

Soal UAS Prakarya Kelas 11 SMA/MA SEMESTER 2

PETUNJUK UMUM

1. Tulis namamu di sudut kanan atas
2. Bacalah setiap soal dengan teliti.
3. Kerjakan dulu soal yang kamu anggap mudah.
4. Periksa kembali pekerjaanmu sebelum diserahkan pada pengawas.

A. Berilah tanda silang (x) didepan huruf a,b atau c didepan jawaban yang benar !

1. Proses memasak rendang memakan waktu lama yaitu sekitar Jam

- a. empat
- b. lima
- c. enam
- d. tujuh
- e. delapan

Jawaban: a. empat

2. Limbah yang berasal dari rumah tangga, pasar, restoran dan pemukiman-pemukiman penduduk lain adalah limbah

- a. pertanian
- b. domestik
- c. industry
- d. pabrik
- e. kimia

Jawaban: b. domestik

Pembahasan:

Limbah domestik lebih kita kenal dengan istilah limbah rumah tangga. Limbah domestik berasal dari pembuangan dalam rumah tangga.

3. Kulit buah dan sayur adalah contoh dari limbah

- a. organik
- b. nonorganik
- c. pertanian
- d. perkebunan
- e. industry

Jawaban: a. organik

4. Jenis limbah yang sangat sulit atau bahkan tidak bisa diuraikan atau tidak bisa membusuk adalah jenis limbah ...

- a. organik
- b. anorganik
- c. domestik
- d. pabrik
- e. kimia

Jawaban: b. anorganik

5. Berikut yang bukan merupakan ikan konsumsi jenis air tawar adalah

- a. bandeng
- b. mas
- c. gurame
- d. lele
- e. nila

Jawaban: a. bandeng

6. Para petani membudidayakan ikan gurami karena makanan nya sangat mudah yaitu

....

- a. dedak
- b. ikan kecil
- c. daging
- d. daun-daunan
- e. belalang

Jawaban: d. daun-daunan

Pembahasan:

Ikan gurame berasal dari perairan daerah sunda (jawa barat, Indonesia), dan salah satu komoditas yang banyak dikembangkan oleh para petani di jawa barat, khususnya bogor. Pada usaha budidayanya sangat mudah yang hanya menggunakan pakan daun-daunan.

7. Pada saat terjadi pemijahan biasanya ditandai dengan tingkah induk ikan yang saling

....

- a. melonjat
- b. berdempetan
- c. berhadap-hadapan
- d. kejar-kejaran
- e. saling menggigit

Jawaban: d. kejar-kejaran

8. Petani biasanya melepaskan induk yang akan dipijahkan antara pukul WIB.

- a. 16.00 – 17.00
- b. 17.30 – 18.30
- c. 16.30 – 17.30
- d. 18.00 – 19.00
- e. 18.30 – 19.30

Jawaban: a. 16.00 – 17.00

9. Alat yang digunakan untuk mengukur kadar kekeruhan air pada budi daya ikan adalah

- a. piring secchi
- b. gelas ukur

- c. piring kekeruhan
 - d. tabung ukur
 - e. tabung secchi
- Jawaban: a. piring secchi

10. Tujuan pemberian kapur pada kolam tradisional adalah

- a. memberantas hama
- b. menyuburkan tanah
- c. suhu tanah naik
- d. persediaan pakan ikan
- e. merangsang ikan

Jawaban: a. memberantas hama

Pembahasan:

Penggunaan kapur merupakan aksi yang penting dalam memperbaiki kesuburan tanah kolam terutama yang bermasalah dengan kemasaman tanah.

11. Berikut alat dan bahan pembuatan bingkai foto dari limbah kardus bekas berbentuk persegi kecuali ...

- a. kardus bekas
- b. penggaris
- c. kertas kado
- d. gunting
- e. cutter

Jawaban: b. penggaris

12. Rendang dapat ditemukan dirumah makan ...

- a. Padang
- b. khas Yogya
- c. Bali
- d. Lombok
- e. khas Solo

Jawaban: a. Padang

13. Reaksi makanan yang akan memengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan khas daerah ialah

- a. tekstur
- b. aroma
- c. kematangan
- d. rasa
- e. bentuk

Jawaban: b. aroma

14. Karakteristik produk atau jasa yang pada kemampuannya menanggung janji atau sisipan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan disebut

- a. proses produksi
- b. kuantitas produk

- c. harga produk
- d. kualitas produk
- e. bentuk produk

Jawaban: d. kualitas produk

Pembahasan:

Kualitas produk adalah karakteristik produk atau jasa yang pada kemampuannya menanggung janji atau sisipan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan.

15. Berikut cara para wirausaha di dalam pengambilan risiko, kecuali

- a. menetapkan kebutuhan pada tingkat permintaan waktu sekarang
- b. membeli alat produksi yang cukup untuk memenuhi permintaan konsumen
- c. menyewa alat-alat produksi untuk memenuhi permintaan konsumen
- d. mensubkontrakkan kepada pembuat produk yang lebih kecil
- e. mengumpulkan informasi risiko usaha

Jawaban: a. menetapkan kebutuhan pada tingkat permintaan waktu sekarang

16. Perhatikan pernyataan-pernyataan berikut!

- (1) Terlalu yakin akan keberhasilan usaha
- (2) Mawas diri dan hati-hati dalam mengambil keputusan
- (3) Terlalu berani dalam berwirausaha tanpa menghitung risiko.
- (4) Selalu berfikir positif
- (5) Bersikap sombong jika mendapat keberhasilan

Berdasarkan pernyataan tersebut, sikap negative yang harus dihindari oleh seorang wirausaha ditunjukkan oleh nomor

- a. (1), (2) dan (3)
- b. (1) dan (3)
- c. (2) dan (4)
- d. (1), (3) dan (5)
- e. (3), (4) dan (5)

Jawaban: d. (1), (3) dan (5)

Pembahasan:

Sikap negatif yang harus dihindari oleh seorang wirausaha, antara lain sebagai berikut.

- a. terlalu yakin akan keberhasilan usaha
- b. terlalu berani dalam berwirausaha tanpa menghitung resiko
- c. bersikap sombong jika mendapat keberhasilan

17. Berikut sikap-sikap yang harus dimiliki untuk menjadi seorang wirausaha pengolah makanan khas daerah, kecuali

- a. pesimis
- b. kreatif
- c. percaya diri
- d. innovative
- e. jujur

Jawaban: a. pesimis

Pembahasan:

Sikap-sikap yang harus dimiliki untuk menjadi seorang wirausaha, yaitu kreatif, inovatif,

percaya diri, jujur, mandiri, dan disiplin

18. Perhatikan pernyataan-pernyataan berikut:

- (1) Meningkatkan wirausaha yang berkualitas
- (2) menyejahterakan masyarakat
- (3) berkarya dengan semangat kemandirian
- (4) membudayakan semangat kewirausahaan
- (5) mengembangkan kesadaran dan orientasi kewirausahaan masyarakat

Berdasarkan pernyataan-pernyataan tersebut, yang bukan tujuan kewirausahaan, ditunjukkan oleh nomor

- a. satu
- b. dua
- c. tiga
- d. empat
- e. lima

Jawaban: b. dua

Pembahasan:

Berikut tujuan kewirausahaan.

- a. mewujudkan kemampuan dan kemantapan para wirausaha untuk menghasilkan kemajuan dan kesejahteraan masyarakat
- b. membudayakan semangat, sikap, perilaku dan kemampuan kewirausahaan yang andal dan unggul di kalangan masyarakat
- c. menumbuhkembangkan kesadaran dan orientasi kewirausahaan yang tangguh dan kuat terhadap masyarakat

19. Berikut faktor dasar agar berminat menjadi wirausaha pengolah makanan khas daerah, yaitu ...

- a. faktor lingkungan
- b. mental yang melekat pada dirinya
- c. keturunan konglomerat atau pengusaha besar yang terkenal
- d. terpengaruh keberhasilan orang lain
- e. dorongan dari guru di sekolah

Jawaban: b. mental yang melekat pada dirinya

Pembahasan:

Sikap mental yang melekat pada diri seorang wirausaha merupakan faktor dasar bagi kemajuan seorang wirausaha karena secara personal individu tersebut sudah mempunyai sifat dan tekad yang kuat untuk berinovasi.

20. Seorang wirausaha pengolah makanan daerah setempat harus mempunyai conceptual skill, yaitu terampil dalam

- a. bekerja sama dengan orang lain dan produktif
- b. melakukan teknik tertentu dalam mengolah usaha
- c. memecahkan masalah yang dihadapi
- d. melakukan kegiatan usaha berdasarkan konsep
- e. bekerja secara tekun, teliti, dan produktif

Jawaban: d. melakukan kegiatan usaha berdasarkan konsep

Pembahasan:

conceptual skill merupakan keterampilan seorang wirausaha dalam memecahkan masalah berdasarkan konsep yang telah dipertimbangkan.

21. Untuk melepaskan sekrup atau baut dapat menggunakan alat berupa ...

- a. tang kombinasi
- b. obeng plus dan minus
- c. pisau potong
- d. tang potong
- e. bor

Jawaban: b. obeng plus dan minus

22. Peralatan sistem teknik dibawah ini yang dipakai untuk melihat apakah suatu kabel ada aliran listrik atau tidak yaitu ...



- a. tespen
- b. tang
- c. obeng
- d. pinset
- e. pisau

Jawaban: a

23. bahan pangan berasal dari 2 sumber, yaitu

- a. nabati dan sayuran
- b. hewani dan buah
- c. nabati dan hewani
- d. alam dan buatan
- e. organik dan anorganik

Jawaban: c. nabati dan hewani

24. Makanan yang biasa di konsumsi di suatu daerah disebut makanan

- a. daerah
- b. tradisional
- c. kampung
- d. khas daerah
- e. junk food

Jawaban: c. kampung

25. Makanan yang banyak menggunakan sayur-sayur mentah seperti karedok atau sekedar lalap mentah yang disantap bersama sambal, termasuk masakan dari daerah

- a. Jawa tengah
- b. Jawa barat
- c. Jawa timur
- d. Betawi
- e. Yogyakarta

Jawaban: b. Jawa barat

26. Karbohidrat merupakan sumber kalori utama bagi manusia. Contoh makanan khas daerah yang mengandung karbohidrat adalah

- a. getuk, nasi liwet
- b. bika ambon
- c. telur asin
- d. keripik pisang
- e. karedok

Jawaban: a. getuk, nasi liwet

27. Contoh masakan yang mengandung protein adalah

- a. nasi liwet
- b. kacang tanah
- c. telur puyuh
- d. susu
- e. karedok

Jawaban: e. karedok

28. Yang berfungsi untuk kelancaran metabolisme, menjaga daya tahan dan kekebalan tubuh adalah....

- a. karbohidrat
- b. lemak
- c. mineral
- d. protein
- e. vitamin

Jawaban: e. vitamin

29. Teknik memasak dengan mendidihkan secara perlahan-lahan dinamakan

- a. braising
- b. simmering
- c. blanching
- d. setup
- e. bolling

Jawaban: b. simmering

30. Memasak dengan cara mencelupkan semua bahan kedalam air/kaldu mendidih, pada suhu 100°C sampai matang, dinamakan

- a. braising
- b. streaming
- c. blanching
- d. setup
- e. bolling

Jawaban: b. streaming

31. Sebutkan tiga bahan limbah di sekitar anda yang bisa dibuat kerajinan tangan!

Jawaban:

Pelepah pisang, enceng gondok, dan serabut kelapa

32. Bandeng presto merupakan makanan asli daerah

Jawaban: semarang

33. Makanan asli khas daerah papua berasal dari

Jawaban: papua

34. Peluang dalam bahasa inggris adalah opportunity yang berarti ...

Jawaban: kesempatan

35. Pakan yang berkualitas diperlukan untuk memaksimalkan

Jawaban: pertumbuhan ikan

36. Teknik menggoreng menurut sejarahnya berawal dari mesin kuno pada tahun

Jawaban: 2500 SM

37. Menumis merupakan teknik memasak dengan waktu singkat yaitu selama

Jawaban: 3 – 7 menit saja

38. Bahan limbah yang dibuat kerajinan mengambil bahan dari

Jawaban: limbah buangan

39. Alat sistem teknik digunakan untuk membuka sekrup adalah

Jawaban: obeng

40. Satu siklus usaha pembenihan dengan jangka waktu antara 40-45 hari dapat menghasilkan benih ikan lele sebanyak

Jawaban: 30.000 – 50.000 ekor

41. Kunci sukses wirausaha yaitu

Jawaban: berani mengambil risiko

42. Sebutkan tiga peralatan sistem teknik!

Jawaban:

Taspen, obeng dan palu

43. Terangkan mengenai mental pengusaha budi daya pembenihan ikan konsumsi yang baik!

Jawaban:

Jika seseorang mempunyai mental dan pribadi wirausaha dia tidak akan putus asa jika mengalami kegagalan.

44. Jelaskan golongan ikan lele menurut kebiasaan makannya!

Jawaban:

Berdasarkan kebiasaan makan, lele merupakan hewan karnivora.

45. Sebutkan nama lain ikan gurame dari daerah-daerah di seluruh Nusantara!

Jawaban:

Di Jawa, gurami dikenal dengan sebutan gurameh. Di Sumatra disebut kala atau kalui, di Kalimantan disebut kalui.

46. Darimanakah tempat mencari bahan baku dalam budi daya ikan konsumsi?

Jawaban:

Bahan baku yang disediakan hendaknya yang mudah didapatkan disekitaran tempat usaha. Artinya, jika sewaktu-waktu memerlukan bahan baku tersebut. Bahan dapat secara mudah diperoleh atau tidak perlu menunggu lamasehingga proses produksi tidak terhambat.

47. Apakah yang dimaksud pemijahan?

Jawaban:

Pemijahan adalah proses pertemuan induk jantan dan betina untuk mengeluarkan sel telur dan sel sperma.

48. Bagaimanakah ciri khas masakan Jawa Tengah?

Jawaban:

Ciri khas masakan Jawa Tengah, yaitu sebagai berikut.

- a. bawang putih sering jadi bumbu dominan
- b. Banyak ditemukan makanan bersantan
- c. rasa manis lebih disukai daripada rasa lainnya

49. Sebutkan lima makanan khas Surabaya yang anda ketahui!

Jawaban:

Sate klopo, nasi goreng jancuk, rujak cingur, tahu tek, dan lontong balap.

50. Bagaimanakah cara menjadi wirausaha yang sukses berusaha dari nol?

Jawaban:

Cara menjadi pengusaha sukses yaitu sebagai berikut:

- a. menentukan produk yang tepat
- b. mencari tahu siapa target pasar
- c. memilih media promosi yang efektif
- d. menggunakan strategi promosi kreatif
- e. membuat pembukuan untuk menghitung margin