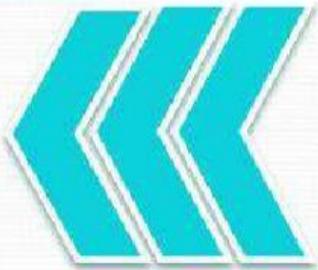




# SUMATIF AKHIR TAHUN (SAT)

## SMP KATOLIK "ST. YUSTINUS DE YACOBIS"

### TAHUN AJARAN 2022 - 2023



NAMA:

MAPEL: PRAKARYA

KELAS:

NOMOR UJIAN:

#### Stimulus



Bagi orang Indonesia dan beberapa negara Asia lainnya, telur asin adalah salah satu makanan yang sudah cukup umum disajikan. Namun, apakah Moms sudah mengetahui manfaat telur asin?

Tampaknya belakangan telur asin semakin populer dan disajikan sebagai campuran makanan lain.

Mulai dari keripik, hingga dijadikan saus pelengkap sajian ayam goreng tepung atau udang goreng. Tak hanya itu, telur asin juga nikmat dimakan langsung.

Sebelum menjelaskan manfaat telur asin, sebaiknya Moms ketahui dulu cara membuat telur asin. Singkatnya, telur asin sebenarnya dibuat dari telur bebek yang diasinkan. Butiran telur bebek yang sudah dibersihkan ini kemudian direndam dalam larutan air garam selama berhari-hari.

Ada yang merendamnya hanya 10-14 hari saja, tetapi ada juga yang merendamnya hingga satu bulan lamanya. Oleh karena itu, tak mengherankan jika dalam satu butir telur asin bisa terkandung hingga 397 mg sodium. dalam satu butir telur asin, terdapat beragam nutrisi seperti: 137 kalori, 10,23 gr lemak, 656 mg kolesterol, 165 mg potassium, 1,08 gr karbohidrat, 9,51 gr protein. Hebatnya lagi, proses pengasinan telur juga bisa membuat unsur-unsur tersebut lebih mudah diserap oleh tubuh. Apabila dibandingkan dengan telur bebek biasa, protein dalam telur asin juga sudah berubah menjadi asam amino.

Hal ini berbeda bila kondisi telur masih mentah, yang mana kandungan lemak dan proteinnya masih menyatu dalam kuning telur. Saat pengasinan terjadi, protein tersebut kemudian akan terpisah dari lemak sehingga lemak tadi akan berubah menjadi minyak kuning telur. Di dalam kuning telur ini kemudian ditemukan lututrin dan karoten, yang ditandai dengan munculnya warna oranye kemerahan.

**Soal 1**

Berdasarkan stimulus 1, apakah pernyataan benar atau salah?

Berilah tanda centang (✓) pada kolom benar atau salah untuk setiap pernyataan.

Pernyataan	Benar	Salah
Proses pembuatan telur asin hanya membutuhkan waktu 1 – 2 hari saja		
Hasil telur asin dari telur ayam lebih berkualitas dibandingkan dengan telur bebek		
Pada saat perendaman telur menggunakan air hangat dan garam secukupnya maka tidak perlu untuk memasak lagi telur tersebut		
Hasil telur asin dari telur bebek lebih berkualitas dibandingkan dengan telur ayam		

**Soal 2**

Telur asin dari berbagai macam jenis telur ayam memiliki tekstur yang lebih lembut jika dibandingkan dengan telur bebek yang lebih padat. Sementara untuk telur puyuh tekturnya jauh lebih lembut. Sedangkan untuk rasanya, telur bebek jauh terasa lebih gurih jika dibandingkan dengan telur puyuh dan telur ayam. Pililah nama jenis telur asin dibawah ini dengan benar....

**Soal 3**

Pengolahan bahan pangan setengah jadi memiliki beberapa keuntungan, keuntungan mengolah bahan pangan menjadi produk setengah jadi yang tepat adalah.....(boleh pilih lebih dari satu jawaban)

- Aman dalam distribusi dari satu tempat ke tempat lainnya.
- Menambah biaya dalam penyimpanan
- Tahan lama dan lebih kuat di cuaca dingin atau panas.
- Sulit menentukan kemasan

**Soal 4**

Rina, Udin, Eri dan Edo merupakan teman satu kelompok. hari minggu mereka pergi ke pasar membeli ikan laut, tepung terigu, tepung panir, dan bumbu lain untuk membuat nugget ikan. Sampai di rumah Eri, mereka mulai mengolah bahan makanan tersebut. Dua hari kemudian, kelompok Eri membawa hasil olahan ke sekolah untuk dinilai oleh guru. Berdasarkan narasi tersebut, tahapan pengolahan yang dilaksanakan oleh kelompok Eri adalah.... (*boleh pilih lebih dari satu jawaban*)

- Persiapan
- Pelaksanaan
- Evaluasi
- Pengemasan
- Penyajian

**Soal 5**

Di Indonesia aneka ragam bahan makanan baik nabati maupun hewani. Kelompok hewan yang merupakan sumber gizi dari hewani biasa dikonsumsi adalah ....

- Ayam, kalkun, ikan paus
- Kalkun, ikan paus, daging kerbau
- Ikan paus, daging kerbau, ayam
- Daging kerbau, ayam, kalkun

**Soal 6**

Hasil samping pengolahan makanan adalah bagian tubuh yang berasal dari hewan yang jarang dimanfaatkan atau dimakan. Bagian tersebut seperti kepala, tulang, kulit dan bagian lainnya. Guna menghasilkan menjadi sebuah makanan, hasil samping tersebut perlu diolah. Akan tetapi proses pengolahannya tersebut berbeda dengan pengolahan bahan pokok. Berikut yang termasuk bahan dari hasil samping hewan yang masih dapat diolah menjadi makanan adalah....

Nama bagian hewan	Benar	Salah
Kepala ikan merupakan bagian kepala dari tubuh ikan yang berisis, mata, ingsang dan mulut ikan		
Daging ayam merupakan hasil samping yang dapat diolah menjadi makanan		
Buluh ayam dapat diolah menjadi kerajinan		
Ceker ayam merupakan bagian dari hasil samping peternakan		

**Soal 7**

Kegiatan mengolah bahan baku pangan dengan proses pengawetan baik pengawetan secara kimia, fisika ataupun mikrobiologi, menjadi aneka ragam olahan pangan setengah jadi yang digunakan selanjutnya sebagai bahan baku pangan adalah....

- Pengolahan
- Bahan pangan
- Olahan siap konsumsi
- Olahan pangan setengah jadi

**Soal 8**

Metode pembekuan dalam pengawetan makanan merupakan cara yang paling efektif, mudah, cepat, praktis, dan relatif lebih aman. Selama suhu titik bekunya bisa dipertahankan, pertumbuhan mikroorganisme dapat dikendalikan. Tujuan metode pembekuan terhadap mikroorganisme adalah....

- Menghentikan pertumbuhan mikroorganisme sementara
- Mematikan mikroorganisme yang ada
- Menghentikan pertumbuhan mikroorganisme selamanya
- Menghilangkan mikroorganisme dalam makanan

**Soal 9**

Salah satu metode pengolahan bahan mentah menjadi olahan setengah jadi adalah pengeringan. Tujuan utama dari metode pengeringan adalah....

- Mengubah tekstur bahan makanan dari lembek menjadi keras
- Mengurangi kandungan air pada ikan dan daging sampai batas yang aman untuk disimpan
- Menghambat pertumbuhan mikroorganisme pada makanan
- Membersihkan bahan makanan dari lemak dan kotoran yang ada

**Soal**

Berilah tanda centang (✓) pada kolom sesuai dengan jenis dan fungsinya!

No	Bahan pangan	Hasil peternakan	Hasil Perikanan	Cara olahan		
				Bakar	Goreng	Rebus
10						
11						
12						
13						
14						
15						

**Soal 16**

Tarik garis dan pasangkan pernyataan berikut dengan jawaban yang tepat!

Direbus



Dikukus



Dibakar



Diasap

**Soal 17**

Metode pengawetan makanan dengan memanaskannya dalam suhu yang akan membunuh mikroorganisme dan kemudian menutupinya hingga rapat dikenal dengan metode ....

- Pengalengan
- Vakum
- Pengeringan
- Pemanasan

**Soal 18**

Filet merupakan olahan pangan setengah jadi berupa irisan daging tanpa tulang dan kulit. Filet ikan dapat dibuat menjadi olahan pangan siap konsumsi. Contoh olahan pangan siap konsumsi dari filet ikan adalah . . . .

- Nugget ikan
- Abon ikan
- Bakso ikan
- Sosis ikan

**Soal 19**

Berilah tanda centang (✓) pada kolom benar atau salah untuk setiap pernyataan!

Pernyataan	Benar	Salah
Salah satu proses pengolahan daging secara sederhana dilakukan dengan membakar		
Bentuk irisan daging ikan tanpa tulang, tanpa sisik dan kadang tanpa kulit dalam olahan pangan setengah jadi dikenal dengan proses filleting		
Jenis olahan setengah jadi dari bahan daging dengan bentuk yang pipih, tipis dan kering adalah dendeng		
Ikan merupakan jenis makanan sehat yang rendah lemak jenuh, tinggi protein, dan merupakan sumber penting asam lemak Omega-3		

**Soal 20**

Berilah tanda centang (✓) pada kolom yang benar untuk setiap pernyataan!

	Zat yang dapat membantu meningkatkan kesehatan secara keseluruhan serta berpengaruh pada peningkatan dan perkembangan jaringan tubuh adalah protein
	Manfaat ikan bisa didapatkan jika mengkonsumsi secara rutin, karena lemak yang terdapat dalam ikan adalah lemak tak jenuh
	Olahan pangan seperti dendeng, abon, rendang merupakan jenis olahan pangan yang berasal dari daging ayam dan ikan
	Salah satu manfaat kandungan Omega-3 pada ikan bagi ibu hamil dan menyusui karena sangat berguna bagi perkembangan otak pada janin

**Soal 21****Perhatikan gambar dibawah ini!****Hasil pengolahan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan!**

Gambar 1	Gambar 2	Gambar 3	Gambar 4
			

**Stimulus**

Hasil Peternakan memiliki produk utama berupa daging, susu, telur, dan produk olahannya. Begipun dengan hasil dari perikanan memiliki produk utama berupa ikan, udang, kepiting, dan juga kerang. Selain produk utama tersebut, hasil peternakan dan perikanan juga menghasilkan berbagai bahan hasil samping. Bahan hasil samping ada yang dapat diolah menjadi makanan dan ada yang diolah menjadi produk bukan makanan atau kerajinan dan lainnya. Syarat hasil samping dari pengolahan hasil peternakan dan perikanan yang dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi makanan adalah mengandung nilai gizi bagi tubuh. Sisik ikan yang kerap kali dibuang bahkan mengandung kolagen, omega 3, dan berbagai nutrisi yang dapat dimanfaatkan.

**Soal 22**

**Pilihlah pernyataan dibawah ini produk bahan utama dan bahan hasil samping dengan tepat sesuai gambarnya!**

**Soal 23**

Berilah tanda centang (✓) pada kolom yang benar untuk setiap pernyataan!

	Olahan Kepala ikan bumbu kuning menjadi salah satu masakan khas indonesia yang merupakan bahan hasil samping dari perikanan.
	Sisik ikan dan cangkang kerang tersmasuk bahan hasil samping yang dapat digunakan untuk kerajinan
	Kepala dan ceker ayam merupakan bagian produk utama dari bahan hasil peternakan yang dapat diolah menjadi bahan pangan
	Tulang ikan dan tulang ayam maupun tulang sapi merupakan bagian dari bahan olahan hasil samping

**Soal 24**

Perhatikan gambar dibawah ini!

Pilihlah pernyataan bahan hasil samping dibawah ini dengan tepat sesuai gambarnya!

**Soal 25**

Perhatikan gambar dibawah ini!



Dari gambar tersebut merupakan produk bahan olahan setengah jadi dari peternakan dan perikanan.

Apakah Ikan memiliki keunggulan dibandingkan dengan jenis pangan hewani lainnya?

- Setuju  
 Tidak Setuju

Kemukakan alasanmu!