

**PEMERINTAH DAERAH PROVINSI JAWA BARAT**  
**DINAS PENDIDIKAN**  
**CABANG DINAS PENDIDIKAN WILAYAH IV**  
**SMAN 1 KLARI**

Jalan Raya Kosambi – Telagasari, Klari – Karawang 41371



**ASESMEN SUMATIF AKHIR TAHUN (ASAT)**  
**SEMESTER GENAP**

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'alah sebelum mengerjakan soal ini, *Do your best, be honest, and Good Luck!*

Yuk bisa yuuk

Ada masa depan yang harus diraih dan orangtua yang harus dibanggakan

Dan salah satu bentuk ibadah adalah tekun menuntut ilmu

**A. Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar !**

1. Rumus perhitungan Harga Pokok Produksi/ HPP adalah ...
  - A. Modal/Unit
  - B. Unit/Modal
  - C. Modal+Laba/Unit
  - D. HJP/Unit
  - E. Unit/HJP
2. Berikut ini adalah fungsi kemasan yang paling tepat, kecuali ...
  - A. Agar keren dan terlihat mahal
  - B. Agar produk higienis
  - C. Agar produk awet
  - D. Agar mudah dikonsumsi
  - E. Agar mudah distribusi
3. Jika HPP produk Rp. 10.000,- menginginkan laba sebesar 50% maka harga jual produk adalah ...
  - A. Rp. 15.000,-
  - B. Rp. 150.000,-
  - C. Rp. 10.500,-
  - D. Rp. 15.500,-
  - E. Rp. 20.000,-
4. Berikut ini adalah teknik pengolahan basah, kecuali ...
  - A. Menggoreng
  - B. Merebus
  - C. Mengukus
  - D. Mengetim
  - E. Merebus dalam tekanan tinggi
5. Olahan makanan "sate lilit" berasal dari daerah ...
  - A. Bali
  - B. Jawa Barat
  - C. Sumatra Utara
  - D. Kalimantan Utara
  - E. Nusa Tenggara Timur
6. Proses pengasapan biasanya digunakan untuk mengolah ...
  - A. Ikan
  - B. Telur
  - C. Susu
  - D. Daging
  - E. Ayam mentah
7. Yang *bukan* merupakan tujuan pengolahan pangan hewani adalah ...
  - A. Menambah nilai gizi

- B. Mempermudah distribusi
  - C. Mengurangi nilai jual
  - D. Memperpanjang masa simpan
  - E. Meningkatkan nilai tambah
8. Teknik fermentasi digunakan pada pembuatan ...
- A. Telur asin
  - B. Dendeng
  - C. Yogurt
  - D. Jus jeruk
  - E. Sate
9. Salah satu contoh olahan pangan awetan dari daging adalah ...
- A. Soto
  - B. Rawon
  - C. Abon
  - D. Gulai
  - E. Rendang
10. Bakso biasanya dibuat dari campuran daging dan...
- A. Tepung terigu
  - B. Tepung beras
  - C. Tepung tapioka
  - D. Tepung ketan
  - E. Tepung maizena
11. Tujuan penggunaan rempah-rempah dalam olahan pangan hewani nusantara selain memberi rasa adalah ...
- A. Mengurangi biaya produksi
  - B. Menambah berat makanan
  - C. Menunda pembusukan
  - D. Mempercepat proses masak
  - E. Mengurangi kandungan kolesterol
12. Jika Anda ingin membuat pempek yang kenyal dan lezat, kombinasi bahan utama yang tepat adalah...
- A. Ikan tenggiri, tepung terigu, air
  - B. Ikan lele, tepung beras, santan
  - C. Ikan tenggiri, tepung sagu, air es
  - D. Ikan bandeng, tepung tapioka, air
  - E. Ikan tuna, tepung roti, minyak
13. Salah satu tantangan dalam mengembangkan olahan pangan hewani nusantara ke pasar global adalah...
- A. Terlalu banyak peminat lokal
  - B. Bahan baku terlalu mahal
  - C. Cita rasa yang belum familiar di lidah internasional
  - D. Tidak ada tenaga kerja
  - E. Terlalu banyak bahan pengawet
14. Manfaat mengonsumsi olahan pangan hewani secara teratur adalah...
- A. Meningkatkan energi secara instan
  - B. Menambah vitamin D saja
  - C. Menyediakan protein untuk pembentukan otot
  - D. Meningkatkan kadar gula darah
  - E. Menurunkan tekanan darah
15. Jika sebuah usaha ingin menjual bakso ikan secara online ke luar kota, maka strategi pengemasan yang paling aman adalah...
- A. Menggunakan plastik biasa
  - B. Mengirim dalam keadaan panas
  - C. Membekukan dan dikemas vakum
  - D. Menggunakan wadah karton
  - E. Menggunakan toples kaca
16. Sate lilit Bali berbeda dari sate pada umumnya karena...
- A. Menggunakan daging ayam mentah
  - B. Tidak menggunakan tusuk sate
  - C. Dililitkan ke batang serai
  - D. Dibakar dengan daun pandan

17. Pemanasan bahan pangan hewani bertujuan untuk ...
- Menambah mikroorganisme
  - Meningkatkan harga jual
  - Membusukkan bahan
  - Menambah nafsu makan
  - Membunuh mikroorganisme berbahaya
18. Tujuan pengemasan olahan pangan hewani adalah ...
- Menambah berat produk
  - Meningkatkan harga
  - Menarik perhatian
  - Menurunkan kualitas produk
  - Melindungi produk dari kerusakan
19. Dendeng balado terbuat dari bahan utama ...
- Ayam
  - Ikan
  - Telur ayam
  - Telur puyuh
  - Daging sapi
20. Tujuan pengawetan pada bahan pangan hewani adalah...
- Mengurangi nilai gizi
  - Memperindah warna
  - Menambah rasa pedas
  - Membuat rasa semakin enak
  - Memperpanjang daya simpan
21. Disajikan dalam kuah santan  
Pada satu kali produksi dengan biaya produksi Rp. 5.000.000,- dihasilkan 250 buah produk. Harga Pokok Produksinya adalah ...
- Rp. 5.000,-
  - Rp. 10.000,-
  - Rp. 15.000,-
  - Rp. 20.000,-
  - Rp. 25.000,-
22. Salah satu alasan penting mengapa olahan pangan hewani nusantara seperti rendang dapat bertahan lama tanpa bahan pengawet adalah...
- Mengandung banyak garam
  - Menggunakan teknik penggorengan kering
  - Mengandung santan yang awet
  - Proses memasak lama dengan suhu tinggi
  - Dibungkus dengan daun pisang
23. Berikut ini yang *bukan* termasuk olahan pangan hewani adalah...
- Bakso sapi
  - Tahu isi
  - Telur dadar
  - Abon ayam
  - Rendang
24. Teknik mengolah bahan pangan dengan menggunakan uap panas disebut...
- Menggoreng
  - Mengukus
  - Membakar
  - Merebus
  - Mengapit
25. HPP atau modal pokok adalah biaya yang dikeluarkan untuk membuat produk dan jasa dalam sebuah ukuran. Contohnya adalah ...
- Modal pokok untuk sebuah stok
  - Modal pokok untuk 1 buah baju
  - Modal pokok untuk sebuah restoran
  - Modal pokok perkantoran
  - Modal pokok usaha es krim

**B. Jawablah pertanyaan nomor 3 dan 4 dibawah ini sesuai dengan tugas kelompoknya !**

1. Jelaskan yang dimaksud dengan bahan pangan hewani !  
.....

2. Sebutkan 2 contoh produk olahan dari telur !  
.....

3. Uraikanlah tahapan perancangan olahan bahan pangan hewani yang sudah kelompok kalian buat!

- a. Ide  
.....  
.....

- b. Alat dan Bahan  
.....  
.....

4. Silakan analisis oleh kalian sebagai bahan refleksi pada pembuatan olahan bahan pangan hewani yang kelompok kalian buat dari segi:

- a. Kekurangan produk  
.....  
.....

- b. Kelebihan produk  
.....  
.....