Satuan Pendidkan : SMKN 1 Soppeng

Kelas/ Semester : XII Tata Boga/ Ganjil

Mata Pelajaran : Produk Pastry & Bakery

Waktu : 90 Meenit

Tahun Pelajaran : 2023-2024

Guru Mapel : Rahmawati Abbas, S.Pd

**SOAL PILIHAN GANDA:**

1. Roti tawar yang kita kenal dalam potongan besar (belum diiris-iris) dinamakan .....
2. French bread/baguette
3. Plan au levain
4. Frankenbrot
5. Health whole wheat
6. White bread

ANS: A

1. Roti asal Jerman yang bentuknya agak panjang seperti baguette, tetapi tidak tinggi dan terbuat dari tepung rye adalah ...
2. French bread/ baguette
3. Plan au levain
4. Frankenbrot
5. Health whole wheat
6. White bread

ANS: C

1. Tepung yang diperoleh dari gandum keras (hard wheat), tinggi kadar proteinnya sehingga mudah diampur, difermentasikan, daya serap airnya tinggi, elastis dan mudah digiling yaitu .....
2. Hard fpour (terigu protein tinggi)
3. Soft flour
4. Self reising flour
5. Enriched flour
6. Whole meal flour

ANS: A

1. Fungsi shortening dalam produk bakery adalah .....
2. Memperbaiki warna
3. Memperbaiki serasi sehingga produk dapat mengembang
4. Menurunkan keempukan
5. Menambah rasa
6. Mngurangi rasa asin

ANS : B

1. Jenis roti prancis yang berbentuk bulat, rotinya padat, dan berkulit keras, dibuat dari adonan asam, biasanya disajikan diawal santapan bersama mentega atau dimakan bersama sup yaitu .....
2. French bread/ baguette
3. Plan au levain
4. Frankenbrot
5. Health whole wheat
6. White bread

ANS: B

1. Roti yang dikenal dengan sebutan tongkat karena bentuknya panjang mirip tongkat, biasa dibuat garlic bread atau bruschetta atau dimakan bersama sup adalah ....
2. French bread/ baguette
3. Plan au levain
4. Frankenbrot
5. Health whole wheat
6. White bread

ANS: A

1. Roti dibuat dari tepung gandum, warnanya kecoklatan, pada teksturnya terlihat kulit-kulit gandu, namun roti ini sangat sehat karena berserat tinggi, yaitu....
2. French bread/ baguette
3. Plan au levain
4. Frankenbrot
5. Health whole wheat
6. White bread

ANS: D

1. Alat yang digunakan untuk pengocokan, pencampuran, pengulian, peregangan dan pemotongan. Bentuk-bentuk konfigurasi lengan pengaduknya antara lain dikenal dengan whisk (whips), hooks, dan spades yaitu ....
2. Lengan pengaduk
3. Alat pembagi adonan (dough divider)
4. Mesin penggulung adonan (dough moulder)
5. Mesin pemipih adonan ( dough sheeter)
6. Oven pemanggang

ANS: A

1. Alat yang digunakan untuk membentuk produk berlapis-lapis seperti crackers, puff biscuit, serta croisant dan danish pastry, dari segi mekanikal alat ini untuk reduksi ketebalan adonan adalah ....
2. Lengan pengaduk
3. Alat pembagi adonan (dough divider)
4. Mesin penggulung adonan (dough moulder)
5. Mesin pemipih adonan ( dough sheeter)
6. Oven pemanggang

ANS: A

1. Kriteria bread improver yang baik adalah .....
2. Dapat menghasilkan roti dengan volume yang besar
3. Permeabel terhadap udara
4. Tidak beracun dan tidak inert (tidak bereaksi dengan roti)
5. Kedap air
6. Tahan panas

ANS: A

1. Syarat bahan kemasan roti adalah sebagai berikut, kecuali....
2. Permeabel terhadap udara yang sesuai dengan roti
3. Tidak beracun dan tidak inert (tidak bereaksi dengan roti)
4. Roti dengan volume yang besar
5. Kedap air
6. Tahan panas

ANS: B

1. Pada pembuatan roti air yang digunakan adalah...
2. Air biasa
3. Air kaldu
4. Amonium karbonat
5. Air es
6. Soda kue

ANS: D

1. Kriteria kerusakan roti umumnya dapat dikategorikan sebagai berikut, kecuali.....
2. Menghasilkan roti dengan volume yang besar dan lembut
3. Produk tidak dapat dikonsumsi atau dimanfaatkan
4. Kehilangan sifat-sifat khas yang diinginkan
5. Produk mengalami penurunan mutu
6. Produk menjadi off grade

ANS: A

1. Tujuan fermentasi adalah untuk proses....
2. Menghasilkan roti dengan volume yang besar dan lembut
3. Kehilangan sifat-sifat khas yang diinginkan
4. Produk mengalami penurunan mutu
5. Produk menjadi off grade
6. Pematangan adonan

ANS: A

1. Mutu roti yang baik dilihatdari sifat eksternal ....
2. Volume
3. Warna remah
4. Warna kerak
5. Aroma dan rasa
6. Bread improver

ANS: A

1. Roti yang memiliki susunan remah yang sangat lembut adalah ....
2. Hard roll
3. Soft roll
4. Broiche
5. French bread
6. Vienna bread

ANS: B

1. Roti yang memiliki susunan remah yang sangat padat dan kasar adalah ....
2. broiche
3. Soft roll
4. Hard roll
5. French bread
6. Vienna bread

ANS: C

1. Di bawah ini contoh jenis roti soft roll yaitu ....
2. French bread
3. Whole meal bread
4. Bagels
5. Sour bread
6. Egg twist bread

ANS: E

1. Jenis roti yang mempunyai kerak tebal dan keras serta rasanya bersifat asam adalah ....
2. Soft roll
3. Hard roll
4. Broiche
5. French bread
6. Vienna bread

ANS: D

1. Yang bukan merupakan contoh jenis roti hard roll adalah ....
2. French bread
3. Whole meal bread
4. Bagels
5. Sour bread
6. Egg twist bread

ANS: E

1. Pizza berasal dari negara .....
2. Italia
3. Eropa
4. Prancis
5. Inggris
6. Amerika

ANS: A

1. Sejenis makanan berupa roti berbentuk bundar yang diiris dua dan ditengahnya diisi dengan patty yang biasanya diambil dri daging. Kemudian sayur-sayuran berupa selada, tomat, dan bawang bombay adalah ...
2. Hot dog
3. Hamburger
4. Pizza
5. Roti wina
6. Roti italia

ANS: B

1. Roti prancis yang sering disebut dengan roti kacang yaitu ...
2. Pain auxnotx (roti noix)
3. Pain de mie (roti mie)
4. Pain de seigle (roti gandum hitan)
5. Pain allemand aux fruits (roti allemand buah)
6. Gateau de gannat (kue gannat)

ANS: A

1. Roti ini merupakan versi prancis dari sebuah roti inggris sandwich adalah .....
2. Pain auxnotx (roti noix)
3. Pain de mie (roti mie)
4. Pain de seigle (roti gandum hitan)
5. Pain allemand aux fruits (roti allemand buah)
6. Gateau de gannat (kue gannat)

ANS: B

1. Roti gandum hitam prancis dan roti pilihan yang cocok dimakan untuk makan dengan tiram yaitu ...
2. Pain auxnotx (roti noix)
3. Pain de mie (roti mie)
4. pain de seigle (roti gandum hitan)
5. Pain allemand aux fruits (roti allemand buah)
6. Gateau de gannat (kue gannat)

ANS: C

1. Roti yang berkenaan dengan peste mewah ini terkenal digannatol daerah Prancis yaitu ...
2. Pain auxnotx (roti noix)
3. Pain de mie (roti mie)
4. pain de seigle (roti gandum hitan)
5. Pain allemand aux fruits (roti allemand buah)
6. Gateau de gannat (kue gannat)

ANS: D

1. Roti allemand buah ini disebut sebagai roti jerman, meskipun roti ini berasal dari ....
2. Italia
3. Eropa
4. Prancis
5. Inggris
6. Amerika

ANS: C

1. Epi di Prancis artinya ....
2. Roti
3. Roti wina
4. Roti Italia
5. Roti gandum
6. Roti mie

ANS: A

1. Roti yang mirip dengan jembatang gulung, cukup kecil, dan lembut adalah ...
2. Soft roll
3. Hard roll
4. Vienna rolls
5. allemand aux friuts
6. Gateau de gannat

ANS: C

1. Digunakan untuk membentuk produk berlapis-lapis seperti crackers, puff biscuit seta croisant dan danish pastry. Dari segi mekanikal alat ini untuk mereduksi ketebalan adonan, yaitu....
2. Lengan pengaduk
3. Alat pembagi adonan (dough divider)
4. Mesin penggulung adonan (dough moulder)
5. Mesin pemipih adonan (dough sheeter)
6. Oven pemanggangan

ANS: D

1. Merupakan margarin khusus untuk menghasilkan adonan yang bisa dilipat, seperti puff pastry dan danish pastry yaitu ....
2. Korsvet (pastry margarine)
3. Mentega putih (shortening/compound fat)
4. Mentega (butter)
5. Margarin
6. Lemak nabati

ANS: A

1. Tepung ini dibuat dari gandum lunak dengan kandungan protein gluten 8% - 9%, sifatnya memiliki daya serap air yang rendah sehingga akan menghasilkan adonan yang sukar diuleni hard flour (terigu protein tinggi) yaitu ...
2. Soft flour
3. Self raising flour
4. Enriched flour
5. Whole meal flour
6. Hard flour

ANS: D

1. Jenis tepung terigu yang sudah ditambahkan bahan pengembang dan garam, penambahan ini menjadikan sifat tepung lebih stabil dan tidak perlu menambahkan pengembang lagi ke dalam adonan yaitu....
2. Hard flour
3. Soft flour
4. Self reising flour
5. Enriched flour
6. Whole meal flour

ANS: C

1. Ciri- ciri dari ragi yang kondisinya kurang baik adalah sebagai berikut, kecuali.....
2. Berwarna cerah
3. Kering
4. Kalau diraba agak terasa dingin
5. Berbau tidak enak
6. Beremah

ANS: C

1. Karakteristik danish yang baik adalah .....
2. kulit berwarna hitam
3. lapisan tidak jelas
4. setiap lapisan teraerasi
5. kulit lapisan fondant dan terpisah
6. semua jawaban benar

ANS: C

1. penyebab kegagalan pembuatan danish pastry, jika kulit berpori dari warna coklat tidak seragam adalah ...
2. Lapisan lemak terlalu tebal
3. Overprofing pada suhu yang tinggi
4. Adonan tidak mempunyai cukup lapisan
5. Adonan dikembangkan pada kelembaban yang tinggi
6. Lemak roll-in proporsinys terlalu kecil atau liputan terlalu banyak.

ANS: D

1. Penyebab kegagalan dalam pembuatan danish pastry, jika pastry tidak ada lapisan atui jika lapisan tidak jelas adalah
2. Lapisan lemak terlalu tebal
3. Overprofing pada suhu yang tinggi
4. Adonan tidak mempunyai cukup lapisan
5. Adonan dikembangkan pada kelembaban yang tinggi
6. Lemak roll-in proporsinys terlalu kecil atau liputan terlalu banyak.

Ans: E

1. Pada pembuatan danish dan croissant saat proofing, maka suhu final proofing dalam profer berkisar .....
2. 180 derajat – 200 derajat Celsius
3. 220 derajat – 280 derajat Celsius
4. 280 derajat – 320 derajat Celsius
5. 320 derajat – 480 derajat Celsius
6. 480 derajat – 500 derajat Celsius

ANS: C

1. Aerasi yang terjadi pada adonan daniish adalah aerasi secara biologi a9biological aeration) yaitu ...
2. Pengembangan oleh ragi selama fermentasi
3. Pengembangan dengan uap saat pemanggangan
4. Pengembangan dengan suhu yang tinggi
5. Pengembangan dengan kelembaban yang tinggi
6. overprofing pada suhu yang tinggi

ANS: A

1. kualitas aerasi pada lapisan tidak tergantung pada .....
2. kelompok, kondisi, dan suhu adonan dasar
3. kualitas lemak roll- in
4. rasio kandungan lemak dalam lapisan
5. keseragaman lapisan
6. ragi selama fermentasi

ANS: E