

Arah soal dan atau Kisi2 Bahan hasil samping sereal-Edit

Arah soal dan atau Kisi Kisi Materi Pengolahan Pangan Hasil Samping Sereal, kacang2an & umbi Menjadi Produk Pangan Kelas 8

Letak Pertanyaan 1

Jumlah Poin: 1

Bahan utama dari tanaman padi yang banyak mengandung karbohidrat

- Bekatul
 - Beras
 - Menir
 - Dedak
-

Letak Pertanyaan 2

Jumlah Poin: 1

Sedangkan Hasil Samping padi yang bias dikonsumsi adalah

- Beras
 - Sekam
 - Bekatul
 - Dedak
-

Letak Pertanyaan 3

Jumlah Poin: 1

Yang dimaksud dengan produk hasil samping adalah

- Bahan mentah yang dihasilkan dari padi padian
 - Produk yang dihasilkan selain produk utama
 - Hasil produk utama yang digunakan untuk campuran
 - Produk yang dihasilkan selain produk utama yang belum dimasak
-

Letak Pertanyaan 4

Jumlah Poin: 1

Proses Penggilingan dari padi menjadi beras yang benar penggilingan

- Ke 1 menghasilkan beras
 - Ke 2 menghasilkan dedak
 - Ke 3 menghasilkan bekatul
 - Ke 4 menghasilkan Sekam
-

Letak Pertanyaan 5

Jumlah Poin: 1

Bekatul merupakan hasil samping padi yang sangat bermanfaat untuk kesehatan karena mengandung protein (9 N x 5,95)

- 7.1-8.3
 - 6.3-7.1
 - 12.4-15.9
 - 11.3-14.9
-

Letak Pertanyaan 6

Jumlah Poin: 1

Bekatul merupakan bagian dari beras yang berbentuk

- Butir kecil dari ujung ujung beras
 - Bagian kecil endosperm yang merupakan kulit dari butiran padi yang halus
 - Bagian luar pembungkus padi yang berwarna kuning
 - Bagian kecil yang menempel pada beras setelah dilakukan penggilingan pertama
-

Letak Pertanyaan 7

Jumlah Poin: 1

Bongket bekatul adalah salah satu kue olahan hasil samping padi yang diolah dengan cara

- Steaming
 - Grilling
 - Baking
 - Boiling
-

Letak Pertanyaan 8

Jumlah Poin: 1

Mengandung kalsium (ca), magnesium (mg), mangan (mn), kalium (k), seng (zn), dan vit b.15 terdapat pada

- Mineral dedak
 - Karbohidrat beras
 - Baking
 - Boiling
-

Letak Pertanyaan 9

Jumlah Poin: 1

Selain dibuat bekatul juga bisa dibuat minuman/jus bahan bahannya terdiri dari

- Papaya, nanas, gula, air bekatul
 - Gula, air, papaya, gula, air
 - Bekatul, papaya, gula, air
 - Papaya, nanas, air, bekatul, air
-

Letak Pertanyaan 10

Jumlah Poin: 1

Tempe gembos dan oncom adalah makanan dari hasil samping kedelai yang merupakan ampas dari

- Susu kedelai
 - Tempe
 - Tauco
 - Kecap
-

Letak Pertanyaan 11

Jumlah Poin: 1

Teknik merebus bahan makanan dengan sedikit cairan, (kira-kira setengah dari bahan yang akan direbus) dalam panci tertutup dengan api dikecilkan secara perlahan lahan adalah teknik...

- Teknik Merebus (Boiling)
 - Teknik Merebus Menutup Bahan Pangan (Poaching)
 - Teknik Merebus dengan Sedikit Cairan (Braising)
 - Teknik pengolahan makanan panas basah (moist heat)
-

Letak Pertanyaan 12

Jumlah Poin: 1

Memasak bahan makanan cair/sauce dengan uap air mendidih merupakan teknik

- Simmering
 - Steaming
 - Shallow Frying
 - Baking
-

Letak Pertanyaan 13

Jumlah Poin: 1

Teknik memasak bahan makanan dengan saus atau bahan cair lainnya yang dididihkan dahulu baru api dikecilkan di bawah titik didih dan direbus lama, di mana di permukaannya muncul gelembung-gelembung kecil merupakan teknik memasak....

- Simmering
 - Steaming
 - Shallow Frying
 - Baking
-

Letak Pertanyaan 14

Jumlah Poin: 1

Teknik mengetim adalah

- Memasak bahan makanan dengan saus atau bahan cair lainnya yang dididihkan dahulu baru api dikecilkan di bawah titik didih dan direbus lama, di mana di permukaannya muncul gelembung-gelembung kecil
 - Memasak bahan makanan dengan uap air mendidih
 - Memasak bahan makanan dengan menggunakan 2 buah panci yang berbeda ukuran di mana salah satu panci lebih kecil
 - Teknik merebus bahan makanan dengan sedikit cairan, (kira-kira setengah dari bahan yang akan direbus) dalam panci tertutup dengan api dikecilkan secara perlahan lahan
-

Letak Pertanyaan 15

Jumlah Poin: 1

Memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak/lemak yang banyak hingga bahan makanan benar-benar terendam sehingga memperoleh hasil yang kering (crispy) merupakan pengertian dari

- Teknik Menggoreng dengan Minyak Banyak (Deep frying)
 - Teknik Menggoreng dengan Minyak Sedikit (Shallow frying)
 - Teknik Menumis (Sauteing)
 - Teknik Memanggang (Baking)
-

Letak Pertanyaan 16

Jumlah Poin: 1

Tiwul merupakan bahan makanan yang terbuat dari

- Cabe
 - Kacang
 - Jagung
 - Singkong
-

Letak Pertanyaan 17

Jumlah Poin: 1

Kripik tette merupakan bahan makanan yang berasal dari daerah

- Nusa Tenggara
 - Jawa Barat
 - Kalimantan Tengah
 - Madura
-

Letak Pertanyaan 18

Jumlah Poin: 1

Kripik tette merupakan bahan makanan yang terbuat dari

- Singkong
 - Jagung
 - Kacang
 - Tepung beras
-

Letak Pertanyaan 19

Jumlah Poin: 1

Makanan pokok adalah makanan yang

- Harganya mahal
 - Kita sukai
 - Menjadi gizi dasar
 - Sehat
-

Letak Pertanyaan 20

Jumlah Poin: 1

Makanan pokok sehari-hari pada kebanyakan penduduk di Indonesia adalah....

- Gandum
 - Jagung
 - Beras
 - Singkong
-

Letak Pertanyaan 21

Jumlah Poin: 1

Perhatikan langkah langkah membuat tempe gembos : 1. keringkan atau sangrai ampas kedelai yang sudah dikukus 2. masukkan ampas kedelai dalam plastik lalu tusuk tusuk dengan tusuk gigi 3. dinginkan ampas yang sudah dikukus 4. ampas sangrai diberi satu sendok teh ragi dan dicampurkan secara merata 5. ampas yang sudah disangrai didinginkan Urutan dalam membuat tempe gembos yang benar adalah

- 1,5,3,4,2
 - 3,1,5,4,2
 - 5,4,1,3,2
 - 4,5,1,3,2
-

Letak Pertanyaan 22

Jumlah Poin: 1

Perhatikan bahan bahan ini : 1. tempe gembos 2. bawang merah dan putih 3. kemiri 4. sereh 5. cabe 6. kunyit 7. santan 8. ketembar 9. kaldu Bahan untuk membuat tumis gembos adalah

- 1,2,5,6,9
 - 1,2,3,8,9
 - 1,2,3,4,5
 - 1,2,4,5,7
-

Letak Pertanyaan 23

Jumlah Poin: 1

Hasil samping ubi adalah daunnya bisa dibuat sambal gladir asam yang terdiri dari

- Daun ubi dan sambal
 - Sayur bening daun ubi dan sambal
 - Tumis daun ubi dan sambal
 - Urap daun ubi dan sambal
-

Letak Pertanyaan 24

Jumlah Poin: 1

Perhatikan bahan sambal ini : 1. cabe merah besar 2. cabe rawit 3. bawang merah 4. bawang putih 5. tomat 6. cabe ijo 7. jeruk nipis 8. terasi 9. kacang tanah 10. gula merah Bahan bahan untuk membuat sambal glendir adalah

- 1,2,3,4,5,7,8
 - 1,2,3,5,7,8,10
 - 2,6,3,5,7,8,10
 - 1,2,4,5,7,8,9
-

Letak Pertanyaan 25

Jumlah Poin: 1

Hasil samping singkong selain daunnya untuk disayur yang tak kalah pentingnya adalah kulit singkong yang putih dan tebal ini, bisa dijadikan masakan karena banyak mengandung gizi yaitu

- 70% nutrisi dan serat kasar 12%
 - 74% nutrisi dan serat kasar 15%
 - 75% nutrisi dan serat 14%
 - 78% nutrisi dan serat 25%
-

Letak Pertanyaan 26

Jumlah Poin: 1

Ampas kedelai dari sisa pembuatan bahan utama banyak mengandung gizi yaitu

- Protein kasar, lemak jenuh, vit. B, vit. C, asam amino
 - Protein kasar, lemak kasar, karbohidrat, asam amino, vit C
 - Protein kasar, lemak kasar, serat kasar, asam amino lisin, vit. B
 - Protein kasar, lemak kasar, serat kasar, zat besi, vit. B
-

Letak Pertanyaan 27

Jumlah Poin: 1

Proses membuat tempe gembos dari ampas kedelai yang di ragi sampai menjadi tempe gembos perlu waktu ditunggu selama

- 4 hari
 - 5 hari
 - 2 hari
 - 3 hari
-

Letak Pertanyaan 28

Jumlah Poin: 1

Pengajian sambal glandir dan daun ubi yang benar adalah

- Sambal diaduk menyatukan dengan daun ubi
 - Sambal terpisah dari daun ubi
 - Sambal diencerkan lagi supaya banyak
 - Sambal dan daun ditumis jadi satu
-

Letak Pertanyaan 29

Jumlah Poin: 1

Dalam dunia usaha pengemasan adalah hal yang sangat penting apalagi dalam produk makanan hal ini bertujuan untuk 1. mencegah kerusakan 2. melindungi produk 3. meningkatkan kerja 4. mempercepat pengolahan 5. penampilan menarik Fungsi pengemasan produk yang benar adalah

- 1,3,5
 - 1,2,5
 - 3,4,5
 - 2,3,5
-

Letak Pertanyaan 30

Jumlah Poin: 1

Bahan bahan untuk kemasan : 1. Plastik 2. Daun pisang 3. Kertas 4. Mika 5. Beling 6. Kulit Jagung Bahan kemasan yang alami dan tidak merusak lingkungan adalah

- 1,2,3
 - 2,4,6
 - 2,3,6
 - 3,5,6
-

Letak Pertanyaan 31

Jumlah Poin: 1

Tepung gapek yang merupakan bahan makanan pokok pengganti beras khas jawa tengah adalah ...

- Kopra
 - Tiwul
 - Nasi jagung
 - Kanji
-

Letak Pertanyaan 32

Jumlah Poin: 1

Kacang kacang adalah jenis tumbuhan yang dibutuhkan untuk kesehatan karena mengandung ...

- Karbohidrat sebagai sumber zat tenaga
 - Protein sebagai sumber zat pembangun
 - Karbohidrat sebagai sumber zat pembangun
 - Protein sebagai sumber zat tenaga
-

Letak Pertanyaan 33

Jumlah Poin: 1

Singkong yang dikupas dan dijemur di terik matahari hingga kering disebut ...

- Peuyeum
 - Bubuy sampeu
 - Ketimus
 - Gapek
-

Letak Pertanyaan 34

Jumlah Poin: 1

Tiap daerah mempunyai kue tradisional, contoh kue tradisional Betawi yang berasal dari tepung terigu adalah

- Kue dongkal
 - Kue satu
 - Roti buaya
 - Gemblong
-

Letak Pertanyaan 35

Jumlah Poin: 1

Contoh Teknik pengolahan makanan panas basah (moist heat) adalah ...

- Baking
 - Boiling
 - Deep Frying
 - Sauteing
-

Letak Pertanyaan 36

Jumlah Poin: 1

Cara memasak makanan dengan bahan cair sebatas menutupi bahan makanan yang direbus dengan api kecil disebut

- Braising
 - Boiling
 - Poaching
 - Baking
-

Letak Pertanyaan 37

Jumlah Poin: 1

Cara memasak makanan dengan uap air mendidih adalah

- Stewing
 - Steaming
 - Boiling
 - mengetim
-

Letak Pertanyaan 38

Jumlah Poin: 1

Teknik memasak ini sangat baik karena nilai gizi makanan tidak banyak yang hilang, kecuali

- Stewing
 - Boiling
 - Steaming
 - Grilling
-

Letak Pertanyaan 39

Jumlah Poin: 1

Teknik dasar pengolahan bahan pangan/makanan dapat dibedakan menjadi 2 teknik yaitu

- Teknik Pengolahan Makanan Panas Basah (Moist Heat), Teknik Pengolahan Makanan Panas Kering
 - Teknik Pengolahan Makanan Basah, Teknik Pengolahan Makanan Kering
 - Teknik Pengolahan Makanan Panas, Teknik Pengolahan Makanan kering
 - Pengolahan Makanan Rebus, Pengolahan Makanan Kukus
-

Letak Pertanyaan 40

Jumlah Poin: 1

Tahap pengolahan pangan yang tepat adalah

- perencanaan, pelaksanaan / pembuatan, penyajian / pengemasan, dan evaluasi
 - pembuatan, perencanaan, evaluasi, dan pengemasan
 - pengemasan, evaluasi, perencanaan, dan pembuatan
 - pelaksanaan, penyajian, perencanaan, dan evaluas
-