



PEMERINTAH PROVINSI JAWA BARAT
DINAS PENDIDIKAN
YAYASAN PUTRA SOLVA UTAMA
SMA IT BAITURROHMAN GARUT



Email dan Fb : sma_it_baiturrohman@yahoo.com | NSS : 32021137054 | NPSN : 69856918
Kp. Solokpandan 01/ 02 Ds. Sirnajaya Kec. Tarogong Kaler Kab. Garut
Prov. Jawa Barat 44151 Kontak. 085 223 262 056

PENILAIAN SUMATIF AKHIR JENJANG (PSAJ)

TAHUN PELAJARAN 2023/2024

Satuan Pendidikan	: SMA IT BAITURROHMAN	Waktu	: 120 Menit
Mata Pelajaran	: Prakarya	Jumlah soal	: 45
Kelas	: XII (Dua Belas)		
Nama	:		

PETUNJUK Pengerjaan

1. Isikan identitas anda dalam format lembar jawaban dengan teliti dan benar
2. Tersedia waktu 120 menit untuk mengerjakan soal ini
3. Periksa lah naskah soal yang anda terima, apabila ada yang tidak lengkap lapor pada pengawas ruang ujian
4. Baca dan pahami lah dengan baik pernyataan atau soal sebelum anda menjawab
5. Periksa lah pekerjaan anda sebelum menyelesaikan soal ujian.

1. bahan utama rending adalah...
 - a. ikan patim
 - b. ayam
 - c. telur
 - d. daging sapi
 - e. ikan lele
2. kerak telur adalah makanan berasal dari...
 - a. jawa barat
 - b. betawi
 - c. sumatera
 - d. bali
 - e. Kalimantan
3. berikut ini adalah yang termasuk makanan khas jawa barat, kecuali...
 - a. combro
 - b. karedok
 - c. pepes ikan
 - d. colenak
 - e. gudeg

4. bahan makanan pembuatan cendol adalah...
 - a. tepung tapioca
 - b. tepung terigu
 - c. tepung beras
 - d. tepung maizena
 - e. tepung kanji kawung
5. makanan khas daerah adalah...
 - a. makanan yng umunya berasal dari sayuran
 - b. makanan yang di olah suatu daerah
 - c. makanan yang bisa di konsumsi suatu daerah
 - d. makanan yang berasaldari daerah
 - e. makanan yang terbuat dari buah-buahan
6. rujak cingur adalah makanan daerah yang berasal dari...
 - a. jawa barat
 - b. jawa timur
 - c. jawa tengah
 - d. Sulawesi tenggara
 - e. aceh
7. makanan khas daerah yang beradal dari DKI Jakarta adalah...
 - a. gado-gado
 - b. rujak cingur
 - c. gudeg
 - d. bika ambon
 - e. papeda
8. dibawah ini adalah makanan khas daerah yang mengandung karbohidrat adalah sebagai berikut, kecuali...
 - a. nasi tutung oncom
 - b. getuk singkong
 - c. nasi bakar
 - d. talm ubi
 - e. pepes ikan
9. makanan khas daerah sumber protein hewani adalah sebagai berikut, kecuali...
 - a. ayam betutu
 - b. rending
 - c. kebab
 - d. pepes ikan
 - e. ayam pop
10. pempek dan tekwan adalah makanan khas dari daerah...
 - a. jakart
 - b. jambi

- c. borneo
 - d. Palembang
 - e. Maluku
11. makanan khas garut yang terkenal adalah...
- a. dodol
 - b. bika ambon
 - c. kue cucur
 - d. cane
 - e. kue ali agrem
12. bahan pemberi rasa dalam pembuatan es cendol adalah...
- a. daun pandan
 - b. sirup gula merah
 - c. es batu
 - d. santan
 - e. vanili
13. bahan kemasan untuk makanan khas daerah disebut...
- a. daun pisang
 - b. karton
 - c. aluminium foil
 - d. plastic
 - e. kertas minyak
14. berikut ini adalah makanan khas daerah yang dikemas daun pisang, kecuali...
- a. dadar gulung
 - b. tape ketan
 - c. bugis
 - d. nagasari
 - e. buras
15. kue dadar gulung berwarna hijau menggunakan bahan pewarna alami, yaitu...
- a. daun suji
 - b. daun jambu
 - c. daun pisang
 - d. daun kelapa
 - e. semua benar
16. berikut ini makanan khas daerah yang dikemas dari daun pisang, kecuali...
- a. bugis
 - b. nagasari
 - c. putu ayu
 - d. lontong
 - e. buras
17. berikut ini makanan internasional, kecuali...

- a. kebab
 - b. waffle
 - c. cane
 - d. lontong
 - e. sushi
18. gudeg adalah makanan khas daerah...
- a. banten
 - b. NTT
 - c. yogyakarta
 - d. jawa barat
 - e. sumatera utara
19. berikut ini adalah bahan dasar untuk membuat nasi uduk, adalah...
- a. santan
 - b. minyak goreng
 - c. terigu
 - d. tepung beras
 - e. sagu
20. bakso malang adalah makanan dari ...
- a. belgia
 - b. amerika
 - c. india
 - d. Zimbabwe
 - e. Indonesia
21. kue apem berasal dari daerah...
- a. jawa tengah
 - b. jawa barat
 - c. jawa timur
 - d. Jakarta
 - e. banten
22. cilok adalah makanan khas daerah berasal dari...
- a. padang
 - b. makasar
 - c. papua
 - d. Jakarta
 - e. bandung
23. bahan utama membuat papeda adalah...
- a. sagu
 - b. mentega
 - c. telur
 - d. tepung beras

- e. ketan
- 24. nasi kebuli adalah makanan yang berasal dari Negara...
 - a. arab
 - b. Zimbabwe
 - c. new Zealand
 - d. india
 - e. afrika
- 25. sate padang makanan khas daerah...
 - a. padang
 - b. riau
 - c. bandung
 - d. jakarta
 - e. Banjarmasin
- 26. tahu yang berasal dari asli daerah jawa barat, dikenal dengan nama tahu...
 - a. pong
 - b. sutra
 - c. sumedang, misihu
 - d. jepang
 - e. becem
- 27. masakan dengan memakai sayuran mayor mentah merupakan khas dari daerah...
 - a. jawa tengah
 - b. jawa timur
 - c. jawa barat
 - d. bali
 - e. ambo
- 28. berikut beberapa teknik dalam mengolah makanan khas daerah nusantara, kecuali...
 - a. menggoreng
 - b. mengukus
 - c. oven
 - d. menumis
 - e. membakar
- 29. Makanan asli khas daerah solo yaitu...
 - a. rujak cingur
 - b. timlo
 - c. rendang
 - d. gudeg
 - e. empek-empek
- 30. faktor yang paling menentukan berhasil tidaknya usaha makanan asli khas daerah ialah...
 - a. bentuk
 - b. harga

- c. temperatur
 - d. rasa
 - e. warna
31. dalam memudahkan proses produksi, pengusaha khas daerah harus memerhatikan dan melakukan hal berikut, kecuali...
- a. membuat suatu contoh masakan daerah yang akan di buat
 - b. menyusun daftar komponen produk, baik jenisnya maupun jumlahnya
 - c. menyusun urutan tata cara proses pembuatan produk setahap demi setahap dan waktu mengerjakan bahan hingga menjadi produk jadi.
 - d. menyusun jadwal masuk karyawan
 - e. menempatkan tenaga pelaksana proses disertai pengawasan yang bertanggung jawab terhadap terlaksananya proses produksi
32. tahap-tahap melakukan wirausaha makanan asli khas daerah adalah...
- a. memulai usaha, mempertahankan usaha, mengembangkan usaha, melaksanakan usaha
 - b. mempertahankan usaha, memulai usaha, melaksanakan usaha, mengembangkan usaha
 - c. memulai usaha, melaksanakan usaha, mempertahankan usaha, mengembangkan usaha
 - d. melaksanakan usaha, mengembangkan usaha, memulai usaha, mempertahankan usaha
33. contoh makanan khas daerah original berikut yang memiliki isian di dalamnya adalah...
- a. kue basung
 - b. bika ambon
 - c. lempek binti
 - d. bingkke berendam
 - e. barongko
34. barongko di masak dengan memanfaatkan uap air yang melewati lubang-lubang saringan pembatas dandang. teknik memasak ini dinamakan...
- a. boiling
 - b. steaming
 - c. poaching
 - d. stewing
 - e. blanching
35. definisi makanan khas daerah adalah...
- a. makanan yang biasa di konsumsi sehari-hari
 - b. makanan yang biasa di jual di pasar tradisional
 - c. makanan yang mencerminkan karakteristik suatu daerah
 - d. makanan yang harga jualnya murah
 - e. makanan yang dijual di acara tertentu.
36. pada makanan khas seperti rendang banyak mengandung lemak karena...
- a. bahan baku yang diendapkan terlebih dahulu
 - b. penggunaan daging yang banyak mengandung lemak

- c. menggunakan santan kental dalam pembuatannya
 - d. penambahan bumbu-bumbu khas rendang
 - e. proses penggorengan yang lama
37. berikut ini makanan dan cara mengemas yang tepat adalah...
- a. kupat dengan cara dibalut
 - b. lepet dengan cara dibalut
 - c. lontong dengan dianyam
 - d. tempe dengan cara digulung
 - e. lontong dengan cara dilipat
38. makanan asli khas daerah yang matang karena uap panas merupakan memasak makanan dengan cara...
- a. menumis
 - b. menggoreng
 - c. merebus
 - d. mengukus
 - e. membakar
39. teknik memasak dengan memakai sedikit minyak disebut...
- a. menumis
 - b. menggoreng
 - c. merebus
 - d. mengukus
 - e. membakar
40. berikut hal-hal yang dapat mempengaruhi kualitas makanan asli khas daerah, kecuali...
- a. rasa
 - b. tekstur
 - c. harga
 - d. penampilan
 - e. aroma

ESSAY

1. Mengapa karakteristik makanan khas daerah berbeda-beda antara satu daerah dengan daerah lainnya?
2. Sebutkan beberapa contoh makanan khas daerah yang dikemas atau dibungkus dengan pengemas yang bersifat ramah lingkungan!
3. Jelaskan prinsip pengawetan makanan dengan penambahan gula. Sebutkan pula makanan khas daerah yang diawetkan dengan penambahan gula.
4. Jelaskan kelebihan mengolah makanan khas daerah dengan menggunakan peralatan dapur tradisional!
5. Jelaskan bagaimana kriteria pengemasan makanan yang baik!