

Penilaian Pengetahuan Bumbu dan Rempah Indonesia

1. **Apa nama rempah yang sering disebut sebagai "raja rempah-rempah" dan berasal dari Kepulauan Maluku?**
 - a. Lada
 - b. Cengkih
 - c. Pala
 - d. Kayu manis
 - e. Kemiri
2. **Bumbu dasar yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, dan cabai merah disebut:**
 - a. Bumbu dasar merah
 - b. Bumbu dasar putih
 - c. Bumbu dasar kuning
 - d. Bumbu dasar hijau
 - e. Bumbu dasar
3. **Rempah yang dikenal dengan nama ilmiah *Zingiber officinale* dan sering digunakan dalam minuman tradisional adalah:**
 - a. Kunyit
 - b. Lengkuas
 - c. Jahe
 - d. Kencur
 - e. Cengkih
4. **Apa nama bumbu yang terbuat dari fermentasi udang atau ikan dan sering digunakan dalam masakan Melayu?**
 - a. Kecap
 - b. Petis
 - c. Terasi
 - d. Tauco
 - e. Cengkih
5. **Rempah yang berasal dari kulit batang pohon *Cinnamomum* dan memiliki aroma manis adalah:**
 - a. Pala
 - b. Kapulaga
 - c. Kayu manis
 - d. Cengkih
 - e. Cengkih

6. Bumbu yang terbuat dari biji ketumbar yang dihaluskan dan sering digunakan dalam masakan kari adalah:

- a. Jintan
- b. Adas
- c. Ketumbar
- d. Kemiri
- e. Cengkih

7. Apa nama daun aromatik yang sering digunakan dalam masakan rendang dan kari?

- a. Daun salam
- b. Daun jeruk
- c. Daun pandan
- d. Daun kemangi
- e. Cengkih

8. Rempah yang berasal dari akar tanaman *Curcuma longa* dan memberikan warna kuning pada masakan adalah:

- a. Kunyit
- b. Kencur
- c. Jahe
- d. Lengkuas
- e. Cengkih

9. Daerah penghasil biji pala adalah :

- a. Bangka Belitung
- b. Pulau Banda
- c. Aceh
- d. Ambon
- e. ternate

10. Daerah penghasil biji lada adalah :

- a. Bangka Belitung
- b. Pulau Banda
- c. Aceh
- d. Ambon
- e. ternate

11. Bumbu cair yang terbuat dari fermentasi kedelai hitam dan sering digunakan sebagai penyedap adalah:

- a. petis
- b. Kecap manis
- c. Saus teriyaki

- d. Miso
- e. saos tiram

12. Rempah pada gambar di samping ini adalah :

- a. Pala
- b. Cengkih
- c. Kapulaga
- d. Adas
- e. Bunga lawang



13. Bagian tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk membangkitkan selera makan adalah pengertian dari :

- a. Sambal
- b. Rampai
- c. Rempah
- d. bumbu
- e. Cengkih

14. Rempah yang berasal dari biji tanaman Myristica fragrans dan sering digunakan dalam kue minuman dan buahnya dibuat manisan adalah:

- a. Jintan
- b. Adas
- c. Pala
- d. Kapulaga
- e. Cengkih

15. Bumbu yang terbuat dari fermentasi kedelai mempunyai rasa khas dan digunakan sebagai penyedap masakan, adalah:

- a. Tauco
- b. Miso
- c. Terasi
- d. Petis
- e. Tempe

16. Berikut adalah gambar jenis rempah Indonesia mempunyai aroma khas pada bumbu rendang adalah :

- a. kemiri
- b. cengkeh
- c. pala
- d. Bunga lawang
- e. kapulaga



17. Rempah yang berasal dari buah tanaman *Elettaria cardamomum* dan sering digunakan dalam minuman chai adalah:

- a. Pala
- b. Cengkih
- c. Kapulaga
- d. Adas
- e. Cengkih



18. Bumbu yang terbuat dari fermentasi udang atau ikan, memiliki warna merah muda atau coklat dan sering digunakan dalam sambal adalah:

- a. Petis
- b. Terasi
- c. Tauco
- d. Kecap ikan
- e. Cengkih

19. Apa nama bumbu yang juga biasa digunakan dalam pembuatan minuman hangat atau wedang?

- a. Lengkuas
- b. Kencur
- c. Jahe
- d. Kunyit
- e. Cengkih

20. Asam sunti berasal dari buah yang dikeringkan yaitu:

- a. belimbing sayur
- b. jeruk purut
- c. asam jawa
- d. jeruk keprok
- e. jeruk limau