|  |  |
| --- | --- |
| D:\dari desktop\LOGO\logo SMKN 1 soppeng\logo sulsel.png**PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN**  **DINAS PENDIDIKAN**  **UPT SMK NEGERI 1 SOPPENG**  Jl. Merdeka No. 118 Watansoppeng Telp/Fax. (0484) 21033  Website: www.smkn1watansoppeng.sch.id Email: [smkn1watansoppeng@yahoo.co.id](mailto:smkn1watansoppeng@yahoo.co.id) |  |

SATUAN PENDIDIKAN : SMKN 1 SOPPENG

MATA PELAJARAN : PRODUK PASTRY DAN BAKERY

KELAS : XI TATA BOGA

ULANGAN SEMESTER : GANJIL

TAHUN PELAJARAN : 2023-2024

WAKTU : 90 MENIT

Guru Mapel : Rahmawati Abbas, S.Pd

SOAL :

1. Penggunaan gula dalam marzipan berfungsi untuk ……
2. Mempengaruhi tekstur
3. Mengembangkan marzipan
4. Memberi aroma
5. Memberi rasa
6. Memberi warna

ANS: A

1. Pemberian essence berupa pewarna dan perasa pada marzipan berfungsi untuk ……
2. Penampilan dan rasa yang lebih baik
3. Mempengaruhi tekstur
4. Mengembangkan marzipan
5. Memberi aroma
6. Memberi rasa

ANS: A

1. Pencampuran pada proses pembuatan marzipan bertujuan …….
2. Membentuk permen sesuai dengan yang diinginkan
3. Untuk merataakan adonan dan menyempurnakan pelarutan serta mmencegah kristalisasi
4. Untuk memberikan adonan untuk mengeras agar tekstur permen kokoh
5. Untuk melicinkan adonan
6. Agar tekstur marzipan tetap lembut

ANS: B

1. Proses yang dilakukan dalam pembuatan marzipan secara umum meliputi….
2. Pencampuran, pencetakan, dan pendinginan
3. Pendinginan, pencampuran, dan pencetakan
4. Pencetakan, pencampuran, dan pendinginan
5. Pemilihan bahan, pengolahan bahan, pencampuran dan pencetakan
6. Pengolahan bahan, pencampuran dan endinginan

ANS : A

1. Pencetakan pada proses pembuatan marzipan bertujuan untuk……
2. Membentuk permen sesuai dengan yang diinginkan
3. Untuk meratakan adonan dan menyempurnnakan pelarutan serta mencegah kristalisasi
4. Untuk memberikan adonan untuk mengeras agar tekstur permen okoh
5. Untuk melicinkan adonan
6. Agar tekstur marzipan tetap lembut

ANS: A

1. Dalam pemilihan bahan untuk pembuatan marzipan harus memperhatikan hal hal berikut, kecuali…..
2. Gunakan bahan baku yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan
3. Almonds yang digunakan sudah diblanched (diputihkan ) dan kulit coklatnya hilang
4. Gunakan timbangan digital untuk ukuran yang akurat
5. Semua bahan dalam keadaan terpisah hingga saatnya nanti diolah
6. Olahlah sebelum semua bahan dan peralatan siap

ANS : E

1. Perhatikan jenis - jenis kue dibawah ini !
2. Pie
3. Cake
4. Kue kering
5. Roti
6. Miniature cake berglasir

Jenis kue yang termasuk ke dalam golongan petit fours adalah …….

1. 1, 2, 3
2. 1, 2, 4
3. 1, 3, 4
4. 1, 3, 5
5. 1, 4, 5

ANS : A

1. Petit fours sec memiliki ciri utama …….
2. Basah
3. Kering
4. Lembab
5. Dingin
6. Segar

ANS : B

1. Petit fours glace umumnya akan lebih mengkilap dengan fondant atau dicelup dalam …….. sebelum dekorasi akhir ditambahkan.
2. Coklat
3. Air
4. Mentega
5. Es
6. Minyak

ANS : A

1. Produk yang biasa digunakan untuk petit fours bases adalah ……
2. Sponge, cookies, shortbread, cokelat, marzipan, pastry choux
3. Sponge, cake, pie, cokelat, marzipan, pastry choux
4. Sponge, cake, shortbread, cokelat, marzipan, pastry choux
5. Sponge, cake, shortbread, cokelat, selai, pastry choux
6. Sponge, cake, shortbread, cokelat, marzipan, butter

ANS: C

1. Bentuk sponge yang paling efisien adalah……
2. Oval
3. Persegi
4. Bulat
5. Segitiga
6. Diamond

ANS : B

1. Syarat utama dari petit four bases adalah ……
2. Bentuknya yang ekonomis untuk menurunkan harga jual
3. Hiasan dekorasi inda untuk menambah selera
4. Cukup kuat untuk menahan petit fours ketika diambil untuk disantap
5. Bentuk sederhana untuk memudahkan disantap
6. Ukuran yang kecil dengan satu kali gigitan

ANS : C

1. Yang bukan merupakan kue dari adonan cair adalah …..
2. Panekuk
3. Wafel
4. Bolu
5. Puff pastry
6. Pancake

ANS : D

1. Dalam pembuatan kue dari adonan cair sebaiknya menggunakan tepung …….
2. Tepung protein tinggi
3. Tepung protein sedang
4. Tepung serba guna
5. Tepung protein rendah
6. Tepung segitiga

ANS : B

1. Fungsi gula dalam pengolahan makanan antara lain, kecuali……
2. Memberiksn rasa manis, aroma dan tekstur
3. Memberi makanan pada ragi selama proses peragian pada pembuatan roti/kue
4. Mambantu dalam pembentukan warna
5. Kue menjadi mengempis
6. Kue lebih empuk

ANS : C

1. Untuk pemakaian baking powder juga tidak boleh terlalu berlebihan karena ……
2. Akan menyebabkan tekstur kue menjadi kasar, mudah hancur, dan meninggalkan rasa kurang enak dimulut
3. Membantu menaikkan dan mengembangkan kue sewaktu dipanggang
4. Digunakan jika adonan mengandung bahan coklat atau bahan lain
5. Mengakibatkan adonan terlalu cair
6. Akan mengempis sebelum dipanggang

ANS : A

1. Kulit pie merupakan contoh dari adonan……
2. Shortcrust pastry
3. Choux pastry
4. Puff pastry
5. Sugar dough
6. Butter

ANS : A

1. Lemak dalam pembuatan adonan pie berfungsi untuk …..
2. Untuk menghindari terbentuknya gluten
3. Untk mengembangkan kue
4. Untuk memberi rasa lembab
5. Untuk ekstenbilitas dan penahanan gluten
6. Untuk menguatkan adonan

ANS : D

1. Telur dalam pembuatan adonan pie berfungsi untuk …….
2. Untuk menghindari terbentuknya gluten
3. Untuk mengembangkan kue
4. Untuk memberi rasa lembab
5. Untuk ekstenbilitas dan penahanan gluten
6. Untuk menguatkan adonan

ANS : B

1. Pie yang bahan isiannya asin disebut dengan ……
2. Quiche
3. Tart
4. Tartlet
5. Cake
6. Petit fours

ANS : A

1. Pendinginan pada proses pembuatan marzipan bertujuan untuk …..
2. Membentuk permen sesuai dengan yang diiginkan
3. Untuk meratakan adonan dan menyempurnakan pelarutan sertan mencegah kristalisasi
4. Untuk memberikan adonan untuk mengeras agar tekstur permen kokoh
5. Untuk melicinkan adonan
6. Agar tekstur marzipan tetap lembut

ANS : C

1. Adonan mentah yang biasanya terbuat dari cairan, umumnya susu, tepung dan telur yaitu ……
2. Butter
3. catter
4. batter
5. solid
6. sugar dough

ANS: C

1. Konversi 1 mangkok maisena = …..
2. 250 gr
3. 225 gr
4. 140 gr
5. 125 gr
6. 110 gr

ANS : A

1. Produk pie yang manis menggunakan tepung terigu yang berprotein rendah karena …….
2. Untuk menghindari terbentuknya gluten
3. Untuk mengembangkan kue
4. Untuk memberi rasa lembab
5. Untuk ekstensibilitas dan penahanan gluten
6. Untuk menguatkan adonan

ANS : A

1. Short paste, short artinya ……
2. Pendek
3. Panjang
4. Lembab
5. Kuat
6. Renyah

ANS : A

1. Dalam pengolahan bahan untuk pembuatan marzipan sebaiknya memperhatikan.....
2. Tidak mengikuti standar resep
3. Hasil produk tidak konsisten
4. Campurkan semua bahan dengan sempurna hingga menghasilkan produk yang berkualitas
5. Pilih bahan yang setengah matang

ANS: C

1. Coklat dengan kualitas premium memiliki ciri-ciri sebagai berikut, kecuali.....
2. Coklat cepat meleleh karena tingginya kandungan cocoa butter
3. Dark chocolate berwarna coklat gela, bukan berwarna hitam
4. Permukaan coklat terlihat halus
5. Saat coklat dipatahkan tekstur patahan seperti kulit pohon
6. Jika dimakan, terasa halus, creamy dan tidak berminyak

ANS: D

1. Coklat couverture mengandung cocoa butter sebesar 32% - 39% yang membuat coklat couverture lebih mengilap dan rasanya lebih enak. Couverture biasanya dikembangkan dengan citarasa....
2. Bittersweet dan milk chocolate
3. Cocoa butter dan cocoa solid
4. Dark chocolate
5. Cokelat couvertur
6. coklat coumpound

ANS: A

1. jangan pernah menempatkan coklat langsung diatas panci yang terkena panas api, karena....
2. sangat sensitif
3. mudah gosong
4. kering
5. mudah hangus
6. mudah terbakar

ANS: B

1. teknik melelehkan cokelat sering disebut dengan cara .....
2. Au bain marie
3. Over heated
4. Semi sweet
5. Estra dark
6. Estra buttersweet

ANS: A

1. Produk yang terbuat dari massa cacao setelah lemak kakaonya dipisahkan. Produk ini sangat mudah di olah dan ekonomis, yaitu...
2. Couverture
3. Plain cokelat
4. Milk cokelat
5. White cokelat
6. Kakao

ANS: E

1. Di dalam pengolahan kue dikenal dengan berbagai macam adonan, secara garis besar adonan ini dapat di bagi ke dalam dua kelompok, yaitu....
2. Adonan liquid (cair) dn adonan solid (padat)
3. Adonan sugar dough dan adonan pie dough
4. Adonan choux pastry dan adonan puff pastry
5. Adonan beragi dan adonan cookies
6. Adonan petit fours dan adonansolid

ANS: A

1. Food processor gunanya untuk .....
2. Mengaduk adonan liquid
3. Mengaduk adonan solid
4. Mengaduk adonan puff pastry
5. Mengaduk adonan pie dough
6. Mengaduk adonan dalam jumlah banyak

ANS: E

1. Alat ini digunakan untuk mencelup makanan yang akan dilapisi atau ditutup coklat seperti marzipan nougat dan ganache, yaitu ....
2. Praline dipping fork
3. Sweet chocolate
4. Simple ridge
5. Whisking bowl
6. Marzipan nougat

ANS: A

1. Batter berasal dari kata batterure dalam bahasa prancis lama yang muncul sekitar abadke 14 yang artinya.....
2. Membuat
3. Memukul
4. Mmenguleni
5. Mengaduk
6. Mencampur

ANS: B

1. Perhatikan bahan-bahan pembuat kue berikut .
2. Tepung terigu serba guna
3. Tepung terigu tinggi protein
4. Maezena
5. Dingin
6. Segar
7. Margarine

Bahan utama yang digunakan untuk membuat petit fours antara lain..

1. 1, 2, 3, 4
2. 1, 2, 4, 5
3. 1, 3, 4, 5
4. 1, 3, 5, 6
5. 1, 4, 5, 6

ANS: D

1. Pernyataan berikut yang menunjukkaan pwernyataan yangbenar dalam hal penyajian petit fours dlam dunia kuliner adalah ....
2. Di negara Barat petit fours disajikan dalam sajian buffet atau saat acara minum teh
3. Di Indonesia petit fours sangat cocok disajikan dalam acara kematian
4. Di negara Barat petit fours disajikan dalam sajian buffet atau party
5. Di Indonesia etit fours sangat cocok disajikan dalam acara kenegaraan
6. Di negara Barat petit fours disajikan dalam sajian pembuka

ANS: A

1. Pie yang ukurannya kecil dinamakan ....
2. Quiche
3. Tart
4. Tartlet
5. Cake
6. Petit fours

ANS: E

1. Apple pie merupakan makanan tradisional negara ......
2. Amerika
3. Perancis
4. Inggris
5. Belanda
6. Spanyol

ANS: A

1. Cairan dapat berupa air, susu dan telur. Cairan ini berfungsi menghidrasi bahan-bahan untuk mempermudah campuran ...
2. Untuk menghindari terbentuknya gluten
3. Untuk mengembangkan kue
4. Untuk memberi rasa lembab
5. Untuk ekstensibilitan dan penahanan gluten
6. Untuk menghidrasi bahan-bahan dan mempermudah pencampuran

ANS: E