

PEMERINTAH DAERAH PROVINSI JAWA BARAT
DINAS PENDIDIKAN
CABANG DINAS PENDIDIKAN WILAYAH IV
SMAN 1 KLARI

Jalan Raya Kosambi – Telagasari, Klari – Karawang 41371



ASESMEN SUMATIF AKHIR TAHUN (ASAT)
SEMESTER GENAP

Mata Pelajaran : PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN Nama : _____
Kelas : X Kelas : _____
Guru Bidang Studi : MIYA NURMELATI, S.Pd. Hari/Tanggal : _____

Petunjuk mengerjakan soal:

1. Bacalah dengan seksama setiap pertanyaan sebelum Anda menjawabnya!
2. Penjelasan hendaknya jelas dan benar-benar mendukung jawaban Anda!
3. Ingatlah bahwa Allah senantiasa menyaksikan setiap gerak langkah kita, berdo'alah sebelum mengerjakan soal ini, *Do your best, be honest, and Good Luck!*

Yuk bisa yuuk

Ada masa depan yang harus diraih dan orangtua yang harus dibanggakan

Dan salah satu bentuk ibadah adalah tekun menuntut ilmu

A. Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar !

1. Rumus perhitungan Harga Pokok Produksi/ HPP adalah ...
 - A. Modal/Unit
 - B. Unit/Modal
 - C. Modal+Laba/Unit
 - D. HJP/Unit
 - E. Unit/HJP
2. 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
3. Jika HPP produk Rp. 10.000,- menginginkan laba sebesar 50% maka harga jual produk adalah ...
 - A. Rp. 15.000,-
 - B. Rp. 150.000,-
 - C. Rp. 10.500,-
 - D. Rp. 15.500,-
 - E. Rp. 20.000,-
4. Berikut ini adalah teknik pengolahan basah, kecuali ...
 - A. Menggoreng
 - B. Merebus
 - C. Mengukus
 - D. Mengetim
 - E. Merebus dalam tekanan tinggi
5. Olahan makanan "sate lilit" berasal dari daerah ...
 - A. Bali
 - B. Jawa Barat
 - C. Sumatra Utara
 - D. Kalimantan Utara
 - E. Nusa Tenggara Timur
6. Proses pengasapan biasanya digunakan untuk mengolah ...
 - A. Ikan
 - B. Telur
 - C. Susu
 - D. Daging
 - E. Ayam mentah
7. Yang *bukan* merupakan tujuan pengolahan pangan hewani adalah ...
 - A. Menambah nilai gizi

- B. Mempermudah distribusi
 - C. Mengurangi nilai jual
 - D. Memperpanjang masa simpan
 - E. Meningkatkan nilai tambah
8. Teknik fermentasi digunakan pada pembuatan ...
- A. Telur asin
 - B. Dendeng
 - C. Yogurt
 - D. Jus jeruk
 - E. Sate
9. Salah satu contoh olahan pangan awetan dari daging adalah ...
- A. Soto
 - B. Rawon
 - C. Abon
 - D. Gulai
 - E. Rendang
10. Bakso biasanya dibuat dari campuran daging dan...
- A. Tepung terigu
 - B. Tepung beras
 - C. Tepung tapioka
 - D. Tepung ketan
 - E. Tepung maizena
11. Tujuan penggunaan rempah-rempah dalam olahan pangan hewani nusantara selain memberi rasa adalah ...
- A. Mengurangi biaya produksi
 - B. Menambah berat makanan
 - C. Menunda pembusukan
 - D. Mempercepat proses masak
 - E. Mengurangi kandungan kolesterol
12. Jika Anda ingin membuat pempek yang kenyal dan lezat, kombinasi bahan utama yang tepat adalah...
- A. Ikan tenggiri, tepung terigu, air
 - B. Ikan lele, tepung beras, santan
 - C. Ikan tenggiri, tepung sagu, air es
 - D. Ikan bandeng, tepung tapioka, air
 - E. Ikan tuna, tepung roti, minyak
13. Salah satu tantangan dalam mengembangkan olahan pangan hewani nusantara ke pasar global adalah...
- A. Terlalu banyak peminat lokal
 - B. Bahan baku terlalu mahal
 - C. Cita rasa yang belum familiar di lidah internasional
 - D. Tidak ada tenaga kerja
 - E. Terlalu banyak bahan pengawet
14. Manfaat mengonsumsi olahan pangan hewani secara teratur adalah...
- A. Meningkatkan energi secara instan
 - B. Menambah vitamin D saja
 - C. Menyediakan protein untuk pembentukan otot
 - D. Meningkatkan kadar gula darah
 - E. Menurunkan tekanan darah
15. Jika sebuah usaha ingin menjual bakso ikan secara online ke luar kota, maka strategi pengemasan yang paling aman adalah...
- A. Menggunakan plastik biasa
 - B. Mengirim dalam keadaan panas
 - C. Membekukan dan dikemas vakum
 - D. Menggunakan wadah karton
 - E. Menggunakan toples kaca
16. Sate lilit Bali berbeda dari sate pada umumnya karena...
- A. Menggunakan daging ayam mentah
 - B. Tidak menggunakan tusuk sate
 - C. Dililitkan ke batang serai
 - D. Dibakar dengan daun pandan

17. Pemanasan bahan pangan hewani bertujuan untuk ...
- A. Menambah mikroorganisme
 - B. Meningkatkan harga jual
 - C. Membusukkan bahan
 - D. Menambah nafsu makan
 - E. Membunuh mikroorganisme berbahaya
18. Tujuan pengemasan olahan pangan hewani adalah ...
- A. Menambah berat produk
 - B. Meningkatkan harga
 - C. Menarik perhatian
 - D. Menurunkan kualitas produk
 - E. Melindungi produk dari kerusakan
19. Dendeng balado terbuat dari bahan utama ...
- A. Ayam
 - B. Ikan
 - C. Telur ayam
 - D. Telur puyuh
 - E. Daging sapi
20. Tujuan pengawetan pada bahan pangan hewani adalah...
- A. Mengurangi nilai gizi
 - B. Memperindah warna
 - C. Menambah rasa pedas
 - D. Membuat rasa semakin enak
 - E. Memperpanjang daya simpan
21. Disajikan dalam kuah santan
Pada satu kali produksi dengan biaya produksi Rp. 5.000.000,- dihasilkan 250 buah produk. Harga Pokok Produksinya adalah ...
- A. Rp. 5.000,-
 - B. Rp. 10.000,-
 - C. Rp. 15.000,-
 - D. Rp. 20.000,-
 - E. Rp. 25.000,-
22. Salah satu alasan penting mengapa olahan pangan hewani nusantara seperti rendang dapat bertahan lama tanpa bahan pengawet adalah...
- A. Mengandung banyak garam
 - B. Menggunakan teknik penggorengan kering
 - C. Mengandung santan yang awet
 - D. Proses memasak lama dengan suhu tinggi
 - E. Dibungkus dengan daun pisang
23. Berikut ini yang *bukan* termasuk olahan pangan hewani adalah...
- A. Bakso sapi
 - B. Tahu isi
 - C. Telur dadar
 - D. Abon ayam
 - E. Rendang
24. Teknik mengolah bahan pangan dengan menggunakan uap panas disebut...
- A. Menggoreng
 - B. Mengukus
 - C. Membakar
 - D. Merebus
 - E. Mengapit
25. HPP atau modal pokok adalah biaya yang dikeluarkan untuk membuat produk dan jasa dalam sebuah ukuran. Contohnya adalah ...
- A. Modal pokok untuk sebuah stok
 - B. Modal pokok untuk 1 buah baju
 - C. Modal pokok untuk sebuah restoran
 - D. Modal pokok perkantoran
 - E. Modal pokok usaha es krim

B. Jawablah pertanyaan nomor 3 dan 4 dibawah ini sesuai dengan tugas kelompoknya !

1. Jelaskan yang dimaksud dengan bahan pangan hewani !
.....
2. Sebutkan 2 contoh produk olahan dari telur !
.....
3. Uraikanlah tahapan perancangan olahan bahan pangan hewani yang sudah kelompok kalian buat!
 - a. Ide
.....
 - b. Alat dan Bahan
.....
.....
.....
4. Silakan analisis oleh kalian sebagai bahan refleksi pada pembuatan olahan bahan pangan hewani yang kelompok kalian buat dari segi:
 - a. Kekurangan produk
.....
.....
 - b. Kelebihan produk
.....
.....