

PEMERINTAH DAERAH PROVINSI JAWA BARAT
DINAS PENDIDIKAN
CABANG DINAS PENDIDIKAN WILAYAH IV
SMAN 1 KLARI

Jalan Raya Kosambi – Telagasari, Klari – Karawang 41371



ASESMEN SUMATIF AKHIR SEMESTER (ASAS)
SEMESTER GANJIL TP. 2024/2025

Mata Pelajaran : PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN Nama : _____
Kelas : X Kelas : _____
Guru Bidang Studi : MIYA NURMELATI, S.Pd. Hari/Tanggal : _____

Petunjuk mengerjakan soal:

1. Bacalah dengan seksama setiap pertanyaan sebelum Anda menjawabnya!
2. Penjelasan hendaknya jelas dan benar-benar mendukung jawaban Anda!
3. Ingatlah bahwa Allah senantiasa menyaksikan setiap gerak langkah kita, berdo'alah sebelum mengerjakan soal ini, *Do your best, be honest, and Good Luck!*

A. Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar !

1. Bahan utama pembuatan tepung terigu adalah...
 - A. Jagung
 - B. Ubi kayu
 - C. Gandum
 - D. Beras
 - E. Kentang
2. Contoh produk olahan pangan nabati yang dibuat melalui proses fermentasi adalah ...
 - A. Keripik kentang
 - B. Jus buah
 - C. Tempe
 - D. Roti tawar
 - E. Mie instan
3. Sebuah lembaga pemerintah di Indonesia yang bertugas mengawasi dan mengatur obat, makanan, kosmetik, dan produk kesehatan lainnya yang beredar di pasar Indonesia disebut ...
 - A. Dinkes
 - B. Dinsos
 - C. BPOM
 - D. UMKM
 - E. PIRT
4. Tahap awal dalam proses desain produk adalah ...
 - A. Produksi
 - B. Pemasaran
 - C. Perencanaan
 - D. Evaluasi
 - E. Distribusi
5. Faktor yang paling mempengaruhi kualitas produk olahan pangan nabati adalah ...
 - A. Jenis kemasan
 - B. Ukuran produk
 - C. Kualitas bahan baku
 - D. Harga jual
 - E. Waktu produksi
6. Tujuan utama penambahan gula pada pembuatan manisan buah adalah ...
 - A. Mempercepat pembusukan
 - B. Memperpanjang umur simpan
 - C. Mengurangi rasa manis
 - D. Mengubah warna buah
 - E. Menurunkan nilai gizi
7. Sayuran yang sering digunakan sebagai bahan baku pembuatan keripik adalah ...
 - A. Wortel

- B. Bayam
 - C. Kubis
 - D. Tomat
 - E. Buncis
8. Jenis kemasan yang paling sesuai untuk produk makanan ringan yang mudah hancur adalah ...
 - A. Kemasan kaleng
 - B. Kemasan plastik fleksibel
 - C. Kemasan karton
 - D. Kemasan kaca
 - E. Kemasan vakum
 9. Informasi wajib yang harus tercantum pada label makanan adalah ...
 - A. Nama produk, berat bersih, tanggal produksi
 - B. Nama produsen, komposisi bahan, tanggal kadaluarsa
 - C. Harga jual, cara penyimpanan, nomor registrasi
 - D. Logo halal, nomor telepon, alamat pabrik
 - E. Semua jawaban benar
 10. *Nian ghao* atau kue keranjang merupakan makanan khas daerah ...
 - A. Cililin, Bandung
 - B. Tangerang, Banten
 - C. Garut
 - D. Kudus
 - E. Jakarta
 11. Biaya tetap (fixed cost) dalam produksi adalah ...
 - A. Biaya yang berubah-ubah sesuai dengan jumlah produksi
 - B. Biaya yang tidak berubah meskipun produksi meningkat atau menurun
 - C. Biaya untuk membeli bahan baku
 - D. Biaya untuk membayar tenaga kerja
 - E. Biaya untuk promosi
 12. Kegiatan perencanaan pada proses pembuatan desain produk dan kemasan dimulai dari ...
 - A. Identifikasi kebutuhan produk
 - B. Ide gagasan
 - C. Mendesain kemasan
 - D. Mendesain produk
 - E. Membuat desain promosi
 13. Agar proses perencanaan produk dapat tercapai maka harus mempertimbangkan beberapa hal berikut, yaitu ...
 - A. Logis, rasional, komitmen, dan komprehensif
 - B. Logis, rasional, dan sederhana
 - C. Realistis, fleksibel, dan sederhana
 - D. Tujuan jelas, volume produksi, dan komitmen
 - E. Tujuan jelas, realistis, dan volume produksi
 14. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam menentukan harga jual produk adalah ...
 - A. Pelanggan, pesaing, biaya produksi
 - B. Pelanggan, pesaing, bahan baku
 - C. Pelanggan, bahan baku, dan biaya produksi
 - D. Pelanggan, pesaing, dan biaya produksi
 - E. Pesaing, bahan baku, dan biaya produksi
 15. Media promosi yang paling efektif untuk menjangkau target pasar yang luas adalah ...
 - A. Media cetak
 - B. Media elektronik
 - C. Media sosial
 - D. Media luar ruang
 - E. Semua tergantung pada produk dan target pasar
 16. Tujuan utama dalam menentukan harga jual adalah ...
 - A. Memperoleh keuntungan sebesar-besarnya
 - B. Menarik sebanyak mungkin pelanggan
 - C. Menyesuaikan dengan harga produk pesaing
 - D. Menutupi semua biaya produksi
 - E. Semua jawaban benar

17. Harga yang harus dibayarkan pembeli untuk mendapatkan produk tersebut disebut ...
 - A. Biaya investasi
 - B. Biaya tetap
 - C. Biaya tidak tetap
 - D. Harga jual produk
 - E. Harga pokok produksi
18. Bahan pengawet alami yang sering digunakan pada produk olahan dodol adalah ...
 - A. Natrium benzoat
 - B. Asam sorbat
 - C. Garam
 - D. Gula
 - E. Cuka
19. Proses pengawetan makanan nabati dengan cara memanaskan pada suhu tinggi dalam waktu singkat disebut...
 - A. Pengeringan
 - B. Pengalengan
 - C. Pembekuan
 - D. Pasteurisasi
 - E. Fermentasi
20. Proses pengolahan buah menjadi selai melibatkan tahap ...
 - A. Fermentasi
 - B. Pengeringan
 - C. Pengasapan
 - D. Pematangan
 - E. Penghalusan

B. Jawablah pertanyaan dibawah ini sesuai dengan tugas kelompoknya !

1. Uraikanlah tahapan perancangan olahan bahan pangan nabati yang sudah kelompok kalian buat!
 - a. Ide

.....
 - b. Alat dan Bahan

.....

.....
2. Silakan analisis oleh kalian sebagai bahan refleksi pada pembuatan olahan bahan pangan nabati yang kelompok kalian buat dari segi:
 - a. Kekurangan produk

.....

.....
 - b. Kelebihan produk

.....

.....
 - c. Inovasi yang akan dibuat untuk usaha selanjutnya

.....

.....
3. Silakan pasangkan makanan khas daerah dengan daerah asalnya !

<div>Bolu Kijing</div>	<div>Bandung</div>
<div>Papeda</div>	<div>Sumatera Selatan</div>
<div>Tape</div>	<div>Papua</div>
<div>Pempek</div>	<div>Karawang</div>
<div>Bika Ambon</div>	<div>Sumatera Utara</div>