QUIZIZZ Worksheets

Name

Asesmen Diagnostik, P5, Kewirausahaan

Total questions: 30

Worksheet time: 25mins

Instructor name: Hida Febrina

Class

Date

1. Sebutkan contoh produk makanan berbahan lokal!

a) Burger
b) Pizza
c) Sushi
d) Tempe

2. Apa saja manfaat menggunakan bahan lokal dalam produk makanan?

a) Mendukung impor bahan makanan
b) Manfaat menggunakan bahan lokal dalam produk makanan termasuk mengurangi biaya, mendukung ekonomi lokal, memastikan kesegaran, ramah lingkungan, dan meningkatkan rasa.
c) Meningkatkan biaya produksi
d) Mengurangi kualitas makanan

3. Jelaskan pentingnya inovasi dalam usaha makanan dan minuman!

a) Inovasi dapat mengurangi variasi produk yang ditawarkan.
b) Inovasi penting untuk memenuhi kebutuhan konsumen, meningkatkan daya saing, dan menciptakan produk unik dalam usaha makanan dan minuman.
c) Inovasi tidak berpengaruh pada kepuasan konsumen.
d) Inovasi hanya diperlukan untuk usaha besar.

4. Apa yang harus diperhatikan saat memilih lokasi usaha makanan?

a) Fokus pada desain interior restoran
b) Utamakan menu yang mahal dan eksklusif
c) Pilih lokasi yang jauh dari keramaian
d) Perhatikan lalu lintas, aksesibilitas, demografi, persaingan, dan biaya sewa.

LIVEWORKSHEETS

5. Sebutkan strategi pemasaran untuk produk minuman!

a) Pemasaran dengan diskon harga permanen.
b) Pemasaran melalui media sosial dan acara promosi di tempat umum.
c) Pemasaran melalui surat langsung.
d) Pemasaran melalui iklan televisi.

6. Apa yang dimaksud dengan analisis pasar dalam kewirausahaan?

a) Analisis pasar adalah cara untuk menentukan harga produk.
b) Analisis pasar adalah proses mengumpulkan dan menganalisis informasi tentang pasar untuk memahami kebutuhan konsumen dan kondisi kompetisi.
c) Analisis pasar hanya melibatkan survei pelanggan tanpa data kompetitor.
d) Analisis pasar adalah proses untuk mengembangkan produk baru tanpa mempertimbangkan pasar.

7. Jelaskan peran media sosial dalam mempromosikan usaha makanan!

a) Media sosial meningkatkan visibilitas dan interaksi usaha makanan.
b) Media sosial hanya digunakan untuk hiburan.
c) Media sosial tidak berpengaruh pada penjualan.
d) Media sosial mengurangi interaksi dengan pelanggan.

8. Sebutkan satu tantangan yang dihadapi oleh wirausaha makanan!

a) Meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan sehat.
b) Persaingan yang ketat di pasar.
c) Ketersediaan bahan baku yang melimpah.
d) Kemudahan dalam mendapatkan modal usaha.

9. Apa yang dimaksud dengan branding dalam usaha makanan?

a) Branding hanya berkaitan dengan harga produk makanan.
b) Branding adalah proses pengemasan makanan yang menarik.
c) Branding adalah cara memasak makanan dengan baik.
d) Branding dalam usaha makanan adalah proses menciptakan identitas unik untuk produk makanan.

LIVEWORKSHEETS

10. Sebutkan dua tips untuk menjaga kualitas produk makanan!

a) Produksi makanan tanpa standar kebersihan.
b) Biarkan produk makanan terpapar sinar matahari.
c) Gunakan bahan pengawet berbahaya.
d) Jaga kebersihan selama proses produksi dan simpan produk makanan pada suhu yang sesuai.

11. Apa pentingnya umpan balik dari pelanggan dalam usaha makanan?

a) Umpan balik dari pelanggan penting untuk meningkatkan kualitas produk dan layanan, serta memahami kebutuhan konsumen.
b) Umpan balik hanya penting untuk usaha non-makanan.
c) Umpan balik dari pelanggan tidak berpengaruh pada penjualan.
d) Umpan balik dari pelanggan hanya digunakan untuk promosi.

12. Jelaskan bagaimana cara mengelola keuangan dalam usaha makanan!

a) Hanya fokus pada penjualan tanpa analisis keuangan
b) Mengelola keuangan dalam usaha makanan meliputi pembuatan anggaran, pencatatan arus kas, pemisahan rekening, analisis keuangan, dan persiapan dana darurat.
c) Menyatukan semua rekening usaha dan pribadi
d) Mengabaikan pencatatan arus kas

13.

Memanfaatkan hal/ produk yang sudah ada dengan memberikan nilai tambah sesuai dengan perkembangan jaman disebut ….

a) Kritis
b) Inovatif
c) Kreatif
d) Mandiri

LIVEWORKSHEETS

14. Yang bukan merupakan marketplace di bawah ini adalah ….

a) Shopee

b) Indomaret

c) JD.ID

d) tokopedia

15. Seseorang yang membuka dan mengembangkan usahanya sendiri disebut….

a) Employer
b) Employee
c) Worker
d) Entrepreneur

16. Kemampuan melakukan usaha dengan kemampuan sendiri tanpa orang lain disebut ….

a) Semangat wirausaha
b) Disiplin
c) Mandiri
d) Kolaboratif

17. Menjual produk tanpa harus membuka toko di *Mall* atau tempat-tempat tertentu tetapi melalui marketplace dan e-commerce dan dapat diakses kapanpun dengan jaringan internet dinamakan….

a) *Multi Level Marketing*
b) *Dropship*
c) *Culinary*
d) *Online Shop*

18. Pada era yang serba digital ini, metode pemasaran dan pembayaran dibagi menjadi dua yaitu ….

a) Media sosial dan E-commerce
b) Online dan offline
c) Brosur dan baliho
d) Marketplace dan website

19. Media promosi yang efektif dan mudah digunakan serta dijangkau masyarakat di era digital ini adalah ….

a) internet
b) brosur
c) media cetak
d) baliho

LIVEWORKSHEETS

20. Kemampuan untuk membuat sebuah produk baru baik dari hasil modifikasi maupun hasil ide sendiri (orisinal) adalah ….

a) kreativitas
b) kritis
c) mandiri
d) jujur

21. Cara pembayaran yang dilakukan pembeli kepada pelaku usaha dengan menggunakan *e-wallet* dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut kecuali ….

a) *Cash on Delivery*
b) *Virtual Account*
c) Bank Transfer
d) Bayar tunai

22. Media promosi yang di*posting* pada media sosial yaitu ....

a) *E-commerce*
b) *Marketplace*
c) *Live promotion*
d) *Bazar*

23.

Apa yang kamu sudah ketahui tentang Kewirausahaan?

LIVEWORKSHEETS

24.

Jika kalian diminta merancang sebuah usaha makanan, apa yang ingin kalian buat dan pasarkan?

25. Nilai tambah apa yang akan kalian sertakan dalam produk baru kalian?

LIVEWORKSHEETS

26.

Apa yang kalian harapkan dari P5 Tema kewirausahaan ini?

27. Sebutkan tiga komponen utama dalam laporan laba rugi!

a) Pendapatan, Biaya, Laba/Rugi Bersih
b) Aset, Kewajiban, Ekuitas
c) Biaya, Investasi, Utang
d) Pendapatan, Pajak, Dividen

28. Jelaskan pentingnya pengelolaan usaha makanan yang baik!

a) Kepuasan pelanggan tidak penting dalam usaha makanan.
b) Pengelolaan usaha makanan yang baik penting untuk menjaga kualitas, kepuasan pelanggan, dan keberlanjutan bisnis.
c) Pengelolaan usaha makanan tidak berpengaruh pada kualitas.
d) Keberlanjutan bisnis hanya bergantung pada lokasi usaha.

29. Bagaimana cara menghitung BEP (Break Even Point) dalam usaha makanan?

a) BEP = Total Biaya Tetap / (Harga Jual per Unit - Biaya Variabel per Unit)
b) BEP = Total Biaya Tetap x (Harga Jual per Unit + Biaya Variabel per Unit)
c) BEP = (Harga Jual per Unit - Biaya Tetap per Unit) x Total Penjualan
d) BEP = Total Biaya Variabel / (Harga Jual per Unit + Biaya Tetap per Unit)

LIVEWORKSHEETS

30. Sebutkan langkah-langkah dalam manajemen risiko usaha makanan!

a) 1. Identifikasi pelanggan 2. Pengembangan produk 3. Promosi 4. Distribusi 5. Penjualan

b) 1. Penelitian pasar 2. Pengembangan resep 3. Pengadaan bahan baku 4. Penetapan lokasi 5. Pembukaan usaha

c) 1. Identifikasi risiko 2. Analisis risiko 3. Penilaian risiko 4. Pengendalian risiko 5. Pemantauan dan evaluasi risiko

d) 1. Pengumpulan data 2. Penyusunan laporan 3. Pemasaran produk 4. Pelatihan karyawan 5. Penetapan harga

LIVEWORKSHEETS