

**PRAKARYA KELAS 9**

**ASESMEN SUMATIF  
TENGAH SEMESTER  
(ASTS) GENAP**



**SMP WACHID HASJIM 9 SEDATI  
TAHUN AJARAN 2025/2026**

**ASESMEN SUMATIF TENGAH SEMESTER (ASTS) GENAP  
PRAKARYA PENGOLAHAN KELAS 9  
SMP WACHID HASJIM 9 SEDATI  
TAHUN AJARAN 2025/2026**

**Pilihan Ganda**

1. Hasil samping hewan yang diolah menjadi produk non pangan dapat berasal dari peternakan dan perikanan. Berikut yang merupakan hasil samping peternakan yang dapat diolah menjadi produk nonpangan adalah?
2. Berikut yang bukan merupakan bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan adalah?
3. Setiap jenis hewan memiliki kulit yang melapisi organ dalamnya. Kulit hewan sebagai salah satu hasil samping yang biasa digunakan untuk bahan baku kerajinan, kecuali?
4. Berikut yang bukan merupakan kandungan hasil samping berupa tulang ikan adalah?
5. Dalam mengolah hasil samping ikan dan daging dibutuhkan berbagai teknik. Dimana metode yang mencelupkan bahan pangan kedalam air mendidih adalah?
6. Pengolahan hasil samping dari ayam menjadi produk non pangan yaitu?
7. Makanan yang memiliki jumlah kandungan karbohidrat, protein, lemak dan vitamin yang cukup untuk tubuh adalah?
8. Bahan dasar pembuatan lumpia khas semarang adalah rebung. Modifikasi isian lumpia yang dapat dilakukan dengan memanfaatkan potensi lokal berupa daging dan ikan, kecuali mengganti rebung dengan?
9. Tujuan dilakukan modifikasi makanan yaitu memperpanjang usia produk agar lebih awet. Berikut yang Bukan memperpanjang usia makanan secara biologi yaitu?
10. Ketupat merupakan salah satu makanan dengan alat penyajian yang menggunakan?

11. Berikut yang tidak termasuk olahan modifikasi dari daging dan ikan adalah?

12. Berikut merupakan olahan makanan yang sudah dimodifikasi dari daging adalah, kecuali?

13. Uji coba rasa dengan cara mencoba makanan setelah selesai diolah merupakan pengelolaan pangan pada tahap?

14. Memberi informasi tentang isi produk tanpa harus membuka kemasan adalah tujuan dari?

15. Kornet merupakan olahan daging yang biasa dikemas dalam bentuk cup kaleng. Cup kaleng termasuk jenis kemasan?

**ASESMEN SUMATIF TENGAH SEMESTER (ASTS) GENAP**  
**PRAKARYA PENGOLAHAN KELAS 9**  
**SMP WACHID HASJIM 9 SEDATI**  
**TAHUN AJARAN 2025/2026**

**Jodohkanlah jenis bahan samping dibawah ini dengan ciri-ciri yang sesuai!**

**Jenis Bahan Samping**

**Kulit sapi/kerbau**

**Ciri-ciri**

- Salah satu bagian dari ayam
- Mengandung protein, kolagen, dan kalsium
- Dapat diolah menjadi keripik dan balado

**Ceker**

- Bagian terluar dari komoditas perikanan
- Bertekstus sangat keras
- Tidak bisa dibuat menjadi olahan dan hanya dibuat kerajinan

**Kulit ikan**

- Bagian luar dari hewan
- Memiliki fungsi sebagai perasa serta mengatur suhu tubuh
- Dapat diolah menjadi kerupuk
- Dapat diolah menjadi bedug/rebana

**Cangkang kerang**

- Tempat dimana terdapat insang
- Memiliki nilai jual lumayan tinggi
- Biasa diolah menjadi gulai atau sop

**Kepala ikan**

- Merupakan bagian luar dari ikan
- Memiliki fungsi sebagai alat perasa
- Dapat diolah menjadi olahan kerupuk

Jodohkanlah Teknik pengolahan dengan Olahan yang tepat dibawah ini!

**Teknik pengolahan**

Pengeringan

Penggilingan

penggaraman

Pengasapan

Pengalengan

**Contoh Olahan**

- Sosis
- Nugget
- bakso

- Kerupuk ikan
- Kerupuk udang
- terasi

- Kornet
- Sarden
- Telur ikan

- Ikan asap
- Telur asin bakar
- Ikan pe

- Ikan asin
- Teri
- Cumi asin



**ASESMEN SUMATIF TENGAH SEMESTER (ASTS) GENAP  
PRAKARYA PENGOLAHAN KELAS 9  
SMP WACHID HASJIM 9 SEDATI  
TAHUN AJARAN 2025/2026**

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

<b>No.</b>	<b>PERNYATAAN</b>	<b>BENAR</b>	<b>SALAH</b>
1	Kok dan kemoceng merupakan hasil nonpangan dari bahan baku bulu ayam		
2	Gelatin merupakan zat protein yang diperoleh dengan memanfaatkan produk perikanan		
3	Silase merupakan salah satu jenis bahan baku yang digunakan untuk membuat pakan ikan		
4	Penggorengan atau teknik menggoreng merupakan salah satu cara memasak makanan menggunakan minyak atau lemak		
5	Dalam pengemasan, terdapat pengemasan sekunder, yakni pengemasan yang berhubungan atau kontak langsung dengan produk makanan		