

Bahan Pangan Nabati & Pengolahan/Pengawetan Bahan Pangan

1

Latihan Soal

Menggolongkan Tanaman Hortikultura

Tanaman hortikultura memiliki beragam jenis dan manfaat. Berdasarkan bagian yang dimanfaatkan, tanaman hortikultura dapat dikelompokkan ke dalam beberapa kategori.



Petunjuk:

Isilah kolom **Penggolongan Tanaman** pada tabel di bawah ini dengan memilih salah satu opsi kategori berikut!



Frutikultura



Olerikultura



Biofarmaka



Florikultura

No.	Nama Tanaman / Komoditas	Penggolongan Tanaman	Bagian yang Dimanfaatkan / Keterangan
1.	Mangga, Durian, dan Pisang		Buah segar
2.	Bayam, Kangkung, dan Wortel		Daun dan Akar/Umbi
3.	Jahe, Kunyit, dan Temulawak		Rimpang / Obat Tradisional
4.	Mawar, Melati, dan Anggrek		Bunga / Nilai Estetika
5.	Tomat, Terung, dan Mentimun		Sayuran Buah
6.	Serai, Lengkuas, dan Brotowali		Tumbuhan Herbal / APOTEK Hidup
7.	Pepaya, Nanas, dan Belimbing		Buah Berbuah Sepanjang Tahun
8.	Bunga Sedap Malam dan Krisan		Tanaman Hias Pot / Potong
9.	Asparagus, Batang Bawang, dan Taoge		Sayuran Batang / Kecambah
10.	Jeruk, Salak, dan Rambutan		Buah Musiman / Citrus & Hard Fruit

Tanaman hortikultura tidak hanya penting untuk memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga memiliki nilai ekonomi dan manfaat bagi kesehatan serta lingkungan.

Created By
Bu Lidia Maya

Bahan Pangan Nabati & Pengolahan/Pengawetan Bahan Pangan

Bagian 2

Menjodohkan Jenis Olahan Pangan Sesuai Pengawetannya



Petunjuk:

Jodohkanlah jenis olahan bahan pangan pada **Kolom A** dengan metode/bahan pengawetan utama yang tepat pada **Kolom B**!

No.	Kolom A (Jenis Olahan Bahan Pangan)	Kolom B (Metode / Bahan Pengawetan)
1.	Tapai Singkong	
2.	Manisan Buah Basah & Sirop Buah	
3.	Acar Mentimun & Wortel	
4.	Buncis & Jagung Kaleng Steril	
5.	Roti Kemasan agar Bebas Jamur	
6.	Gaplek Singkong & Ikan Asin	
7.	Susu & Sari Buah Asam Kemasan	
8.	Buah Asinan & Telur Asin	
9.	Tepung Beras & Tepung Tapioka	
10.	Pelunakan Daging Olahan	



Catatan:

Satu jenis olahan pangan hanya memiliki satu jawaban yang paling tepat.

Created By
Bu Lidia Maya

Bagian 3

Latihan Soal Identifikasi Penjelasan Proses Pengawetan



Petunjuk:

Pilihlah satu jawaban yang paling tepat berdasarkan deskripsi atau penjelasan proses pengawetan berikut!

1.

Proses pemanasan bahan pangan cair (seperti susu) pada suhu 60°C selama 30 menit yang bertujuan untuk membunuh bakteri patogen tanpa merusak cita rasa produk disebut ...

- a. Sterilisasi Komersial
- b. Pasteurisasi
- c. Penceluran (Blanching)
- d. Dehidrasi
- e. Fermentasi



6.

Pengawetan biologis yang memanfaatkan peran bakteri baik atau ragi untuk mengonversi gula menjadi asam atau alkohol serta mengubah tekstur dan rasa bahan pangan dinamakan ...

- a. Radiasi
- b. Penggaraman
- c. Fermentasi (Peragian)
- d. Pasteurisasi
- e. Sulfitasi



2.

Teknik pemanasan pendahuluan dengan cara mencelupkan bahan pangan (sayur/buah) ke dalam air mendidih selama 3–5 menit lalu didinginkan cepat untuk mempraktikkan enzim polifenolase adalah ...

- a. Blanching (Penceluran)
- b. Sterilisasi
- c. Pembekuan
- d. Pengasapan
- e. Pasteurisasi



7.

Metode pengawetan kimiawi yang bekerja dengan cara menarik air keluar dari sel-sel bahan makanan dan sel mikroba melalui tekanan osmotik menggunakan senyawa NaCl dinamakan ...

- a. Pemanasan
- b. Pengasaman
- c. Penggaraman (Pengasinan)
- d. Sulfitasi
- e. Pasteurisasi



3.

Pemanasan suhu tinggi di atas 100°C (sekitar 121,1°C) menggunakan uap air bertekanan untuk memusnahkan spora Clostridium botulinum pada bahan pangan berasam rendah dinamakan ...

- a. Pasteurisasi
- b. Blanching
- c. Sterilisasi Komersial
- d. Pengeringan
- e. Fermentasi



8.

Teknik pengawetan kimiawi dengan menurunkan derajat pH bahan pangan menggunakan asam sitrat atau asam laktat sebesar 1,5 – 1,8%, agar bakteri pembusuk tidak berkembang biak dinamakan ...

- a. Pengasaman
- b. Penggaraman
- c. Pemanasan
- d. Blanching
- e. Sterilisasi



4.

Metode pengawetan fisika yang dilakukan dengan cara mengurangi kadar air dalam bahan pangan sehingga mikroorganisme pembusuk tidak dapat tumbuh dinamakan ...

- a. Pengentalan
- b. Pengeringan (Dehidrasi)
- c. Pembekuan
- d. Iradiasi
- e. Pengasapan



9.

Pengawetan bahan pangan berwujud cairan (seperti pada pembuatan dodol) yang dilakukan dengan cara mengurangi jumlah cairan hingga bahan menjadi pekat dinamakan ...

- a. Pembuatan Tepung
- b. Pengentalan
- c. Pembekuan
- d. Fermentasi
- e. Blanching



5.

Pengawetan bahan pangan berkarbohidrat dengan cara mengubah bentuk fisiknya dari padat menjadi bentuk bubuk halus agar masa simpan lebih lama dinamakan ...

- a. Pembuatan Tepung
- b. Pengentalan
- c. Fermentasi
- d. Pengasapan
- e. Penceluran



10.

Pengawetan makanan dengan cara menurunkan suhu bahan pangan hingga di bawah titik beku air untuk menghambat aktivitas mikroorganisme pembusuk dinamakan ...

- a. Pendinginan
- b. Pembekuan
- c. Pasteurisasi
- d. Dehidrasi



Tanaman hortikultura tidak hanya penting untuk memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga memiliki nilai ekonomi dan manfaat bagi kesehatan serta lingkungan.

Created By
Bu Lidia Maya

Bagian 4

Latihan Soal Identifikasi Istilah Proses Pengawetan dan Definisinya



Petunjuk: Pilihlah padanan istilah dan definisi yang paling tepat!

1.

Manakah pasangan istilah dan definisi yang tepat mengenai Blanching (Penceluran)?



2.

Istilah Enzim Bromelin dalam pengawetan makanan didefinisikan sebagai ...



3.

Istilah Asam Benzoat sebagai bahan pengawet kimiawi didefinisikan sebagai ...



4.

Definisi dari istilah Asam Propionat pada industri pengolahan pangan adalah ...



5.

Definisi dari istilah Enzim Papain adalah ...

