



**LEMBAR SOAL**  
**ASESMEN SUMATIF AKHIR SEMESTER**  
**SMA PANGUDI LUHUR SEDAYU**  
**TAHUN PELAJARAN 2025/2026**

---

Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan  
Kelas / Program :

Hari / Tanggal :  
Waktu : 0 menit

---

**Perhatikan soal dengan baik dan jawablah sesuai ketentuan !**

**1. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Berikut yang dimaksud makanan internasional adalah....

- A. Makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah
- B. Makanan yang dijual di semua daerah
- C. Makanan modern
- D. Makanan yang berasal dari luar negri
- E. Makanan kadaluarsa

**KUNCI : D**

**Pembahasan**

**2. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Berikut ini salah satu negara dengan selera masakan berbumbu tajam dan terkenal dengan masakan kari nya adalah..

- A. Prancis
- B. Inggris
- C. Italia
- D. Denmark
- E. India

**KUNCI : E**

**Pembahasan**

**3. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Masakan kontinental adalah...

- A. masakan yang berasal dari negara kepulauan
- B. masakan yang berasal dari benua Eropa dengan daratan yang luas
- C. makanan yang berasal dari timur Tengah
- D. makanan yang berasal dari arab Saudi
- E. Makanan yang berasal dari Asia

**KUNCI : B**

**Pembahasan**

**4. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Berikut ini merupakan contoh negara yang memiliki makanan kontinental, yaitu....

- A. Indonesia
- B. Thailand
- C. Singapura
- D. Italia
- E. Korea

**KUNCI : D**

**Pembahasan**

**5. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Masakan yang menggunakan bumbu utama berupa bawang putih, kecap asin, kecap ikan, saos tiram, saos tomat, dan minyak wijen, merupakan ciri-ciri dari masakan....

- A. Internasional
- B. Kontinental
- C. Oriental
- D. Ori-kontinent
- E. Chinnese

**KUNCI : C**

**Pembahasan**

**6. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Berikut ciri-ciri makanan :

- 1) Selalu dihidangkan sebagai makanan pokok sehingga mengandung lebih banyak karbohidrat
- 2) Menggunakan bumbu segar, langsung diracik
- 3) Pengolahan lebih simple, singkat atau cepat
- 4) Tidak dikenal susunan menu

Yang merupakan ciri-ciri makanan oriental adalah....

- A. 1, 2 dan 3
- B. 2, 3 dan 4
- C. 1, 3 dan 4

- D. 1, 2 dan 4
- E. 1 dan 3

**KUNCI : D**  
**Pembahasan**

**7. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Urutan makanan kontinental yang benar adalah....

- A. Main course-dessert-appetiser
- B. Dessert-main course- appetiser
- C. Appetiser-main course-dessert
- D. Main course-makanan inti- appetiser
- E. Main course-dessert-makanan penutup

**KUNCI : C**  
**Pembahasan**

**8. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Main Course adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap. Ukuran porsi main course lebih besar dari appetizer. Main Course disajikan lengkap terdiri dari makanan sebagai sumber karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Yang merupakan sumber karbohidrat adalah...

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| A. Kentang, daging atau steak, dan pasta | D. Broccoli, asparagus dan mie goreng |
| B. Soup, nasi dan mie goreng             | E. Tepung beras, nasi dan pudding     |
| C. Daging, unggas, es krim               |                                       |

**KUNCI : A**  
**Pembahasan**

**9. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Perhatikan gambar berikut ini :



Berikut merupakan contoh dari makanan....

- A. Main course
- B. Garnis
- C. Hotplate
- D. Dessert
- E. Appetizer

**KUNCI : D**  
**Pembahasan**

**10. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Makanan berbahan dasar ikan atau daging mentah merupakan salah satu ciri dari masakan oriental dari....

- A. Cina
- B. Jepang
- C. Korea
- D. Indonesia
- E. Arab

**KUNCI : B**  
**Pembahasan**

**11. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Ikan mentah yang dijadikan bahan masakan sushi dinamakan...

- A. Wasabi
- B. Ebi
- C. Sashimi
- D. Onigiri
- E. Tuna

**KUNCI : E**  
**Pembahasan**

**12. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Sushi merupakan makanan yang bahan dasarnya....

- |            |         |
|------------|---------|
| A. Kentang | D. Ikan |
| B. Sagu    | E. Ayam |
| C. Nasi    |         |

**KUNCI : C**

**Pembahasan**

**13. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Berikut makanan yang bukan berasal dari Italia adalah....

- |              |            |
|--------------|------------|
| A. pizza     | D. tom yum |
| B. spaghetti | E. pasta   |
| C. lasagna   |            |

**KUNCI : D**

**Pembahasan**

**14. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Kebab adalah makanan yang dari....

- |              |             |
|--------------|-------------|
| A. Turki     | D. Malaysia |
| B. Arab      | E. Thailand |
| C. Indonesia |             |

**KUNCI : A**

**Pembahasan**

**15. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Perhatikan gambar berikut :



Sosis panggang tradisional Jerman yang terkenal di seluruh dunia. Biasanya, disajikan dengan sauerkraut (kubis asam) dan mustard. Makanan internasional ini yaitu ....

- |              |                     |
|--------------|---------------------|
| A. Paella    | D. Beef Bourguignon |
| B. Gyros     | E. Laksa            |
| C. Bratwurst |                     |

**KUNCI : C**

**Pembahasan**

**16. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Berikut ini merupakan sumber daya yang diperlukan untuk usaha pengolahan makanan internasional yakni kebab, kecuali....

- |                    |            |
|--------------------|------------|
| A. Tortilla        | D. Mayones |
| B. Wortel          | E. Selada  |
| C. Daging panggang |            |

**KUNCI : B**

**Pembahasan**

**17. Tipe Soal: PILIHAN GANDA****Pertanyaan:**

Berikut ini merupakan makanan internasional :

- 1) Fettucini Alfredo
- 2) Hamburger
- 3) Laksa
- 4) Ramen
- 5) Steak

Contoh makanan oriental ditunjukkan pada nomor....

- |               |            |
|---------------|------------|
| A. 1, 2 dan 5 | D. 3 dan 4 |
| B. 2, 3 dan 4 | E. 2 dan 4 |
| C. 3, 4 dan 5 |            |

**KUNCI : D**

**Pembahasan****18. Tipe Soal: PILIHAN GANDA****Pertanyaan:**

Yang menyebabkan gagalnya usaha adalah ...

- A. Kurang berambisi ,tidak disiplin
- B. Jujur ,tekun
- C. Pendidikan yang cukup/sederajat
- D. Berpikiran positif ,adanya tujuan
- E. Dapat bekerja sama dengan orang lain

**KUNCI : A**

**Pembahasan****19. Tipe Soal: PILIHAN GANDA****Pertanyaan:**

Kriteria yang harus diperhatikan dalam memilih kemasan adalah bahan kemasan yang....

- |                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| A. Berbau                    | D. Susah didapat        |
| B. Tidak memiliki daya Tarik | E. Tidak disertai label |
| C. Melindungi isi            |                         |

**KUNCI : C**

**Pembahasan****20. Tipe Soal: PILIHAN GANDA****Pertanyaan:**

Jika kita salah dalam memilih kemasan, maka akan berakibat....

- A. cepat laku, harga naik, dan untung besar
- B. produk bersaing, harga kompetitif, produk cepat terkenal
- C. harga kompetitif, untung besar, produk cepat terkenal
- D. produk cepat terkenal, cepat laku, harga naik
- E. cepat basi, cepat rusak, harga turun

**KUNCI : E**

**Pembahasan****21. Tipe Soal: PILIHAN GANDA****Pertanyaan:**

Pengembangan produk pangan dapat dilakukan dengan melakukan modifikasi,tujuan memodifikasi makanan bahan nabati dan hewani adalah ...

- A. Pemasarannya mudah
- B. Administrasinya muda
- C. Rasa dan bentuknya menjadi aneh
- D. Tidak dapat bersaing dengan produk modern
- E. Menambah daya tarik masyarakat terhadap makanan

**KUNCI : E**

**Pembahasan****22. Tipe Soal: PILIHAN GANDA****Pertanyaan:**

Santi seorang wirausahawan sukses yang pandai memanfaatkan kesempatan yang ada serta melihat sasaran penjualan yang cukup menjanjikan, maka Santi termasuk wirausahawan yang mampu menganalisis ... .

- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| A. Tantangan             | D. Kelemahan (weakness)  |
| B. Ancaman (threats)     | E. Peluang (opportunity) |
| C. Keunggulan (strength) |                          |

**KUNCI : E**

**Pembahasan**

**23. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Berikut adalah analisis factor summary yang ditemukan dalam analisis SWOT :

1. Tempat atau lokasi kurang nyaman
2. Bahan baku mudah di dapat
3. Modal yang disediakan untuk usaha jumlahnya besar
4. Pesaing atau competitor banyak
5. Lokasi usaha yang sangat strategis

Manakah dari factor summary di atas yang termasuk dalam kesempatan (opportunity) dalam analisis SWOT tersebut ?

- |      |      |
|------|------|
| A. 1 | D. 4 |
| B. 2 | E. 5 |
| C. 3 |      |

**KUNCI : E**

**Pembahasan**

**24. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Dalam memudahkan proses produksi, pengusaha makanan internasional harus memerhatikan dan melakukan hal berikut, kecuali ....

- A. menyusun jadwal masuk karyawan
- B. membuat suatu contoh masakan daerah yang akan dibuat
- C. menyusun daftar komponen produk, baik jenisnya maupun jumlahnya
- D. menempatkan tenaga pelaksana proses produksi disertai pengawas yang bertanggung jawab terhadap terlaksananya proses produksi
- E. menyusun urutan tata proses pembuatan produk setahap demi setahap dan waktu mengerjakan bahan hingga menjadi produk jadi

**KUNCI : A**

**Pembahasan**

**25. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Pengemasan memiliki beberapa fungsi, diantaranya:

1. Melindungi produk pangan dari kerusakan.
  2. Sebagai sarana informasi dan promosi
  3. Mempertahankan mutu produk pangan.
  4. Sebagai Produk yang unggul
  5. Melindungi produk dari ancaman para serangga
- Berikut yang merupakan fungsi dari pengemasan adalah...

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| A. 1, 3, 4, dan 5 | D. 1, 2, 3, dan 5 |
| B. 2, 3, 4, dan 5 | E. Benar semua    |
| C. 1, 2, 3, dan 4 |                   |

**KUNCI : D**

**Pembahasan**

**26. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Pengawetan makanan pada hakikatnya merupakan suatu tindakan atau usaha yang dilakukan agar bahan makanan menjadi.....

- A. Lezat dan enak
- B. Basah dan legi
- C. Segar dan bergizi
- D. Kering dan renyah
- E. Awet dan tahan lama

**KUNCI : E**

**Pembahasan**

**27. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Seorang pengusaha yang ingin memasarkan produk makanan internasional ke pasar Indonesia harus memahami perbedaan budaya dan preferensi konsumen. Salah satu cara untuk mengadaptasi makanan internasional agar diterima dengan baik oleh masyarakat Indonesia adalah...

- A. Menggunakan bahan baku impor dari negara asal produk tersebut tanpa memperhatikan harga.
- B. Menyesuaikan rasa, bentuk, dan tampilan makanan agar sesuai dengan selera konsumen lokal.
- C. Menjual produk internasional tanpa melakukan perubahan apapun untuk menjaga keaslian.
- D. Menurunkan harga produk untuk menarik lebih banyak konsumen tanpa mempertimbangkan kualitas.
- E. Mengabaikan preferensi konsumen dan fokus pada pasar internasional saja

**KUNCI : B**

**Pembahasan**

**28. Tipe Soal: PILIHAN GANDA****Pertanyaan:**

Dalam dunia usaha makanan internasional, ada berbagai tantangan yang harus dihadapi oleh para pengusaha. Salah satu tantangan yang sering muncul adalah perbedaan standar regulasi antara negara asal dan negara tujuan ekspor. Sebagai pengusaha yang berfokus pada produk makanan internasional, langkah yang tepat untuk menghadapinya adalah...

- A. Mencari cara untuk menghindari regulasi agar produk cepat masuk ke pasar tujuan.
- B. Menyusun strategi pemasaran dengan mengabaikan peraturan yang berlaku di negara tujuan.
- C. Memahami dan mengikuti regulasi yang ada agar produk dapat diterima secara legal di pasar tujuan.
- D. Mengabaikan peraturan yang ada dan tetap melakukan ekspor sesuai dengan standar negara asal.
- E. Fokus hanya pada regulasi di negara asal dan mengabaikan peraturan negara tujuan.

**KUNCI : C****Pembahasan****29. Tipe Soal: PILIHAN GANDA****Pertanyaan:**

Beban penyusutan peralatan merupakan prosedur perhitungan nilai aset selama masa penggunaannya. Biaya penyusutan alat termasuk jenis biaya....

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| A. Tetap        | D. Pemasaran |
| B. Variabel     | E. Listrik   |
| C. Administrasi |              |

**KUNCI : A****Pembahasan****30. Tipe Soal: PILIHAN GANDA****Pertanyaan:**

Berikut adalah biaya tetap dan biaya variabel dalam suatu usaha :

1. Pembelian gas
2. Gaji pemilik
3. Pembelian tepung terigu
4. Pembelian telur
5. Biaya penyusutan peralatan
6. Pembelian minyak goreng

Yang termasuk biaya variabel dalam perhitungan keuangan suatu usaha adalah...

- |            |            |
|------------|------------|
| A. 1, 2, 3 | D. 3, 4, 6 |
| B. 1, 2, 5 | E. 4, 5, 6 |
| C. 1, 3, 4 |            |

**KUNCI : D****Pembahasan****31. Tipe Soal: PILIHAN GANDA****Pertanyaan:**

Keuntungan penjualan dapat terjadi bila....

- A. Hasil penjualan lebih besar dari biaya-biaya yang dikeluarkan
- B. Biaya-biaya yang dikeluarkan lebih besar dari hasil penjualan
- C. Hasil pengeluaran sama dengan modal yang telah dikeluarkan
- D. Hasil pemasukan sama dengan modal yang telah kita keluarkan
- E. Hasil pengeluaran lebih besar dari pemasukan yang didapatkan suatu usaha

**KUNCI : A****Pembahasan****32. Tipe Soal: PILIHAN GANDA****Pertanyaan:**

Break Event Point (BEP) adalah....

- A. saat usaha mengalami keuntungan
- B. saat total kerugian melebihi modal yang dikeluarkan
- C. saat total kerugian sebuah usaha setara dengan modal yang dikeluarkan
- D. titik impas dimana total yang didapatkan sama dengan modal yang dikeluarkan
- E. saat total keuntungan sebuah usaha lebih kecil dengan modal yang dikeluarkan

**KUNCI : D****Pembahasan****33. Tipe Soal: PILIHAN GANDA****Pertanyaan:**

Pak Hasan memiliki roti croissant dengan biaya tetap Rp 200.000. Biaya variabel adalah sebesar Rp1.500/unit, harga jual Rp 3.500/unit. Besarnya Break Even Point (BEP) adalah...

- |             |             |
|-------------|-------------|
| A. 100 unit | D. 250 unit |
| B. 150 unit | E. 300 unit |
| C. 200 unit |             |

**KUNCI : A**

## Pembahasan

### 34. Tipe Soal: PILIHAN GANDA

#### Pertanyaan:

Diketahui BEP berjualan dimsum = 15 unit, hal ini berarti...

- A. Perusahaan mengalami keuntungan sebesar 15 unit
- B. Perusahaan mengalami kerugian jika memproduksi 15 unit
- C. Perusahaan mengalami kerugian jika memproduksi lebih dari 15 unit
- D. Perusahaan mengalami keuntungan jika memproduksi kurang dari 15 unit
- E. Perusahaan mengalami keuntungan jika memproduksi lebih dari 15 unit

KUNCI : E

#### Pembahasan

### 35. Tipe Soal: PILIHAN GANDA

#### Pertanyaan:

Perhatikan pernyataan berikut!

- 1) Perkembangan teknologi
- 2) situasi ekonomi
- 3) penggunaan media online
- 4) situasi pasar
- 5) situasi lingkungan

Dari pernyataan diatas yang termasuk faktor utama yang menyebabkan terjadinya perubahan strategi dalam pemasaran e-commerce adalah...

- A. 1, 2, 3
- B. 1, 2, 4
- C. 1, 3, 5
- D. 2, 4, 5
- E. 3, 4, 5

KUNCI : C

#### Pembahasan

### 36. Tipe Soal: PILIHAN GANDA

#### Pertanyaan:

Seorang wirausaha ingin membuka restoran makanan internasional di kawasan wisata yang banyak dikunjungi turis dari Eropa. Berdasarkan analisis kebutuhan konsumen, jenis makanan yang paling tepat untuk dikembangkan yaitu...

- A. Makanan oriental dengan menu nasi dan mi
- B. Makanan kontinental dengan menu appetizer, main course, dan dessert
- C. Makanan khas Asia Tenggara dengan bumbu pedas
- D. Makanan Jepang dengan penyajian mentah
- E. Makanan India dengan menu kari dan roti

KUNCI : B

#### Pembahasan

### 37. Tipe Soal: PILIHAN GANDA

#### Pertanyaan:

Dalam analisis SWOT untuk usaha pengolahan makanan internasional, faktor meningkatnya jumlah wisatawan asing ke Indonesia termasuk dalam kategori...

- A. Strength (Kekuatan)
- B. Weakness (Kelemahan)
- C. Opportunity (Peluang)
- D. Threat (Ancaman)
- E. Risk (Risiko)

KUNCI : C

#### Pembahasan

### 38. Tipe Soal: PILIHAN GANDA

#### Pertanyaan:

Alat masak yang digunakan khusus untuk mengaduk nasi sushi panas dengan campuran cuka, garam, dan gula, serta memberikan cita rasa khas pada masakan Jepang adalah...

- A. Hot plate
- B. Grill spike
- C. Kukusan bambu
- D. Hangiri
- E. Spatula kayu

KUNCI : D

#### Pembahasan

### 39. Tipe Soal: PILIHAN GANDA

#### Pertanyaan:

Perbedaan utama antara makanan kontinental dan oriental dalam hal penyajian adalah...

- A. Makanan kontinental menggunakan bumbu lebih banyak
- B. Makanan oriental disajikan dalam tiga tahapan: appetizer, main course, dessert
- C. Makanan kontinental memiliki porsi protein hewani lebih banyak daripada karbohidrat
- D. Makanan oriental tidak menggunakan bahan hewani
- E. Makanan kontinental selalu disajikan dalam keadaan mentah

KUNCI : C

## Pembahasan

### 40. Tipe Soal: PILIHAN GANDA

#### Pertanyaan:

Dalam menghitung BEP (Break Even Point), komponen yang bersifat dinamis dan mengikuti jumlah barang yang diproduksi disebut...

- A. Fixed cost (Biaya Tetap)
- B. Variable cost (Biaya Variabel)
- C. Selling price (Harga Jual)
- D. Total revenue (Total Pendapatan)
- E. Net profit (Laba bersih)

KUNCI : B

## Pembahasan

### 41. Tipe Soal: PILIHAN GANDA

#### Pertanyaan:

Seorang pengusaha kuliner merencanakan usaha makanan internasional dengan modal terbatas. Ia memiliki keahlian dalam manajemen tetapi tidak pandai memasak. Berdasarkan materi, strategi yang paling tepat untuk diterapkan adalah...

- A. Membatalkan rencana usaha karena tidak memiliki keahlian memasak
- B. Mempekerjakan chef profesional dan fokus pada kemampuan membaca peluang serta kepemimpinan
- C. Belajar memasak terlebih dahulu selama bertahun-tahun sebelum memulai usaha
- D. Hanya menjual makanan yang mudah dibuat tanpa keahlian khusus
- E. Mengikuti kursus memasak singkat sebagai syarat mutlak

KUNCI : B

## Pembahasan

### 42. Tipe Soal: PILIHAN GANDA

#### Pertanyaan:

Dalam menerapkan strategi promosi, sebuah usaha makanan internasional dengan produk yang tidak tahan lama sebaiknya memprioritaskan...

- A. Penjualan online dengan sistem pre-order mingguan
- B. Iklan di media cetak dengan katalog lengkap
- C. Penjualan langsung (langsung saji) dengan promosi di lokasi strategis
- D. Sistem distribusi ke toko-toko dengan jangkauan luas
- E. Ekspor ke luar negeri untuk pasar yang lebih besar

KUNCI : C

## Pembahasan

### 43. Tipe Soal: PILIHAN GANDA

#### Pertanyaan:

Seorang pengusaha ingin mengembangkan usaha makanan oriental berbahan nabati. Setelah melakukan riset, ia menemukan bahwa tomat dalam masakan kontinental disajikan sebagai saus, sedangkan dalam oriental disajikan segar. Informasi ini paling berguna untuk menentukan komponen perencanaan usaha yaitu...

- A. Segmentasi pasar dan target konsumen
- B. Teknik pengolahan dan karakteristik produk
- C. Modal usaha dan sumber pembiayaan
- D. Strategi promosi dan periklanan
- E. Laporan keuangan dan analisis BEP

KUNCI : B

## Pembahasan

### 44. Tipe Soal: PILIHAN GANDA

#### Pertanyaan:

Salah satu cara menggali ide peluang bisnis adalah dengan mengunjungi pusat-pusat bisnis. Tujuan utama dari kegiatan tersebut adalah...

- A. Mencari investor untuk modal usaha
- B. Melakukan survei langsung terhadap kegiatan usaha
- C. Membeli peralatan masak dengan harga murah
- D. Merekrut karyawan yang berpengalaman
- E. Menjual produk secara langsung kepada konsumen

KUNCI : B

## Pembahasan

### 45. Tipe Soal: PILIHAN GANDA

#### Pertanyaan:

Seorang wirausaha membuat analisis SWOT untuk usaha restoran Jepang. Ia mencatat bahwa bahan baku ikan segar sulit didapat di daerahnya dan harganya mahal. Faktor ini termasuk dalam kategori...

- A. Strength, karena produk akan eksklusif
- B. Weakness, karena menghambat operasional usaha
- C. Opportunity, karena pesaing juga mengalami hal sama
- D. Threat, karena berasal dari faktor eksternal pasar

- E. Risk, karena dapat diantisipasi dengan perencanaan

**KUNCI : B**

**Pembahasan**

**46. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Berikut ini yang termasuk contoh biaya tetap (fixed cost) dalam usaha pengolahan makanan internasional adalah...

- A. Biaya pembelian bahan baku daging dan sayuran
- B. Biaya listrik yang digunakan untuk memasak
- C. Gaji chef dan karyawan tetap bulanan
- D. Biaya kemasan untuk setiap produk
- E. Biaya bahan bakar untuk pengiriman

**KUNCI : C**

**Pembahasan**

**47. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Kukusan bambu merupakan alat masak khas yang digunakan untuk mengolah makanan dari negara...

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| A. Jepang untuk membuat sushi      | D. Thailand untuk membuat papaya salad |
| B. Korea untuk membuat bulgogi     | E. India untuk membuat roti naan       |
| C. Tiongkok untuk mengukus dim sum |  |

**KUNCI : C**

**Pembahasan**

**48. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Karakteristik utama masakan Tiongkok yang membedakannya dengan masakan negara Asia lainnya adalah...

- A. Disajikan dalam bentuk mentah
- B. Pengolahan cepat dan dilengkapi dengan saos tomat, sambal cuka, dan kecap
- C. Menggunakan bumbu kari sebagai bumbu utama
- D. Makanan pokok berupa roti
- E. Semua makanan dipanggang

**KUNCI : B**

**Pembahasan**

**49. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Dalam sistem penyajian makanan kontinental, fungsi dari dessert adalah...

- A. Membangkitkan selera makan sebelum hidangan utama
- B. Sebagai makanan utama yang mengenyangkan
- C. Pencuci mulut dan menghilangkan kesan makanan utama
- D. Pelengkap sayuran dan lauk pauk
- E. Minuman pembuka sebelum makan

**KUNCI : C**

**Pembahasan**

**50. Tipe Soal: PILIHAN GANDA**

**Pertanyaan:**

Dalam merencanakan usaha pengolahan makanan internasional, pemilihan jenis produk harus mempertimbangkan kemampuan sumber daya yang dimiliki. Pernyataan ini paling berkaitan dengan prinsip perencanaan usaha yaitu...

- A. Analisis segmentasi pasar untuk menentukan target konsumen
- B. Kesesuaian antara ide peluang dengan kapasitas produksi
- C. Strategi pemasaran berdasarkan daya tahan produk
- D. Teknis operasional tempat dan waktu penjualan
- E. Komponen pembiayaan dan sumber modal

**KUNCI : B**

**Pembahasan**