PEMERINTAH PROVINSI RIAU
DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH ATAS (SMA) NEGERI 2 SUNGAIAPIT
Alamat : Desa Lalang Kec. Sungai Apit Kode Pos : 28662
Kabupaten Siak, Provinsi Riau 28662
NSS : 301091103022 NPSN : 10495164 Email : sman2sungaiapit@gmail.com

ASSESMEN SUMATIF 2 T.P 2024/2025

Mata Pelajaran	:	Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas / Fase	:	E
Waktu	:	90 Menit

A. SOAL PILIHAN GANDA (15 SOAL, BENAR 1 POIN 2)

1. Pada umumnya bahan pangan berasal dari 2 sumber yaitu...
   a. Nabati dan hewani
   b. Nabati dan sayuran
   c. Lemak dan nabati
   d. Hewani dan sayuran
   e. Sayuran dan buah

2. Suatu kegiatan untuk menciptakan suatu market atau pangsa pasar disebut...
   a. Gaya
   b. Kewirausahaan
   c. Eksplorasi
   d. Prakarya
   e. Iklan

3. Bahan pangan yang berasal dari daging disebut...
   a. Nabati
   b. Gizi
   c. Hewani
   d. Konsumsi
   e. 4 sehat 5 sempurna

4. Berikut ini adalah fungsi kemasan yang paling tepat,kecuali...
   a. Agar produk higienis
   b. Agar produk awet
   c. Agar mudah dikonsumsi
   d. Agar keren dan terlihat mahal
   e. Agar mudah distribusi

5. Proses melindungi produk agar lebih menarik adalah...
   a. Pengembangan
   b. Pengolahan
   c. Pengawetan
   d. Pengeringan
   e. Pengemasan

LIVEWORKSHEETS

6. Fungsi kemasan bagi sebuah produk adalah...
   a. Identitas,distribusi,konsumsi
   b. Informasi,mahal,awet
   c. Interest,hygienis,mahal
   d. Keren,informatif,konsumtif
   e. Distributif,komunikatif,konsumtif

7. Berikut beberapa contoh makanan berbahan hewani yaitu...
   a. Rendang,lemper,ketoprak
   b. Rendang,ayam betutu,telur dadar
   c. Telur balado,moci,dymsum
   d. Ayam betutu,rendang,lempuk
   e. Gulai ikan,telur dadar,bolu

8. Bahan utama membuat rendang adalah...
   a. Ikan patin
   b. Ayam
   c. Daging sapi
   d. Ikan lele
   e. Telur

9. Bumbu untuk membuat rendang terdiri atas bawang merah,bawang putih,cabai merah, kemiri,jahe,garam,sereh,lengkuas,dan daun kunyit. Bumbu-bumbu ini berguna untuk pengental, penambah cita rasa dan...
   a. Penampilan
   b. Warna
   c. Manis
   d. Aroma
   e. Asin

10. Kriteria-kriteria tertentu yang harus diperhatikan dalam pemilihan wadah-wadah penyajian/kemasan antara lain sbagai berikut...
    a. Mampu melindungi isinya
    b. Tidak berbau
    c. Memiliki daya tarik terhadap konsumen
    d. Mudah didapat
    e. Semua benar

11. Teknik memasak dengan memanaskan udara panas dan kering disekelilingnya,biasa nya didalam oven sering disebut dengan teknik...
    a. Memanggang
    b. Menggoreng
    c. Merebus
    d. Menumis
    e. Deep frying

LIVEWORKSHEETS

12. Salah satu contoh kuliner hewani yang digemari oleh kalangan remaja adalah...
    a. Tahu isi
    b. Sosis bakar
    c. Gado-gado
    d. Mie goreng
    e. Pisang coklat

13. Bahan dasar utama untuk membuat bakso adalah
    a. Air
    b. Garam
    c. Daging
    d. Bawang
    e. Minyak

14. Kebab merupakan salah satu makanan hewani yang menggunakan bahan...
    a. Wortel
    b. Kentang
    c. Saus
    d. Daging
    e. Tomat

15. Makanan yang bahan utamanya mengolah bahan hewani adalah...
    a. Lontong sayur
    b. Dawet ayu
    c. Keripik
    d. Jus
    e. Pecel lele

B. SOAL ESSAY (5 SOAL,BENAR 1 POIN 5)

1. Mengapa kebersihan penting dalam proses pengolahan bahan pangan?

2. Apa manfaat pengemasan dalam pengolahan makanan?

LIVEWORKSHEETS

3. Apa yang dimaksud dengan bahan pangan hewani

4. Bagaimana cara mencegah bau amis saat mengolah ikan?

5. Berikan 3 alasan mengapa pengolahan makanan harus memperhatikan nilai estetika

C. SOAL MENJODOHKAN (5 SOAL, BENAR 1 POIN 5)

Tentukan mana kalimat yang paling tepat

1.	Makanan hewani	Ikan,ayam,daging,telur
2.	Contoh makanan hewani	makanan yang berasal dari olahan daging
3.	Daun pisang, plastik,kertas	Media promosi yang efektif dan menjangkau konsumen lebih luas
4.	Peran media sosial	Meningkatkan branding, memperluas pasar, mendapat feedback langsung
5.	Manfaat bazar kuliner	Bahan yang dapat dipakai untuk pengemasan makanan

LIVEWORKSHEETS

D. **SOAL BENAR SALAH (10 SOAL, BENAR 1 POIN 2)**

1. Melindungi produk,memperpanjang umur simpan,dan menarik konsumen adalah merupakan manfaat pengemasan

   Benar Salah

2. Menghaluskan daging dengan blender termasuk angkah-lngkah pengolahan daging menjadi abon

   Benar Salah

3. Manfaat mengemas produk dengan desain yang baik adalah untuk menjamin fungsionalitas kemasan

   Benar Salah

4. Masakan hewani adalah makanan yang berasal dari olahan daging

   Benar Salah

5. Kacang,buah,sayur termasuk kedalam pangan hewani

   Benar Salah

6. Menambah aroma makanan tidak termasuk kedalam peranan pengemasan bahan pangan

   Benar Salah

7. Rendang terkenal berasal dari daerah Kepulauan Riau

   Benar Salah

8. Pepes Ikan biasanya dibungkus dengan memakai daun pisang

   Benar Salah

9. Sosis,abon dan nugget merupakan produk pengawetan nabati

   Benar Salah

10. Suatu analisis terhadap lingkungan internal dan eksternal wira usaha / perusahaan disebut analisis SWOT

    Benar Salah

SELAMAT UJIAN SEMOGA SUKSES, SEMANGAT...!!!

LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS