

SOAL SAS PRAKARYA TAHUN PELAJARAN 2023/2024

Jawablah soal dibawah ini dengan jujur dan benar:

1. Kebutuhan pokok untuk memenuhi kecukupan nutrisi tubuh manusia akan karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral yang bermanfaat untuk kelangsungan dan kesejahteraan kehidupan manusia. Pernyataan ini merupakan pengertian dari...
A. Tanaman pangan/ bahan pangan
B. Bahan kerajinan
C. Bahan rekayasa
D. Bahan budi daya
2. Serealia adalah jenis tumbuhan golongan tanaman padi-padian, rumput-rumputan yang dibudiyakan untuk menghasilkan bulir-bulir berisi biji-bijian yang banyak mengandung sumber
A. Karbohidrat
B. Vitamin
C. Protein
D. Tinggi lemak
3. Dibawah ini yang **tidak** tergolong jenis tanaman serealia adalah.....
A. Jagung
B. Beras
C. Kentang
D. Gandum
4. Jenis Vitamin yang terkandung dalam tumbuhan serealia adalah.....
A. Vitamin C
B. Vitamin D
C. Vitamin E dan B
D. Vitamin A
5. Dibawah ini beberapa bentuk olahan makanan yang terbuat dari bahan serealia beras **kecualai**....
A. Nasi
B. Bubur
C. rekambang
D. pecel
6. Olahan makanan yang terbuat dari bahan pangan serealia adalah.....
A. Perkedel jagung
B. Sambal kacang tanah

- C. Kue kacang
D. Tela-tela
7. Jenis serealialia berupa beras terdapat beberapa macam diantaranya, **kecuali**.....
A. Beras merah
B. Ketan merah
C. Beras putih
D. Beras hitam
8. Kacang-kacangan adalah jenis tumbuhan berbiji berukuran lebih besar dibandingkan serealialia yang digunakan untuk bahan pangan.....
A. Bahan pangan manusia
B. Bahan pangan hewan
C. Bahan pangan manusia dan hewan
D. Semua jawaban benar
9. Dibawah ini yang termasuk tanaman biji-bijian adalah.....kecuali
A. Ketan putih
B. Kacang hijau
C. Kedelai
D. Kacang tanah
10. Jenis taanaman kacang-kacangan yang bijinya terdapat pada dataran dalam tanah adalah.....
A. Kacang tanah
B. Kacang koro
C. Kacang polong
D. Kacang ijo
11. Kacang-kacangan mengandung serat pangan yang terlarut dan mengandung sumber energy dan nutrisi yang baik untuk tubuh, sumber energy yang dimaksud adalah....
A. Protein
B. Lemak jahat
C. Kolesterol jahat
D. Zat besi berbahaya
12. Kandungan kacang-kacangan yang baik untuk tubuh **kecuali**.....
A. Karbohidrat kompleks
B. Protein
C. Asam amino
D. asam folat
13. Umbi adalah tumbuhan yang mengalami perubahan ukuran dan bentuk sebagai akibat perubahan fungsinya. Berikut ini yang **tidak** termasuk umbi jalar adalah.....
A. Umbi ungu

- B. Singkong
 - C. Umbi putih
 - D. Umbi kuning
14. Umbi dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi oleh manusia, beberapa bagian yang dapat dikonsumsi oleh manusia pada tumbuhan umbi, **kecuali....**
- A. Isi
 - B. Daun
 - C. Akar
 - D. Batang
15. Dibawah ini yang **tidak** termasuk jenis umbi-umbian adalah.....
- A. Singkong
 - B. Talas
 - C. Kentang
 - D. Sorgum
16. Jenis olahan makanan yang terbuat dari jenis umbi adalah.....
- A. Tela-tela
 - B. kentang Mustafa
 - C. Rengginang
 - D. Emping
17. Ada tiga jenis umbi jalar yang populer di Indonesia, **kecuali....**
- A. Umbi putih
 - B. Umbi ungu
 - C. Umbi putih kecoklatan
 - D. Umbi kuning
18. Singkong/ubi kayu merupakan tanaman perdu dengan akar tunggang dan sejumlah akar cabang yang membesar, kandungan yang terdapat pada ubi singkong **kecuali.....**
- A. Kalori
 - B. Kalsium
 - C. Fosfor
 - D. Asam amino

19. Vitamin yang bukan terkandung pada daun singkong adalah....
- A. Vitamin B
 - B. Vitamin AB
 - C. Vitamin D
 - D. Vitamin A
20. mengolah bahan pangan yang sudah ada memerlukan sebuah teknik untuk mengolahnya maka dari itu teknik pengolahan bahan pangan dibagi menjadi....
- A. 1
 - B. 2
 - C. 3
 - D. 4
21. Teknik pengolahan bahan makanan panas basah (moist heat) pengolahan bahan pangan dengan menggunakan bahan dasar cairan untuk mematangkannya. Menurut pengertian tersebut yang termasuk teknik pengolahan panas basah adalah
- A. Menggoreng
 - B. Merebus
 - C. Mengoven
 - D. Membakar
22. yang termasuk dalam teknik pengolahan panas kering adalah
- A. Mengetim
 - B. Merebus
 - C. Mengoven
 - D. Mengukus
23. perhatikan pernyataan berikut ini!
- 1). Ditimbulkan oleh glukosa, sukrosa, dan fruktosa
 - 2). Dibentuk oleh asam sitrat, asam laktat, asetat
 - 3). Dibentuk oleh sodium klorida
 - 4). Dibentuk oleh alkaloid

Yang merupakan pembentukan rasa manis pada makanan adalah.....

- A. 1
 - B. 3
 - C. 4
 - D. 2
24. Tepung talas terbuat dari.....?
- A. Beras
 - B. Jagung
 - C. Sorgum
 - D. Talas
25. Olahan pangan setengah jadi dengan bentuk tebal atau tipis yang berasal dari nasi adalah.....
- A. Kerupuk gendar
 - B. Keripik tempe
 - C. Kripik singkong
 - D. Kerupuk tahu
26. Jagung bisa dibuat bahan setengah jadi seperti dibawah ini **kecuali**.....
- A. Bihun
 - B. Tepung maizena
 - C. Tepung tapioca
 - D. Mihun
27. Jenis olahan makanan yang dipanggang/dibakar seperti dibawah ini, **kecuali**.....
- A. Sate
 - B. Barbeque
 - C. Kambing guling
 - D. Soto
28. Produk bahan olahan setengah jadi dari serelia, antara lain....
- A. Rengginang, peyek, dan maizena
 - B. Tepung, kopi kedelai, dan susu kedelai
 - C. Tepung moka, gablek tiwul, dan bihun
 - D. Aneka pasta, tepung tapioca dan tepung moka

29. ketika praktik membuat tepung gaplek singkongnya di awetkan dengan teknik.....
- A. Pengeringan
 - B. pengasapan
 - C. pasteurisasi
 - D. sterilisasi
30. Olahan makanan yang dimasak dengan cara di goreng dibawah ini adalah....
- A. Nagasari
 - B. Bolu
 - C. Rempeyek
 - D. Bubur sumsum
31. Olahan makanan yang dibuat dengan teknik panggang **kecuali**....
- A. Kue kick
 - B. Bolu kukus
 - C. Bolu jadul
 - D. Kue pie
32. Olahan makanan yang dibuat dengan cara teknik mengukus adalah....kecuali
- A. Kangkung
 - B. Ubi ungu
 - C. Nasi
 - D. Bolu kukus
33. makanan yang dimasak dengan teknik mendidih dibawah ini, **kecuali**....
- A. Kacang rebus
 - B. Rebus
 - C. Singkong rebus
 - D. Ubi kukus.
34. ketika praktik membuat krupuk nasi kemarin yang merupakan hasil dari pengolahan pangan setengah jadi dari
- A. Serelia
 - B. Kacang-kacangan

- C. Umbi umbian
- D. Semua jawaban benar
35. Berikut ini yang bukan merupakan contoh tumbuhan sereal adalah....kecuali
- A. Jagung
 - B. Kentang
 - C. Padi
 - D. Gandum
36. Dalam teknik memasak/menanak nasi (beras putih) dilakukan dengan teknik basah yaitu dengan teknik.....
- A. Mendidih dan mengukus
 - B. Teknik mengukus dan memanggang
 - C. Teknik mendidih dan membakar
 - D. Teknik membakar dan mengukus
37. Alat dan bahan yang dibutuhkan dalam memasak ubi dan singkong menjadi makana tela-tela adalah.....
- A. Kompor, panci, air dan garam
 - B. kuali, kompor, sutil, minyak, air, dan garam
 - C. Minyak, air, garam dan kayu
 - D. Panci, kayu, minyak dan wajan
38. Seperti yang kita ketahui ada empat rasa dasar yang dapat dirasa pada lidah manusia, **kecuali**.....
- A. Rasa manis
 - B. Rasa pahit
 - C. Tidak ada rasa
 - D. Rasa asin
39. Berikut ini yang **tidak** termasuk makanan tradisional adalah.....
- A. Bubur kacang ijo
 - B. Nasi jagung
 - C. Getuk singkong
 - D. Brownis

40. Hasil olahan pangan dari bahan pangan menjadi olahan menjadi dan setengah jadi perlu tempat untuk menyajikannya dan mengemasnya. Alat penyajiannya yaitu....kecuali
- A. Alat penyajian tradisional
 - B. Alat penyajian moderen
 - C. kemasan tradisonal dan modern
 - D. Semua jawaban benar