|  |  |
| --- | --- |
| **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 CAKE DAN KUE INDONESIA

KELAS : XI KULINER

ULANGAN SEMESTER : GANJIL

TAHUN PELAJARAN : 2023-2024

WAKTU : 90 MENIT

Guru Mapel : SRI YULIANA, S.Pd

SOAL :

1. Pengertian kue Indonesia adalah…
2. Kue yang dibuat dari bahan – bahan yang berasal dari kekayaan alam yang ada di Indonesia dengan penyajian dibungkus dengan daun.
3. Kue yang terbuat dari bahan – bahan yang berasal dari kekayaan alam yang ada di Indonesia dengan Teknik, alat dan penyajian yang istimewah dan khas
4. Kue dari serelia yang berasal dari kekayaan alam yang ada di Indonesia dengan penyajian menggunakan daun
5. Kue yang terbuat dari padi – padian yang ada di Indonesia dengan penyajian menggunakan daun
6. Kue yang terbuat dari bahan – bahan yang bersal dari kekayaan alam Indonesia dengan penyajian dibungkus daun janur

ANS : B

1. Kue khas Indonesia adalah…
2. English cake
3. Donat
4. Pai buah
5. Wingko
6. Crepe

ANS : D

1. Kue Indonesia juga sering berfungsi sebagai simbolperayaan selamatan. Misalnya disajika roti buaya adalah symbol dari perayaan…
2. Pernikahan adat Sumatra
3. Pernikahan adat Kalimantan
4. Pernikahan adat Sulawesi
5. Pernikahan adat Betawi
6. Acara kirim doa keluarga yang meninggal

ANS : D

1. Kudapan khas aceh dengan berbahan dasar nasi yang difermentasi menggunakan ragi adalah…
2. Tape kuah
3. Peuyeum
4. Lamang
5. Paniaram
6. Tapai ketan

ANS : A

1. Kue yang menggunakan beras ketan sebagai bahan utamanya adalah…
2. Arem – arem, tapai kuah, intip, lupis, dan lamang
3. Lupis, wajik, lamang, tapai, dan lemper
4. Lemper, wajik, lamang, intip, dan lupis
5. Leupeut, lupis, lamang, wajik, dan tapai kuah
6. Lupis, lamang, initp, wajik, lemper, dan tapai

ANS : B

1. Rina ingin membuat kudapan dengan berbahan dasar beras, santan, garam, gula merah, dan daun pandan. Kudapan yang dapat dibuat rina adalah…
2. Arem – arem
3. Tape kuah
4. Bubur merah putih
5. Lamang
6. Lemper

ANS : C

1. Kue Indonesia yang memiliki rasa manis dengan bahan dasar dari beras ketan yang diberi parutan kelapa muda dan disiram dengan gula jawa cair, dibungkus dengan daun pisang bentuk segitiga. Paling banyak ditemui di pulau jawa adalah kue…
2. Laupeut
3. Wajik
4. Lupis
5. Putu ayu
6. Bakcang

ANS : C

1. Jenis daun pisang yang dapat diguanakanuntuk membungkus kue Indonesia adalahjenis daun…
2. Pisang batu, pisang emas, dan pisang kepok
3. Pisang raja, pisang emas, dan pisang batu
4. Pisang emas, pisang raja, dan pisang kepok
5. Pisang kepok, pisang raja, dan pisang batu
6. Pisang raja, pisang emas, dan pisang kapok

ANS : D

1. Bahan – bahan yang diperlukan dalam pembuatan wajik, antara lain adalah….
2. Beras ketan, santan, dan parutan kelapa
3. Beras ketan, air, dan gula merah
4. Beras ketan air, dan gula merah
5. Beras ragi, dan gula pasir
6. Beras ketan, santan, dan gula merah

ANS : E

1. Dalam pembuatan kudapan Indonesia intip, alat tradisional yang digunakan adalah…
2. Kuali
3. Kendhil
4. Teflon
5. Kukusan
6. Dandang nasi

ANS : B

1. Kudapan Indonesia yang menggunakan dua Teknik pengolahan yang pertama bahan diaron kemudian bahan – bahan keseluruhan dikukus adalah kudapan…
2. Tape kuah
3. Lemang
4. Bubur merah putih
5. Kipang
6. Arem – arem

ANS : E

1. Kue Indonesia yang memiliki cita rasa gurih, terbuat dari beras ketan yang dimasak dengan air santan agar memperoleh rasa gurih dan cara memasaknya yaitu di atas tungku dan dimasukkan kedalam bambu. Paling banyak ditemukan di pulau Jawa merupakan kue….
2. Lemper
3. Jipang
4. Ketan srikaya
5. Lamang
6. Bakcang

ANS : D

1. di bawah ini makanan khas daerah yang kemasannya tidak menggunakan daun pisang adalah…
2. Bugis
3. Nagasari
4. Buras
5. Tapai ketan
6. Lontong

ANS : D

1. kudapan Indonesia tradisional dengan menggunakan cara penyajiannya kudapan dibentuk bulat – bulat atau dipotong bentuk persegi kemudian disiram kuah doger dan disajikan dingin adalah…
2. Bubur merah putih
3. Tape kuah
4. Wedang ronde
5. Surabi
6. Bubur sum sum

ANS : B

1. Kue Indonesia yang memiliki rasa gurih dan manis, karena berlapis dengan tekstur lembut. Paling banyak ditemukan di pulau jawa adalah kue…
2. Tapai kuah
3. Ketan srikaya
4. Bubur sumsum
5. Bubur merah putih
6. Nagasari

ANS : B

1. Kue – kue yang memiliki cita rasa manis antara lain…
2. Lemper, tapai ketan, ketan srikaya, dan wajik
3. Ketan srikaya, wajik, lupis, dan bubur merah putih
4. Bubur merah putih, wajik, dan lamang
5. Lamang, jipang, lupis, dan ketan srikaya
6. Laupeut, jipang, lupis, dan intip

ANS : B

1. Tepung yang berasal dari kacang hijau adalah…
2. Tepung kanji
3. Tepung hunkwe
4. Tepung sagu
5. Tepung terigu
6. Tepung tapioca

ANS : B

1. Di pasar, tibi membeli makanan yang berwarna hijau, digulung, berisi unti kelapa. Makanan yang dibeli tibi adalah…
2. Dadar gulung
3. Lumpia
4. Risoles
5. Kroket
6. Putu ayu

ANS : A

1. Kue Indonesia berbahan terigu berwarna hijau, terdapat kelapa putih di atasnya, merupakan ciri dari kue..
2. Carabikang
3. Serabi
4. Putu ayu
5. Lupis
6. Klepon

ANS : C

1. Jenis kue Indonesi yang terbuat dari tepung hunkwe antara lain…
2. Kue telaga biru, kue pisang, dan kue pepe
3. Kue pisang, kue telaga biru, dan kue cente manis
4. Kue pisang, kue cete manis, dan kue cenil
5. Kue widara keju, kue cente manis, dan kue pepe
6. Kue pisang, kue Pelangi, dan kue pepe

ANS : B

1. Batan utama yang digunakan dalam kue pepe adalah..
2. Tepung singkong
3. Tepung sagu
4. Tepung singkong
5. Tepung kanji
6. Tepung terigu

ANS : D

1. Untuk menghasilkan kue putu bambu yang lembut, diperlukan pemilihan bahan baku yang berkualitas. Adapun bahan pokok untuk membuatnya adalah…
2. Tepung beras ketan
3. Tepung beras putih
4. Tepung tapioka
5. Tepung hunkwe
6. Tepung kanji

ANS : B

1. Kue khas manado yang berbentuk mirip dengan kue pastel berisi ikan cakalang adalah…
2. Lumpia
3. Pastel
4. Panada
5. Sumpia
6. Risoles

ANS : C

1. Kue – kue yang menggunakan adonan kulit dadar antara lain adalah…
2. Panada, pastel, dan lumpia
3. Pastel, martabak manis, dan pastel
4. Lumpia, panada, dan onde – onde
5. Lumpia, martabak asin, dan pastel
6. Lumpia, risol, dan dadar gulung

ANS : E

1. Makanan khas Yogyakarta yang berisi kambu kacang hijau, yang dilapisi dengan adonan tepung lalu dipanggang adalah…
2. Wingko
3. Yangko
4. Martabak
5. Bakpia
6. Kue ku

ANS : D

1. Alat yang digunakan untuk membuat adonan dadar, yaitu…
2. Pansi
3. Dandang
4. Wajan
5. Oven
6. Teflon

ANS : B

1. Tibi ingin membuat kue cenil, dia pergi ke pasar untuk membeli bahan – bahan yang diperlukan, kemudian mempersiapkan alat – alat yang diperlukan untuk membuat kue cenil atara lain panci, mangkuk dan saringan. Teknik olah yang cocok digunakan tibi untuk membuat kue cenil adalah…
2. Digoreng
3. Direbus
4. Dikukus
5. Dibakar
6. Ditumis

ANS : B

1. Kue ini merupakan salah satu kue tradisional khas kotagede Yogyakarta, kue ini terbuat dari bahan dasar tepung ketan, kue ini diolah dengan Teknik panggang, kue ini disebut dengan…
2. Kipo
3. Putu
4. Onde – onde
5. Kembang goyang
6. Kue ku

ANS : A

1. Kue – kue yang menggunakan tepung beras sebagai bahan pokoknya adalah….
2. Mandut, kue ku, dan kue mangkok
3. Kue ku, wingko, dan kue kecipir
4. Klepon, putri mandi, dan kue mata roda
5. Kue lapis beras, kue mangkok, dan nagasari
6. Nagasari, kue lapis beras, dan kue ku

ANS : D

1. Bahan dasar membuat kue cucur adalah…
2. Beras
3. Tepung beras
4. Jetan
5. Tepung ketan
6. Aci/tepung kanji

ANS : B

1. Tepung kanji terbuat dari…
2. Singkong
3. Ubi jalar
4. Kentang
5. Gandum
6. Ganyong

ANS : A

1. Kue dari tepung terigu yang berbentuk bulat merekah, bertabur wijen dan diolah dengan cara digoreng adalah kue…
2. Onde – onde
3. Putri mandi
4. Klepon
5. Kue mangkok
6. Onde – onde ketawa

ANS : E

1. Ibu ahmad ingin membeli cemilan di pasar yang terbuat dari tepung beras dan dengan Teknik dikukus, kue apa saja yang bisa dibeli oleh ibu ahmad…
2. Kue pepe, kue putri selat, dan kue lapis
3. Kue mangkok, kue putri selat, dan kue lapis
4. Kue mangkok, kue talam, dan kue ku
5. Kue mangkok, kue putu dan kue pepe
6. Kue mangkok, kue ku, dan kue putri selat

ANS : B

1. Kue yang terbuat dari adonan tepung beras ketan putih yang diuleni hingga kalis dan dibentuk bulat seperti bola. Adonan yang sudah dibentuk digoreng dan dilapisi dengan larutan gula aren adalah kue…
2. Kue gemblong
3. Klepon
4. Carabikang
5. Kue cantik manis
6. Kue pepe

ANS : A

1. Berbahan dasar tepung beras, kudapan ini diolah dengan Teknik dikukus, Teknik pengukusannya cukup unik yaitu adonan dimasukkan dalam tabung bambu. Kue ini memiliki rasa manis dan gurih. Kue ini dikenal dengan nama…
2. Kipo
3. Putu
4. Onde – onde
5. Kembang goyang
6. Kue ku

ANS : B

1. Berbentuk seperti bola pingpong dengan balutan biji wijen. Teknik olah yang digunakan dalam pengolahan kue ini adalah digoreng. Kue ini memiliki isi kambu kacang hijau, kue ini merupakan makanan khas Mojokerto. Kue tradisional ini dikenal dengan nama…
2. Kipo
3. Putu
4. Onde – onde
5. Kembang goyang
6. Kue ku

ANS : C

1. Lili membeli kue di pasar berbahan tepung kanji yang berasa manis, berwarna – warni, bertabur kelapa parut dan gula pasir. Kue yang dibeli lili adalah kue…
2. Klepon
3. Cenil
4. Lupis
5. Moci
6. Kue pepe

ANS : A

1. Nina diberi tugas oleh gurunya untuk membawa aneka kue dari tepung beras yang bertekstur Renyah, kue yang harus dibawah nina adalah…
2. Kue kembang goyang dan widara keju
3. Kue kembang goyang dan kue akar kelapa
4. Kue kembang goyang dan onde – onde
5. Kue kembang goyang dan kue talam
6. Kue kembang goyang dan kue talam

ANS : C

1. Kue yang mempunyai rasa manis dan berwarna – warni, bertekstur merekah dan terbuat dari tepung beras adalah kue…
2. Kue putri selat
3. Kue lapis
4. Kue mangkok
5. Kue putu
6. Kue talam

ANS : C

1. Bahan pokok membuat kue nagasari adalah…
2. Tepung kanji
3. Tepung maizena
4. Tepung beras
5. Tepung ketan
6. Tepung terigu

ANS : C