

Nama :
Kelas :

SOAL PENYAJIAN



A



B

1. Masakan A, kolak biji salak aneka jenis ubi, dan **Masakan B** kolak biji salak ubi kuning. Ketika memandang sekilas, tentunya orang akan lebih penasaran untuk mencoba hidangan **A**. Ini disebabkan karena penyajian kolak biji salak gambar **A** memperhatikan

- a. warna
- b. tektur
- c. rasa
- d. suhu



A



B

2. Gambar B, getuk lindri dengan irisan kotak yang biasa kita lihat, **Gambar A**, modelnya jarang kita lihat. Lebih tertarik melihat **A** karena yang **B** udah biasa, padahal rasa **A** belum tentu lebih enak. Ini disebabkan karena faktor ... mempengaruhi sebuah penyajian.

- a. tektur
- b. bentuk
- c. rasa
- d. kebersihan



A



B

3. Gambar A, kolak biji salak aneka ubi, **Gambar B** adalah kolak biji salak kombinasi pisang dan kolang – kaling. Alasan seseorang memilih memasak dengan kombinasi gambar **B** adalah karena pertimbangan kombinasi ... mempengaruhi sebuah penyajian.

- a. warna
- b. tektur
- c. bentuk
- d. garnis



A



B

- 4.** Gambar **B** lebih menarik padahal rasa belum tentu lebihlezat, ini bukti bahwa ... mempengaruhi sebuah penyajian.
- a. rasa
 - b. nutrisi
 - c. bentuk
 - d. garnis



5. Walaupun hidangan yang disajikan sangat menarik, tapi proses penyajian juga harus diperhatikan. Jika prosesnya seperti gambar diatas tentu pembeli enggan menyantapnya. Ini berati ... menjadi sebuah faktor dalam penyajian.

- a. kerapian
- b. kebersihan
- c. alat yang modern
- d. keindahan