kotak kemasan yang tersedia di lingkungan dapat dimanfaatkan dengan berbagai teknik diantaranya....
 - a. teknik anyaman, teknik tempel, teknik lipat, teknik putar (pilin)
 - b. teknik anyaman, teknik merakit, teknik lipat, teknik gulung (pilin)
 - c. teknik anyaman, teknik tempel, teknik memutar, teknik gulung (pilin)
 - d. teknik anyaman, teknik tempel, teknik lipat, teknik gulung (pilin)
- 5. Perhatikan langkah-langkah proses pengolahan limbah kulit jagung berikut ini :
 - 1) Pilah kulit jagung.
 - Ambil kulit jagung.
 - 3) Setelah kering berilah warna dan keringkan kembali.
 - 4) Keringkan di bawah sinar matahari.
 - 5) Setelah kering, kulit jagung dapat diseterika.
 - 6) Setelah diseterika, kulit Jagung tidak terlihat menggulung, serta mudah dibentuk dan digunting. Agar proses pengolahan limbah kulit jagung dengan benar maka langkah yang seharusnya dilakukan pada ututan...
 - a. 1, 2, 3, 4, 5, 6
- b. 2, 1, 4, 3, 5, 6 c. 3, 1, 4, 5, 2, 6
- d. 2, 3, 5, 1, 4, 6
- 6. Berikut ini adalah syarat-syarat perancangan benda kerajinan diantaranya adalah...
 - 1. Kegunaan (*Utility*)
 - 2. Kenyamanan (Comfortable)
 - 3. Keluwesan (Flexibility)
 - 4. Keamanan (Safety)
 - 5. Keindahan (Aestetic)

	benda		ounyai daya tarik lel			pemakainya dan menjadi -biasa saja terdapat pada
	a. 1 da	an 3	b. 2 dan 3	c. 1 dan 3		d. 2 dan 5
7.	kerami pula m		banyak dalam wak		ngan bentul	roduksi produk kerajinan k dan ukuran yang sama d. teknik pijit tekan
			Validada (Nebellando) esta esta esta esta esta esta esta esta	Construction of the Constr		10000 - 10000 50000 5000 5000 € 10 10 000 5000 5000 5000 5000 5000 5000 500
8.	didapa a. lem b. lem c. lem	tkan, diantaranya gulkol, tempurun kayu, tempurung kayu, tempurung	adalah g kelapa, dempul, m kelapa, dempul, me kelapa, melamin, m	uat kerajinan dari ten elanin/politur, ampla lanin/politur, amplas, elanin/politur, ampla lanin/politur, garagaj	s, dan cat , dan cat s, dan cat	lapa cukup mudah untuk
9.	a. kamb. paluc. palu	npak, amplas, was u, amplas, grinda, u, amplas, waslap,	n untuk membuat ke lap, sendok, lem, dan sendok semen, dan k sendok pasir, dan ka sendok semen, dan	caret sandal bekas aret sandal bekas	nan keramik	diantaranya
	d. pare	a, umpius, wusiup,	sendok semen, dun	karet sandar bekas		
10.		pengolahan limb		S		
		uce, reuse dan rem		c. reduce, reuse of		ng
	b. redu	ice, reuse dan recy	cie	d. reduce, reuse of	ian cutter	
11.	media	campuran ini yang	ntuhan akhir dari se g perlu diperhatikan	adalah	*	fikasi kerajinan berbasis
		ran dari karya		c. rapih dan bagu		
	b. mei	narik dan indah		d. sesuai dan rela	ıvan	
12.	12. Beragam benda kerajinan dari bahan lunak alam dan buatan dapat diciptakan dan dibuat berdasarkan bentuk dan bahan yang digunakan. Bahan-bahan yang digunakan bisa berupa tanah liat, getah, playdought, kertas, karton, polimer clay, plastisin, parafin, plastik, gips, semen, fiberglass, sabun, karet, lilin, spon, dan kulit. Teknik yang digunakan juga sangat bervariasi, yang tidak termasuk teknik yang digunakan untuk membuat kerajinan tersebut adalah a. teknik menggunting b. teknik mengecor c. teknik menempel d. teknik membutsir					
13.	3. Pembuatan benda-benda kerajinan dilakukan secara berulang-ulang dan didasari oleh keterampilan teknik/keprigelan. Sehingga produk yang dihasilkan sudah tentu memiliki kekhasan tangan yang Nampak dengan detail, rumit, dan hanya bisa dilakukan dengan keterampilan teknik yang dimiliki oleh tangan seseorang merupakan keterampilan					
	a. tang	1700 to 1700 t	b. teknik	c. tradisional		d. Busana
	T To do Ja	N- 14 d 15 D-	de atiliane da le al di le an			
	[rhatikan tabel di baw	ah ini		
	No	Uraian	o € (1400.0)		_	
	1	Menambah keind			-	
	3	Menjadi persyara Merupakan pertai			-	
	4		suai benda aslinya (c	luplikasi)	-	
	5	Sebagai bagian da		inplimor)	7	
14.				menyerupai bentuk	aslinya unt	uk alasan dan kebutuhan
	tertent	u terdapat pada no	mor	(5), (5)		
	a 1		h 2	c 4		d 5

15. Kerajinan bahan lunak merupakan persyaratan untuk dipakai, jika tidak digunakan maka tidak berarti apa-apa terdapat pada nomor....

	a. 5	b. 4	c. 3	d. 2		
16.	Limbah yang terdiri at berasal dari sumber day a. limbah keras organil b. limbah keras anorga	ya alam daratan dan la k	rang pejal, solid, kuat dan tida utan merupakan c. limbah cangkang kerang d. limbah pecahan kaca			
-	175.		900) an emilio anno en cario statut			
17.	. Keadaan limbah keras biasanya tidak cukup bersih. Oleh karena itu,perlu dilakukan pencucian dengan menggunakan detergen agar zat bekas makanan atau minuman dapat larut dan limbah kera- menjadi bersih, merupakan proses					
	a. pemilahan bahan lin b. pengeringan	N. T. 1986 (1987) (1984) (1984) (1984) (1984) (1984) (1984) (1984)	c. pembersihan limbahd. Pewarnaan			
18.	Daerah yang banyak m a. daerah pegunungan	enghasilkan limbah ka	yu pinus, kayu abasia, dan kay c. daerah pesisir pantai/lau	N 75		
	b. daerah pertanian		d. daerah perkotaan			
19.	 Cangkang kerang di Cangkang kerang di soda, agar sisa-sisa 	pilah-pilah sesuai uku icuci dengan menggur	ng setelah diambil dari pantai s ran dan bentuknya. nakan air mengalir dan dirend nng dan kotoran, serta bau yan	am dalam larutan natrium		
	agar kualitas cangka	ing kerang tetap terjag	engering, tidak menggunakan a baik. dengan cara dikikir, diamplas			
		ik proses pengolahan l	inan sesuai desain yang telah c imbah cangkang kerang terseb c. 3,4,5,2,1			
20.	Kaca bekas dapat dian Pengolahan kaca dilaku 1) Siapkan tataan untu dalam tataan cincin 2) Siapkan cetakan kac kaca, agar kaca dapa 3) Kumpulkan pecahar serpihan kaca tidak 4) Lapisi cetakan men tidak menempel pad	nbil dari botol maupun ukan dengan cara berik uk asesoris seperti cin atau kalung ca yang terbuat dari k at dibentuk menyerupa n kaca dalam karung o terlalu halus cukup hir uggunakan kaolin atau a keramik dan mudah lah dimasukkan dalam ng ketebalan kaca.	n piring, mangkuk, gelas seba cut ncin atau kalung. Masukkan deramik yang dibakar hingga i cetakan. dan dipukul-pukul dari luar magga bongkahan kecil-kecil saj a alumina yang dicairkan aga dilepas dari cetakan. a cetakan ke dalam tungku ke	gai limbah rumah tangga. kaca yang sudah dicetak suhu melebihi suhu bakar enggunakan kayu. Ukuran a agar mudah dicetak. r pada saat meleleh kaca		
21.	Ada banyak orang suk banyak mengandung vi a. A		rasanya yang segar dan manis	s-manis asam. Buah jeruk d. E		
22.	 Kupas kulit jeruk sa Cuci kulit buah, menggunakan pisau Potong kulit jeruk ½ Buang bagian dalan 	ntu persatu sesuai kerat potong bagian atas pada kulit jeruk. 2 cm secara membujur n kulit jeruk yang berw	dan bawah kulit jeruk, ke , berbentuk lidi. varna putih seperti spons seteb	emudian buatlah keratan al mungkin.		
	a. 1, 2, 3, 4	b. 4, 3, 1, 2	c. 3, 2, 1, 4	d. 2, 1, 4, 3		

23.	Mengolah makanan tan a. dry heat cooking	pa bantuan bahan da b. moist heat	sar cairan untuk mematar c. deep frying	ngkannya merupakan teknik d. shallow frying
24.	masuk ke dalam oven menambah kualitas ma	, menyebabkan kana akanan. Penerapan te kentang, roti, <i>sponge</i> g oven menambah kel oven dengan mengg	dungan air dalam bahan knik dasar <i>baking</i> dapat , <i>cake</i> , biskuit, ikan, dan embaban	kan mengeluarkan uap air yang makanan bertambah dan akan dilakukan pada berbagai bahan sayuran merupakan metode
25.			i dikecilkan secara per	setengah dari bahan yang akan lahan-lahan dinamakan dengan d. Stewing
26.	i - gga sangga a 📂 ng wga na magaga na na na ng gga na na na na		hulu ditumis bumbunya, vak dengan api sedang, te c. braising	dan direbus dengan cairan yang rmasuk kedalam teknik d. Stewing
27.	Salah satu hasil sampin a. kacang-kacangan	g penggilingan padi b. kedelai	(serealia) adalah c. bekatul	d. ubi jalar
28.	Bahan pangan mentah a. bahan pangan seteng b. bahan pangan menta	gah jadi	i pengolahan dengan cara c. bahan pangan jadi d. bahan pangan olal	6 65
29.	untuk digiling sehingg	api, dan unggas yar a berbentuk pasta ke	ng sudah dicuci kemudia	an dimasukan ke dalam grinder anggang sebaiknya daging yang d. 2 dan 3
	a. penggorenganUdang rebon yang te	b. penggilingan lah direbus lalu dig r agar kadar air me	njadi rendah, kemudian	d. pengeringan garam kemudian difermentasi/ digiling kembali hingga dapat d. garam dapur
32.	Daging berbentuk gilir atau sachet dinamakan a. dendeng		ng berbumbu, produk in	tersedia dalam kemasan kaleng d. Dencis
33.		ngan tepung tapioka	dan racikan bumbu istim	ikan Tuna, surimi, udang, kakap ewa masing-masing mempunyai d. Dencis
34.	Telur Asin yang dinilai a. agak kemerahan	berkualitas tinggi m b. agak kehijauan	emiliki ciri-ciri bagian ku c. agak kekuningan	

35. Kulit ialah bagian paling luar daging. Kulit merupakan organ tunggal tubuh paling berat, kulit juga merupakan hasil ternak yang paling tinggi nilai ekonominya yaitu sekitar...

Aneka jenis ikan laut, daging ayam, keripik ceker, dan lain-lain adalah beberapa jenis olahan pangan yang antara lain dimatangkan dengan teknik					
ı. perebusan	b. pengeringan	c. penggilingan	d. penggorengan		
7. Dalam menyajikan suatu hidangan atau olahan pangan hendaknya memberikan penampilan yang menarik sehingga dapat menggugah selera bagi yang melihatnya. Beberapa hal yang perludiperhatikan dalam menyajikan penampilan olahan pangan sebagai berikut Kombinasi Warna 					
2. Bentuk, Tekstur, dan	Kekentalan				
3. Rasa dan Suhu					
	ng enak dihidangkan s	aat panas ada juga yang coc	ok dalam kondisi dingin		
i. 1	b. 2	c. 3	d. 4		
ıntuk menghasilkan buli	r-bulir berisi biji-bijiar	n sebagai sumber karbohidrat/			
i. umoi	o. screana	c. gandum	u. kacang-kacangan		
		. 생기에 가는 아이들이 아이는 그를 가게 되었다면 하게 되었다면 하루 되었다면 하지 않는 그렇다.	alam susu melalui proses		
i. tepung	b. kornet	c. keju	d. garam dapur		
 Jenis-jenis bahan baku yang digunakan untuk membuat makanan dari hasil samping perikanan dar peternakan diantaranya adalah kecuali 					
i. kepala ikan	b. kulit	c. tulang ikan	d. tulang ayam		
711 23 4 5 5 6 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ang antara lain dimatan perebusan balam menyajikan suat penarik sehingga dapa perhatikan dalam menyajikan suat penarik sehingga dapa penarik sehingga dapa pentuk, Tekstur, dan Rasa dan Suhu Alat Saji Makanan Hiasan/Garnis perdapat pada point 1 enis tumbuhan golongan tuk menghasilkan buli umbi penis-jenis bahan seteng pengentalan dengan bant tepung	ang antara lain dimatangkan dengan teknik perebusan b. pengeringan balam menyajikan suatu hidangan atau olahan penarik sehingga dapat menggugah selera iperhatikan dalam menyajikan penampilan ola. Kombinasi Warna Bentuk, Tekstur, dan Kekentalan Rasa dan Suhu Alat Saji Makanan Hiasan/Garnis gar olahan pangan yang enak dihidangkan serdapat pada point b. 2 enis tumbuhan golongan tanaman padi/padia ntuk menghasilkan bulir-bulir berisi biji-bijian umbi b. serealia enis-jenis bahan setengah jadi dibuat dengan engentalan dengan bantuan bakteri atau enzim tepung b. kornet enis-jenis bahan baku yang digunakan untuk eternakan diantaranya adalah kecuali	ang antara lain dimatangkan dengan teknik perebusan b. pengeringan c. penggilingan b. pengeringan c. penggilingan b. pengeringan c. penggilingan b. pengeringan c. penggilingan c. penggilingan b. pengeringan c. penggilingan c. penggilingan b. pengeringan c. penggilingan c. penggilingan c. penggilingan c. penggilingan c. penggilingan b. penarik sehingga dapat menggugah selera bagi yang melihatnya. Be iperhatikan dalam menyajikan penampilan olahan pangan sebagai berikut c. Kombinasi Warna d. Bentuk, Tekstur, dan Kekentalan c. Rasa dan Suhu c. Alat Saji Makanan d. Hiasan/Garnis d. Hiasan/Garnis d. Hiasan/Garnis d. D. C. 3 enis tumbuhan pangan yang enak dihidangkan saat panas ada juga yang coe erdapat pada point d. D. C. 3 enis tumbuhan golongan tanaman padi/padian/rumput/rumputan (Gramine ntuk menghasilkan bulir-bulir berisi biji-bijian sebagai sumber karbohidrat/ d. umbi b. serealia c. gandum enis-jenis bahan setengah jadi dibuat dengan memisahkan zat-zat padat da engentalan dengan bantuan bakteri atau enzim tertentu disebut d. tepung b. kornet c. keju enis-jenis bahan baku yang digunakan untuk membuat makanan dari hasi eternakan diantaranya adalah kecuali		

c. 59%

d. 69%

a. 39%

b. 49%