



**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'lah 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. Realistik, fleksibel, dan sederhana
 - D. Tujuan jelas, volume produksi, dan komitmen
 - E. Tujuan jelas, realistik, 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 !

Bolu Kijing	•	Bandung
Papeda	•	Sumatera Selatan
Tape	•	Papua
Pempek	•	Karawang
Bika Ambon	•	Sumatera Utara