

Nama :

Absen :

EVALUASI

Petunjuk:

- Bacalah setiap soal dengan cermat.
- Pilihlah satu jawaban yang paling benar dari pilihan A, B, C, atau D.
- Hitamkan bulatan pada huruf jawaban yang Anda anggap benar di lembar jawaban yang tersedia.
- Jumlah soal: 10 butir
- Skor setiap soal: 10 poin

Soal Pilihan Ganda

1) Yang dimaksud dengan menu dalam dunia kuliner adalah...

- A. Daftar harga makanan dan minuman
- B. Daftar makanan yang tersedia di pasar
- C. Daftar makanan dan minuman yang ditawarkan kepada konsumen
- D. Daftar resep masakan dari berbagai negara
- E. Daftar belanja dapur harian

2) Fungsi utama dari sebuah menu adalah...

- A. Mengatur waktu kerja dapur
- B. Menentukan nama restoran
- C. Menyediakan pilihan makanan bagi pelanggan
- D. Menunjukkan bahan makanan yang tersedia
- E. Menampilkan foto-foto masakan

3) Berikut ini yang termasuk jenis menu berdasarkan waktu penyajian adalah...

- A. Menu harian
- B. Menu diet
- C. Menu prasmanan
- D. Menu sarapan
- E. Menu à la carte

4) Menu yang berubah-ubah setiap hari disebut...

- A. Menu tetap (static menu)
- B. Menu mingguan
- C. Menu harian (daily menu)
- D. Menu musiman
- E. Menu tematik

5) Menu yang menawarkan berbagai pilihan makanan dan dihitung per item disebut...

- A. Menu prasmanan
- B. Menu paket
- C. Menu kombinasi
- D. Menu à la carte
- E. Menu musiman

6) Menu yang sudah ditentukan hidangan dan harganya secara paket disebut...

- A. Menu bebas
- B. Menu diet
- C. Menu table d'hôte
- D. Menu siklus
- E. Menu lengkap

7) Yang termasuk dalam susunan menu lengkap adalah...

- A. Sup - Nasi - Air putih
- B. Hidangan utama - Minuman
- C. Appetizer - Main course - Dessert
- D. Nasi - Lauk - Sambal
- E. Makanan utama - Sayur - Kerupuk

8) Menu yang dirancang khusus untuk orang dengan kebutuhan kesehatan tertentu disebut...

- A. Menu anak-anak
- B. Menu vegetarian
- C. Menu diet
- D. Menu spesial
- E. Menu ringan

9) Salah satu ciri menu prasmanan adalah...

- A. Dihidangkan langsung oleh pelayan
- B. Disajikan secara paket
- C. Makanan diambil sendiri oleh tamu
- D. Disajikan dalam bentuk daftar
- E. Hanya ada satu pilihan

10) Faktor penting dalam menyusun menu adalah, kecuali...

- A. Nilai gizi
- B. Komposisi warna
- C. Kombinasi rasa
- D. Keindahan penyajian
- E. Ukuran piring



NAMA :

KELAS :

Soal Esai

Petunjuk:

- Gunakan bahasa yang baik dan benar.
- Tulis jawaban Anda langsung pada lembar yang telah disediakan

1. Jelaskan pengertian menu dan sebutkan dua fungsi penting dari menu dalam dunia kuliner!

2. Sebutkan dan jelaskan tiga jenis menu berdasarkan waktu penyajian!

3. Apa perbedaan antara menu à la carte dan menu table d'hôte? Berikan contoh masing-masing!

4. Mengapa penyusunan menu harus mempertimbangkan keseimbangan gizi dan estetika tampilan makanan?

5. Anda diminta untuk menyusun menu makan siang lengkap (3 hidangan). Buatlah susunan menunya dan jelaskan alasan Anda memilih menu tersebut!