



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



Email : [sma\\_it\\_baiturrohman@yahoo.co.id](mailto:sma_it_baiturrohman@yahoo.co.id) | NSS : 32021137054 | NPSN : 69856918  
Kp. Solokpandan 01/ 02 Ds. Sirnajaya Kec. Tarogong Kaler Kab. Garut Prov. Jawa Barat 44151 Kontak. 085 223 015 303

---

**PENILAIAN SUMATIF AKHIR TAHUN (PSAT)**

Mata Pelajaran : Prakarya  
Kelas : XI  
Waktu : 90 menit  
Kurikulum : Merdeka

---

**Petunjuk :**

1. Perhatikan dan ikuti petunjuk pengisian Jawaban yang disediakan;
  2. Periksa dan bacalah soal-soal sebelum Anda menjawab;
  3. Laporkan kepada pengawas kalau terdapat tulisan yang kurang jelas, atau jumlah soal kurang;
  4. Dahulukan mengerjakan soal-soal yang Anda anggap mudah;
  5. Pilihlah salah satu jawaban yang paling benar dengan menghitamkan bulatan jawaban;
  6. Periksalah seluruh pekerjaan Anda sebelum diserahkan kepada pengawas.
- 

1. Hidangan khas daerah Sumatera Barat yang terbuat dari daging sapi dimasak dengan santan dan rempah-rempah adalah...
  - a. Rendang
  - b. Gudeg
  - c. Pempek
  - d. Sate Madura
  - e. Coto Makassar
2. Berikut ini yang merupakan bahan utama dalam membuat gudeg khas Yogyakarta adalah...
  - a. Nangka muda
  - b. Singkong
  - c. Ubi jalar
  - d. Kentang
  - e. Jagung
3. Hidangan yang terbuat dari ikan yang dibalut dengan tepung dan digoreng berasal dari daerah...
  - a. Aceh
  - b. Palembang
  - c. Jawa Timur
  - d. Sulawesi Selatan
  - e. Bali
4. Sate Madura terkenal dengan...
  - a. Rasa manis dan penggunaan kecap
  - b. Kuah santan kental
  - c. Penggunaan bumbu kari
  - d. Daging ikan yang digoreng

- e. Penyajian dengan sambal matah
5. Di bawah ini, yang bukan merupakan hidangan khas daerah adalah...
- Rawon
  - Sushi
  - Ayam Betutu
  - Papeda
  - Coto
6. Proses utama dalam pembuatan rendang adalah...
- Merebus daging dengan santan hingga kering dan bumbu meresap
  - Menggoreng daging dengan tepung
  - Memanggang daging dengan arang
  - Menumis daging dengan kecap manis
  - Membakar daging dengan bumbu kacang
7. Gudeg biasanya dimasak dengan tambahan...
- Santan, daun jati, dan gula merah
  - Tepung terigu dan telur
  - Kecap dan bawang putih
  - Tomat dan cabai merah
  - Bawang bombay dan keju
8. Perbedaan antara rendang dan kari adalah...
- Rendang dimasak hingga kering, sedangkan kari berkuah
  - Kari menggunakan santan, rendang tidak
  - Kari berasal dari Indonesia, rendang dari India
  - Rendang dibuat dari ikan, kari dari daging
  - Kari disajikan dingin, rendang panas
9. Sebutkan dua bahan utama dalam hidangan Ayam Betutu khas Bali!
10. Apa nama hidangan khas Sulawesi Selatan yang berbahan dasar daging sapi dan kuah hitam?
11. Jelaskan mengapa rendang dianggap sebagai hidangan yang tahan lama dan cocok untuk dibawa perjalanan jauh!

Cocokkan hidangan khas dengan daerah asalnya!

No	Hidangan	Daerah Asal
12	Rendang	a. Yogyakarta
13	Gudeg	b. Sumatera Barat
14	Papeda	c. Papua
15	Coto	d. Sulawesi Selatan

16. Produk eco enzyme dibuat dari bahan utama...

- a. Kulit buah dan sayur yang difermentasi
- b. Tepung dan gula
- c. Air dan minyak kelapa
- d. Biji kopi
- e. Kertas dan kayu

17. Fungsi utama eco enzyme adalah sebagai...

- a. Pupuk cair dan pembersih natural
- b. Minuman sehat
- c. Pengawet makanan
- d. Bahan bakar
- e. Pewarna alami

18. Lama fermentasi produk eco enzyme biasanya adalah...

- a. 3 bulan
- b. 1 minggu
- c. 1 bulan
- d. 6 bulan
- e. 1 tahun

19. Berikut ini yang bukan bahan untuk membuat eco enzyme adalah...

- a. Kulit jeruk
- b. Kulit apel
- c. Daun kering

- d. Kulit pisang  
e. Plastik
20. Manfaat utama pupuk cair dari eco enzyme bagi tanaman adalah...  
a. Meningkatkan kesuburan tanah dan mempercepat pertumbuhan tanaman  
b. Mengurangi serangan hama secara kimiawi  
c. Membuat tanaman menjadi tahan api  
d. Memutihkan daun tanaman  
e. Membuat tanaman lebih besar ukurannya tanpa manfaat lain
21. Proses fermentasi eco enzyme menghasilkan zat yang dapat digunakan sebagai...  
a. Enzim untuk memecah kotoran dan bau  
b. Bahan bakar fosil  
c. Pembersih berbahan kimia  
d. Pewarna alami  
e. Makanan ringan
22. Proses pengolahan eco enzyme harus dilakukan dalam wadah yang...  
a. Tertutup rapat agar fermentasi berjalan optimal  
b. Terbuka lebar agar cepat kering  
c. Diberi cahaya langsung  
d. Bersuhu sangat panas  
e. Dimasukkan es batu
23. Sebutkan dua jenis bahan yang bisa digunakan untuk membuat eco enzyme!
24. Tuliskan manfaat eco enzyme sebagai pembersih!

25. Jelaskan secara singkat proses pembuatan eco enzyme dari kulit buah!

Cocokkan bahan dengan produk eco enzyme yang dihasilkan:

No	Bahan
26	Kulit jeruk
27	Kulit apel

Produk
a. Pupuk cair
b. Pembersih natural

28	Kulit pisang
----	--------------

c. Bioaktivator
-----------------

29. Produk pangan kontinental yang terbuat dari roti dan daging asap disebut...
- Sandwich
  - Nasi goreng
  - Sate
  - Pizza
  - Burger
30. Di bawah ini yang bukan produk olahan kontinental adalah...
- Spaghetti
  - Lasagna
  - Sushi
  - Quiche
  - Risotto
31. Produk kontinental yang menggunakan bahan dasar pasta adalah...
- Spaghetti
  - Steak
  - Croissant
  - Tacos
  - Burger
32. Produk olahan kontinental biasanya memiliki ciri...
- Penggunaan bahan seperti keju, daging, dan sayur dengan teknik memasak panggang, rebus, atau tumis
  - Penggunaan bahan utama beras dan ikan mentah
  - Banyak menggunakan santan dan rempah tradisional
  - Dimasak dengan cara kukus dan goreng saja
  - Tidak menggunakan bahan hewani
33. Lasagna adalah produk olahan kontinental yang dibuat dengan lapisan-lapisan...
- Pasta, daging cincang, saus tomat, dan keju
  - Nasi, ayam, dan telur
  - Roti, sayur, dan selai
  - Kentang, daging, dan saus sambal
  - Mi, tahu, dan kecap
34. Risotto merupakan hidangan kontinental yang berbahan dasar...
- Beras yang dimasak dengan kaldu dan bumbu
  - Pasta yang direbus
  - Kentang yang dipanggang

- d. Roti lapis isi daging  
 e. Jagung bakar
35. Keju dalam produk olahan kontinental berfungsi sebagai...  
 a. Penambah rasa dan tekstur creamy  
 b. Bahan pengganti daging  
 c. Pewarna makanan  
 d. Pengawet alami  
 e. Sumber gula
36. Sebutkan dua produk olahan kontinental yang menggunakan keju sebagai bahan utama!
37. Tuliskan teknik memasak utama dalam pembuatan risotto!
38. Jelaskan perbedaan utama antara produk olahan kontinental dan tradisional Indonesia!

Cocokkan produk olahan pada kolom A dengan negara asalnya pada kolom B.

No	Kolom A (Produk Olahan)	Kolom B (Negara Asal)
39.	1.kimchi	A.Jepang
40.	2.roissant	B.Korea Selatan
41.	3.Sushi	C.Prancis

42. Berikut ini merupakan produk olahan nonpangan dari hasil perkebunan adalah...  
 a. Teh  
 b. Kopi  
 c. Karet  
 d. Cokelat  
 e. Kelapa

43. Contoh hasil perkebunan yang tidak digunakan untuk dikonsumsi secara langsung adalah...
- Tebu
  - Sawit
  - Kina
  - Pala
  - pisang
44. Bahan dasar untuk membuat ban kendaraan berasal dari hasil perkebunan yaitu...
- Jagung
  - Karet
  - Kelapa Sawit
  - Serat Rami
  - Gandum
45. Produk berikut ini merupakan hasil perkebunan nonpangan yang digunakan dalam industry kosmetik, yaitu...
- Kopi
  - Cengkeh
  - Minyak nilam
  - Vanili
  - Sagu