

## PENGOLAHAN HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN MENADI MAKANAN SIAP SAJI

A. Perhatikan Video dibawah ini



B. Pilihlah jawaban yang paling benar

1. Dibawah ini yang termasuk hasil perikanan adalah .....
  - a. Daging, Telur, udang
  - b. Ikan, udang, cumi
  - c. telur, susu, daging
  - d. telur, ikan, cumi
2. Daging yang berasal dari unggas, biasanya berwarna.....
  - a. Merah
  - b. Hitam
  - c. Putih
  - d. coklat
3. Ikan bandeng biasanya hidup diperairan .....
  - a. Tawar
  - b. Laut
  - c. Payau
  - d. laut dalam
4. Udang, cumi, ikan, kerang, teripang merupakan bahan pangan yang berasal dari hasil ...
  - a. Perikanan
  - b. Pertanian
  - c. Peternakan
  - d. perkebunan
5. Dibawah ini, Ikan yang hidup diperairan laut adalah .....
  - a. Ikan kembung, ikan bawal, ikan teri
  - b. Ikan kembung, ikan bandeng, ikan lelel
  - c. ikan teri, ikan tenggiri, ikan tuna
  - d. ikan bawal, ikan lele, ikan kakap
6. Kegiatan menyiapkan/ mengolah bahan makanan menjadi hidangan yang siap untuk dikonsumsi dengan cara memanaskan bahan makanan agar bahan makanan tersebut aman untuk dikonsumsi, disebut .....
  - a. Menyajikan
  - b. Memasak
  - c. Membersihkan
  - d. Mengemas
7. Hasil utama dari peternakan adalah .....
  - a. Daging, telur, susu
  - b. Tulang, susu, kulit
  - c. daging, madu, tulang
  - d. susu, tulang, daging
8. Bagian lunak di tubuh hewan yang terbungkus kulit dan melekat pada tulang yang menjadi bahan olahan pangan adalah.....
  - a. Ikan
  - b. Telur
  - c. Daging
  - d. Udang
9. Urutan tahapan pengolahan yang benar dibawah ini adalah .....
  - a. Perencanaan, pembuatan, evaluasi, pengemasan
  - b. Perencanaan, evaluasi, pembuatan, pengemasan
  - c. Perencanaan, pengemasan evaluasi, pembuatan
  - d. Perencanaan, pembuatan, pengemasan, evaluasi
10. Memasak bahan makanan dengan uap panas dari rebusan air yang ada di bawahnya dan bahan makanan/masakan tidak menyentuh air yang menghasilkan uap tersebut, disebut dengan .....
  - a. Merebus
  - b. Mengukus
  - c. Membakar
  - d. Memanggang
11. Tumpi-tumpi yang merupakan makanan khas Sulawesi selatan yang terbuat dari ikan, dalam pengolahannya menggunakan metode memasak dengan cara .....
  - a. Merebus
  - b. Menggoreng
  - c. Memanggang
  - d. Membakar
12. Alat yang sering digunakan untuk memanggang, adalah .....
  - a. dandang
  - b. Wajan, grill
  - c. Microwave, Oven
  - d. Oven, grill
13. Metode Pengolahan membakar adalah metode yang dilakukan untuk mematangkan bahan makanan dengan menggunakan bara api secara langsung. Alat yang digunakan untu metode membakar adalah ..
  - a. Panic
  - b. oven
  - c. grill
  - d, microwae
14. Nasu Palekko yang merupakan makanan khas dari Pinrang Sulawesi Selatan, berbahan dasar dari ...
  - a. Ikan
  - b. daging sapi
  - c. Udang
  - d. Bebek
15. Makanan khas Sulawesi selatan yang terbuat dari ikan yaitu "
  - a. Empek-empek
  - b, konro
  - c. Lawa bale
  - d. ikan krispi
16. Bahan dasar dari pallu mara adalah .....
  - a. Udang
  - b. ikan
  - c, kepiiting
  - d, telur

17. Faktor-faktor yang juga harus diperhatikan dalam menyuguhkan makanan, kecuali .....
- a. Cita rasa      b. Higienis      c. Tekstur dan warna      d. Harga dan menu
18. Dibawah ini yang tidak termasuk fungsi kemasan adalah .....
- a. Melindungi makanan      c. menjadi daya Tarik  
b. Menentukan bahan makanan      d. informasi mengenai makanan
19. Kemasan olahan ikan dan daging secara tradisional, biasanya menggunakan ....
- a. Plastik      b. Kertas      c. daun pisang      d. Daun kemangi
20. Agar makanan tetap terjaga kebersihannya serta menjaga cita rasa makanan, maka perlu diberikan .....
- a. Rasa      b. Hiasan      c. Kemasan      d. Warna
- C. Buatlah garis dari gambar ke jawaban yang sesuai



Merebus



Memanggang



Menggoreng



Mengukus



Membakar

- D. Tariklah jawaban sesuai dengan gambar






Nasu Cempa




Lawa Bale

Pallu mara




Tumpi-tumpi




Lebba-lebba