


A. Berilah tanda silang (X) huruf a, b, c, atau d pada jawaban yang paling benar!

1. Proses mengurangi kadar air bahan sampai batas perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat penyebab pembusukan terhambat merupakan prinsip dasar
 - a. pengeringan
 - b. pasteurisasi
 - c. pengecilan ukuran
 - d. ekstraksi
2. Metode pengeringan yang paling tepat untuk kerjainan dari kulit ikan yaitu
 - a. diasapi dengan sabut kelapa
 - b. dijemur dengan sinar matahari
 - c. dipanasi dengan oven elektrik
 - d. disimpan di atas para-para
3. Selain faktor kepadatan dan jenis produk, faktor lain yang juga menentukan keberhasilan teknik penyimpanan produk makanan melalui pendinginan yaitu
 - a. komposisi kimia bahan
 - b. metode pendinginan
 - c. suhu dan kelembaban
 - d. bentuk bahan
4. Tempe terbuat dari bahan baku kedelai yang difermentasikan. Faktor yang tidak memengaruhi keberhasilan fermentasi tempe adalah
 - a. bahan baku
 - b. mikroorganisme
 - c. suhu
 - d. kelembaban
5. Ciri bahan makanan yang dapat digoreng yaitu ...
 - a. keras
 - b. lembek
 - c. berbau wangi
 - d. panjang
6. Cara menggoreng bahan makanan yang benar yaitu
 - a. masukkan bahan makanan ketika minyak goreng masih dingin
 - b. masukkan bahan makanan setelah minyak goreng panas
 - c. masukkan bahan makanan bersamaan dengan memasukkan minyak goreng
 - d. masukkan bahan makanan terlebih dahulu baru memasukkan minyak goreng
7. Ciri-ciri daging ayam yang sehat untuk diolah menjadi bakso ayam yaitu
 - a. warna putih keabuan dan cerah
 - b. berlemak banyak
 - c. berpori pucat
 - d. kebiruan
8. Ikan segar untuk difilet memiliki ciri-ciri
 - a. bingkas, berbau khas, segar, insang merah segar
 - b. berlemak, bau busuk
 - c. tidak bingkas, berwarna merah
 - d. kebiru-biruan
9. Zat gizi yang terdapat pada ikan yaitu
 - a. protein
 - b. karbohidrat
 - c. serat
 - d. sianida
10. Perhatikan gambar berikut!
 

Nama produk olahan tersebut yaitu

 - a. dendeng
 - b. rending
 - c. steak
 - d. usus
11. Sumber makanan hasil perikanan dan peternakan banyak mengandung
 - a. protein nabati
 - b. karbohidrat
 - c. glukosa
 - d. protein hewani
12. Ikan sangat direkomendasikan oleh ahli gizi sebagai makanan dengan kandungan
 - a. purin
 - b. omega 3
 - c. kolesterol
 - d. asam
13. Berikut yang termasuk ikan perairan payau yang dapat dikonsumsi ialah
 - a. ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
 - b. ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung
 - c. ikan bandeng dan ikan kakap
 - d. ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tenggiri

14. Ikan perairan laut yang dapat dikonsumsi yaitu

- a. ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tenggiri
- b. ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
- c. ikan bandeng, ikan kakap, dan ikan nila
- d. ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung

15. Ikan perairan air tawar adalah

- a. ikan yang hidupnya di perairan payau
- b. spesies ikan yang hidup di dalam air laut
- c. ikan yang menghabiskan sebagian atau seluruh hidupnya di air tawar, seperti sungai dan danau
- d. ikan yang hidupnya di air laut dan air tawar

16. Olahan ikan yang dibungkus menggunakan daun pisang disebut

- a. pepes ikan
- b. bandeng presto
- c. sup ikan kakap
- d. nasi bakar

17. Manfaat mengonsumsi ikan mas ialah

- a. menurunkan kadar kolesterol darah
- b. mencegah penyakit jantung dan gagal jantung

- c. menurunkan kadar trigliserida darah
- d. meningkatkan kecerdasan anak

18. Ikan air tawar yang dapat dikonsumsi yaitu

- a. ikan bandeng, ikan kakap, dan ikan nila
- b. ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
- c. ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung
- d. ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tenggiri

19. Perhatikan gambar berikut!



Makanan khas tersebut berasal dari daerah

- a. Padang
- b. Bengkulu
- c. Aceh
- d. Yogyakarta

20. Istilah lain daging broiler adalah daging

- a. ayam kampung
- b. ayam negeri
- c. itik
- d. bebek