



Ulangan Harian Prakarya Kelas 8

BAB 1 Mengenal Sereal dan Umbi-Umbian

A. Soal Pilihan Ganda: Pilih salah satu jawaban yang paling tepat

1. **Sereal adalah kelompok tanaman pangan yang bijinya digunakan sebagai sumber ...**
 - a. Protein
 - b. Lemak
 - c. Karbohidrat
 - d. Vitamin
2. **Contoh bahan pangan dari kelompok sereal adalah ...**
 - a. Singkong dan ubi Jalar
 - b. Padi dan jagung
 - c. Kacang tanah dan kedelai
 - d. Kentang dan talas
3. **Beras yang dimodifikasi menjadi nasi instan termasuk contoh ...**
 - a. Produk pangan lokal asli
 - b. Produk modifikasi pangan sereal
 - c. Produk pangan impor
 - d. Produk setengah jadi non-pangan
4. **Karakteristik utama sereal adalah ...**
 - a. Mengandung lemak tinggi
 - b. Sumber protein utama
 - c. Mengandung pati (karbohidrat) tinggi
 - d. Tidak memiliki serat
5. **Tujuan modifikasi sereal adalah ...**
 - a. Mengurangi kandungan karbohidrat
 - b. Mempermudah pengolahan dan meningkatkan daya simpan
 - c. Menghilangkan nilai gizinya
 - d. Membuat biji lebih keras
6. **Modifikasi pangan dari umbi singkong adalah ...**
 - a. Tape dan tiwul
 - b. Nasi dan bubur
 - c. Roti dan mie
 - d. Tempe dan tahu
7. **Umbi talas yang diolah menjadi keripik merupakan contoh modifikasi melalui ...**
 - a. Fermentasi
 - b. Penggorengan
 - c. Pemanggangan
 - d. Pengukusan



Ulangan Harian Prakarya Kelas 8

BAB 1 Mengenal Sereal dan Umbi-umbian

8. Contoh umbi yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia adalah ...
- Kacang tanah dan kedelai
 - Ubi jalar dan singkong
 - Gandum dan jagung
 - Padi dan sorghum
9. Umbi talas memiliki kandungan utama ...
- Protein
 - Pati/karbohidrat
 - Lemak nabati
 - Vitamin C
10. Salah satu keuntungan mengolah umbi menjadi tepung adalah ...
- Mengurangi kandungan karbohidrat
 - Mempermudah penyimpanan dan memperpanjang masa simpan
 - Membuat umbi lebih keras
 - Mengurangi nilai gizinya
- B. Soal Menjodohkan: odohkan pernyataan di kolom kiri dengan pilihan jawaban yang sesuai di kolom kanan.
- | | | |
|--|---|--|
| 1. Beras ketan yang diolah menjadi kue tradisional | ● | ● Produk olahan sereal |
| 2. Gandum yang diolah menjadi mie instan | ● | ● Produk olahan umbi |
| 3. Karakteristik jagung | ● | ● Modifikasi menjadi makanan tradisional |
| 4. Dapat dimodifikasi menjadi nasi instan, tepung, dan mie | ● | ● Mengandung karbohidrat dan serat |
| 5. Dapat dimodifikasi menjadi tape, keripik, dan tepung moca | ● | ● Modifikasi menjadi makanan olahan modern |



Ulangan Harian Prakarya Kelas 8

BAB 1 Mengenal Sereal dan Umbi-Umbian

B. Soal Isian Singkat: Isilah dengan jawaban yang benar (menggunakan huruf kecil).

1. Singkong yang difermentasi menggunakan ragi akan menghasilkan makanan tradisional berupa-----
2. Sereal dan umbi sama-sama bermanfaat bagi tubuh karena keduanya merupakan sumber utama-----
3. Oatmeal yang sering dikonsumsi untuk sarapan terbuat dari biji-----
4. Jagung pipil yang diolah dengan cara dipanaskan akan mengembang menjadi -----
5. Ubi jalar ungu banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan karena mengandung pigmen alami berupa ----- yang berfungsi sebagai antioksidan.