|  |  |
| --- | --- |
| **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 : TATA HIDANG

KELAS : XI KULINER

ULANGAN SEMESTER : GANJIL

TAHUN PELAJARAN : 2023-2024

WAKTU : 90 MENIT

Guru Mapel : SRI YULIANA, S.Pd

SOAL :

1. Pernyataan berikut yang *tidak* berkaitan dengan menu adalah…
2. Menu sebagai penuntun bagi yang menikmati karena merupakan gambaran tentang apa dan baimana makanan tersebut dibuat.
3. Menu adalah daftar makanan yang tersedia sebagai pedoman bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan
4. Menu merupakan alat komunikasi yang efisien antara penjual dan pembeli sehingga penjual tidak perlu berteriak untuk menawarkan makanan dan minuman yang dijual
5. Menu disebut juga *bill of fare*
6. Menu merupakan daftar bahan makananyang akan diolah menjadi suatu hidangan

ANS : E

1. Fungsi menu dari segi pelanggan (customer) adalah…
2. Sebagai sumber informasi tentang bahan makanan yang diperlukan
3. Sumber informasi untuk menyiapkan peralatan
4. Dasar pengetahuan bahan makanan
5. Sebagai alat promosi
6. Sebagai standar porsi

ANS : D

1. Menu dapat disebut juga…
2. *Bill of money*
3. *Le menu*
4. *Bill of price*
5. *Bill of fare*
6. *Bill of menu*

ANS : D

1. Yang bukan termasuk jenis menu adalah…
2. A’la carte menu
3. Table d’hote menu
4. Blue plate menu
5. Special party menu (buffet menu)
6. Sweet dish

ANS : E

1. Cold appetizer dihidangkan pada suhu maksimal…
2. 12◦c
3. 13◦c
4. 14◦c
5. 15◦c
6. 20◦c

ANS : D

1. Suatu daftar makanan yang tersusun dari berbagai jenis kelompok hidangan dan tiap kelompok hidangan terdiri atas banyak pilihan makanan dengan harga masing – masing disebut…
2. Cocktail party
3. Special party menu
4. Mixed menu
5. Table d’hote menu
6. A’la carte menu

ANS : E

1. Adalah daftar hidangan yang terdiri satu paket makanan ditambahkan dengan satu pilihan soft drink dengan harga secara keseluruhan adalah termasuk jenis menu…
2. A’la carte menu
3. Table d’hote menu
4. Mixed menu
5. Special party menu
6. Blue plate menu

ANS : E

1. Terdapat 2 struktur menu, antara lain…
2. Berikut ini yang merupakan kegunaan menu adalah..
3. Menu untuk menetapkan kebutuhan bahan makanan yang akan dibeli
4. Menu mengatur gizi yang terkandum di dalam hidangan yang disajikan
5. Menu dapat mempengaruhi peralatan yang diperlukan untuk mengolah bahan makanan
6. Menu mengatur fasilitas penataan dan ruangan yang dipergunakan
7. Menu untuk memuaskan nafsu makan

ANS : E

1. Di bawah ini merupakan faktor – faktor yang mempengaruhi penyusunan suatu menu, kecuali…
2. Jenis hidangan
3. Kelas Perusahaan
4. Ukuran dan peralatan dapur
5. Kemampuan juru masak
6. Pendidikan dari tamu

ANS : E

1. *Side dish* artinya
2. Makanan pengiring yang sesuai
3. Makanan utama yang sesuai
4. Makanan pembuka yang sesuai
5. Makanan penutup yang sesuai
6. Makanan selingan yang sesuai

ANS : A

1. Susunan menu dan jenis makanan yang dihidangkan perlu disesuaikan dengan jenis dan kelas hotel atau restoran. Hal tersebut merupakan salah satu yang mempengaruhi penyusunan suatu menu, yaitu…
2. Kind of meal
3. Kind of estabilitishment
4. The capabilities of kitchen staff
5. Size and equipment of kithen
6. Capabilities of serving staff

ANS : A

1. Dalam menyusun menu harus disesuaikan dengan keterampilan juru masak. Hal tersebut merupakan salah satu yang mempengaruhi penyusunan suatu menu, yaitu…
2. Kind of meal
3. Kind of estabilitishment
4. The capabilities of kitchen staff
5. Size and equipment of kithen
6. Capabilities of serving staff

ANS C

1. Kain tebal yang bersifat melindungi meja terhadap panas dan sebagai peredam bunyi adalah jenis lenan…
2. Under cloth/moelton
3. Table cloth/taplak meja
4. Place mat/taplak meja perorangan
5. Napking
6. Slip cloth

ANS : A

1. Sendok untuk menyantap hidangan penutup adalah…
2. Demitasse spoon
3. Long spoon
4. Dessert spoon
5. Dinner spoon
6. Serving spoon

ANS : C

1. Contoh *table accesosoies* yaitu…
2. Tempat lada dan garam, tempat tusuk gigi, tempat sauce
3. Tempat lada dan garam, asbak, vas bunga
4. Asbak, tempat lada dan garam, tempat gula
5. Tempat lada garam, tempat tusuk gigi, tempat keju
6. Vas bunga, tempat lilin, tempat roti

ANS : B

1. Peralatan makan yang digunakan untuk hidangan main course adalah…
2. Ice cream spoon, dessert plate, dessert fork
3. Soup spoon, appetizer plate, appetizer plate
4. Dinner knife, dinner fork, dinner plate
5. B&B plate, butter spreader, saucer
6. Oval plate, show plate, small bowl

ANS : C

1. Berguna juga sebagai peredam suara, yaitu untuk mengurangi bunyi piring dan alat – alat penghidang lain pada waktu diletakkan adalah…
2. Slip cloth, top cloth
3. Table colth
4. Skirting
5. Napkin
6. Moelton (silence cloth)

ANS : E

1. Alas baki sangat penting dalam tata hidang karena berfungsi untuk…
2. Sebagai hiasan
3. Agar tidak licin untuk meletakkan alat
4. Untuk melindungi baki dari panas
5. Sebagai peredam bunyi
6. Memenuhi etika penjamuan

ANS : B

1. Peralatan yang digunakan untuk makan, seperti steak knife, fish fork, dessert knife dinamakan…
2. Cutlery
3. Champage glass
4. Coctaail glass
5. Glassware
6. White wine glass

ANS : A

1. Glassware yaitu peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan minuman, seperti di bawah ini, kecuali..
2. Table cloth and guest napkins
3. Goblet
4. Brandy glass
5. Red wine glass
6. White wine glass

ANS : A

1. Lipatan serbet makan disebut juga dengan…
2. Serbet jari
3. Serbet makan
4. Serbet damas
5. Serbet kertas
6. Folding napkin

ANS : E

1. Yang dimaksud dengan lipatan standing adalah…
2. Single
3. Double
4. Tidur
5. Berdiri
6. Underliner

ANS : D

1. Contoh lipatan serbet yang termasuk standing adalah…
2. Rose
3. Japanes kimono
4. Candle
5. Bread basket
6. Silver holder

ANS : C

1. Yang dimaksud dengan underline adalah..
2. Candle
3. Rose
4. Double jabot
5. Single
6. Butterfly

ANS : B

1. Faktor yang harus diperhatikan karena kegunaan serbet untuk menyeka mulut adalah…
2. Waktu melipat
3. Ukuran
4. Penampilan
5. Hygiene
6. Bahan

ANS : D

1. Di bawah ini bentuk lipatan serbet yang menyerupai kipas adalah…
2. Fan
3. Single jabot
4. Bot
5. Crown
6. Shoes

ANS : A

1. Untuk mendapat lipatan yang bagus untuk jenis lipatan standing bahan serbet yang diperlukan adalah…
2. Kaku
3. Licin
4. Kertas
5. Damas
6. Satin

ANS : A

1. Ukuran standar untuk napkin jamuan resmi adalah…
2. 35 X 35 cm
3. 45 X 45 cm
4. 75 X 75 cm
5. 30 X 30 cm
6. 60 X60 cm

ANS : B

1. Ukuran standar untuk serbet jari adalah…
2. 30 X 30 cm
3. 40 X40 cm
4. 45 X 45 cm
5. 50 X 50 cm
6. 55 X 55 cm

ANS : B

1. Yang dimaksud dengan quickness adalah…
2. Percaya diri
3. Semanagat
4. Hati – hati
5. Kecepatan
6. Kejujuran

ANS : D

1. Di bawah ini yang bukan merupakan syarat fisik seorang pramusaji adalah…
2. Pendengaran normal
3. Gigi dan kuku terawat dengan baik
4. Tidak cacat fisik
5. Tidak mempunyai penyakit yang menular
6. Mudah dalam bergaul

ANS : E

1. Berikut ini yang bukan merupakan syarat non-fisik seorang pramusaji adalah…
2. Sehat jasmani dan Rohani
3. Sabar, jujur, dan disiplin
4. Mudah bergaul
5. Bersikap ceria
6. Tidak cacat fisik

ANS : E

1. Attitude pramusaji yang baik adalah…
2. Bergaya meniru orang lain
3. Keakraban
4. Dibuat ceria
5. Tidak dibuat – buat
6. Dibuat – buat

ANS : D

1. Urutan tugas pramusaji adalah…
2. Pre service, service, dan after service
3. Pre service, after service, dan service
4. Pre service, dan after service
5. After service, pre service, dan service
6. After service, dan pra service

ANS : A

1. Sebutan nama lain pramusaji di restoran adalah…
2. Waiter/waitress
3. Host/head
4. Chef de rang
5. Commis de rang
6. Commis de rang

ANS : A

1. Appearance adalah…
2. Sikap yang baik terhadap teman sekerja
3. Penampilan secara menyeluru setiap pramusaji harus menarik, baik kebersihan, kerapian, dan keramahtamahan
4. Harus gembira dan penuh semangat dalam melaksanakan tugasnya
5. Mengerjakan pekerjaan sesuai jodesk tanpa menunggu perintah
6. Sikap jujur terhadap diri sendiri, sesama teman kerja, dan kepada tamu sehingga akan menciptakan suasan nyaman, harmonis dan menyenangkan semua pihak

ANS : B

1. Self confidence adalah..
2. Sikap yang baik terhadap teman sekerja
3. Rasa percaya diri (tidak ada ragu – ragu)
4. Harus gembira dan penuh semangat dalam melaksanakan tugasnya
5. Mengerjakan pekerjaan sesuai jodesk tanpa menunggu perintah
6. Sikap jujur terhadap diri sendiri, sesama teman kerja, dan kepada tamu sehingga akan menciptakan suasan nyaman, harmonis dan menyenangkan semua pihak

ANS : B

1. Syarat seragam pramusaji adalah sebagai berikut, kecuali…
2. Pakaian enak digunakan tidak ketat, dari bahan yang menyerap keringat
3. Harus selalu bersih, rapi, dan berbau segar
4. Tidak bernoda
5. Kancing harus lengkap
6. Digunakan berkali – kali

ANS : E

1. Enthusiasm adalah..
2. Kecepatan
3. Kejujuran
4. Percaya diri
5. Kehati – hatian
6. Semangat

ANS : E