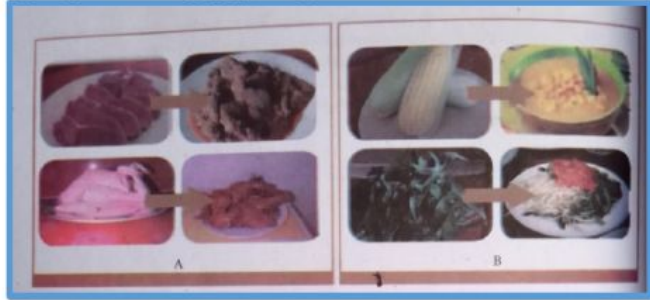


Klik lah pada huruf A, B, C, D, atau E sesuai jawaban yang kalian anggap paling benar!

1. Gambar B disamping merupakan beberapa makanan khas daerah yang bahan utamanya adalah bahan.....

A. nabati
B. hewani
C. kerang-kerangan
D. unggas
E. mamalia



2. Faktor yang berasal dari dalam diri orang itu sendiri disebut.....

A. Eksternal
B. Internal
C. Original
D. Internasional
E. Nasional

3. Berikut ini yang merupakan faktor eksternal dalam memunculkan ide usaha adalah.....

A. pengetahuan yang dimiliki
B. pengalaman yang pernah dilalui
C. kemampuan untuk melihat dan menjadikan pengalaman orang lain sebagai pelajaran
D. masalah yang dihadapi dan belum terpecahkan
E. intuisi yang merupakan pemikiran yang muncul dari individu itu sendiri

4. Berikut ini adalah tugas seorang wirausaha didalam pengambilan resiko, *kecuali*.....

A. menetapkan kebutuhan pada tingkat permintaan waktu sekarang
B. membeli alat-alat produksi yang cukup untuk memenuhi permintaan konsumen
C. menyewa alat-alat produksi untuk memenuhi permintaan konsumen
D. memberikan kepercayaan kepada pembuat produk yang lebih kecil
E. perubahan *kongjungtur* (perubahan kondisi perekonomian yang pasang surut)

5. Keberhasilan seorang wirausaha dalam menjalankan usahanya dipengaruhi oleh berbagai hal dibawah ini, *kecuali*.....

A. Percaya diri dan keyakinan terhadap diri sendiri
B. Sikap selalu menunda-nunda
C. Tingkah laku yang bertanggung jawab
D. Inovatif dan kreatif
E. Keunggulan dalam menjalankan usaha

6. Terdapat beberapa cara atau metode dalam melakukan pemetaan potensial usaha, baik secara kuantitatif maupun kualitatif diantaranya adalah dengan melakukan.....

A. analisis SWOT
B. menganalisis pengetahuan yang dimiliki
C. menyewa alat-alat produksi untuk memenuhi permintaan konsumen
D. perubahan *kongjungtur* (perubahan kondisi perekonomian yang pasang surut)
E. analisis neraca

7. Pada usaha makanan khas daerah berupa rendang, analisis SWOT dari segi analisis kekuatan (*Strenght*) adalah.....

A. Dapat melayani pesanan pesta atau *catering*
B. Dapat membuka warung makan/restoran dengan menu khas rendang yang lezat
C. Harga jual bersaing
D. Semakin banyak pesaing muncul bila rendang buatan kita disukai konsumen
E. kemungkinan harga pesaing lebih murah dari harga yang kita tawarkan

8. Sumber daya yang dibutuhkan untuk membuat usaha makanan khas daerah salah satunya adalah *Money* (Uang), maksudnya adalah.....

A. pelaku yang melaksanakan proses kerja untuk mencapai tujuan yang diinginkan
B. dibutuhkan untuk membiayai semua kebutuhan yang diperlukan selama proses produksi
C. bahan-bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi sebuah usaha
D. salah satu sarana yang sangat diperlukan dalam sebuah proses produksi
E. penetapan kerja atau tips-tips untuk tercapainya tujuan dalam sebuah proses produksi

9. Berikut ini yang *bukan* merupakan beberapa strategi pemasaran usaha makanan khas daerah yang dapat dilakukan adalah.....

A. Buatlah nama untuk bisnis makanan semenarik mungkin
B. Perkenalkan usaha olahan makanan kepada masyarakat

- C. Berikan potongan harga untuk acara tertentu, contohnya pada saat *grand opening*
 - D. Mengurangi resiko usaha
 - E. Membangun jaringan dengan usaha lain yang dapat mendukung usaha makanan yang dibuat
10. Seseorang yang akan memulai usaha makanan khas daerah sebaiknya membuat perencanaan yang disusun dalam sebuah.....
- A. undangan
 - B. proposal
 - C. buku
 - D. gambar
 - E. puisi
11. Makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah disebut.....
- A. makanan lezat
 - B. makanan barat
 - C. makanan khas daerah
 - D. makanan melayu
 - E. makanan instan
12. Makanan khas daerah berdasarkan kandungan nutrisi utamanya, *kecuali*.....
- A. karbohidrat
 - B. lemak
 - C. vitamin
 - D. protein
 - E. nabati
13. Sumber kalori utama bagi manusia, umumnya terdapat pada beras, gandum, dan umbi-umbian adalah.....
- A. lemak
 - B. vitamin
 - C. protein
 - D. karbohidrat
 - E. air
14. Telur asin, ayam betutu, bebek songkem, ayam lodho mempunyai kandungan nutrisi utama berupa.....
- A. lemak
 - B. vitamin
 - C. protein
 - D. karbohidrat
 - E. air
15. Masakan yang diolah dengan menggunakan terasi dan petis sebagai pemberi rasa pada masakan. Dengan rasa yang sedikit agak pedas, dan banyak dimatangkan dengan cara direbus, digoreng, dipepes, dan dibakar merupakan karakter makanan khas daerah.....
- A. Jawa Barat
 - B. Jawa Timur
 - C. Sumatera
 - D. Sulawesi
 - E. Kalimantan
16. Masakan olahan daerah Sulawesi banyak menggunakan.....
- A. terasi dan petis sebagai pemberi rasa pada masakan
 - B. sayur-mayur muda yang masih mentah
 - C. bawang putih sebagai bumbu dominasi dan lebih menyukai rasa manis dibandingkan rasa yang lain
 - D. banyak bumbu
 - E. ikan dengan rasa asam pedas
17. Perambatan panas melalui benda perantara dimana panas yang dari benda perantara tersebut ikut berpindah disebut.....
- A. Konduktor
 - B. Konveksi
 - C. Isolator
 - D. Regulator
 - E. Radiasi
18. Dibawah ini yang bukan merupakan teknik memasak basah adalah.....
- A. Merebus
 - B. Mengukus
 - C. Menggoreng

- D. Mentim
 - E. Memblansing
19. *Roasting* adalah.....
- A. memanggang diatas wajan datar
 - B. memasak bahan makanan didalam oven dengan panas dari segala jurusan
 - C. memasak bahan makanan tanpa minyak
 - D. metode memasak dengan cara memanggang bahan makanan di dalam oven
 - E. memasak bahan makanan dengan minyak atau lemak sedikit sambil diaduk
20. Bahan makanan yang sering disangrai adalah.....
- A. kacang tanah
 - B. tempe
 - C. ayam
 - D. tahu
 - E. bayam
21. Bahan makanan yang akan digoreng dilapisi lebih dahulu dengan tepung panir atau tepung roti dikenal dengan cara.....
- A. Inggris
 - B. Perancis
 - C. Orly
 - D. Texas
 - E. Califonia
22. Pengolahan makanan dengan menghilangkan tulang atau duri pada daging ayam atau ikan disebut.....
- A. Memarinir
 - B. Membardir
 - C. memfilir
 - D. Meladir
 - E. Menggelasi
23. Makanan khas daerah pada masa lampau biasanya dikemas dengan menggunakan kemasan tradisional, berikut ini yang *bukan* kemasan tradisional adalah.....
- A. kendi dari tanah liat
 - B. daun pisang, daun kelapa
 - C. kelobot jagung, (pelepah daun jagung)
 - D. daun kelapa atau daun aren
 - E. aluminium foil
24. Jika diketahui jumlah produk dalam sekali produksi adalah sebanyak 500 bungkus. Harga produksi per bungkusnya adalah sebesar Rp 4.000,00. Maka Penerimaan kotor dalam sekali produksi tersebut adalah sebesar.....
- A. Rp 1.000.000,00
 - B. Rp 1.500.000,00
 - C. Rp 2.000.000,00
 - D. Rp 2.250.000,00
 - E. Rp 2.500.000,00
25. Diketahui Penerimaan kotor dalam satu kali produksi adalh sebesar Rp 3.500.000,00 dan Total biaya produksinya adalah sebesar Rp 2.750.000,00. Maka Pendapatan bersihnya adalah sebesar.....
- A. Rp 6.250.000,00
 - B. Rp 3.500.000,00
 - C. Rp 1.000.000,00
 - D. Rp 750.000,00
 - E. Rp 500.000,00