



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



Email dan Fb : sma_it_baiturrohman@yahoo.com | NSS : 32021137054 | NPSN : 69856918
Kp. Solokpandan 01/ 02 Ds. Sirnajaya Kec. Tarogong Kaler Kab. Garut
Prov. Jawa Barat 44151 Kontak. 085 223 262 056

PENILAIAN SUMATIF AKHIR JENJANG (PSAJ)

Mata Pelajaran	: Prakarya
Alokasi Waktu	: 90 Menit
Nama	:
Kelas	: XII

-
1. Berdasarkan infografis, bahan baku hewani khas nusantara yang dapat diolah menjadi produk pangan adalah...
 - a. Kedelai
 - b. Ikan tuna
 - c. Singkong
 - d. Jagung
 2. Teknik pengolahan yang sesuai untuk menghasilkan produk pangan higienis dari bahan nabati adalah...
 - a. Pengasapan
 - b. Fermentasi
 - c. Pengeringan alami
 - d. Penggorengan tanpa minyak
 3. Contoh produk nonpangan nabati yang berasal dari tanaman sereal adalah...
 - a. Lilin jagung
 - b. Sirup gula aren
 - c. Teh herbal
 - d. Minyak kelapa
 4. Diberikan beberapa gambar alat produksi, seperti: blender, oven, mesin penggiling daging, dan mesin vakum sealer. Jika Anda ingin membuat produk sosis dari daging ayam, alat utama yang paling dibutuhkan untuk proses pencampuran bumbu dan daging adalah...
 - a. Oven
 - b. Mesin vakum sealer
 - c. Blender
 - d. Mesin penggiling daging
 5. Soal Uraian!

Bacalah artikel berikut tentang kisah sukses pengusaha muda yang mengembangkan abon ikan khas daerah. Berdasarkan artikel tersebut, analisislah **3 faktor utama** yang mempengaruhi keberhasilan perencanaan usaha produk olahan pangan dari bahan hewani! Jelaskan alasan mengapa faktor-faktor tersebut penting.

6. Diberikan data berikut untuk produksi nugget ikan:

- **Harga bahan baku:** Rp 200.000
- **Biaya produksi (tenaga kerja, listrik, dll.):** Rp 150.000

- **Jumlah produk yang dihasilkan:** 50 bungkus

Berapakah **Harga Pokok Produksi (HPP)** per bungkus nugget ikan?

- | | |
|-------------|-------------|
| a. Rp 5.000 | c. Rp 8.000 |
| b. Rp 7.000 | d. Rp 9.000 |

7. Bacalah kutipan artikel berikut:

"Dalam proses produksi pangan, kebersihan alat, bahan baku, dan lingkungan kerja sangat penting untuk mencegah kontaminasi bakteri. Proses yang tidak higienis dapat menyebabkan keracunan makanan dan menurunkan kualitas produk."

Berdasarkan artikel tersebut, manakah yang **bukan** termasuk prinsip pengolahan pangan yang higienis?

- | |
|---|
| a. Menggunakan bahan baku segar dan berkualitas |
| b. Mencuci alat produksi sebelum dan sesudah digunakan |
| c. Menyimpan bahan mentah dan matang dalam wadah yang sama |
| d. Menggunakan sarung tangan dan penutup kepala saat produksi |

8. Diberikan gambar bahan nabati khas Indonesia seperti: serat kelapa, daun pandan, dan bambu. Bahan-bahan ini dapat dimanfaatkan untuk membuat produk kerajinan yang memiliki nilai jual tinggi. Produk yang sesuai untuk dibuat dari **serat kelapa** adalah...

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| a. Anyaman tikar | c. Sapu ijuk |
| b. Tas rajut | d. Tempat pensil dari bambu |

9. Bacalah kutipan artikel berikut:

"Sebuah UMKM di daerah pesisir berhasil mengembangkan abon ikan tuna dengan varian rasa pedas manis khas lokal dan kemasan praktis untuk dibawa bepergian. Inovasi ini membuat produknya diminati pasar luas dan merambah penjualan online."

Berdasarkan artikel tersebut, strategi inovasi yang dapat meningkatkan nilai jual produk meliputi:

- | |
|--|
| a. Menggunakan bahan baku yang lebih mahal |
| b. Mengurangi proses produksi untuk menekan biaya |
| c. Mengembangkan variasi rasa dan memperbaiki desain kemasan |
| d. Membuat produk yang sama tanpa mengubah ciri khas daerah |

10. Diberikan tabel yang menjelaskan fungsi kemasan sebagai berikut:

- **Melindungi produk** dari kerusakan fisik dan kontaminasi
- **Mempermudah distribusi** dengan bentuk yang mudah disusun dan disimpan
- **Meningkatkan daya tarik** dengan desain visual yang menarik perhatian konsumen
- **Memberi informasi** tentang komposisi, tanggal kedaluwarsa, dan cara penyimpanan

Berdasarkan data tersebut, manakah yang merupakan **fungsi utama kemasan primer** untuk produk makanan siap saji?

- | | |
|---|---|
| a. Melindungi produk dari kerusakan dan kontaminasi | c. Mempermudah proses produksi massal |
| b. Memberi informasi tentang produsen | d. Meningkatkan daya saing dengan bahan kemasan mahal |

11. Makanan khas dari Sumatera Barat yang terkenal dengan cita rasa kaya rempah dan proses memasak yang lama hingga bumbu meresap adalah...

- | | |
|------------|----------------|
| a. Pempek | c. Gado-gado |
| b. Rendang | d. Soto Betawi |

12. Makanan khas dari Maluku yang terbuat dari sagu, biasanya disajikan dengan ikan bakar atau kuah kuning, disebut...
- Papeda
 - Bika Ambon
 - Ayam Betutu
 - Tinutuan
13. Salah satu makanan khas Sulawesi Selatan yang terbuat dari daging sapi atau kerbau yang dimasak dalam waktu lama dengan rempah-rempah khas, dikenal sebagai...
- Coto Makassar
 - Ikan Bakar Manado
 - Nasi Jaha
 - Arsik
14. Manakah yang termasuk faktor pendukung dalam mencari ide usaha yang berpotensi sukses?
- Bahan baku yang mudah rusak dan sulit ditemukan
 - Kemampuan mengembangkan produk sesuai selera pasar
 - Mengabaikan feedback dari pelanggan
 - Menghindari inovasi untuk menekan biaya produksi
15. Ketika menjalankan usaha olahan pangan, risiko yang bisa terjadi akibat perubahan harga bahan baku secara tiba-tiba disebut...
- Risiko finansial
 - Risiko produksi
 - Risiko pemasaran
 - Risiko personal
16. Salah satu faktor yang dapat menyebabkan **kegagalan** dalam usaha makanan khas daerah adalah...
- Mengutamakan kualitas bahan baku lokal
 - Melakukan promosi melalui media sosial
 - Tidak memperhatikan standar kebersihan produksi
 - Mengembangkan varian rasa baru sesuai tren
17. Salah satu unsur penting dalam desain kemasan makanan khas daerah adalah...
- Menggunakan bahan kemasan yang mudah rusak
 - Menampilkan informasi produk seperti komposisi dan tanggal kedaluwarsa
 - Menghindari penggunaan warna dan elemen visual
 - Menggunakan bahan kemasan tanpa mempertimbangkan ketahanan produk
18. Dalam merancang produksi makanan khas daerah, langkah **awal** yang harus dilakukan adalah...
- Menentukan strategi pemasaran sebelum mengembangkan resep
 - Menghitung keuntungan tanpa memperhitungkan biaya produksi
 - Melakukan riset bahan baku dan menyusun resep standar
 - Mengabaikan standar kebersihan selama proses produksi
19. Salah satu contoh makanan kontinental yang berasal dari Eropa, terbuat dari daging cincang yang dibentuk bulat dan dipanggang atau digoreng, disebut...
- Sushi
 - Spaghetti
 - Meatball
 - Dim sum
20. Manakah yang termasuk contoh rancangan produk olahan pangan kontinental?
- Roti baguette dengan variasi isian keju dan daging
 - Nasi liwet dengan sambal terasi
 - Soto ayam dengan bumbu rempah khas
 - Bakso kuah dengan bihun

21. Apa fungsi utama label pada produk olahan pangan kontinental?

- | | |
|--|--|
| a. Sebagai dekorasi kemasan tanpa informasi penting | c. Mengurangi biaya produksi dengan mengurangi bahan kemasan |
| b. Memberikan informasi bahan, kandungan gizi, dan tanggal kedaluwarsa | d. Menghindari promosi produk secara berlebihan |

22. Soal Uraian

Diberikan data bahan baku dan proses produksi untuk membuat lasagna:

- **Bahan utama:** daging cincang, saus tomat, keju, pasta lasagna
- **Proses:** memasak saus, merakit lapisan, memanggang

Jelaskan secara singkat langkah-langkah perencanaan produksi lasagna, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan! Sebutkan juga 2 faktor penting yang perlu diperhatikan agar produk tetap berkualitas tinggi saat dipasarkan.

23. Manakah strategi promosi yang **paling efektif** untuk memperkenalkan produk olahan pangan kontinental kepada audiens luas secara visual dan virtual?

- a. Membuat brosur fisik tanpa membagikannya secara online
- b. Mengunggah foto dan video produk berkualitas tinggi di media sosial dengan deskripsi menarik
- c. Mengandalkan promosi dari mulut ke mulut tanpa menggunakan media digital
- d. Menyimpan produk di etalase toko tanpa memberikan informasi visual yang menarik

24. Untuk membuat **croissant**, bahan utama yang digunakan adalah...

- | | |
|---|---|
| a. Tepung beras, santan, dan pandan | c. Tepung tapioka, gula merah, dan kelapa |
| b. Tepung terigu, mentega, ragi, dan susu | d. Tepung ketan, kacang hijau, dan garam |

25. Manakah yang termasuk **biaya tetap** dalam usaha produksi makanan kontinental?

- | | |
|---------------------------------------|---|
| a. Gaji karyawan dan sewa tempat | d. Biaya listrik yang naik turun setiap bulan |
| b. Biaya bahan baku yang berubah-ubah | |
| c. Biaya pengiriman pesanan | |

26. Dari gambar produk lilin aromaterapi herbal, bahan baku utama yang **paling mungkin** digunakan adalah...

- | | |
|----------------|--------------|
| a. Daun kelor | c. Temulawak |
| b. Serai wangi | d. Lengkuas |

27. Suatu daerah memiliki produksi ikan melimpah. Jenis usaha pengawetan pangan yang **paling cocok** dikembangkan adalah...

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| a. Pembuatan keripik buah | c. Fermentasi tempe |
| b. Pengasapan ikan | d. Pembuatan manisan sayur |

28. Contoh produk awetan pangan nabati yang **sering dijual sebagai oleh-oleh khas daerah** adalah...

- | | |
|-----------------|-------------------|
| a. Ikan asin | c. Keripik pisang |
| b. Dendeng sapi | d. Yogurt |

29. Dalam analisis SWOT, **kelebihan** yang dapat menjadi kekuatan usaha makanan oriental adalah...

- a. Persaingan pasar yang tinggi
- b. Rasa yang khas dan mudah diterima konsumen
- c. Bahan baku yang sulit ditemukan
- d. Ketergantungan pada bahan impor

30. Contoh **faktor internal** yang perlu diperhatikan saat menganalisis usaha makanan oriental adalah...

- a. Kebijakan impor bahan baku makanan
- b. Tren makanan sehat di masyarakat
- c. Keterampilan tim dalam mengolah
- d. Perubahan gaya hidup konsumen

31. Sebuah usaha memproduksi teh herbal dengan rincian biaya berikut:

- Bahan baku: Rp 500.000
- Tenaga kerja: Rp 300.000
- Biaya tetap: Rp 200.000

Jika perusahaan ingin mendapatkan keuntungan sebesar 20% dari total biaya, berapakah harga jual yang seharusnya ditetapkan per produk jika jumlah produksi adalah 100 unit?

- a. Rp 12.000
- b. Rp 15.000
- c. Rp 18.000
- d. Rp 20.000

32. Sebuah industri kecil membuat makanan fermentasi oriental. Biaya produksi per batch sebagai berikut:

- Biaya bahan: Rp 1.200.000
- Biaya tenaga kerja: Rp 800.000
- Biaya overhead: Rp 500.000

Jika total biaya tersebut dibagi menjadi 200 kemasan dan perusahaan ingin mengambil margin keuntungan 30%, berapakah harga jual per kemasan?

- a. Rp 15.000
- b. Rp 17.500
- c. Rp 20.000
- d. Rp 22.500

33. Soal Uraian!

Sebuah produsen makanan oriental memproduksi 500 bungkus dimsum dengan harga jual Rp 25.000 per bungkus. Total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 10.000.000. Hitunglah laba yang diperoleh perusahaan!

34. Biaya total untuk memproduksi manisan buah adalah Rp 5.000.000 untuk 1.000 toples. Jika biaya tetap sebesar Rp 2.000.000, maka berapakah biaya variabel per toples?

- a. Rp 2.000
- b. Rp 3.000
- c. Rp 4.000
- d. Rp 5.000

35. Sebuah UMKM menjual keripik dengan pendapatan kotor Rp 12.000.000. Total biaya produksi yang dikeluarkan adalah Rp 8.500.000. Berapakah pendapatan bersih yang diperoleh?

- a. Rp 2.500.000
- b. Rp 3.000.000
- c. Rp 3.500.000
- d. Rp 4.000.000

36. Sebuah produk minyak herbal dikemas dalam botol kaca dengan label yang mencantumkan informasi berikut:

- Nama produk

- Komposisi bahan
- Tanggal kedaluwarsa
- Petunjuk penggunaan

Berdasarkan data tersebut, manakah yang **bukan** termasuk fungsi utama dari label kemasan?

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| a. Memberikan informasi produk | c. Melindungi produk dari kerusakan |
| b. Menarik perhatian konsumen | d. Menunjukkan identitas merek |

37. Dari daftar berikut, manakah yang merupakan contoh produk hasil pengawetan dari bahan pangan nabati?

- | | |
|-------------------|----------------|
| a. Yogurt | c. Ikan asin |
| b. Manisan mangga | d. Daging asap |

38. Urutan penyusunan proposal usaha yang tepat adalah:

1. Rencana produksi
2. Penutup
3. Latar belakang
4. Strategi pemasaran
5. Analisis keuangan

Urutan yang benar adalah:

- | | |
|----------------------|----------------------|
| a. 3 - 1 - 4 - 5 - 2 | c. 3 - 4 - 1 - 5 - 2 |
| b. 1 - 3 - 4 - 5 - 2 | d. 3 - 1 - 5 - 4 - 2 |

39. Dalam menyusun proposal usaha olahan pangan oriental, tahapan manakah yang **harus dilakukan pertama kali**?

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| a. Analisis pasar | c. Rincian biaya produksi |
| b. Menentukan ide dan tujuan usaha | d. Strategi pemasaran |

40. **Soal Pilihan Ganda (PG):**

Urutan yang benar dalam pembuatan lilin aromaterapi dari tanaman herbal adalah:

- Menghaluskan bahan → Mencampur bahan → Menuang ke cetakan → Mengeringkan → Mengemas
- Mencampur bahan → Menghaluskan bahan → Mengeringkan → Menuang ke cetakan → Mengemas
- Mengeringkan bahan → Menghaluskan bahan → Mencampur bahan → Menuang ke cetakan → Mengemas
- Menghaluskan bahan → Mengeringkan bahan → Mencampur bahan → Mengemas → Menuang ke cetakan

41. Apa langkah **pertama** yang harus dilakukan dalam proses pengawetan ikan asin?

- | | |
|----------------|---------------------|
| a. Pengeringan | c. Pemberian garam |
| b. Pengemasan | d. Pembersihan ikan |

42. Soal Uraian!

Jelaskan langkah-langkah membuat **media promosi** untuk produk minyak esensial dari tanaman herbal!

43. Manakah yang merupakan **kelebihan utama** promosi visual melalui media sosial untuk produk pengawetan pangan?

- | | |
|---|--|
| a. Meningkatkan interaksi langsung dengan pelanggan | c. Sulit mengukur efektivitas promosi |
| b. Membutuhkan biaya iklan yang tinggi | d. Informasi produk sulit dijangkau konsumen |

44. Untuk produk abon ikan yang harus tahan lama dan tetap renyah, kemasan manakah yang paling tepat?

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| a. Kantong plastik biasa | c. Plastik vakum kedap udara |
| b. Wadah kertas tanpa lapisan | d. Kaleng tanpa segel |

45. Soal Uraian

Disajikan contoh laporan penjualan sabun herbal, siswa diminta **menganalisis** faktor keberhasilan dan kendala produksi.

Pertanyaan: Sebutkan **2 faktor keberhasilan** dan **2 kendala produksi** yang mungkin muncul dalam usaha produk nonpangan dari tanaman herbal!