



PEMERINTAH PROVINSI JAWA BARAT
DINAS PENDIDIKAN
YAYASAN PUTRA SOLVA UTAMA
SMA IT BAITURROHMAN GARUT



Email : sma_it_baiturrohman@yahoo.co.id | NSS : 32021137054 | NPSN : 69856918
Kp. Solokpandan 01/ 02 Ds. Sirnajaya Kec. Tarogong Kaler Kab. Garut Prov. Jawa Barat 44151 Kontak. 085 223 015 303

PENILAIAN SUMATIF AKHIR TAHUN

(PSAT)

TAHUN PELAJARAN 2023/2024

Nama	:
Mata Pelajaran	: Prakarya
Kelas/Fase	: X/E
Waktu	: 120 Menit

Petunjuk Umum

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat pada pilihan A, B, C dan D di bawah ini!

1. Berikut beberapa contoh makanan khas daerah berbahan hewani yaitu..

- A. Rendang, Ayam betutu, telur balado
- B. Rendang, ayam betutu, moci
- C. Rendang, telur balado, lempeng
- D. Telur balado, ayam betutu, ketoprak
- E. Ayam betutu , pepes ikan, koci

2. Pada umumnya, bahan pangan berasal dari 2 sumber yaitu...

- A. Nabati & Hewani
- B. Hewani & Lemak
- C. Sayuran & Lemak
- D. Sayuran & Hewani
- E. Nabati & Sayuran

3. Contoh makanan hewani dari air payau yang diawetkan dengan cara jangka panjang adalah.....

- A.Susu ultra
- B.Bandeng
- C.Sarden
- D.Cornet
- E.Sosis

4. Suatu kegiatan untuk menciptakan suatu market atau pangsa pasar disebut ...

- A. Gaya
- B. Kewirausahaan
- C. Eksplorasi
- D. Prakarya
- E. Pemaparan

5. Pengertian pengolahan makanan adalah.....

- A.Kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan untuk dikonsumsi atau untuk industri pengolahan makanan
- B.Kumpulan metode untuk menggunakan bahan-bahan dan peralatan
- C.Kumpulan metode pengolahan bahan-bahan mentah untuk dijual
- D.Kumpulan metode pengolahan bahan bahan memasak
- E.Kumpulan cara memasak

6. Telur asin merupakan salah satu jenis olahan makanan yang cukup populer. Olahan makanan

ini biasanya menggunakan telur.....

- A.Burung puyuh
- B.Kalkun
- C.Bebek
- D.Burung unta
- E.Ayam

7. Biaya Tenaga produksi disebut sebagai

- A. Gaji
- B. Tunjangan
- C. Modal

- D. Mesin
- E. Biaya tetap

8. Rumus perhitungan Harga Pokok Produksi/ HPP adalah ...

- A. Modal/Unit
- B. Unit/Modal
- C. Modal+Laba/Unit
- D. HJP/Unit
- E. Unit/HJP

9. Berikut ini adalah fungsi kemasan yang paling tepat, kecuali ..

- A. agar keren dan terlihat mahal
- B. agar produk higienis
- C. agar produk awet
- D. agar mudah dikonsumsi
- E. agar mudah distribusi

10. Hewan mana yang merupakan mamalia?

- A. Kura-kura
- B. Lebah
- C. Paus
- D. Kadal
- E. Nyamuk

11. Proses yang dilakukan agar produk dapat bertahan lebih lama ...

- A. Pengemasan
- B. Pengembangan
- C. Pengolahan
- D. Pengawetan
- E. Pengeringan

12. Proses melindungi produk agar lebih menarik adalah ...

- A. Pengemasan
- B. Pengembangan
- C. Pengolahan
- D. Pengawetan
- E. Pengeringan

13. Perhatikan berbagai jenis ikan berikut ini!

- 1) Ikan pari
- 2) Ikan mujair
- 3) Ikan lele
- 4) Ikan nila
- 5) Ikan belut
- 6) Ikan gurame

Jenis ikan yang dapat digunakan untuk membuat ikan asap ditunjukkan nomor.....

- A. 1, 3, dan 5
- B. 2, 3, dan 4
- C. 2, 4, dan 5
- D. 3, 4, dan 5
- E. 4, 5, dan 6

14. Yang termasuk jenis-jenis olahan setengah jadi dari bahan daging sapi adalah.....

- A. Opor
- B. Kari
- C. Kornet
- D. Burger
- E. Steak

15. Rumus perhitungan Harga Jual produk/ HJP adalah ...

- A. Modal/Unit
- B. Modal+Laba/Unit
- C. HPP/Unit
- D. Unit/HPP
- E. Unit/Modal

16. Pengolahan dan pengawetan bahan pangan hewani ikan dan daging dapat dilakukan dengan 3

metode utama yaitu pengawetan secara....

- A. fisik, biologi, dan kimia
- B. fisik, biologi, dan mekanik
- C. mekanik, sik, dan kimia
- D. fisik, potensial, dan mekanik
- E. mekanik, kimia, dan fisik

17. Manfaat utama mengonsumsi bahan pangan hewani adalah...

- A. Menurunkan risiko penyakit jantung
- B. Meningkatkan risiko obesitas
- C. Menyediakan sumber serat yang tinggi
- D. Menyediakan protein dan nutrisi penting
- E. Menyediakan risiko kanker

18. Label apa yang penting untuk diperhatikan saat membeli produk daging atau ikan?

- A. Label nutrisi
- B. Label kandungan lemak
- C. Label USDA (di Amerika Serikat) atau label keamanan pangan setempat
- D. Label harga
- E. Label merek

19. Produk susu yang berasal dari kedelai adalah...

- A. Susu sapi
- B. Susu kambing
- C. Susu almond
- D. Susu kedelai
- E. Susu keledai

20. Produk susu rendah lemak disarankan karena...

- A. Mengandung lebih banyak kolesterol
- B. Lebih banyak mengandung lemak jenuh
- C. Dapat membantu menjaga kesehatan jantung

D. Kurang mengandung protein

E. Membantu diet

21. Kandungan lemak yang lebih tinggi biasanya ditemukan dalam...

A. Daging putih

B. Daging merah

C. Ikan

D. Telur

E. Daging Segar

22. Hewan mana yang tidak termasuk dalam kelompok vertebrata?

A. Ikan

B. Katak

C. Kucing

D. Ular

E. Gajah

23. Produk makanan apa yang berasal dari sumber hewani?

A. Tahu dan tempe

B. Sayuran dan buah-buahan

C. Daging dan susu

D. Nasi dan roti

E. ikan dan nasi

24. Contoh makanan yang diawetkan dengan cara jangka pendek adalah...

A. Susu ultra

B. Sarden

C. Cornet

D. Telur asin

E. Sosis

25. Apa yang termasuk dalam bahan pangan hewani?

A. Daging, telur, susu

- B. Sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan
- C. Beras, jagung, gandum
- D. Kacang kedelai, tahu, tempe
- E Jagung, susu, kedelai

26. Mengapa penting untuk memastikan bahwa pangan hewani yang dikonsumsi aman dan berkualitas?

- A. Agar terlihat menarik secara visual.
- B. Agar harga jualnya tinggi.
- C. Agar tidak menyebabkan alergi.
- D. Agar tidak menyebabkan keracunan makanan.
- E. Agar tidak menyebabkan aroma bau

27. Manakah di antara berikut yang merupakan contoh produk pangan hewani olahan?

- A. Telur
- B. Susu segar
- C. Keju
- D. Daging sapi segar
- E. Roti

28. Apa manfaat utama konsumsi produk pangan hewani?

- A. Sumber serat yang baik.
- B. Sumber protein dan zat besi.
- C. Sumber vitamin C.
- D. Sumber karbohidrat kompleks.
- E. umber lemak yang tinggi

29. Manakah di antara berikut yang merupakan contoh bahan pangan hewani?

- A. Sayuran
- B. Daging
- C. Tahu
- D. Beras
- E. Jagung

30. Apa yang dimaksud dengan bahan pangan hewani?

- A. Makanan yang berasal dari tumbuhan.
- B. Makanan yang berasal dari hewan.
- C. Makanan yang tidak mengandung protein.
- D. Makanan yang tidak mengandung lemak.
- E. Makanan yang mengandung lemak

31. Apa yang dimaksud dengan pengolahan bahan pangan hewani?

- A. Proses pengubahan bahan pangan hewani menjadi produk siap saji
- B. Proses memasak daging
- C. Proses penyimpanan bahan pangan hewani di lemari es
- D. Proses pengemasan produk hewani

32. Manakah dari berikut yang bukan termasuk dalam teknik pengolahan bahan pangan hewani?

- A. Pengasapan
- B. Pencucian
- C. Penggorengan
- D. Pemotongan

33. Apa tujuan utama dari pengolahan bahan pangan hewani?

- A. Meningkatkan nilai gizi
- B. Memperpanjang masa simpan
- C. Meningkatkan rasa dan tekstur
- D. Semua jawaban di atas benar

34. Apa yang dimaksud dengan teknik pengawetan pada pengolahan bahan pangan hewani?

- A. Proses untuk mengurangi nilai gizi
- B. Proses untuk memperpanjang masa simpan
- C. Proses untuk meningkatkan rasa dan aroma
- D. Proses untuk mengubah bentuk fisik bahan pangan hewani

35. Mengapa penting untuk memastikan kebersihan saat melakukan pengolahan bahan pangan hewani?

- A. Untuk mencegah penyebaran penyakit
- B. Agar makanan lebih enak
- C. Hanya untuk menambah kerja

D. Untuk membuat makanan lebih berwarna

1. Apa yang dimaksud dengan bahan pangan hewani?
2. Sebutkan tiga jenis produk susu yang sering dikonsumsi oleh manusia?
3. Produk susu yang baik harus disimpan pada suhu?
4. Hewan mana yang termasuk dalam ordo Carnivora?
5. Jodohkan proses pengolahan bahan pangan hewani dengan hasilnya:
 1. Fermentasi
 2. Pemanggangan
 3. Pemotongan
 4. Pasteurisasi