

Pilihan Ganda

1. Jenis-jenis bahan pangan hewani tentunya memiliki karakteristik yang berbeda satu sama lainnya. Berikut ini beberapa contoh bahan pangan hewani yang dapat diolah menjadi produk olahan pangan hewani, kecuali....
 - a. Daging
 - b. Ikan
 - c. Ayam
 - d. Telur
 - e. sosis
2. Daging merupakan bahan pangan yang berasal dari bagian lunak pada hewan yang melekat pada tulang dan dibungkus dengan kulit. Daging memiliki kandungan gizi protein dengan susunan asam amino lengkap. Daging dapat dibedakan menjadi daging merah dan daging putih. Berikut ini yang termasuk daging merah, yaitu...
 - a. daging sapi, kambing, unta, kelinci.
 - b. daging ayam, daging sapi, babi, kerbau.
 - c. daging bebek, burung, entok dan kalkun
 - d. daging sapi, ikan, burung, dan rusa
 - e. daging ayam, burung, ikan, telur
3. Susu merupakan cairan berwarna putih yang dihasilkan dari kelenjar mamalia seperti sapi dan kambing dengan cara pemerahan. Susu memiliki kandungan gizi lengkap seperti protein, lemak, vitamin, dan mineral.



Pada pengolahan pangan hewani nusantara, manakah produk olahan susu yang berasal dari Sulawesi Selatan...

- | | |
|------------------------|------------------------|
| a. dadiah | d. tahu dan dodol susu |
| b. dangke | e. keju |
| c. yogurt | |
| d. tahu dan dodol susu | |
| e. keju | |

Menjodohkan

4. Teknologi pengawetan memiliki beberapa teknik yang berbeda satu sama lainnya, antara lain pengawetan fisik, pengawetan kimiawi, pengawetan biologi, Contoh pengawetan fisik yang dilakukan pada produk olahan pangan hewani yaitu..
5. Fermentasi adalah pengawetan makanan dengan cara menambahkan mikroorganisme tertentu untuk mengubah karbohidrat menjadi alkohol dan karbon dioksida atau asam organik, contoh proses fermentasi dalam pembuatan produk olahan pangan hewani, yaitu....