

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

1. Perhatikan gambar makanan khas daerah yang ada di Nusantara dibawah ini!



- Bahan utama makanan khas daerah pada gambar adalah dari.....
- nabati
 - hewani
 - buah-buahan
 - sayur-sayuran
 - umbi-umbian
2. Ide wirausaha dapat diperoleh dari mana saja mulai dari, *kecuali*.....
- apa yang kita lihat dilingkungan sekitar
 - apa yang kita dengar sehari-hari
 - melihat potensi diri sendiri
 - mengamati lingkungan
 - bermeditasi di dalam gua
3. Sebagai seorang wirausahawan pemula sangat dianjurkan untuk.....
- pasif dan sedikit aktif
 - meniru usaha orang lain
 - kreatif dan inovatif
 - apa adanya dalam menjalankan usahanya tanpa melakukan pengembangan usaha
 - mematikan usaha orang lain
4. Bika ambon merupakan pangan khas daerah dari.....
- Papua
 - Makassar
 - Banjarmasin
 - Medan
 - Padang
5. Pangan khas daerah dari Brebes adalah.....
- telur asin
 - bakpia
 - pempek
 - papeda
 - dadih
6. Makanan yang membutuhkan proses untuk mematangkannya sebelum siap untuk disajikan dan dimakan disebut makanan.....
- jadi
 - setengah jadi
 - instan
 - fermentasi
 - awetan
7. Kuku macan adalah contoh makanan kering khas daerah yang dapat langsung dimakan, berasal dari daerah.....
- Kalimantan Selatan
 - Kalimantan Tengah
 - Kalimantan Barat
 - Kalimantan Timur
 - Kalimantan Utara
8. Kue khas Banjarmasin yang saat ini paling dikenal adalah.....

- A. mochi
- B. bakpia
- C. kue bingka
- D. bika ambon
- E. es pisang ijo

9. Berikut pangan khas daerah yang bahan utamanya dari bahan nabati adalah.....

A.



B.



C.



D.



E.



10. Tantangan dan peluang untuk wirausaha *Fruit Leather* , kecuali.....

- A. masih sangat terbuka karena pesaing masih sedikit
- B. bahan baku melimpah
- C. pasar cukup besar
- D. inovasi produk
- E. penyediaan rendang dengan berbagai level tingkat kepedasan

11. Mochi merupakan salah satu makanan khas daerah yang bahan baku bahan bakunya adalah

- A. tepung ketan
- B. ikan
- C. daging
- D. susu
- E. buah-buahan

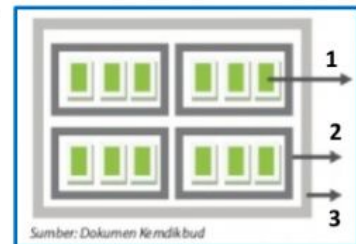
12. Bahan/campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam pangan untuk memperbaiki sifat atau bentuk produk pangan disebut.....

- A. bahan utama
- B. BTP
- C. bahan hewani
- D. bahan nabati
- E. makanan basah

13. Berikut ini yang *bukan* Bahan tambahan pangan (BTP) adalah.....

- A. pemanis (*Sweetener*)
- B. pembentuk gel (*Gelling agent*)
- C. pengatur keasaman (*Acidity regulator*)

- D. bahan nabati
E. pengawet (*Preservative*)
14. Tujuan modifikasi pangan khas daerah dilakukan untuk, *kecuali*.....
A. memberi variasi rasa dan bentuk
B. memperpanjang usia produk agar lebih awet
C. meperlambat laku penjualan
D. meningkatkan tingkat higien produk
E. lebih meningkatkan daya tarik konsumen
15. Modifikasi bahan dapat dilakukan untuk menghasilkan.....
A. cita rasa dan aroma yang baru
B. tekstur pangan yang berbeda
C. meningkatkan keawetan serta higien dari produk
D. pembentukan pangan
E. penambahan hiasan dan pengemasan
16. Dibawah ini yang *bukan* merupakan bahan yang diperlukan untuk membuat Asinan Bogor adalah.....
A. nanas
B. kedondong
C. pepaya
D. pisang
E. bengkuang
17. Asinan Bogor yang sudah dikemas, sebelum dipasarkan dilakukan inkubasi selama 2-3 hari, untuk.....
A. memperkuat hasil fermentasi
B. melihat kestabilan mutu produk
C. memperkuat tingkat keasaman dari buah
D. meningkatkan bakteri baik pada produk
E. melihat keberhasilan fermentasi produk
18. Pada gambar disamping, produk pangan khas daerah dalam kemasan primer ditunjukkan pada anak panah no.....
A. 1
B. 2
C. 3
D. 2 dan 3
E. 1 dan 3
19. Perlu dilakukan strategi yang tepat untuk menunjang keberhasilan pemasaran produk. Salah satu dengan menggunakan strategi 4P yaitu, *kecuali*.....
A. prouduk (*product*)
B. proporsional (*proprtional*)
C. tempat (*place*)
D. harga (*price*)
E. promosi (*promotion*)
20. Izin usaha berupa SIUP/TDP didapatkan dari
A. kantor pajak
B. Dinas Perindustrian
C. Dinas Kesehatan
D. kantor notaris
E. Departemen Kesehatan
21. Peralatan yang diperlukan, bahan baku, bahan kemasan, bahan tambahan pangan, dan teknologi proses pengolahannya merupakan perencanaan wirausaha dalam.....
A. lokasi prusahaan
B. perjanjian usaha
C. aspek produksi
D. aspek keuangan
E. aspek pemasaran
22. Biaya yang dikeluarkan sesuai dengan jumlah produksi disebut.....
A. biaya tidak tetap
B. biaya tetap
C. biaya total produksi
D. harga pokok produk
E. harga jual produk



23. Jika dalam satu kali produksi dihasilkan produk sebanyak 300 buah dengan total biaya produksi sebesar Rp1.500.000,00. Maka Harga Pokok Produksi (HPP) nya adalah.....
- A. Rp 3.000,00
 - B. Rp 5.000,00
 - C. Rp 7.500,00
 - D. Rp 10.000,00
 - E. Rp 15.000,00
24. Jika diketahui biaya tidak tetap pada produksi asinan bogor adalah Rp 2.500.000,00 dan biaya tetapnya Rp750.000,00. Maka Total biaya produksinya sebesar.....
- A. Rp 3.000.000,00
 - B. Rp 3.250.000,00
 - C. Rp 3.500.000,00
 - D. Rp 3.750.000,00
 - E. Rp 3.775.000,00
25. Harga Jual Produk (HJP) meliputi.....
- A. HPP dan harga produk pesaing
 - B. harga dari pabrik dan harga produk pesaing
 - C. harga dari pabrik dan harga konsumen
 - D. HPP dan harga dari pabrik
 - E. harga produk pesaing saja