

LIVEWORKSHEETS

ASESMEN FORMATIF SEMESTER GANJIL
PRAKARYA PENGOLAHAN KELAS 9
SMP WACHID HASJIM 9 SEDATI
TAHUN AJARAN 2026/2027

Pilihan Ganda

1. Bagian lunak pada hewan yang terbungkus kulit dan melekat pada tulang merupakan pengertian dari?

2. Ikan Bandeng merupakan salah satu jenis ikan khas dari Sidoarjo dan merupakan icon kota Sidoarjo. Salah satu ciri khas dari ikan bandeng adalah?

3. Kandungan nutrisi yang terdapat dalam ikan dan tidak didapatkan dari daging adalah?

4. Ikan adalah bahan utama dalam pembuatan pempek yang merupakan makanan khas dari?

5. Jenis pengembangan olahan daging segar menjadi produk olahan pangan setengah jadi antara lain?

6. Metode pengolahan produk mentah menjadi produk setengah jadi berbeda dari pengolahan menjadi produk siap konsumsi. Berikut merupakan metode pengolahan bahan mentah menjadi olahan setengah jadi, kecuali?

7. Teknik yang digunakan untuk pengolahan pangan setengah jadi yang mengandalkan sinar matahari disebut dengan?

8. Bahan pangan setengah jadi yang erasal dari daging sapi dengan ciri-ciri pipih, tipis dan kering adalah?

9. Ikan asin, teri, dan ebi merupakan jenis olahan yang menggunakan teknik?

LIVEWORKSHEETS

10. Fozen food dan fish cake merupakan olahan pangan setengah jadi yang menggunakan teknik?

11. Contoh olahan daging bebek adalah?

12. Bakso merupakan jenis bahan makanan setengah jadi, bahan makanan yang dapat dibuat menjadi bakso adalah?

13. Aluminum foil bisa digunakan sebagai wadah pengemas daging. Berikut keunggulan bahan aluminium foil, **kecuali**?

14. Masakan olahan dari daging khas jawa timur yang sangat terkenal adalah rawon. Salah satu rempah-rempah yang identic sebagai bumbu rawon adalah?

15. Pangan setengah jadi saat ini sangat beragam, berikut contoh pangan setengah jadi, kecuali?

LIVEWORKSHEETS

ASESMEN FORMATIF SEMESTER GANJIL
PRAKARYA PENGOLAHAN KELAS 9
SMP WACHID HASJIM 9 SEDATI
TAHUN AJARAN 2026/2027

Jodohkanlah olahan setengah jadi dibawah ini dengan ciri-ciri yang sesuai!

Jenis Olahan	Ciri-ciri
Ikan Asin	• Berbahan daging • Disukai banyak orang terutama anak kecil • Dimasukkan kedalam pembungkus berupa usus atau buatan
Sosis	• Terbuat dari bahan daging sapi • Mengawetkan daging dalam air garam (brine) • Biasa dibuat campuran perkedel, telur dadar atau mie rebus
Dendeng	• Menggunakan teknik penggaraman • Rasa dominan asin • Memiliki banyak jenis olahan sebagai bumbu pelengkap
Kornet	• Biasa terbuat dari ikan, atau udang • Memiliki citarasa gurih • Disukai oleh seluruh masyarakat • Menggunakan pengeringan dalam teknik pengolahannya
Kerupuk	• Berbentuk pipih serta kering • Terbuat dari daging • Menggunakan teknik pengeringan dalam pembuatannya

LIVEWORKSHEETS

ASESMEN FORMATIF SEMESTER GANJIL
PRAKARYA PENGOLAHAN KELAS 9
SMP WACHID HASJIM 9 SEDATI
TAHUN AJARAN 2026/2027

Jodohkanlah Teknik pengolahan dengan Olahan yang tepat dibawah ini!

Teknik pengolahan	Contoh Olahan
Pengeringan	• Sosis • Nugget • bakso
Pembekuan	• Kerupuk ikan • Kerupuk udang • terasi
penggaraman	• Kornet • Sarden • Telur ikan
Pengasapan	• Ikan asap • Telur asin bakar • Ikan pe
Pengalengan	• Ikan asin • Teri • Cumi asin

LIVEWORKSHEETS

ASESMEN FORMATIF SEMESTER GANJIL
PRAKARYA PENGOLAHAN KELAS 9
SMP WACHID HASJIM 9 SEDATI
TAHUN AJARAN 2026/2027

Berilah tanda (v) di kolom benar atau salah, pada penyataan dibawah ini!

No.	PERNYATAAN	BENAR	SALAH
1	Daging kambing dan daging sapi merupakan jenis daging dari hewan berkaki empat. Kadar Kolesterol dari daging kambing lebih tinggi dibandingkan dengan daging sapi		
2	Daging kerbau memiliki warna lebih gelap dibandingkan dengan daging sapi, tetapi memiliki lemak yang berwarna lebih putih		
3	Terdapat dua jenis daging ayam yang sering dijumpai di pasaran, yakni ayam broiler dan ayam kampung. Jenis ayam kampung memiliki ekstur daging yang lebih lembut daripada ayam broiler		
4	Bagian tubuh bebek yang sering digunakan dalam masakan adalah bagian paha dan dada. Ciri yang membedakan daging bebek dengan daging ayam adalah bagian warnanya yang cenderung lebih pucat.		
5	Daging kalkun bagian kaki atau paha bagian kaki atau paha ditandai dengan warna daging yang lebih gelap serta mengandung lebib banyak lemak dan lebih sedikit protein daripada bagian dada atau sayap.		

LIVEWORKSHEETS