

SOAL LATIHAN PENGETAHUAN			
KELAS	: 3	Nama Siswa	:
TEMA	: 2	Nilai	:
SUBTEMA	: 1		

A. Soal 1

Kerjakan soal-soal berikut ini !

1. Teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan disebut : ...
2. Orang yang menggunakan barang (bahan makanan, pakaian, dsb) disebut : ...
3. Susu bubuk, permen susu, dan susu kental manis adalah produk teknologi : ...
4. Buah-buahan dapat diolah menjadi sari buah atau selai. Selanjutnya dilakukan proses pengalengan agar : ...
5. Amati gambar berikut !



Daerah yang berwarna diatas menyatakan pecahan :

6. Juada dalam bahasa Palembang adalah : ...
7. Pecahan dari gambar dibawah ini adalah : ...



8. Proses yang paling penting setelah produksi adalah :
9. Bidang pekerjaan yang memiliki pendidikan keahlian (keterampilan, kejuruan, dan sebagainya) tertentu disebut :
10. Adi setiap hari membawa bekal makanan dan berbagi dengan temannya. Adi memiliki sifat :

B. Soal II

1. Apakah tujuan dari penguapan pada pembuatan susu segar ?
2. Sebutkan hal-hal yang perlu diingat saat melakukan lompatan !
3. Jelaskan pengertian Profesi !
4. Sebutkan bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat tempe !
5. Apakah kegunaan ragi tempe pada pembuatan tempe ?
6. Apakah pengertian teknologi pangan ?
7. Sebutkan bahan-bahan yang digunakan dalam membuat tempe !
8. Sebutkan 3 contoh hasil teknologi pangan !
9. Untuk menjaga kesehatan kita perlu dan
10. Sebutkan bagian-bagian surat pribadi !

Kunci Jawaban

A. Soal 1

1. Teknologi pangan
2. Konsumen
3. Pangan
4. Tahan lama
5. 2/7
6. Kue
7. 3/5
8. Pengemasan
9. Profesi
10. Dermawan

B. Soal II

1. Penguapan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam susu
2. Hal-hal yang perlu diingat saat melakukan lompatan yaitu :
 - a. Ujung kaki yang terakhir meninggalkan tanah
 - b. Lompatan ke atas dengan tubuh lurus
 - c. Ayunkan tangan dan lenturkan lutut
 - d. Tangan di depan saat mendarat
3. Profesi yaitu bidang pekerjaan yang memiliki pendidikan keahlian (keterampilan, kejuruan, dan sebagainya) tertentu.
4. Kacang kedelai, ragi tempe, dan daun pisang atau plastik
5. Ragi tempe berguna untuk proses perubahan dari kacang kedelai menjadi tempe
6. Teknologi pangan adalah teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan
7. Kacang kedelai, ragi tempe, dan daun pisang atau plastik
8. Susu bubuk, permen susu, dan susu kental manis
9. Makanan bergizi dan olahraga teratur
10. Pembuka surat, isi surat dan penutup surat