



# PRETEST - POSTTEST

## MATERI SEREALIA



Pilihlah satu jawaban yang paling benar pada soal di bawah ini dengan menekan jawaban yang tepat. Jika ingin mengubah jawaban maka klik kembali jawaban yang salah, kemudian pilih kembali jawaban benar.

1

Budi sedang merencanakan menu makanan pokok untuk daerah yang memiliki iklim tropis dan kesulitan mendapatkan beras. Bahan baku sereal manakah yang paling tepat digunakan sebagai alternatif...

a. Gandum

b. Jagung

c. Kentang

d. Sorgum

2

Kelompok sereal yang dapat menjadi makanan pokok adalah...

a. Beras, jagung, dan gandum

c. Biji bunga matahari, barli, dan jelai

b. Kacang hijau, kedelai, dan jelai

d. Teff, quinoa, dan barli

3

Gandum merupakan tanaman sereal yang banyak digunakan untuk membuat tepung terigu. Jika Anda ingin membuat roti dengan tekstur yang kenyal dan elastis, mengapa gandum bisa menjadi pilihan yang tepat...

a. Karena gandum tidak mengandung serat

c. Karena gandum mengandung gluten yang tinggi

b. Karena gandum mengandung gluten rendah

d. Karena gandum hanya tumbuh di daerah tropis

4

Mengapa penting untuk memilih bahan baku sereal yang berkualitas...

a. Agar produk lebih cepat habis

c. Agar proses pengolahan lebih mudah

b. Untuk meningkatkan rasa dan nilai gizi produk

d. Untuk mengurangi biaya produksi

5

Berikut ini yang merupakan kesalahan dalam alur proses pengolahan sereal gandum adalah...

a. Penggilingan dilakukan setelah pembersihan dan sortasi

c. Pencampuran dengan bahan tambahan dilakukan setelah penggilingan

b. Pengemasan dilakukan sebelum proses pencampuran

d. Penyimpanan dilakukan setelah pengemasan





## PRETEST - POSTTEST

### MATERI SEREALIA



- 6 Mengapa proses pengolahan sereal penting...
- a. Agar produk mudah dijual
  - b. Meningkatkan kualitas produk
  - c. Agar produk terlihat menarik
  - d. Untuk mengikuti tren pasar
- 7 Seorang pengusaha roti ingin memproduksi 1.000 roti tawar. Setiap roti tawar membutuhkan 200 gram tepung terigu. Berapa kilogram tepung terigu yang dibutuhkan...
- a. 20 kg
  - b. 200 kg
  - c. 2.000 kg
  - d. 2 kg
- 8 Apa yang akan terjadi jika proses pengeringan biji-bijian tidak dilakukan dengan baik....
- a. Biji-bijian akan lebih mudah dimasak dan mempercepat proses pemasakan
  - b. Kualitas biji-bijian akan meningkat dan kandungan nutrisinya menjadi lebih baik
  - c. Biji-bijian dapat mengalami pembusukan dan kehilangan nutrisi
  - d. Biji-bijian akan lebih tahan lama dan masa simpan menjadi lebih panjang
- 9 Seorang pengusaha ingin memproduksi tepung untuk membuat kue tradisional yang bebas gluten. Jenis sereal mana yang sebaiknya dipilih sebagai bahan baku...
- a. Rye
  - b. Beras
  - c. Gandum
  - d. Barli
- 10 Perhatikan manfaat bahan pangan sereal berikut!
1. Memperlambat pencernaan karbohidrat, sehingga mengurangi lonjakan gula darah yang pada akhirnya tak akan mendesak untuk selalu makan
  2. Menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh
  3. Baik untuk menurunkan berat badan
  4. Mengurangi risiko seseorang terkena kanker
- Berdasarkan manfaat sereal tersebut, maka bahan sereal yang dimaksud adalah...
- a. Jagung
  - b. Gandum
  - c. Beras
  - d. Sorgum
- 11 Seorang pengusaha ingin memproduksi camilan keripik yang renyah dan memiliki rasa manis alami. Bahan baku yang dipilih harus memiliki kandungan pati tinggi dan mudah diolah. Jenis sereal mana yang paling sesuai untuk digunakan....
- a. Jagung
  - b. Beras
  - c. Sorgum
  - d. Gandum



## PRETEST - POSTTEST

### MATERI SEREALIA



- 12 Seorang atlet membutuhkan asupan protein tinggi untuk pemulihan otot setelah latihan. Dari jenis sereal berikut, manakah yang paling sesuai untuk memenuhi kebutuhan proteinnya...
- a. Beras      b. Gandum      c. Jagung      d. Quinoa
- 13 Dalam proses pembuatan sereal dari biji-bijian, beberapa langkah penting dilakukan seperti, penggilingan, pengeringan, pencampuran, dan pengemasan. Jika kadar air dalam biji-bijian tidak dikurangi secara optimal selama proses pengeringan, apa dampak utama yang mungkin terjadi pada produk akhir...
- a. Produk akan lebih mudah dicerna      c. Produk akan memiliki tekstur yang lebih renyah
- b. Produk akan lebih cepat mengalami pembusukan      d. Produk akan memiliki warna yang lebih menarik
- 14 Sebuah pabrik roti memproduksi 200 roti setiap hari. Jika setiap roti membutuhkan 150 gram tepung terigu, berapa kilogram tepung terigu yang dibutuhkan pabrik tersebut dalam 3 hari...
- a. 60 kg      b. 90 kg      c. 120 kg      d. 150 kg
- 15 Dalam produksi tepung dari biji-bijian, proses penggilingan dan pengayakan sangat penting untuk menentukan kualitas tepung. Jika proses pengayakan dihilangkan, apa dampak utama yang mungkin terjadi pada kualitas tepung yang dihasilkan...
- a. Tepung akan memiliki tekstur yang lebih halus      c. Tepung akan memiliki ukuran partikel yang tidak seragam
- b. Tepung akan mengandung lebih banyak serat      d. Tepung akan lebih cepat basi