

Latihan

Kerjakan dengan jujur dan cermat!

1. Geblek berbahan dasar singkong, bawang putih, dan garam. Penambahan garam pada pembuatan geblek berfungsi untuk....
 - A. Penyedap alami
 - B. Penyedap buatan
 - C. Pemberi aroma
 - D. Pengawet buatan
2. Andi bersama teman-temannya sedang jalan-jalan di daerah Kulon Progo. Disana mereka menemukan makanan geblek kemudian mereka membelinya. Pada makanan geblek memiliki rasa yang lezat. Setelah bertanya dengan pedaganganya, ternyata pada geblek tersebut ditambahkan garam, bawang putih, dan parutan kelapa. Berdasarkan pernyataan tersebut, fungsi dari penambahan parutan kelapa pada makanan geblek yaitu....
 - A. Menambah daya tarik pembeli
 - B. Memberikan warna putih pada geblek
 - C. Memberikan rasa gurih pada geblek
 - D. Menambah kekenyalan pada geblek
3. Selain ditambahkan garam dan bawang putih, geblek berbahan dasar dengan tepung pati atau tepung singkong. Penambahan dari tepung pati pada pembuatan geblek berfungsi untuk....
 - A. Mengenyalkan geblek
 - B. Memberi aroma pada geblek
 - C. Menambahkan rasa pada geblek
 - D. Menambahkan warna pada geblek

4. Pada pembuatan geblek memiliki teknik tersendiri dalam menggoreng. Geblek dimasukkan kedalam minyak goreng sebelum kompor dinyalakan. Teknik tersebut dilakukan agar....
- A. Geblek memiliki bentuk yang bagus
 - B. Geblek tidak meletus saat proses penggorengan
 - C. Geblek memiliki rasa yang enak
 - D. Geblek memiliki kekenyalan yang bagus
5. Pada pembuatan geblek juga ditambahkan dengan garam. Fungsi garam pada pembuatan geblek yaitu....
- A. Penambah rasa pada geblek
 - B. Penambah warna pada geblek
 - C. Penambah aroma pada geblek
 - D. Penambah manis pada geblek