Nama Sekolah : SMKN 1 Soppeng

Mata Pelajaran : Produk Kreatif dan Kewirausahaan

Kelas/ Semester : XII Tata Boga/ Ganjil

Waktu : 90 Menit

Tahun Pelajaran : 2023-2024

Guru Mata Pelajaran : Rahmawati Abbas, S.Pd

Soal produk kreatif dan kewirausahaan kelas xii boga

1. Kegiatan produksi produk dalam skala besar dengan menggunakan metode produksi padat modal secara berkesinambungan adalah…
2. Produksi massa
3. Produksi kecil
4. Produksi banyak
5. Produksi berkesinambungan
6. Produksi massal

ANS: E

1. Kualitas produk identik dengan produk prototype yang telah direncanakan disebut..
2. Kriteria produk
3. Ciri – ciri produksi
4. Indikator keberhasilan produksi
5. Indikator keberhasilan produk
6. Indikator proses produksi

ANS: C

1. Alur produksi massal sendiri merupakan kegiatan di mana diawali dari persiapan, proses, evaluasi, dan dilanjutkan divisi lain yaitu kegiatan…
2. Distribusi
3. Promosi
4. Penjualan
5. Pemasaran
6. Konsumsi

ANS: A

1. Tono adalah seorang manager produksi, dia menetapkan dan menentukan urutan kegiatan proses produksi adalah tahap…
2. Contagious
3. Rounting
4. Scheduling
5. Infection
6. Dispatching

ANS: B

1. Yang merupakan proses menetapkan dan menentukan jadwal adalah…
2. Follow up
3. Rounting
4. Dispatching
5. Scheduling
6. Infection

ANS: D

1. Yang merupakan proses menetapkan dan menentukan proses pemberian perintah adalah tahap…
2. Follow up
3. Rounting
4. Communication
5. Dispatching
6. Scheduling

ANS: D

1. Yang merupakan proses mendorong terkoordinasinya perencanaan proses produksi adalah…
2. Follow up
3. Rounting
4. Communication
5. Dispatching
6. Scheduling

ANS: A

1. Setiap akan memproduksi, divisi produksi menulis bahan baku yang dibutuhkan …. Untuk bagian divisi purchasing
2. Bill
3. Knop door
4. First in first out (fifo)
5. First expired first out (fefo)
6. Purchase order

**ANS: E**

1. Ada beberapa hal yang perlu dihindari dalam produksi massal makanan dan minuman, salah satunya adalah…
2. Proses produksi massal ini dilaksanakan berdasarkan perencanaan produk, perencanaan produksi yang telah disusun
3. Penggunaan api/suhu yang tidak tepat
4. Mencuci tangan
5. Bumbu yang harmoni dengan bahan utama
6. Membandingkan produk dengan produk Perusahaan lain

ANS: B

1. Prosespembersihan dari bagian bahan makanan yang tidak digunakan sebelum proses memasak dinamakan…
2. Prepare
3. Slice
4. Trimming
5. Sauntering
6. Chopping

ANS: C

1. Suatu proses penyusunan dan penyatuan beberapa bagian komponen menjadi suatu produk/jasa yang mempunyai fungsi tertentu, adalah pengertian dari…
2. Produksi
3. Penataan
4. Penyajian makanan
5. Perakitan produk
6. Pemorsian hidangan

ANS: D

1. Fungsi utama perakitan adalah untuk menggabungkan komponen – komponen menjadi barang jadi. Jadi salah satu manfaat perakitan adalah…
2. Memproduksi produk secara berkala sehingga produk tersedia terus di pasar
3. Menggabungkan berbagai komponen menjadi satu sehingga produk tersebut siap dipasarkan
4. Mengetahui kualitas produk dengan pengujian tertentu
5. Menggabungkan berbagai produk dari beberapa Perusahaan menjadi Satu
6. Untuk membantu mengatasi masalah pemenuhan kebutuhan konsumen yang sangat banyak dalam jangka singkat

ANS: B

1. Bila pabrik A menggunakan tenaga manusia dan alat sederhana dalam menata komponen – komponen hasil produksi, jenis perakitan yang digunakan adalah…
2. Mekanik
3. Manual
4. Elektronik
5. Menyajikan
6. Otomatis

ANS: B

1. Suatu cara mempresentasikan hidangan kepada konsumen di mana harus melihat kepraktisan, keseimbangan, kesatuan, dan titik fokus, merupakan pengertian dari…
2. Pemorsian makanan dan minuman
3. Penyajian makanan dan minuman
4. Penataan makanan dan minuman
5. Pelayanan makanan dan minuman
6. Teknik penataan makanan dan minuman

ANS: B

1. Penyajian makanan/minuman yang dikemas dengan kemasan tertentu yang aman dan sesuai dengan produk tersebut, karenanya perlu membuka kemasan untuk konsumsi produk tersebut, merupakan pengertian dari…
2. Penyajian American
3. Penyajian rusian
4. Penyajian terbuka
5. Penyajian French
6. Penyajian tertutup

**ANS: E**

1. Tahap – tahap perakitan manual antara lain…
2. Handling preparation, handling process, handling completion
3. Setting machine, processing product, finishing product
4. Persiapan diri, persiapan bahan, persiapan alat
5. Perencanaan bahan dan alat, proses perakitan
6. Dilakukan sesuai dengan SOP masing – masin perusahaan

ANS: A

1. Menyiapkandengan baik setiap komponen agar dapat dijadikan satu produk. Adalah salah satu…
2. Fungsi utama perakitan
3. Jenis perakitan
4. Teknik perakitan
5. Kelebihan perakitan
6. Manfaat perakitan

**ANS: E**

1. Memberi keindahanpada hidangan yang akan disajikan adalah pengertian dari…
2. Fungsi penyajian hidangan
3. Proses memasak
4. Menerapkan prinsip garnish
5. Membuat pusat perhatian
6. Teknik penyajian

ANS: A

1. Pengujian …. Adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan…
2. Indrawi
3. Reaksi
4. Instrument
5. Organoleptik
6. Zat gizi

ANS: A

1. …… adalah Teknik pengujian dengan cara membuat prototipe terlebih dahulu yang merupakan perkiraan produk akhir yang akan diproduksi…
2. Technical testing
3. Preference and satisfaction testing
4. Simulate test markets
5. Laboratory test markets
6. Test markets

ANS: A

1. ….. adalah mekanisme riset pemasaran yang dibuat untuk mengatakan gambaran yang murah dan cepat awal pangsa pasar yang sanggup diharapkan dari produk baru….
2. Technical testing
3. Preference and satisfaction testing
4. Simulate test markets
5. Laboratory test markets
6. Test markets

ANS: C

1. Proses pengujian ini Perusahaan akan mengatakan sebuah produk untuk dijual di wilaya pasar terbatas yang sebisa mungkin sanggup mewakili keseluruhan pasar di mana produk itu nantinya akan dijual, adalah pengertian dari…
2. Technical testing
3. Preference and satisfaction testing
4. Simulate test markets
5. Laboratory test markets
6. Test markets

**ANS: E**

1. Persiapan utama sebelum proses organoleptic adalah…
2. Dapur, produk contoh, dan peserta
3. Panelis, laboratoriun penguji, dan persiapan contoh produk/sampel
4. Panelis, ruangan, contoh produk
5. Dapur, angket, produk
6. Panelis, angket, produk

ANS: B

1. Anda ingin menguji produk baru anda dengan panelis terbatas, panelis terbatas adalah…
2. Panelis ini biasanya terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga kebiasaan lebih bisa dihindari
3. Panelis ini terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik.
4. Panelis ini orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau Latihan – Latihan yang sangat intensif
5. Panelis ini terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat – sifat tertentu
6. Anelis ini dipilih berdasarkan jenis suku – suku bangsa, tingkat social dan Pendidikan jumlah panelis tidak terlatih dari 25 orang

ANS: A

1. Anda ingin menguji produk Perusahaan anda dengan panelis perseorangan karena anda ingin mengetahui hasil akurat. Panelis perseorangan adalah..
2. Panelis ini biasanya terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga kebiasaan lebih bisa dihindari
3. Panelis ini terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik.
4. Panelis ini orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau Latihan – Latihan yang sangat intensif
5. Panelis ini terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat – sifat tertentu
6. Anelis ini dipilih berdasarkan jenis suku – suku bangsa, tingkat social dan Pendidikan jumlah panelis tidak terlatih dari 25 orang

ANS: C

1. Pimpinan anda ingin menguji produk dengan cara panelis tidak terlatih. Panelis tidak terlatih adalah…
2. Panelis ini biasanya terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga kebiasaan lebih bisa dihindari
3. Panelis ini terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik.
4. Panelis ini orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau Latihan – Latihan yang sangat intensif
5. Panelis ini terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat – sifat tertentu
6. Anelis ini dipilih berdasarkan jenis suku – suku bangsa, tingkat social dan Pendidikan jumlah panelis tidak terlatih dari 25 orang

**ANS: E**

1. Panelis agak terlatih adalah…
2. Panelis ini biasanya terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga kebiasaan lebih bisa dihindari
3. Panelis ini terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik.
4. Panelis ini orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau Latihan – Latihan yang sangat intensif
5. Panelis ini terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat – sifat tertentu
6. Anelis ini dipilih berdasarkan jenis suku – suku bangsa, tingkat social dan Pendidikan jumlah panelis tidak terlatih dari 25 orang

ANS: D

1. Seleksi panelis ada beberapa tahap mulai dari wawancara, tahap penyaringan, tahap pemilihan, tahap Latihan, tahap uji kemampuan. Syarat umum menjadi seorang panelis adalah…
2. Mampu mengetahui segala hal mengenai rasa
3. Mempunyai banyak waktu untuk menguji
4. Mempunyai perhatian dan minat terhadap pekerjaan uji organoleptik
5. Mempunyai pengetahuan yang cukup
6. Mampu mngolah produk contoh

ANS: C

1. Uji untuk mengemukakan tanggapan senang, suka, atau kebalikannya adalah uji..
2. Pembeda
3. Kesukaan
4. Kelayakan
5. Kinerja
6. Pengetahuan

ANS: B

1. Uji yang biasanya membandingkan dua jenis produk, berfungsi untuk menilai ada tidaknya perbedaan antara keduanya, adalah uji….
2. Pembeda
3. Kesukaan
4. Kelayakan
5. Kinerja
6. Pengetahuan

ANS: A

1. ….. adalah keseluruhan rangkaian kegiatan yang yang menjadi satu kesatuan secara efektif bertujuan untuk menjaga mutu barang atau jasa yang diproduksi…
2. Pengendalian standar
3. Pengendalian hama
4. Pengendalian mutu
5. Pengendalian produk
6. Pengendalian proses

ANS: C

1. Tujuan pengendalian mutu ada lima dimensi, yaitu….
2. Bukti langsung (tangible), keandalan (reliability), daya tanggap (responsiveness), menyelesaikan masalah (problem solving), empati
3. Bukti langsung (tangible), keandalan (realibity), daya tanggap (responsiveness), menyelesaikan masalah (problem solving, simpati
4. Bukti langsung (tangible), kemampuan (reliability), daya tanggap (responsiveness), menyelesaikan masalah ( problem solving), dan empati
5. Bukti langsung (tangible), kepekaan (reliability), daya tanggap (responsiveness), meneyelesaikan masalah ( problem solving), dan simpati
6. Bukti langsung (tangible), keperkasaan (reliability), daya tanggap (responsiveness), menyelesaikan masalah (problem solving), dan empeti

ANS: A

1. Berikut ini yang bukan manfaat pengendalian mutu adalah…
2. Agar konsumen puas
3. Pengurangan biaya produksi
4. Menambah biaya pemeriksaan
5. Sumber daya yang tersedia harus dimanfaatkan sepenuhnya
6. Dapat meningkatkan belanja konsumen

ANS: C

1. Semangat kerja karyawan meningkat, adalah….
2. Manfaat pengendalian mutu
3. Tujuan pengendalian mutu
4. Pengertian pengendalian mutu
5. Ciri pengendalian mutu
6. Proses pengendalian mutu

ANS: A

1. Kemampuan Perusahaan/institusi dalam memberi produk/jasa yang dijanjikan dengansegera, akurat, dan memuaskan, adalah…
2. Manfaat pengendalian mutu
3. Tujuan pengendalian mutu
4. Pengertian pengendalian mutu
5. Proses pengendalian mutu
6. Ciri pengendalian mutu

ANS: B

1. Dalam proses pengendalian mutu, salah satunya perencanaan (plan) adalah….
2. Identifikasi masalah dan merencanakan perbaikan secara berkesinambungan
3. Melakukan perbaikan, pengumpulan data analisis
4. Memeriksa dan mempelajari hasil yang dicapai
5. Bertindak atas dasar hasil evaluasi dan melanjutkan perbaikan proses
6. Bertindak atas dasar hasil evaluasi dan melanjutkan perbaikan proses

ANS: A

1. P – A – F Model adalah salah satu modelpembiayaan biaya mutu. Penertian biaya mutu adalah….
2. Merupakan biaya yang terjadi karena produksi yang rendah dan menghasilkan mutu yang rendah
3. Merupakan biaya yang terjadi karena kemungkinan ada kesalahan produksi yang membuat produk cacat atau tidak layak jual
4. Merupakan biaya yang terjadi selama proses perencanaan, proses, dan evaluasi produksiyang membuat kualitas produksi baik
5. Merupakan biaya yang terjadi selama proses perencanaan produksi dan promosi
6. Merupakan biaya yang terjadi karena kemungkinan adanya mutu produk maupun jasa yang rendah

**ANS: E**

1. Beberapa keuntungan dalam penerapan HACCP dalam industri pangan, kecuali…
2. Meningkatkan keamanan pangan
3. Meningkatkan kepuasan konsumen
4. Memperbaiki fungsi pengendalian
5. Mengurangi limbah
6. Mengerangi jumlah karyawan

**ANS: E**

1. Hazard analysis critical control point (HACCP) adalah…
2. Suatu system kontrol dalam Upaya pencegahan terjadinya masalah yang didasarkan atas faktor yang dikendalikan dengan baik dan benar dapat mencegah, menghilangkan atau mengurangi adanya bahaya
3. Suatu system control dalam Upaya pencegahan terjadinya masalah yang didasarkan atas statistic deskriptif dari hasil kuesioner/observasi/wawancara
4. Suatu sistem control dalam Upaya pencegahan terjadinya masalah yang didasarkan atas identifikasi titik – titik kritis di dalam tahap penanganan dan proses produksi
5. Suatu sistem control dalam Upaya pencegahan terjadinya masalah yang didasarkan atas masalah biologi, kimia atau fisika, atau kondisi yang dapat menibulkan risiko
6. Suatu system kontrol dalam Upaya pencegahan terjadinya masalah yang didasarkan atas prosedur untuk menguji kebenaran

ANS: C

1. Aspek yang dianalisis dalam penerapan HACCP, antara lain…..
2. Biologi, kimia, fisika, atau mikroba yang dapat menimbulkan risiko Kesehatan
3. Biologi, kimia, fisika, atau peralatan yang dapat menimbulkan risiko Kesehatan
4. Biologi, kimia, SDM, dan atau kondisi yang menimbulkan risiko Kesehatan
5. Biologi, kimia, fisika, dan atau bangunan yang dapat menimbulkan risiko kesehatan
6. Biologi, kimia, fisika, dan atau kondisi yang dapat menimbulkan risiko kesehatan

**ANS: E**