



LEMBAR SOAL  
ASESMEN SUMATIF TENGAH SEMESTER  
SMA PANGUDI LUHUR SEDAYU  
TAHUN PELAJARAN 2024/2025

Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan  
Kelas / Program :

Hari / Tanggal :  
Waktu : 0 menit

Pilihlah salah satu jawaban A, B, C, D atau E yang benar!

1. Pembelajaran PKWU mempunyai tujuan utama yaitu
- A. Membangkitkan minat dan kemampuan dalam berwirausaha peserta didik
  - B. Memberikan pengalaman nyata dalam distribusi barang dan jasa
  - C. Menjadi pengusaha pengusaha baru di sekolah
  - D. Memperoleh nilai raport yang tinggi
  - E. Melanjutkan pembelajaran P5

KUNCI : A  
Pembahasan

2. Salah satu usaha kuliner yang dibuat oleh kelompok XI F1 adalah Sate Lilit. Bahan utama pembuatan sate lilit khas Bali yang sangat biasa dipergunakan adalah...
- A Daging sapi
  - B Daging kambing
  - C Daging ayam
  - D. Ikan atau seafood
  - E. Daging domba

KUNCI : C  
Pembahasan

3. Gulai dan kari adalah 2 masakan lauk pauk tradisional Indonesia yang mirip. Bumbu utama yang membedakan gulai dari kari adalah...



IDN Times

Perbedaan Gulai dan Kari yang Perlu Kamu T...

- A. Cabai
- B. Kunyit
- C. Serai
- D. Daun jeruk
- E. Daun Salam

KUNCI : E  
Pembahasan

4. Semua kelompok PKWU diwajibkan menyusun proposal sebelum memproduksi makanan lauk pauk khas nusantara. Komponen penting apakah yang harus diperhatikan dalam bagian PENDAHULUAN proposal lauk pauk tradisional Indonesia?
- A. Latar belakang filosofis dan budaya masakan
  - B. Rincian peralatan dapur yang digunakan
  - C. Jadwal produksi bulanan
  - D. Struktur organisasi tim masak

E. Daftar harga bahan baku

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

5. Dalam menyusun proposal lauk pauk tradisional, aspek apa yang perlu dianalisis dalam kajian pustaka?
- A. Sejarah dan perkembangan kuliner daerah asal
  - B. Perhitungan modal investasi awal
  - C. Daftar restoran pesaing
  - D. Strategi pemasaran online
  - E. Metode perhitungan pajak

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

6. Proses penyusunan proposal usaha tidak terlepas dari analisis SWOT. Komponen analisis peluang yang paling relevan dalam proposal lauk pauk tradisional adalah:
- A. Potensi pengembangan bisnis franchise
  - B. Kekuatan bahan baku lokal
  - C. Perhitungan laba rugi
  - D. Desain logo restoran
  - E. Struktur kepemimpinan

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

7. Dalam analisis SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats), yang termasuk ke dalam faktor eksternal dalam pemasaran lauk pauk tradisional Indonesia adalah..
- A. Perkembangan teknologi kuliner global
  - B. Persaingan dengan masakan cepat saji
  - C. Perubahan selera konsumen muda
  - D. Keberagaman bahan baku lokal
  - E. Potensi ekspor ke negara lain

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

8. Masakan tradisional berikut ini yang tidak dipilih oleh teman teman kelompok dalam kelas Anda adalah ....
- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| A. Pembuatan kering tempe | D. Pembuatan gudeg    |
| B. Pembuatan ayam suwir   | E. Pembuatan Spagetti |
| C. Pembuatan Sate Lilit   |                       |

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

9. Dalam penyusunan proposal PKWU Pengolahan tentang analisis SWOT yang Anda susun, ancaman (threats) utama bagi kelestarian lauk pauk tradisional Indonesia adalah...
- A. Banyaknya variasi masakan lokal
  - B. Tingginya apresiasi budaya kuliner
  - C. Masuknya pengaruh kuliner asing
  - D. Dukungan pemerintah yang kuat
  - E. Ketersediaan bahan baku lokal

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

10. Jika membuka sebuah usaha warung gudeg, biaya sewa tempat selama satu tahun termasuk ke dalam kategori modal...
- |                |                |
|----------------|----------------|
| A. Tidak tetap | D. Produksi    |
| B. Variabel    | E. Operasional |
| C. Tetap       |                |

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

11. Bahan baku utama makanan pada gambar seperti nangka muda dan telur untuk membuat gudeg termasuk dalam jenis modal...



- A. Fix
- B. Tetap
- C. Lancar
- D. Variabel
- E. Tak berwujud

KUNCI : D  
Pembahasan

12. Salah satu kelompok PKWU dari teman kalian membuat usaha pecel lele. Peralatan dapur seperti kompor dan wajan yang digunakan dalam usaha pecel lele menurut Anda termasuk modal...

- A. Variabel
- B. Tidak tetap
- C. Operasional
- D. Lancar
- E. Tetap

KUNCI : E  
Pembahasan

13. Modal tetap yang digunakan dalam usaha pembuatan lauk pauk tradisional Indonesia mencakup ...

- A. Peralatan memasak, perlengkapan dapur, dan bangunan tempat usaha
- B. Uang tunai dan bahan baku makanan
- C. Gaji pegawai dan biaya transportasi
- D. Biaya promosi dan iklan
- E. Uang pinjaman dari bank

KUNCI : A  
Pembahasan

14. Setiap usaha selalu terdapat modal tetap dan modal variable. Karakteristik modal tetap dalam kasus usaha makanan kuliner nusantara/ tradisional adalah ....

- A. Dapat digunakan berulang kali dalam jangka waktu panjang
- B. Tidak memiliki nilai ekonomis setelah digunakan
- C. Selalu mengalami perubahan harga setiap bulan
- D. Hanya berlaku untuk satu jenis produk makanan
- E. Habis digunakan dalam satu kali produksi

KUNCI : A  
Pembahasan

15. Salah satu alat yang dipergunakan dalam promosi produk adalah merancang poster lauk pauk tradisional Indonesia, elemen visual yang paling penting untuk diperhatikan adalah...

- A. Mengkombinasikan visual makanan, latar belakang budaya, dan teks informatif
- B. Menggunakan warna-warna mencolok tanpa memperhatikan estetika
- C. Hanya menampilkan gambar makanan dengan resolusi tinggi
- D. Membuat desain semirip mungkin dengan foto asli makanan
- E. Menggunakan font terbesar dan termanis

KUNCI : A  
Pembahasan

16. Prinsip desain yang tepat untuk membuat poster lauk pauk tradisional agar terlihat menarik adalah...

- A. Menggunakan hierarki visual yang jelas dengan fokus pada gambar makanan
- B. Memadatkan seluruh informasi dalam satu halaman tanpa jarak

- C. Menggunakan warna-warna yang bertentangan secara kontras
- D. Menghindari penggunaan elemen grafis pendukung
- E. Menempatkan teks di setiap sudut poster

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

17. Perhatikan contoh poster rendang berikut ini dan dalam tersebut, hal penting yang harus diperhatikan dalam menampilkan informasi adalah...



- A. Menuliskan asal daerah dan bahan-bahan dengan detail
- B. Hanya menampilkan gambar makanan tanpa keterangan
- C. Menggunakan font yang sangat kecil
- D. Membuat desain poster yang rumit
- E. Menghindari penggunaan warna cokelat

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

18. Seorang pedagang pecel lele membeli 10 kg ikan lele dengan harga Rp50.000 per kg. Jika ia menjual setiap porsi dengan harga Rp15.000 dan setiap kg menghasilkan 5 porsi, berapa laba yang diperoleh?

- A Rp. 3.000.000
- B Rp. 300.000
- C Rp. 30.000
- D. Rp200.000
- E. 20.000

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

19. Seorang pedagang tempe goreng memiliki biaya tetap Rp 50.000 per hari dan biaya variabel Rp 2.000 per porsi. Jika harga jual tempe goreng adalah Rp 5.000 per porsi, berapa porsi tempe goreng yang harus dijual agar mencapai titik impas (Break Even Point)

- A. 10 porsi
- B. 12,5 porsi
- C. 15 porsi
- D. 17,5 porsi
- E. 20 porsi

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

20. Pak Budi menjual rendang dengan biaya tetap Rp 75.000 per hari dan biaya variabel Rp 3.000 per porsi. Harga jual rendang adalah Rp 8.000 per porsi. Berapakah keuntungan yang akan diperoleh jika Pak Budi berhasil menjual 20 porsi?

- A. Rp 35.000
- B. Rp 40.000
- C. Rp 45.000
- D. Rp 50.000
- E. Rp. 55.000

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

21. Seorang pedagang sate ayam memiliki biaya tetap Rp 60.000 per hari. Biaya variabel untuk membuat satu porsi sate adalah Rp 2.500, dan harga jualnya Rp 7.000 per porsi. Berapa margin kontribusi per porsi?

- A. Rp 3.500
- B. Rp 4.000
- C. Rp 4.500

- D. Rp 5.000
- E. Rp. 5.500

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

22. Ibu Ani menjual bakso dengan biaya tetap Rp 100.000 per hari. Biaya variabel Rp 4.000 per porsi dan harga jual Rp 10.000 per porsi. Berapa titik impas (dalam rupiah) yang harus dicapai Ibu Ani?
- A. Rp 250.000
  - B. Rp 300.000
  - C. Rp 350.000
  - D. Rp 400.000
  - E. Rp. 450.000

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

23. Teknik promosi yang efektif untuk produk ayam goreng tradisional Indonesia di era digital adalah...
- A. Membuat video profil dan poster singkat di platform media sosial
  - B. Membuat iklan besar besaran di media cetak
  - C. Promosi dari mulut ke mulut
  - D. Menghindari penggunaan influencer
  - E. Membatasi promosi hanya pada satu platform media social

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

24. Rumus Break Even Point (BEP) dalam unit dapat dihitung dengan cara ...
- A.  $\text{Biaya Tetap} \div (\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel})$
  - B.  $\text{Biaya Tetap} \times (\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel})$
  - C.  $(\text{Biaya Tetap} + \text{Biaya Variabel}) \div \text{Harga Jual}$
  - D.  $\text{Harga Jual} - \text{Biaya Tetap} \div \text{Biaya Variabel}$
  - E.  $\text{Biaya Variabel} \div (\text{Harga Jual} - \text{Biaya Tetap})$

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

25. Pentingnya mempelajari pengolahan lauk pauk tradisional Indonesia dalam konteks pelestarian budaya adalah...
- A. Melestarikan dan mengembangkan warisan kuliner nusantara
  - B. Membendung derasnya serbuan makanan internasional
  - C. Memupuk rasa cinta pada falsafah bangsa
  - D. Menghilangkan keberagaman masakan daerah
  - E. Mencampur resep nenek moyang dengan modern

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

26. Manfaat utama mempelajari pengolahan lauk pauk tradisional Indonesia dalam mata pelajaran PKWU adalah....
- A. Meningkatkan kemampuan kognitif siswa dalam bidang sejarah kuliner
  - B. Mengembangkan keterampilan wirausaha di bidang kuliner tradisional
  - C. Menambah jam pelajaran praktik di sekolah
  - D. Memperbanyak koleksi resep keluarga
  - E. Mengurangi waktu praktik di dapur

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

27. Kontribusi positif mempelajari pengolahan lauk pauk tradisional Indonesia dalam aspek ekonomi kreatif adalah...
- A. Menurunkan minat generasi muda terhadap masakan tradisional
  - B. Menciptakan peluang wirausaha berbasis kuliner lokal
  - C. Mengurangi peluang usaha di bidang kuliner
  - D. Membatasi kreativitas pengembangan resep
  - E. Menghentikan praktik memasak tradisional

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

28. Tujuan utama penggunaan santan dalam pengolahan lauk pauk tradisional seperti gulai dan opor adalah..
- A. Untuk menambah warna putih pada masakan
  - B. Membuat tekstur masakan menjadi lebih encer
  - C. Memberikan rasa gurih dan kelembutan pada masakan
  - D. Menurunkan kadar protein masakan
  - E. Mengurangi rasa pedas pada masakan

**KUNCI : C**

## Pembahasan

29. Perhatikan berbagai macam bumbu dapur dalam gambar berikut ini. Bumbu dasar yang sering digunakan dalam memasak ayam di berbagai masakan tradisional Indonesia adalah...



- A. Minyak zaitun, oregano, dan basil  
B. Kecap, tomat, dan daun bawang  
C. Bawang putih, merica, dan cabai  
D. Santan, lengkuas, dan serai  
E. Kecap, gula, dan merica

**KUNCI : C**

## Pembahasan

30. Media sosial mana yang paling tepat menurut Anda untuk mempromosikan produk olahan makanan tradisional Indonesia ?
- A. Yahoo Messenger dan gmail
  - B. Telegram dan instagram
  - C. LinkedIn dan facebook
  - D. TikTok dan Instagram
  - E. Twitter dan email

**KUNCI : D**

## Pembahasan