

SUMATIF TENGAHSEMESTER (STS)

TAHUN PELAJARAN 2026/2027

Satuan Pendidikan	:	SMKN 3 Garut
Mata Pelajaran	:	Dasar Program Kuliner
Kelas / Fase	:	X Kuliner / Fase E
Semester / Tahun Pelajaran	:	Ganjil / 2026-2027
Bentuk Ujian	:	Asesmen Sumatif Tengah Semester (ASTS)
Lingkup Materi	:	Peralatan Dapur & Menu
Alokasi Waktu	:	60 Menit
Jumlah Soal	:	25 Pilihan Ganda

Nama Siswa:	
Nomor Absen:	
Kelas:	

PETUNJUK UMUM UJIAN:

1. Tulis nama dan identitas dengan benar pada lembar jawaban.
2. Periksa jumlah soal sebelum mulai mengerjakan.
3. Bacalah soal dengan cermat dan ikuti perintahnya.
4. Pilih satu jawaban yang paling tepat untuk soal pilihan ganda dengan menyilang (X) huruf A, B, C, D, atau E.
5. Jawaban uraian harus ditulis singkat, jelas, dan rapi.
6. Gunakan alat tulis sesuai ketentuan (pensil 2B untuk LJK, bolpoin untuk esai).
7. Dilarang mencontek atau bekerja sama.

SOAL PILIHAN GANDA (PG)

1. Di sebuah hotel berbintang, terdapat bagian dapur yang khusus bertugas untuk menyiapkan berbagai makanan dingin seperti salad, saus dingin, dan hidangan pembuka lainnya. Bagian dapur ini dikenal dengan istilah...
- A. Main kitchen
 - B. Garde manger
 - C. Entremetier section
 - D. Butcher
 - E. Banquet section

2. Peralatan dapur dibedakan menjadi kitchen equipment dan kitchen utensils. Pernyataan di bawah ini yang paling tepat untuk mendeskripsikan *kitchen equipment* adalah...

- A. Peralatan berukuran kecil, mudah dipindahkan, dan dioperasikan manual.
- B. Peralatan yang terbuat dari bahan kaca atau plastik ringan untuk persiapan.
- C. Perlengkapan dapur berukuran besar, sulit dipindahkan, dan umumnya beroperasi dengan mesin/listrik.
- D. Peralatan yang khusus digunakan hanya untuk menyajikan makanan di atas meja.
- E. Alat-alat seperti pisau, sendok takar, dan talenan yang wajib ada di dapur panas.

3. (*Stimulus Kasus*) Chef Juna menugaskan asistennya untuk menimbang tepung terigu sebanyak 500 gram menggunakan timbangan digital. Namun, asisten tersebut tidak memperhatikan satuan yang tertera di layar timbangan (menunjukkan 'lb' atau pound) dan tetap menimbang hingga angka 500. Dampak logis dari kesalahan penggunaan alat persiapan memasak ini adalah...

- A. Adonan akan menjadi sangat encer karena kekurangan tepung.
- B. Adonan akan gagal karena jumlah terigu jauh melebihi resep (500 pound setara ratusan kilogram).
- C. Timbangan digital akan otomatis mengonversi pound ke gram.
- D. Timbangan digital akan rusak karena tidak kuat menahan beban.
- E. Tekstur adonan tidak berubah karena pound dan gram adalah satuan yang sama nilainya.

4. Pisau memiliki bagian-bagian dengan fungsi yang berbeda. Bagian punggung pisau yang tidak tajam dan berada di sisi berlawanan dengan cutting edge disebut.....

- A. Tip
- B. Tang
- C. Heel
- D. Spine
- E. Bolster

5. Convection oven merupakan salah satu alat pemanggang yang sangat populer di dapur industri. Keunggulan utama dari convection oven dibandingkan dengan conventional oven biasa adalah...

- A. Memiliki elemen pemanas yang hanya terletak di bagian atas untuk merenyahkan makanan.
- B. Mampu memutar rak di dalam oven sehingga makanan berputar seperti planet.
- C. Memiliki kipas di bagian belakang yang memutar udara panas agar suhu merata dan mengurangi kelembapan.
- D. Menggunakan gelombang mikro untuk memanaskan makanan secara instan.
- E. Dikombinasikan dengan fungsi steamer sehingga bisa memanggang dan mengukus bersamaan.

6. Peralatan penyimpanan yang digunakan untuk memajang makanan yang telah siap disajikan, biasanya terbuat dari kaca, tanpa pengaturan suhu mekanis, dan suhunya mengikuti suhu ruang adalah...

- A. Walk in chiller
- B. Display case
- C. Showcase warmer
- D. Upright freezer
- E. Steam table

7. Restoran mewah umumnya menggunakan peralatan penyajian berbahan keramik/porselen (chinawares) dan gelas (glasswares). Manakah dari pasangan berikut yang **keduanya** merupakan bagian dari chinawares?

- A. Dessert plate dan Wine glass
- B. Soup cup dan B&B plate
- C. Water goblet dan Juice glass
- D. Dinner fork dan Dinner plate
- E. High ball glass dan Tea cup

8. Peralatan masak berbahan besi (cast iron) sangat baik dalam mendistribusikan panas, namun memiliki kelemahan utama dibandingkan baja tahan karat (stainless steel), yaitu...

- A. Sangat mudah meleleh jika terkena panas tinggi.
- B. Mudah berkarat jika tidak dirawat dan dikeringkan dengan baik.
- C. Bereaksi buruk dengan makanan yang tidak asam.
- D. Terlalu ringan sehingga mudah bergeser di atas kompor.
- E. Menyebabkan reaksi beracun ketika bersentuhan dengan minyak.

9. (*Stimulus Kasus*) Dian dan Ade baru saja selesai memasak. Mereka mencuci sebuah mangkuk kayu (wooden bowl) dan membiarkannya basah mengering dengan sendirinya di rak piring dalam waktu yang lama. Berdasarkan prosedur perawatan alat dapur berbahan kayu, evaluasi tindakan mereka adalah..

- A. Benar, karena kayu membutuhkan kelembapan alami agar tidak mudah retak.
- B. Benar, karena membiarkan mengering sendiri lebih higienis daripada menggunakan lap kain.
- C. Salah, karena peralatan kayu harus segera dikeringkan setelah dicuci untuk mencegah tumbuhnya jamur atau pelapukan.
- D. Salah, karena peralatan kayu seharusnya tidak boleh dicuci dengan air, melainkan cukup dilap kering.
- E. Salah, karena kayu harus dipanggang di dalam oven agar benar-benar kering.

10. Di area dapur, penggunaan kain (linen) diatur secara ketat untuk mencegah kontaminasi silang. Kain berwarna putih yang khusus digunakan hanya untuk mengelap atau mengeringkan peralatan makan (piring/gelas) yang akan disajikan ke tamu disebut..

- A. Apron
- B. Oven mitts
- C. Kitchen towel
- D. Dish towel
- E. Handuk tangan

11. Jika seorang juru masak (cook) harus membuat adonan roti tawar yang sangat padat dalam kapasitas industri (jumlah besar), jenis mixer apakah yang paling ideal dan efisien untuk dioperasikan?

- A. Hand mixer
- B. Hand blender
- C. Spiral mixer
- D. Planetary mixer
- E. Meat slicer

12. Salah satu jenis wajan/panci (pan) yang memiliki ciri khas berdiameter kecil namun tinggi menjulang, dan digunakan khusus untuk memasak kaldu (stock) dalam waktu lama agar air tidak cepat menguap, disebut...

- A. Sauce pot
- B. Frying pan
- C. Saute pan
- D. Stock pot
- E. Roasting pan

13. Dalam industri kuliner, kata "Menu" memiliki definisi yang luas tergantung sudut pandangnya. Dari sudut pandang operasional dapur, menu berfungsi sebagai...

- A. Daftar makanan yang bisa dipesan pelanggan.
- B. Daftar makanan yang akan disajikan saat perjamuan.
- C. Media promosi paling efektif untuk menarik minat tamu hotel.
- D. Daftar pedoman makanan yang akan dimasak dan penetapan pembelian bahan.
- E. Surat tagihan makanan kepada pihak catering.

14. Menu klasik merupakan susunan hidangan perjamuan abad ke-19 yang sangat panjang. Sedangkan menu modern merupakan penyederhanaan yang umumnya hanya terdiri atas 3-5 giliran. Struktur standar dari 4 giliran hidangan (4-course menu) yang benar dan berurutan adalah...

- A. Appetizer - Main Course - Soup - Dessert
- B. Soup - Appetizer - Dessert - Main Course
- C. Appetizer - Soup - Main Course - Dessert
- D. Main Course - Soup - Appetizer - Dessert
- E. Dessert - Appetizer - Soup - Main Course

15. Suatu restoran menyajikan salad segar dengan saus vinaigrette sebagai hidangan pertama, dihidangkan dalam suhu dingin (cold appetizer). Tujuan utama penyajian hidangan ini adalah...

- A. Mengenyangkan perut tamu sebelum makanan berat datang.
- B. Menyeimbangkan rasa manis dari dessert yang akan disajikan.
- C. Memberikan asupan karbohidrat utama.
- D. Membangkitkan selera makan tamu (appetizer).
- E. Membersihkan sisa rasa (palate cleanser) di mulut tamu.

16. Menu hidangan utama (Main Course) dalam susunan kontinental biasanya disajikan dalam porsi terbesar. Komposisi yang tepat dan seimbang untuk sepiring main course yang standar harus terdiri dari...

- A. Sumber protein hewani/nabati, sumber karbohidrat, dan sumber vitamin/mineral (sayuran).
- B. Tiga jenis karbohidrat berbeda seperti nasi, kentang, dan mi.
- C. Hanya olahan daging merah dengan saus kental, tanpa pendamping.
- D. Makanan penutup yang digabungkan dengan sayuran rebus.
- E. Sup kental yang dicampur dengan potongan roti (croutons).

17. (Stimulus Data Menu)

Sebuah kafe memberikan daftar menu bertuliskan:

- Nasi Goreng Spesial : Rp 35.000
- Spaghetti Bolognese : Rp 40.000
- Es Teh Lemon : Rp 15.000

Pelanggan bebas memilih apa yang ingin dipesan dan hanya membayar sesuai makanan yang dipilihnya. Sistem menu ini diklasifikasikan sebagai.....

- A. Table d'hote
- B. Set Menu
- C. Menu Buffet
- D. A la Carte
- E. Cycle Menu

18. Menu "Table d'hote" memiliki karakteristik yang bertolak belakang dengan A la carte. Ciri khas utama dari menu Table d'hote adalah....

- A. Tamu mengambil sendiri makanannya di meja panjang (prasmanan).
- B. Setiap item makanan memiliki harga tersendiri yang terpisah.
- C. Menu merupakan satu paket hidangan lengkap yang harganya telah ditetapkan secara keseluruhan.
- D. Menu tersebut hanya disajikan pada waktu makan tengah malam (supper).
- E. Menu selalu berubah-ubah setiap hari dalam siklus mingguan.

19. (Stimulus Kasus)

Kantin SMKN 3 Garut menyusun jadwal menu makan siangnya. Hari Senin: Soto Ayam, Selasa: Nasi Rames, Rabu: Gado-gado, Kamis: Mie Bakso, Jumat: Nasi Kuning. Minggu berikutnya, jadwal ini berulang kembali dari awal. Dilihat dari sifatnya, menu ini disebut sebagai...

- A. Static Menu
- B. Cycle Menu (Menu Siklis)
- C. Buffet Menu
- D. A la Carte Menu
- E. Branch Menu

20. Breakfast (makan pagi) disajikan antara pukul 06.00-10.00. Susunan menu makan pagi yang terdiri atas sari buah, telur yang digoreng, sosis, tomat, jamur, roti panggang, dan teh/kopi panas dikategorikan sebagai menu...

- A. Continental breakfast
- B. Oriental breakfast
- C. Full English breakfast
- D. Branch
- E. Supper

21. Kegiatan minum teh sore hari sekitar pukul 16.00-17.00 yang dilengkapi dengan kue-kue manis maupun gurih (snacks) di dunia kuliner lebih dikenal dengan istilah...

- A. Brunch
- B. Supper
- C. Tea Time
- D. Late Dinner
- E. Appetizer time

22. Dalam menyusun sebuah menu yang akan dijual di restoran, banyak aspek yang harus dipertimbangkan. Salah satunya adalah "**Musim**". Tindakan manakah di bawah ini yang menunjukkan penerapan prinsip "musim" yang tepat?

- A. Menjual es serut dan minuman dingin secara besar-besaran saat puncak musim hujan.
- B. Menciptakan menu berbahan dasar mangga (mango sticky rice) justru pada saat pohon mangga tidak berbuah agar terkesan eksklusif dan mahal.
- C. Menyajikan hidangan sup hangat dan rempah-rempah yang bisa menghangatkan tubuh di saat musim hujan/musim dingin.
- D. Menyusun menu masakan Perancis di restoran yang tidak memiliki koki terlatih.

E. Mengabaikan kesukaan tamu setempat asalkan bahan bakunya sedang musim panen.

23. Salah satu kriteria penyusunan menu yang baik adalah keseimbangan (balance). Keseimbangan menu tidak hanya soal gizi, tetapi juga variasi rasa, tekstur, metode masak, dan warna. Di bawah ini, kombinasi menu manakah yang **TIDAK** seimbang (salah) karena terlalu monoton?

- A. Nasi putih, ayam bakar, tumis buncis, dan es jeruk segar.
- B. Nasi putih, sayur bayam bening, ikan goreng, dan buah potong.
- C. Kentang tumbuk (mashed potato), sup krim jamur (mushroom cream soup), dan saus mayones (mayonnaise).
- D. Kentang goreng, steak daging sapi lada hitam, dan salad sayur vinaigrette.
- E. Nasi merah, gulai ayam, lalapan mentah, dan sambal terasi.

24. Jika sebuah restoran ingin mengadakan perjamuan pernikahan dengan tamu 500 orang, jenis menu dan pelayanan apa yang paling efektif dan efisien diterapkan?

- A. A la carte service, di mana setiap tamu dilayani pesanan khususnya.
- B. Room service, mengantar makanan ke ruangan tamu satu per satu.
- C. Buffet menu (prasmanan), di mana makanan ditata di meja panjang dan tamu mengambil sendiri.
- D. Static menu dengan pelayanan drive-thru.
- E. Continental breakfast menu pada jam 8 malam.

25. Seorang wirausahawan pemula ingin membuka warung masakan Padang, tetapi ia belum memiliki wajan/panci berkapasitas besar dan mesin penghalus bumbu (blender industri), serta stafnya belum pandai mengolah santan dalam jumlah besar. Berdasarkan prosedur penyusunan menu, faktor utama apa yang diabaikan wirausahawan tersebut ?

- A. Karakteristik tamu dan keseimbangan gizi.
- B. Kemampuan tenaga kerja dan kelengkapan peralatan.
- C. Waktu makan dan pergantian cuaca (musim).
- D. Menu siklis dan menu statis.
- E. Jenis pelayanan table d'hote.