

## Arah soal dan atau Kisi2 bahan hasil samping sayuran-edit

Arah soal dan atau Kisi Kisi Materi Pengolahan Pangan Hasil Samping Sayuran Menjadi Produk Makanan Kelas 7

Letak Pertanyaan 1

Jumlah Poin: 1

**Hasil samping sayuran yang dapat diolah menjadi produk pangan sehingga bermanfaat bagi kesehatan tubuh diantaranya yaitu.....**

- Kulit melinjo diolah menjadi sayur lodeh
  - Buah Pepaya diolah menjadi keripik
  - Bunga brokoli diolah menjadi sayur sop
  - Daun bayam diolah menjadi sayur bening
- 

Letak Pertanyaan 2

Jumlah Poin: 1

**Proses pembuatan hasil samping sayuran, misalnya keripik kentang berkulit, diproses dengan cara...**

- di Goreng minyak banyak
  - di rebus
  - di panggang
  - di Tumis
- 

Letak Pertanyaan 3

Jumlah Poin: 1

**Proses pembuatan hasil samping sayuran, misalnya bunga pisang / jantung gedang di olah menjadi...**

- pepesan
  - Pepaya
  - asinan
  - keripik
- 

Letak Pertanyaan 4

Jumlah Poin: 1

**Bahan samping dari kentang yang bisa dibuat olahan pangan adalah ....**

- Kulit
  - Biji
  - Akar
  - Daun
- 

Letak Pertanyaan 5

Jumlah Poin: 1

**Bahan samping kentang dapat dijadikan produk panganan ...**

- Balado kentang berkulit
  - Kentang Krispy
  - Pergedel kulit
  - Kripik kentang
-

Letak Pertanyaan 6

Jumlah Poin: 1

**Bahan pangan hasil samping dari sayuran yang masih bisa dimanfaatkan ulang menjadi makanan karena mempunyai banyak nutrisi yang berguna bagi tubuh antara lain ....**

- Kulit bawang, kulit kentang dan kulit kelapa
  - Tangkai daun hijau wortel dan batang ketela
  - Kulit jagung, daun wortel dan sabut kelapa
  - Kulit jeruk, kulit pisang dan kulit manggis
- 

Letak Pertanyaan 7

Jumlah Poin: 1

**Tanaman bawang hasil utama yang dimanfaatkan adalah ....**

- Kulitnya
  - Umbinya
  - Akarnya
  - Daunnya
- 

Letak Pertanyaan 8

Jumlah Poin: 1

**Bawang hasil samping yang dimanfaatkan adalah ....**

- Daunnya
  - Akarnya
  - Umbinya
  - Kulitnya
- 

Letak Pertanyaan 9

Jumlah Poin: 1

**Bagian sayuran brokoli yang bisa dimanfaatkan sebagai bahan pangan hasil samping yaitu ....**

- Kulit
  - Umbi daun singkong
  - Akar batang
  - Batang
- 

Letak Pertanyaan 10

Jumlah Poin: 1

**Olahan bahan pangan hasil samping sayuran adalah ...**

- bahan samping atau bagian lain yang di hasilkan dari tanaman sayuran yang masih bisa di manfaatkan
  - bahan bagian lain yang di hasilkan dari tanaman yang masih bisa di manfaatkan
  - bahan samping yang di hasilkan dari tanaman yang masih bisa di manfaatkan
  - bahan samping atau bagian utama yang di hasilkan dari tanaman sayuran yang masih bisa di manfaatkan
- 

Letak Pertanyaan 11

Jumlah Poin: 1

**Faktor-faktor yang memengaruhi mutu buah dan sayur segar, yaitu ....**

- Varietas, iklim, dan unsur tanah
  - Pupuk, pestisida, dan pengolahan
  - Pengairan, sinar matahari, dan udara
  - Varietas, udara, dan pengairan
- 

Letak Pertanyaan 12

Jumlah Poin: 1

**Buah dan sayur sebelum disimpan sebaiknya disimpan dicuci terlebih dahulu dengan air bersih yang mengalir. Tujuannya agar ....**

- Air tidak menyerap pada buah dan sayur
  - Buah dan sayur tidak cepat busuk
  - Kotoran dan mikroorganisme tidak menempel lagi
  - Buah dan sayur terbebas dari mikroorganisme
- 

Letak Pertanyaan 13

Jumlah Poin: 1

**Penyimpanan dingin pada buah dan sayur sangat dianjurkan karena dapat menekan laju degradasi enzim mekanik yang mengakibatkan ...**

- Pengerasan pada jaringan buah dan sayuran
  - Pengurangan laju kehilangan air yang mengakibatkan kelayuan
  - Kenaikan laju pertumbuhan mikroorganisme
  - Kenaikan laju produksi etilen
- 

Letak Pertanyaan 14

Jumlah Poin: 1

**Minuman yang ketika diminum terasa melegakan sehingga dapat menghilangkan dahaga disebut .....**

- Minuman dingin
  - Minuman segar
  - Minuman sehat
  - Minuman tradisional
- 

Letak Pertanyaan 15

Jumlah Poin: 1

**Minuman yang kaya vitamin C dan betakaroten serta berkhasiat membantu kerja ginjal, melancarkan pencernaan, dan pembersih darah yang baik . .**

- Jambu
  - Brokobot
  - Mangga
  - Alpukat
- 

Letak Pertanyaan 16

Jumlah Poin: 1

**Bahan alami untuk mengemas atau menyajikan minuman adalah ...**

- buluh bambu
  - plastik
  - styorofom
  - kaca
- 

Letak Pertanyaan 17

Jumlah Poin: 1

**Perhatikan data berikut ! 1. jahe 4. mangga 2. kunyit 5. rambutan 3. cabe Berdasarkan data tersebut, yang termasuk tanaman obat keluarga adalah ...**

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

Letak Pertanyaan 18

Jumlah Poin: 1

**Kita dapat memperbanyak bibit dengan cara dibawah ini kecuali ...**

- Vegetatif Alami
  - Generatif
  - Vegetatif Buatan
  - Monografi
- 

Letak Pertanyaan 19

Jumlah Poin: 1

**Biasa dikonsumsi mentah dan sebagai lalapan yaitu buah ....**

- Ketimun
  - Mangga
  - Apel
  - Durian
- 

Letak Pertanyaan 20

Jumlah Poin: 1

**Kulit buah/sayuran yang memiliki ekstrak anti asam urat yaitu ....**

- Timun
  - Melinjo
  - Kacang
  - Apel
- 

Letak Pertanyaan 21

Jumlah Poin: 1

**Mengapa kita tidak boleh merebus sayuran terlalu lunak ....**

- Agar makanan tidak layu
- Agar vitamin yang dikandung tidak hilang
- Agar makanan lebih enak

- Agar citra makanan lebih tinggi
- 

Letak Pertanyaan 22

Jumlah Poin: 1

**Sayur yang termasuk keluarga kubis yang memiliki zat yang dapat mencegah penyakit Alzheimer dan penyakit spina bifida merupakan sayur ...**

- Wortel  
 Seledri  
 Kentang  
 Brokoli
- 

Letak Pertanyaan 23

Jumlah Poin: 1

**Pembibitan tanaman jahe dapat digunakan dengan cara vegetative alami menggunakan ...**

- Rimpang  
 Geragih  
 Tunas  
 Umbi
- 

Letak Pertanyaan 24

Jumlah Poin: 1

**Tahap terakhir dari proses pembuatan produk olahan pangan adalah ....**

- Pengemasan  
 merebus  
 teknik pengolahan  
 pengolahan
- 

Letak Pertanyaan 25

Jumlah Poin: 1

**Kulit bawang berguna untuk mencegah ....**

- Batuk  
 Gatal  
 Jantung  
 Ginjal
- 

Letak Pertanyaan 26

Jumlah Poin: 1

**Yang harus diperhatikan lebih awal dalam pembuatan jus sayuran dan buah adalah ...**

- Memilih buah/ sayuran masih segar dan kulit/ daunnya masih mulus  
 Buah/ sayuran dikupas dan dicuci bersih  
 Kondisi dan kebersihan gelas blender  
 Serat wol, serat sutera, serat ayam, serat ular
-

Letak Pertanyaan 27

Jumlah Poin: 1

**Teknik pengolahan dalam membuat jus wortel dan tomat dapat dilakukan dengan 2 ( dua ) teknik pengolahan yaitu .....**

- Merebus dan mengukus
  - Menghaluskan dan menyaring/memeras
  - Mengukus dan menghaluskan
  - Merebus dan mencampur
- 

Letak Pertanyaan 28

Jumlah Poin: 1

**Mengukus adalah memasak bahan makanan dengan...**

- air panas dan bahan makanan diletakkan diatas kompor
  - air panas makanan diletakkan dalam suatu tempat yang aman
  - uap air panas dan bahan makanan diletakkan dalam suatu tempat
  - uap air panas bahan makanan disimpan dan diletakkan disuatu tempat aman
- 

Letak Pertanyaan 29

Jumlah Poin: 1

**Menumis adalah teknik memasak dengan memakai ...**

- Sebanyak-banyaknya minyak
  - banyak minyak
  - minyak dan kaldu
  - sedikit minyak
- 

Letak Pertanyaan 30

Jumlah Poin: 1

**Cara menumis yang baik sebagai berikut ....**

- Gunakan minyak antara 5% - 10% dari bahan yang akan ditumis
  - Gunakan minyak antara 5% - 20% dari bahan yang akan ditumis
  - Gunakan minyak antara 5% - 15% dari bahan yang akan ditumis
  - Gunakan minyak antara 5% - 25% dari bahan yang akan ditumis
- 

Letak Pertanyaan 31

Jumlah Poin: 1

**Menggoreng adalah teknik memasak bahan ....**

- makanan mentah (raw food) menjadi makanan matang menggunakan minyak goreng
  - makanan mentah (raw food) matang menggunakan menjadi makanan minyak goreng
  - makanan mentah (raw food) menjadi makanan matang menggunakan penggorengan
  - makanan mentah (raw food) menjadi matang menggunakan goreng-gorengan
- 

Letak Pertanyaan 32

Jumlah Poin: 1

**Menggoreng (tanpa minyak) non minyak adalah ...**

- Sangrai
  - Bakar
  - asap-asap
  - angin-angin
- 

Letak Pertanyaan 33

Jumlah Poin: 1

**Membakar adalah pemasakan makanan dengan api langsung, misalnya...**

- membakar sate
  - membakar kangkung
  - membakar nasi
  - membakar gulai
- 

Letak Pertanyaan 34

Jumlah Poin: 1

**Bahan pangan hasil samping yang dapat dimakan mentah (raw food) diantaranya ...**

- Ikan
  - sayuran dan buah
  - daging
  - singkong
- 

Letak Pertanyaan 35

Jumlah Poin: 1

**Teknik pengolahan terdiri dari 4 macam yaitu ...**

- Menumis, membakar, mengukus, menggoreng
  - Menggoreng, menggodog, menumis, membakar
  - Menumis, membakar, menggodog, menjemur
  - Menumis, mengukus, menggodog, menjemur
- 

Letak Pertanyaan 36

Jumlah Poin: 1

**Bawang merah, bawang putih, cabe rawit dan garam dll merupakan bahan yang digunakan untuk balado kentang. Menentukan bahan adalah tahapan .....dalam pembuatan balado kentang**

- Perencanaan
  - Persiapan
  - Pengolahan
  - Penyajian
- 

Letak Pertanyaan 37

Jumlah Poin: 1

**Membuat atau menciptakan bahan dasar menjadi produk jadi agar dapat dimanfaatkan untuk kebaikan disebut....**

- Pengolahan
- Kerajinan
- Rekayasa

Produk

---

Letak Pertanyaan 38

Jumlah Poin: 1

**Oseng melinjo merupakan proses pengolahan sayuran dengan tehnik ....**

- Panas kering
  - Oseng
  - Panas basah
  - Kering panas
- 

Letak Pertanyaan 39

Jumlah Poin: 1

**Yang termasuk tehnik mengolah minuman buah dan sayuran adalah ....**

- Di rebus
  - Di goreng
  - Di campur
  - Di saring
- 

Letak Pertanyaan 40

Jumlah Poin: 1

**Tahap pengolahan hasil samping sayuran yang tepat adalah ....**

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