NAMA : _____

KELAS : _____

TGL UH : _____

LEMBAR SOAL
ULANGAN HARIAN 2B

KD 3.6 MEMAHAMI PENYIMPANAN DAN PENGGUDANGAN

35. Kerusakan bahan yang disebabkan oleh tungau merupakan jenis kerusakan ....
    A. Fisis
    B. Biologis
    C. Kimia
    D. Mekanis
    E. Mikrobiologis

36. Tumbuhnya tunas pada biji merupakan jenis kerusakan ....
    A. Biologis
    B. Mekanis
    C. Fisiologis
    D. Mikrobiologis
    E. Kimia

37. Prinsip penting dalam penyimpanan bahan makanan adalah 5T. Pernyataan yang salah dari kelima prinsip tersebut adalah ….
    A. Tepat tempat: bahan makanan ditempatkan sesuai karakteristiknya, bahan makanan kering pada ruangan penyimpanan kering dan bahan makanan segar ditempatkan pada ruangan penyimpanan basah dengan suhu yang tepat.
    B. Tepat waktu: lama penyimpanan harus tepat sesuai jenis bahan makanan.
    C. Tepat mutu: dengan penyimpanan akan meningkatkan mutu makanan.
    D. Tepat jumlah: dengan peryimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang.
    E. Tepat nilai: akibat penyimpanan tidak terjadi penurunan nilai harga bahan makanan

38. Berikut ini maksud dan tujuan penyimpanan bahan hasil pertanian secara umum:
    a. menunggu untuk dipasarkan;
    b. mendapatkan harga jual tinggi;
    c. persediaan konsumsi;
    d. mendapatkan keuntungan tinggi;

LIVEWORKSHEETS

e. keperluan benih;
f. keadaan mendesak

Maksud dan tujuan penyimpanan bahan hasil pertanian yang benar adalah ….

A. a – b – c – d – e
B. a – b – c – d – f
C. a – b – d – e – f
D. a – b – c – e – f
E. a – c – d – e – f

39. Teknik yang tepat untuk mempertahankan kesegaran buah-buahan yang pada umumnya sangat rentan terhadap kerusakan adalah dengan ….
A. pembekuan
B. pendinginan
C. penyimpanan
D. pengeringan
E. pengasapan

40. Suhu adalah salah satu faktor yang mempengaruhi penyimpanan. Suhu di bawah optimum akan menyebabkan pembekuan atau terjadinya ….
A. chilling injury
B. freezing injury
C. frozen storage
D. cold storage
E. chilled storage

41. Dalam penyimpanan perlu dipertimbangkan beberapa hal, antara lain :
a. Karakteristik bahan pangan
b. Kondisi lingkungan
c. Jenis kemasan
d. Prakiraan lama penyimpanan
e. Jumlah bahan yang disimpan
f. Aspek ekonomi

Faktor yang perlu dipertimbangkan secara tepat adalah ….

A. a, b, c, d, e
B. a, b, c, d, f
C. b, c, d, e, f
D. a, b, c, e, f
E. b, c, d, e, f

LIVEWORKSHEETS

42. **Cara yang tepat untuk menyimpan produk olah siap santap (*chicken nuggets*, bakso, sosis) adalah dalam ….**
    - **A. Ruang gelap dan tertutup**
    - ***B. Freezer***
    - ***C. Refrigator***
    - **D. Kulkas**
    - ***E. Cold storage***

43. **Cara yang tepat untuk menyimpan rempah kering (ketumbar, merica, kemiri, dll.) adalah ….**
    - **A. disimpan dalam wadah kering yang kedap udara dan ditaruh di tempat yang tidak lembap**
    - **B. disimpan dalam wadah kering dan ditaruh di tempat yang lembap**
    - **C. disimpan dalam wadah kering yang kedap udara dan ditaruh di tempat yang lembap**
    - **D. disimpan dalam wadah tertutup dan ditaruh di tempat yang terbuka (ada sinar matahari)**
    - **E. disimpan dalam wadah tertutup dan ditaruh di tempat yang gelap**

44. **Cara yang tepat untuk menyimpan rempah segar (daun salam, serai, cabai, dll.) adalah ….**
    - **A. disimpan dalam wadah kering yang kedap udara dan ditaruh di tempat yang tidak lembap**
    - **B. disimpan dalam wadah kering dan ditaruh di tempat yang lembap**
    - **C. disimpan dalam wadah kering yang kedap udara dan ditaruh di tempat yang lembap**
    - **D. dibungkus plastik berlubang dan disimpan di lemari es di wadah khusus sayuran**
    - **E. disimpan dalam wadah tertutup dan ditaruh di tempat yang gelap**

45. **Beberapa jenis barang termasuk komoditas pertanian dan makanan sering memerlukan kondisi kering atau kelembapan rendah di dalam ruang penyimpanan. Untuk itu, banyak digunakan bahan yang bersifat higroskopis. Bahan yang sering digunakan adalah ….**
    - **A. kamfer**
    - **B. karbit**
    - **C. karung goni**
    - **D. gamping (CaO) dan silica gel**
    - **E. arang aktif**

LIVEWORKSHEETS

46. Faktor yang berperan dalam penyimpanan terdiri dari faktor teknis dan ekonomis. Yang termasuk dalam faktor teknis antara lain ….
    A. bahan/komoditas, lingkungan, perlakuan, wadah/tempat, dan faktor manusia
    B. jenis, sifat alami, kadar air, komposisi kimia, densitas bahan yang disimpan
    C. pra perlakuan dan perlakuan selama penyimpanan
    D. pola usaha tani, tata niaga, pendanaan, kebijakan, dan keamanan
    E. tata niaga, permintaan, penawaran, kebijakan ekonomi, dan modal

47. Yang termasuk ke dalam faktor ekonomis yang berperan dalam penyimpanan antara lain ….
    A. bahan/komoditas, lingkungan, perlakuan, wadah/tempat, dan faktor manusia
    B. jenis, sifat alami, kadar air, komposisi kimia, densitas bahan yang disimpan
    C. pra perlakuan dan perlakuan selama penyimpanan
    D. pola usaha tani, tata niaga, pendanaan, kebijakan, dan keamanan
    E. tata niaga, permintaan, penawaran, kebijakan ekonomi, dan modal

48. Sistem penyimpanan dapat diklasifikasikan berdasarkan prinsip operasinya yang meliputi penyimpanan fisik, penyimpanan kimia, dan penyimpanan biologi. Apabila digunakan lilin, atelic, atau tablet phosphosene untuk mencegah respirasi produk, maka sistem operasi penyimpanannya adalah ….
    A. penyimpanan fisik
    B. penyimpanan morfologi
    C. penyimpanan atmosfer terkendali
    D. penyimpanan kimiawi
    E. penyimpanan biologi

49. Kondisi penyimpanan dapat dilakukan dengan beberapa cara. Berikut ini yang bukan merupakan teknik penyimpanan adalah ....
    A. penyimpanan pasca panen
    B. penyimpanan modifikasi
    C. penyimpanan atmosfer terkendali
    D. penyimpanan vakum
    E. penyimpanan hermetik

LIVEWORKSHEETS

50. Kerusakan bahan pangan dapat terjadi baik secara langsung maupun tidak langsung. Berikut ini yang bukan merupakan kerusakan yang disebabkan oleh pengaruh kondisi lingkungan penyimpanan adalah ….

A. perubahan bentuk dan konsistensi
B. peningkatan nutrisi
C. perubahan warna
D. perubahan volume
E. perubahan kimiawi

LIVEWORKSHEETS