



SUMATIF AKHIR TAHUN (SAT) KELAS 9
SMP KATOLIK “ST. YUSTINUS DE YACOBIS”
TAHUN AJARAN 2023 – 2024



NAMA	
KELAS	
NO.UJIAN	

PILIH SATU JAWABAN YANG TEPAT

1. Bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan asam amino esensial adalah . . .
 - a. ikan
 - b. udang
 - c. kepiting
 - d. cumi-cumi
2. Berikut yang tidak termasuk adonan yang biasa digunakan untuk pembuatan telur asin dengan pemeraman adalah . . .
 - a. serbuk batu bata merah
 - b. abu gosok
 - c. tanah liat
 - d. pasir
3. Makanan khas dari daerah Jawa Timur adalah
 - a. sambal goreng petis
 - b. lemper ketan
 - c. soto ayam
 - d. gudeg
4. Suatu cara menyuguhkan makanan yang disusun secara menarik untuk meningkatkan selera makan adalah . . .
 - a. penyajian
 - b. pengawetan
 - c. pengemasan
 - d. pendistribusian
5. Teknik penyajian makanan secara tradisional adalah ...
 - a. prasmanan
 - b. angkringan
 - c. berlesehan
 - d. katering
6. Menempatkan hasil pengolahan menjadi bentuk yang mudah untuk disimpan, diangkut, dan didistribusikan merupakan fungsi...
 - a. penyajian
 - b. pengawetan
 - c. pengemasan
 - d. penyimpanan

7. Tujuan pengemasan adalah.....

- a. memberi keindahan pada menu makanan
- b. mencegah rusaknya nutrisi bahan pangan
- c. menambah selera makan
- d. menghormati tamu

8. Berikut yang tidak termasuk fungsi dari penyajian adalah....

- a. memberi keindahan pada menu makanan yang disajikan
- b. menambah estetika dan nilai jual bahan pangan
- c. memudahkan distribusi bahan pangan
- d. menambah selera makan

9. Mencegah dan mengurangi kerusakan, melindungi produk dari bahaya pencemaran dan gangguan fisik merupakan fungsi

- | | |
|---------------------|-------------------|
| a. wadah pembungkus | c. desain kemasan |
| b. bahan pengemas | d. pengepakan |

10. Nama makanan atau merek dagang, komposisi, dan isi neto merupakan hal-hal yang tercantum pada...

kemasan.

- | | |
|----------|------------|
| a. tutup | c. plastik |
| b. label | d. desain |

11. Kandungan yang terdapat pada bahan pangan hasil perikanan adalah ...

- a. lemak, nutrisi, dan karbohidrat
- b. asam folat, protein, dan vitamin
- c. asam amino, vitamin, dan mineral
- d. antioksidan, beta karoten, dan omega 3

12. Kandungan... yang dimiliki oleh ikan cukup tinggi mengakibatkan ikan cepat membusuk.

- | | |
|------------|---------------|
| a. protein | c. omega 3 |
| b. mineral | d. asam amino |

13. Tujuan pengolahan bahan pangan setengah jadi hasil peternakan menjadi pangan jadi adalah...

- a.meningkatkan kandungan protein dan zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh
- b. meningkatkan kualitas dan memperpanjang masa simpan bahan pangan
- c.membuat bahan pangan menjadi lebih segar dan tahan lama
- d. mengikuti selera pasar dan konsumen

14. Salah satu makanan khas Jawa Timur yang pengolahannya berasal dari hasil perikanan adalah . . .

- a. pepes pindang
- b. bandeng presto
- c. sambal goreng petis
- d. mangut ikan pari asap

15. Olahan bahan pangan hasil perikanan yang membuat duri ikan menjadi lunak dan dapat dimakan adalah....

- a. mangut ikan pari asap
- b. orak-arik ikan asin
- c. bandeng presto
- d. ikan kaleng

16. Cara menyuguhkan makanan yang disusun secara menarik untuk meningkatkan selera makan adalah....

- a. penyajian
- b. pengawetan
- c.pengemasan
- d. penyimpanan

17. Berikut yang tidak termasuk fungsi dari penyajian makanan adalah

- a. memberi keindahan pada menu makanan yang disajikan
- b. membuat cita rasa makanan menjadi lebih lezat
- c.menambah selera makan
- d. menghormati tamu

18. Sistem yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk ditransportasikan, didistribusikan, dijual, disimpan, dan dipakai adalah....

- a. penyajian
- b. pengawetan
- c. pengemasan
- d. penyimpanan

19. Berikut yang tidak termasuk fungsi dari pengemasan adalah . . .

- a. membuat usia penyimpanan bahan pangan menjadi lebih lama
- b. meningkatkan selera pasar dan konsumen
- c. mencegah rusaknya nutrisi bahan pangan
- d. memudahkan distribusi bahan pangan

20. Salah satu yang tercantum pada label makanan adalah....

- a. nama makanan atau merek dagang
- b. keunggulan produk
- c. tanggal produksi
- d. isi bruto

DRAG AND DROP

BERIKUT ADALAH PENGOLAHAN HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN

21.



22.



23.



24.



25.



A. PEPES IKAN

B. IKAN BAKAR

C. SATE KAMBING

D. LEMPER AYAM

E. ABON SAPI

MENJODOHKAN
JODOHKANLAH DENGAN PERNYATAAN YANG SESUAI

26.



A. PENYAJIAN

27.



B. PENGEMASAN

28.



C. PEMERAMAN

29.



D. PENGAWETAN

30.



E. PENDINGINAN

31. Tujuan pengemasan makanan adalah....

no	Pernyataan	Benar	Salah
1.	membuat usia penyimpanan bahan pangan menjadi lebih lama		
2.	mencegah rusaknya nutrisi bahan pangan.		
3.	menambah selera makan		
4.	menambah estetika dan nilai jual bahan pangan		

32. Fungsi penyajian makanan adalah.. (jawaban benar lebih dari satu). Berilah tanda (√) pada jawaban benar

Memberi keindahan pada menu makanan yang disajikan	
Menambah selera makan	
Menghormati tamu	

33. Contoh hasil pangan setengah jadi hasil peternakan adalah

34. Contoh hasil pangan setengah jadi hasil perikanan adalah

35. contoh hasil pangan bahan dasar peternakan adalah

36. berikut adalah langkah- langkah membuat Ayam Kecap. **Urutan yang tepat adalah...**

- a. Masukkan ayam goreng air, aduk rata.
- b. panaskan margarin, tumis bawang bombay, bawang putih, dan cabai hingga harum.
- c. masukkan tomat, kecap manis, garam, dan merica. Aduk rata
- d. Angkat dan sajikan
- e. masak hingga bumbu meresap.



37. Berikut ini merupakan keunggulan olahan-olahan pangan setengah jadi, kecuali?

- A. Lebih praktis
- B. Dapat disimpan lebih lama
- C. Menjadi lebih bervariasi
- D. Lebih murah harganya

38. Jenis ikan air tawar yang dapat dibudidayakan di beragam wadah mulai dari keramba, kolam terpal, sungai, sampai dengan sawah yaitu?

- A. Lele
- B. Gurame
- C. Patin
- D. Mas

39. Jenis ikan konsumsi air tawar yang memiliki kulit licin atau tanpa sisik, tubuhnya memanjang, sungut empat biji, sirip ekor dan bagian perutnya membundar adalah?

- A. Lele
- B. Gurame
- C. Patin
- D. Mas

40. Salah satu makanan khas Jawa Barat yang pengolahannya berasal dari hasil peternakan adalah . . .

- a. pepes pindang
- b. bandeng presto
- c. sate maranggi
- d. mangut ikan pari asap