PEMERINTAH PROVINSI RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH ATAS ( SMA ) NEGERI 2 SUNGAIAPIT
Alamat : Desa Lalang Kec. Sungai Apit Kode Pos : 28662
Kabupaten Siak, Provinsi Riau 28662
NSS : 301091103022 NPSN : 10495164 Email : sman2sungaiapit@gmail.com

ASSESMEN SUMATIF 2 T.P 2024/2025

| | | |
|---|---|---|
| Mata Pelajaran | : | Prakarya dan Kewirausahaan |
| Kelas / Fase | : | F Lanjutan |
| Waktu | : | 90 Menit |

A. SOAL PILIHAN GANDA ( 15 SOAL, BENAR 1 POIN 2 )

1. Contoh makanan yang diawetkan dengan cara jangka pendek adalah...
   a. Cornet
   b. Susu ultra
   c. Telur asin
   d. Sarden
   e. Sosis

2. Pengemasan memiliki beberapa fungsi, diantaranya...
   1. Melindungi produk pangan dari kerusakan
   2. Sebagai sarana informasi dan promosi
   3. Mempertahankan mutu produk pangan
   4. Sebagai produk yang unggul
   5. Melindungi produk dari ancaman para serangga

   Berikut yang merupakan fungsi dari pengemasan adalah...

   a. 1,3,4, dan 5
   b. 1,2,3, dan 5
   c. 2,3,4, dan 5
   d. 1,2,3, dan 4
   e. Benar semua

LIVEWORKSHEETS

3. Dalam pengemasan produk pangan, aspek penting yang harus diperhatikan adalah proses label ( labelling ). Beberapa keterangan yang harus ada pada label produk pangan, meliputi :
   1. Nama daan merk produk
   2. Nama dan alamat produsen
   3. Berat bersih/netto
   4. Nomor pendaftaran/perizinan
   5. Komposisi bahan
   6. Tanggal dan kode produksi
   7. Tanggal kadaluarsa

   Dari data diatas yang benar adalah...

   a. Nomor 1,2,3, dan 4
   b. Nomor 2,3,4, dan 5
   c. Nomor 1,2,3,4,5,6, dan 7
   d. Nomor 3,4,5, dan 6
   e. Nomor 4,5,6, dan 7

4. Apa pengertian pengawetan
   a. Serangkaian tindakan untuk mencapai sesuatu atau mendapatkan hasil
   b. Proses prodduksi bahan makanan yang berasal dari sayuran
   c. Proses produksi bahan makanan yang berasal dari hewan
   d. Cara yang digunakan untuk membuat makanan memiliki daya simpan yang lama dan mempertahankan sifat-sifat fisik dan kimia makanan
   e. proses pengawetan bahan makanan yang berasal dari hewan

5. Syarat kemasan makanan yang baik adalah...
   a. Mudah terpengaruh udara
   b. Mengubah warna dan rasa
   c. Mengisap air dan lemak
   d. Mudah terkikis
   e. Melindungi mutu dalam waktu lama

LIVEWORKSHEETS

6. Pengeringan alami dengan sinar matahari atau dengan oven atau dengan pengasapan termasuk proses pengawetan...
   a. Pengawetan suhu rendah
   b. Pengawetan suhu tinggi
   c. Pengawetan iradiasi
   d. Pengawetan terminasi
   e. Pengawetan kimia

7. Proses yang dilakukan agar produk dapat bertahan lebih lama...
   a. Pengemasan
   b. Pengawetan
   c. Pengembangan
   d. Pengolahan
   e. Pengeringan

8. Proses yang dilakukan agar produk dapat lebih menarik adalah...
   a. Pengolahan
   b. Pengeringan
   c. Pengemasan
   d. Pengawetan
   e. Produksi

9. Proses yang dilakukan agar bahan baku dapat diubah menjadi bentuk lain disebut...
   a. Pengemasan
   b. Pengembangan
   c. Pengawetan
   d. Pengolahan
   e. Pengeringan

LIVEWORKSHEETS

10. Kriteria pemilihan kemasan yang paling benar adalah...
    a. Bahan kemasan tidak berbau
    b. Bahan kemasan mudah di dapat
    c. Memiliki daya tarik
    d. Pada kemasan memuat harga produk
    e. Pada kemasan memuat nama produk dan tanggal kadaluarsa dan komposisi bahan

11. Pada umumnya bahan pangan berasal dari dua sumber yaitu...
    a. Nabati dan hewani
    b. Hewani dan lemak
    c. Sayuran dan lemak
    d. Nabati dan sayuran
    e. Sayuran dan hewani

12. Berikut ini adalah fungsi kemasan yang paling tepat, kecuali...
    a. Agar produk hygienis
    b. Agar keren dan terlihat mahal
    c. Agar produk awet
    d. Agar mudah dikonsumsi
    e. Agar mudah distribusi

13. Fungsi kemasan bagi sebuah produk adalah...
    a. Informasi, mahal, awet
    b. Interest, hygienis, mahal
    c. Identitas, distribusi, konsumsi
    d. Keren, informatif, konsumtif
    e. Distributif, konunikatif, konsumtif

LIVEWORKSHEETS

14. Teknik memasak dengan memanaskan udara panas dan kering disekelilingnya, biasanya di dalam oven sering disebut dengan teknik...
    a. Menggoreng
    b. Menumis
    c. Deep frying
    d. Memanggang
    e. Merebus

15. Berikut beberapa contoh makanan khas daerah berbahan hewani yaitu...
    a. Rendang, ayam betutu, telur belado
    b. Rendang, ayam betutu, moci
    c. Rendang, telur belado, lemper
    d. Telur belado, ayam betutu, ketoprak
    e. Ayam betutu, pepes ikan, koci

B. SOAL MENJODOHKAN ( 5 SOAL, BENAR 1 POIN 5 )

Jodohkanlah mana kalimat yang paling tepat dibawah ini !

1. Pengawetan makanan

Pemanasan, pendinginan, pembekuan, pengasapan, pengalengan, pengentalan, pengeringan, pembuatan tepung

2. Tujuan Pengawetan

Cara yang digunakan untuk membuat makanan memiliki daya simpan yang lama dan mempertahankan sifat-sifat fisik dan kimia makanan

3. Contoh pengawetan secara fisik

opportunity

LIVEWORKSHEETS

4. Sumber bahan pangan

Melakukan pengawetan pangan sehingga bahan makanan dapat dikonsumsi kapan saja dan dimana saja, tetapi dengan batas kadaluarsa, dan kandungan kimia dan bahan makanan dapat dipertahankan

5. Istilah peluang dari bahansa inggris

Nabati dan hewani

C. SOAL TERINTEGRITAS LITERASI ( 5 SOAL, BENAR 1 POIN 5 )

Rendang adalah makanan khas Indonesia dari Sumatra Barat (Stockphoto/Ika Rahma) Rendang merupakan makanan yang berasal dari Sumatra Barat. Makanan ini berbahan dasar daging dan dimasak dengan bumbu aneka rempah dan santan. Proses memasak rendang sendiri memerlukan waktu hingga berjam-jam. Setelah matang, rendang dapat bertahan hingga berminggu-minggu.

**Pilihlah jawaban yang paling benar dan pindahkan ke dalam tabel dibawah ini!**

Tidak, karena proses pembuatannya tidak lama bisa betahan sebentar

Sumatera Barat

LIVEWORKSHEETS

Cabe,santan, bawang, lengkuas, jahe, kunyit, daun salam,serai,garam

Iya,proses pembuatan yang lama bisa bertahan berminggu minggu

Syrup, selai nenas, selai kacang

Telur asin,nuget ayam,bakso,sosis

| | |
|---|---|
| 1. Apa saja bahan-bahan untuk membuat rendang? | |
| 2. Rendang berasal dari daerah ? | |
| 3. Apakah rendang termasuk produk pengawetan pangan hewani ? | |
| 4. Sebutkan contoh produk pangan pengawetan nabati | |
| 5. Sebutkan contoh produk pangan pengawetan hewani | |

D. SOAL BENAR ATAU SALAHI ( 4 SOAL, BENAR 1 POIN 5 )

**Pilihlah jawaban benar atau salah dibawah ini !**

1. Rendang, Ayam betutu, Telur balado adalah merupakan beberapa contoh makanan berbahan hewani

Benar

Salah

LIVEWORKSHEETS

2. Daging sapi, daging kerbau, ayam adalah bahan utama untuk membuat rendang

Benar

Salah

3. Bahan pangan berasal dari dua sumber yaitu alam dan buatan

Benar

Salah

4. Tahu dan tempe merupakan produk pengawetan nabati

Benar

Salah

**SELAMAT UJIAN SEMOGA SUKSES, SEMANGAT...!!!**

LIVEWORKSHEETS