

SMKN 3 GARUT

SOAL SUMATIF TENGAH SEMESTER

Pengetahuan Kue dan Cake Indonesia

Mata Pelajaran	Pengetahuan Kue dan Cake Indonesia	Hari/Tanggal	Rabu, 30 September 2026
Durasi	60 Menit	Jumlah Soal	10 Isian Singkat 3 Essay

Nama Siswa :	Kelas :	No. Absen :	Nilai :
--------------	---------	-------------	---------

PETUNJUK UMUM

1. Berdoalah sebelum mengerjakan soal.
2. Tulislah nama, kelas, dan nomor absen pada kolom yang tersedia.
3. Bacalah setiap soal dengan teliti sebelum menjawab.
4. Kerjakan soal yang kamu anggap mudah terlebih dahulu.
5. Periksa kembali jawabanmu sebelum dikumpulkan.

I. SOAL ISIAN SINGKAT

10 Soal

Petunjuk: Isilah titik-titik di bawah ini dengan jawaban yang singkat, tepat, dan benar!

1. Kudapan tradisional khas Indonesia yang dapat berasa manis, gurih, atau asin, terbuat dari bahan-bahan lokal serta disajikan dalam porsi kecil dinamakan
2. Lontong, ketupat, dan arem-arem merupakan contoh kue/kudapan gurih yang berbahan dasar
3. Bahan dasar yang digunakan pada pembuatan lempur, semar mendem, dan wajik adalah
4. Kue klepon memiliki tekstur kenyal dan elastis karena menggunakan bahan utama berupa
5. Kue klepon dimasak dengan teknik merebus hingga mengapung, sedangkan kue onde-onde dimasak dengan teknik
6. Kue tradisional seperti getuk triwarna, lemet, dan misro dibuat dari bahan dasar umbi-umbian yaitu
7. Onde-onde dan getas umumnya menggunakan baluran bagian luar berupa biji

8. Kue gandasturi dibuat dari bahan utama kacang hijau yang dihaluskan, dibentuk, dicelup adonan tepung, kemudian diolah dengan teknik
9. Beras ketan memiliki tekstur yang sangat lengket setelah dimasak karena mengandung proporsi pati jenis yang sangat tinggi.
10. Proses perendaman beras atau beras ketan sebelum digiling menjadi tepung bertujuan untuk granula pati agar lebih mudah dihaluskan dan diolah.

II. SOAL ESSAY

3 Soal

Petunjuk: Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut ini secara jelas, lengkap, dan sistematis!

1. Jelaskan pengertian kue Indonesia serta sebutkan minimal 3 (tiga) fungsi utama keberadaan kue Indonesia dalam kehidupan bermasyarakat!

.....

.....

.....

.....

2. Jelaskan perbedaan karakteristik tekstur hasil olahan antara tepung beras dan tepung ketan! Mengapa penanganan/perlakuan adonan kedua jenis tepung tersebut berbeda saat proses pembuatan kue?

.....

.....

.....

.....

3. Perhatikan kasus berikut!

Studi Kasus: Seorang siswa Boga membuat kue klepon berbahan dasar tepung ketan. Namun, saat direbus klepon menjadi sangat lembek, bentuknya melebar (gepeng), dan isian gula merah nya bocor keluar sebelum matang.

- a) Analisis penyebab utama kegagalan pembuatan kue klepon tersebut dari segi formulasi cairan/air panas dan teknik pembentukan!

- b) Berikan solusi konkret dan langkah kerja yang tepat agar dihasilkan klepon yang bulat sempurna, kenyal, dan tidak bocor!

✦ *Selamat Mengerjakan, Semoga Sukses!* ✦