



**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 : E  
Waktu : 90 Menit

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

1. Pada umumnya bahan pangan berasal dari 2 sumber yaitu...
  - a. Nabati dan hewani
  - b. Nabati dan sayuran
  - c. Lemak dan nabati
  - d. Hewani dan sayuran
  - e. Sayuran dan buah
2. Suatu kegiatan untuk menciptakan suatu market atau pangsa pasar disebut...
  - a. Gaya
  - b. Kewirausahaan
  - c. Eksplorasi
  - d. Prakarya
  - e. Iklan
3. Bahan pangan yang berasal dari daging disebut...
  - a. Nabati
  - b. Gizi
  - c. Hewani
  - d. Konsumsi
  - e. 4 sehat 5 sempurna
4. Berikut ini adalah fungsi kemasan yang paling tepat,kecuali...
  - a. Agar produk higienis
  - b. Agar produk awet
  - c. Agar mudah dikonsumsi
  - d. Agar keren dan terlihat mahal
  - e. Agar mudah distribusi
5. Proses melindungi produk agar lebih menarik adalah...
  - a. Pengembangan
  - b. Pengolahan
  - c. Pengawetan
  - d. Pengeringan
  - e. Pengemasan

6. Fungsi kemasan bagi sebuah produk adalah...
  - a. Identitas,distribusi,konsumsi
  - b. Informasi,mahal,awet
  - c. Interest,hygienis,mahal
  - d. Keren,informatif,konsumtif
  - e. Distributif,komunikatif,konsumtif
7. Berikut beberapa contoh makanan berbahan hewani yaitu...
  - a. Rendang,lempor,ketoprak
  - b. Rendang,ayam betutu,telur dadar
  - c. Telur balado,moci,dymsum
  - d. Ayam betutu,rendang,lempuk
  - e. Gulai ikan,telur dadar,bolu
8. Bahan utama membuat rendang adalah...
  - a. Ikan patin
  - b. Ayam
  - c. Daging sapi
  - d. Ikan lele
  - e. Telur
9. Bumbu untuk membuat rendang terdiri atas bawang merah,bawang putih,cabai merah,kemiri,jahe,garam,sereh,lengkuas,dan daun kunyit. Bumbu-bumbu ini berguna untuk pengental, penambah cita rasa dan...
  - a. Penampilan
  - b. Warna
  - c. Manis
  - d. Aroma
  - e. Asin
10. Kriteria-kriteria tertentu yang harus diperhatikan dalam pemilihan wadah-wadah penyajian/kemasan antara lain sebagai berikut...
  - a. Mampu melindungi isinya
  - b. Tidak berbau
  - c. Memiliki daya tarik terhadap konsumen
  - d. Mudah didapat
  - e. Semua benar
11. Teknik memasak dengan memanaskan udara panas dan kering disekelilingnya,biasanya didalam oven sering disebut dengan teknik...
  - a. Memanggang
  - b. Menggoreng
  - c. Merebus
  - d. Menumis
  - e. Deep frying

12. Salah satu contoh kuliner hewani yang digemari oleh kalangan remaja adalah...
- Tahu isi
  - Sosis bakar
  - Gado-gado
  - Mie goreng
  - Pisang coklat
13. Bahan dasar utama untuk membuat bakso adalah
- Air
  - Garam
  - Daging
  - Bawang
  - Minyak
14. Kebab merupakan salah satu makanan hewani yang menggunakan bahan...
- Wortel
  - Kentang
  - Saus
  - Daging
  - Tomat
15. Makanan yang bahan utamanya mengolah bahan hewani adalah...
- Lontong sayur
  - Dawet ayu
  - Keripik
  - Jus
  - Pecel lele

**B. SOAL ESSAY ( 5 SOAL,BENAR 1 POIN 5 )**

1. Mengapa kebersihan penting dalam proses pengolahan bahan pangan?

2. Apa manfaat pengemasan dalam pengolahan makanan?

3. Apa yang dimaksud dengan bahan pangan hewani

4. Bagaimana cara mencegah bau amis saat mengolah ikan?

5. Berikan 3 alasan mengapa pengolahan makanan harus memperhatikan nilai estetika

**C. SOAL MENJODOHKAN ( 5 SOAL, BENAR 1 POIN 5 )**

Tentukan mana kalimat yang paling tepat

1. Makanan hewani

Ikan,ayam,daging,telur

2. Contoh makanan hewani

Makanan yang berasal dari olahan daging

3. Daun pisang, plastik,kertas

Media promosi yang efektif dan menjangkau konsumen lebih luas

4. Peran media sosial

Meningkatkan branding, memperluas pasar, mendapat feedback langsung

5. Manfaat bazar kuliner

Bahan yang dapat dipakai untuk pengemasan makanan

**D. SOAL BENAR SALAH ( 10 SOAL, BENAR 1 POIN 2 )**

1. Melindungi produk, memperpanjang umur simpan, dan menarik konsumen adalah merupakan manfaat pengemasan

Benar                    Salah

2. Menghaluskan daging dengan blender termasuk angkah-angkah pengolahan daging menjadi abon

Benar                    Salah

3. Manfaat mengemas produk dengan desain yang baik adalah untuk menjamin fungsionalitas kemasan

Benar                    Salah

4. Masakan hewani adalah makanan yang berasal dari olahan daging

Benar                    Salah

5. Kacang, buah, sayur termasuk kedalam pangan hewani

Benar                    Salah

6. Menambah aroma makanan tidak termasuk kedalam peranan pengemasan bahan pangan

Benar                    Salah

7. Rendang terkenal berasal dari daerah Kepulauan Riau

Benar                    Salah

8. Pepes Ikan biasanya dibungkus dengan memakai daun pisang

Benar                    Salah

9. Sosis, abon dan nugget merupakan produk pengawetan nabati

Benar                    Salah

10. Suatu analisis terhadap lingkungan internal dan eksternal wira usaha / perusahaan disebut analisis SWOT

Benar                    Salah

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

