



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



Email : sma_it_baiturrohman@yahoo.co.id | NSS : 32021137054 | NPSN : 69856918
Kp. Solokpandan 01/ 02 Ds. Sirnajaya Kec. Tarogong Kaler Kab. Garut Prov. Jawa Barat 44151 Kontak. 085 223 015 303

PENILAIAN SUMATIF AKHIR SEMESTER (PSAS)

Mata Pelajaran : PRAKARYA
Kelas / Semester : XI / 1 (Satu)
Kurikulum : Merdeka
Nama :

Petunjuk :

1. Perhatikan dan ikuti petunjuk pengisian Jawaban yang disediakan;
2. Periksa dan bacalah soal-soal sebelum Anda menjawab;
3. Laporkan kepada pengawas kalau terdapat tulisan yang kurang jelas, atau jumlah soal kurang;
4. Dahulukan mengerjakan soal-soal yang Anda anggap mudah;
5. Pilihlah salah satu jawaban yang paling benar.
6. Periksa seluruh pekerjaan Anda sebelum diserahkan kepada pengawas.

1. **Naon anu dimaksud hidangan lauk pauk khas daerah?**

- a. Makanan yang berbahan dasar nasi
- b. Makanan yang diolah sesuai budaya dan bahan lokal suatu daerah
- c. Hidangan modern dengan bahan impor
- d. Minuman khas daerah

2. **Salah sahiji ciri khas lauk pauk khas daerah nyaéta...**

- a. Bahan baku berasal dari impor
- b. Rasa unik karena penggunaan rempah lokal
- c. Teknik memasak yang sederhana saja
- d. Selalu menggunakan bahan baku daging sapi

3. **Contoh lauk pauk khas daerah Sunda adalah...**

- a. Rendang
- b. Pepes ikan
- c. Ayam Taliwang
- d. Soto Betawi

4. **Apa yang membuat hidangan khas daerah berbeda dari**

hidangan modern?

- a. Menggunakan bahan lokal dan resep tradisional
- b. Mengutamakan bahan impor
- c. Semua hidangan disajikan dengan cara direbus
- d. Menggunakan alat masak modern

5. **Teknik memasak dalam hidangan khas daerah sering kali melibatkan...**

- a. Penggunaan microwave
- b. Pengasapan atau pembakaran tradisional
- c. Penggorengan dalam minyak berlimpah
- d. Teknik sous-vide

6. **Apa fungsi hidangan lauk pauk khas daerah?**

- a. Sebagai identitas budaya dan kuliner suatu daerah
- b. Untuk mengembangkan masakan luar negeri
- c. Meningkatkan ekspor bahan mentah
- d. Menghilangkan makanan tradisional

7. **Teknik memasak pepes ikan adalah...**

- a. Digoreng
 - b. Dikukus dengan bumbu yang dibungkus daun pisang
 - c. Dipanggang dengan bumbu kacang
 - d. Direbus tanpa bumbu
-

6. **Apa itu eco enzyme?**

- a. Produk berbahan dasar kimia
- b. Cairan fermentasi dari sampah organik, air, dan gula merah
- c. Bahan tambahan untuk makanan
- d. Minuman tradisional khas daerah

7. **Salah satu manfaat eco enzyme adalah...**

- a. Sebagai cairan pembersih ramah lingkungan
- b. Sebagai pengganti bahan bakar
- c. Sebagai bumbu dapur
- d. Sebagai pengawet makanan

8. **Bahan utama pembuatan eco enzyme adalah...**

- a. Sampah plastik dan gula
- b. Sampah organik, air, dan gula merah
- c. Air, soda, dan bahan kimia
- d. Serat kayu dan daun-daun kering

9. **Eco enzyme dianggap ramah lingkungan karena...**

- a. Menggunakan bahan kimia buatan
- b. Mengolah sampah organik menjadi produk bermanfaat
- c. Tidak memerlukan fermentasi
- d. Menggantikan bahan pangan utama

10. **Salah satu masalah yang bisa diselesaikan dengan eco enzyme adalah...**

- a. Polusi dari sampah plastik
- b. Peningkatan kadar bahan kimia di air tanah
- c. Pengurangan sampah organik di

lingkungan

- d. Kurangnya bahan bakar untuk memasak

11. **Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk membuat eco enzyme?**

- a. 1 minggu
- b. 1 bulan
- c. 3 bulan
- d. 6 bulan

12. **Produk eco enzyme dapat digunakan untuk...**

- a. Pembersih lantai dan pupuk cair
 - b. Bahan makanan tambahan
 - c. Pengawet alami
 - d. Minuman kesehatan
-

13. **Apa yang dimaksud dengan produk olahan pangan kontinental?**

- a. Makanan khas daerah tertentu
- b. Makanan khas dari benua Eropa
- c. Makanan berbahan dasar ikan laut
- d. Makanan dari kawasan tropis

14. **Contoh makanan kontinental adalah...**

- a. Rendang
- b. Spaghetti
- c. Soto Ayam
- d. Gado-gado

15. **Produk pangan kontinental sering menggunakan bahan...**

- a. Berbasis tepung seperti roti dan pasta
- b. Beras dan santan
- c. Rempah-rempah lokal
- d. Tepung singkong

16. **Hidangan kontinental sering kali disajikan dalam...**

- a. Piring besar untuk makan bersama
- b. Porsi individu dengan presentasi artistik
- c. Daun pisang sebagai alas makanan

- d. Panci besar langsung di meja maka
17. **Apa bahan utama dalam pembuatan spaghetti?**
- Daging sapi panggang
 - Gandum durum yang diolah menjadi pasta
 - Nasi dan bumbu tradisional
 - Tepung singkong
18. **Apa ciri khas dari makanan kontinental?**
- Menggunakan banyak rempah lokal
 - Berbasis roti, daging, dan sayuran segar
 - Semua bahan selalu digoreng
 - Memiliki rasa pedas khas
19. **Salah satu teknik memasak kontinental adalah...**
- Menumis dengan santan
 - Memanggang atau baking
 - Mengukus dengan daun pisang
 - Merebus dengan bumbu kuning
20. **Pilih dua contoh hidangan lauk pauk khas daerah:**
- Pepes ikan
 - Rendang
 - Burger
 - Salad
21. **Pilih dua bahan utama pembuatan eco enzyme:**
- Sampah organik
 - Gula merah
 - Plastik bekas
 - Sabun cair
22. **Pilih dua ciri khas hidangan kontinental:**
- Menggunakan teknik baking
 - Menggunakan pasta atau roti sebagai bahan utama
 - Menggunakan rempah-rempah lokal
 - Diolah dengan santan
23. **Pilih dua hal yang menjadi keunggulan hidangan lauk pauk khas daerah:**
- Menggunakan bahan lokal yang mudah didapat
 - Rasa khas dari penggunaan bumbu tradisional
 - Dimasak dengan alat modern
 - Selalu berbahan dasar daging sapi
24. **Pilih dua alasan eco enzyme disebut produk ramah lingkungan:**
- Mengurangi sampah organik
 - Mengurangi penggunaan bahan kimia sintetis
 - Membutuhkan energi tinggi untuk proses fermentasi
 - Dibuat menggunakan bahan plastik daur ulang
25. **Pilih dua bahan utama dalam produk olahan pangan kontinental:**
- Gandum durum untuk pasta
 - Keju untuk rasa dan tekstur hidangan
 - Beras lokal untuk semua hidangan
 - Santan untuk bahan dasar saus
26. **Pilih dua manfaat penggunaan eco enzyme:**
- Sebagai pembersih lantai ramah lingkungan
 - Sebagai pupuk cair untuk tanaman
 - Sebagai bahan tambahan makanan olahan
 - Sebagai pengawet alami untuk daging

27. Jelaskan proses pembuatan hidangan pepes ikan!

28. Apa manfaat utama dari produk eco enzyme?

29. Sebutkan perbedaan antara hidangan tradisional khas daerah dengan makanan kontinental!

30. Jelaskan ciri khas dari makanan kontinental!

31. Mengapa penting untuk melestarikan hidangan lauk pauk khas daerah?

Menjodohkan (5 Soal)

Kolom A	Kolom B
32. Pepes ikan	Hidangan khas Sunda
33. Eco enzyme	Cairan pembersih ramah lingkungan
34. Spaghetti	Produk olahan pangan kontinental
35. Teknik baking	Metode memasak makanan kontinental
33. Gula merah	Bahan utama dalam eco enzyme