

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
 - pengeringan
 - pasteurisasi
 - pengecilan ukuran
 - ekstraksi
2. Metode pengeringan yang paling tepat untuk kerjainan dari kulit ikan yaitu
 - diasapi dengan sabut kelapa
 - dijemur dengan sinar matahari
 - dipanasi dengan oven elektrik
 - 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
 - komposisi kimia bahan
 - metode pendinginan
 - suhu dan kelembaban
 - bentuk bahan
4. Tempe terbuat dari bahan baku kedelai yang dfermentasikan. Faktor yang tidak memengaruhi keberhasilan fermentasi tempe adalah
 - bahan baku
 - suhu
 - mikroorganisme
 - kelembaban
5. Ciri bahan makanan yang dapat digoreng yaitu ...
 - keras
 - lembek
 - berbau wangi
 - panjang
6. Cara menggoreng bahan makanan yang benar yaitu
 - masukkan bahan makanan ketika minyak goreng masih dingin
 - masukkan bahan makanan setelah minyak goreng panas
 - masukkan bahan makanan bersamaan dengan memasukkan minyak goreng
 - masukkan bahan makanan terlebih dahulu baru memasukkan minyak goreng

7. Ciri-ciri daging ayam yang sehat untuk diolah menjadi bakso ayam yaitu
 - warna putih keabuan dan cerah
 - berlemak banyak
 - berpori pucat
 - kebiruan

8. Ikan segar untuk difilet memiliki ciri-ciri
 - bingkas, berbau khas, segar, insang merah segar
 - berlemak, bau busuk
 - tidak bingkas, berwarna merah
 - kebiru-biruan

9. Zat gizi yang terdapat pada ikan yaitu
 - protein
 - karbohidrat
 - serat
 - sianida

10. Perhatikan gambar berikut!



Nama produk olahan tersebut yaitu

- dendeng
- rending
- steak
- usus

11. Sumber makanan hasil perikanan dan peternakan banyak mengandung
 - protein nabati
 - karbohidrat
 - glukosa
 - protein hewani

12. Ikan sangat direkomendasikan oleh ahli gizi sebagai makanan dengan kandungan
 - purin
 - omega 3
 - colesterol
 - asam

13. Berikut yang termasuk ikan perairan payau yang dapat dikonsumsi ialah
 - ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
 - ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung
 - ikan bandeng dan ikan kakap
 - ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tengiri

14. Ikan perairan laut yang dapat dikonsumsi yaitu
- ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tenggiri
 - ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
 - ikan bandeng, ikan kakap, dan ikan nila
 - ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung
15. Ikan perairan air tawar adalah
- ikan yang hidupnya di perairan payau
 - spesies ikan yang hidup di dalam air laut
 - ikan yang menghabiskan sebagian atau seluruh hidupnya di air tawar, seperti sungai dan danau
 - ikan yang hidupnya di air laut dan air tawar
16. Olahan ikan yang dibungkus menggunakan daun pisang disebut
- C3
- pepes ikan
 - bandeng presto
 - sup ikan kakap
 - nasi bakar
17. Manfaat mengonsumsi ikan mas ialah
- menurunkan kadar kolesterol darah
 - mencegah penyakit jantung dan gagal jantung
18. Ikan air tawar yang dapat dikonsumsi yaitu
- ikan bandeng, ikan kakap, dan ikan nila
 - ikan lele, ikan mas, dan ikan bawal
 - ikan tuna, ikan tenggiri, dan ikan kembung
 - ikan bandeng, ikan mas, dan ikan tenggiri
19. Perhatikan gambar berikut!
- 
- Makanan khas tersebut berasal dari daerah
- Padang
 - Bengkulu
 - Aceh
 - Yogyakarta
20. Istilah lain daging broiler adalah daging
- ayam kampung
 - ayam negeri
 - itik
 - bebek