



DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
SMA NEGERI MEDIAEDUKASI.MY.ID
PENILAIAN AKHIR SEMESTER GASAL
TAHUN AJARAN 20./20..

Nama : No Ujian :
Mata Pelajaran : PKWU Waktu :
Kelas : XII (Dua Belas) Hari / Tanggal :

- I. Berilah tanda silang (x) pada huruf a, b, c, d atau e pada jawaban yang paling tepat !**
1. Teknik pembuatan kerajinan keramik yang tingkat kesulitannya paling tinggi adalah mennggunakan teknik
 - A. memutar langsung
 - B. putar
 - C. cetak
 - D. pilin
 - E. pahat
 2. Keramik dengan jenis stneware biasanya dihasilkan dari jenis tungku
 - A. listrik
 - B. gas
 - C. minyak tanah
 - D. jerami
 - E. sekam
 3. Berikut ini merupakan salah satu wirausaha yang kreatif, **kecuali**
 - A. membuka es di musim hujan
 - B. membuka usaha kerajinan dari limbah plastic
 - C. membuka usaha pupuk kompos dari sampah organik
 - D. membuka usaha oo bau online
 - E. membuka usaha kerajinan dari tanah liat
 4. Pembuatan industri kerajinan dari tanah liat dengan mempertimbangkan ketersediaanya di alam masih melimpah menggunakan faktor
 - A. pemasaran
 - B. risiko
 - C. tenaga kerja
 - D. keuntungan
 - E. bahan baku
 5. Keramik yang memiliki suhu matang sekitar 1260° dan memiliki daya serap 0 hingga 1 % disebut sebagai
 - A. earthenware
 - B. stoneware
 - C. porselen
 - D. tembikar
 - E. gerabah
 6. Pengembangan usaha layanan antar barang merupakan salah sau bsinis jasa profesional penyediaan jasa
 - A. komunikasi
 - B. produksi
 - C. konsultasi

- D. promosi
 - E. transportsai
7. Perhatikan pernyataan berikut ini!
- 1) Profesi harus menuntut suatu latihan profesional yang memadai dan membudaya
 - 2) Profesi harus memiliki keahlian tertentu
 - 3) Profesi menuntut suatu lebaga yang sistematis dan terspesialisasi
 - 4) Profesi harus merupakan tipe pekerjaan yang bermanfaat
 - 5) Profesi harus mendapatkan izin profesi
- Pernyataan di atas yang termasuk dalam kriteria profesi adalah
- A. 1, 2 dan 3
 - B. 1,3, dan 5
 - C. 2, 3 dan 4
 - D. 1,3 dan 4
 - E. 2, 3 dan 5
8. Proses pemindahan data pada komputer yang Terhubung dengan internet disebut
- A. transmisi data
 - B. transisi data
 - C. transportasi data
 - D. transporter data
 - E. ransduksi data
9. Pembuatan sofware atau aplikasi yang kemudian diperjualbelikan termasuk dalam aktegori bisnis
- A. desain bgrafis
 - B. digital murni
 - C. vesi digital dan bisnis non digital
 - D. fasilitator digital dari bisnis nondigital
 - E. hybrid
10. Penggunaan aplikasi *Autodac* dalam pembuatan desain bangunan termasuk peningkatn proesi dengan teknologi digital dalam bidang
- A. transportasi
 - B. komunikasi
 - C. perdagangan
 - D. arsitektur
 - E. industry
11. Berikut ini adalah produk dari desain grafis, **kecuali**
- A. iklan di majalah
 - B. undangan
 - C. logo
 - D. spanduk
 - E. batik
12. Di bawah ini ternak yang termasuk dalam kategori unggas adalah
- A. domba
 - B. kambing
 - C. kerbau
 - D. sapi
 - E. itik

13. Hasil yang diperoleh dari peternakan unggas dan digunakan untuk bahan pangan adalah
- bulu dan telur
 - kulit dan daging
 - daging dan telur
 - kulit dan telur
 - bulu dan daging
14. Salah satu syarat lokasi untuk peternakan ayam petelur adalah
- jauh dari pemukiman penduduk
 - berpindah-pindah
 - dekat sungi
 - dekat padang rumput
 - pinggir perkotaan
15. Keberhasilan usah peternak dipengaruhi oleh beberapa faktor, faktor yang paling menentukan keberhasilan usaha tersebut adalah
- bobt panen
 - pasar
 - mortalitas
 - pakan yang dihabiskan
 - konversi pakan
16. Berikut ini beberapa syarat yang perlu dipertimbangkan dalam pemilihan bahan pakan, **kecuali**
- tidak bersaing dengan bahan pakan manusia
 - tersedia secara kontinu dalam jumlah memadai
 - harga relatif murah
 - kualitas nutrisi
 - tidak cepat rusak
17. Temperatur yang sesuai untuk kandang ayam petelur adalah
- 31,2 -33°C
 - 32,2-33°C
 - 32,2-35°C
 - 32,2-35°C
 - 33,2-34°C
18. Berikut adalah jenis penyakit pada unggas.
- 1) ND, cacar, cacing pita, Mycosis
 - 2) CRD, Bronchitis, Leukosis
 - 3) Puliorum, Kolera, Typus, Coryza
 - 4) Mycosis, Aspgilosis, Favus
 - 5) Kutu, Mycosis, Typus, ND

Sesuaio penyakit di atas, penyakit yang disebakan oleh bakteri dan jamur adalah

- 1) dan 2) benar
 - 1) dan 3) benar
 - 2) dan 4) benar
 - 3) dan 4) benar
 - 2) dan 3) benar
19. Pengertian makanan khas daerah adalah
- makanan yang umumnya dari sayuran
 - makanan yang diolah disuatu daerah

- C. makanan yg biasa dikonsumsi disuatu daerah
 - D. makanan yang berasal dari daerah
 - E. makanan yang beasaal dari buah-buahan
20. Contoh makanan khas daerah yang mengandung karbohidrat **kecuali**
- A. nasi tutug oncom
 - B. nasi bakar
 - C. getuk singkong
 - D. talam ubi
 - E. pepes ikan
21. Di bawah ini merupakan makanan khas daerah sumber protein hewani, **kecuali**
- A. ayam betutu (Bali)
 - B. rendang (Sumatra Barat)
 - C. ayam pop
 - D. kentucky fried chicken
 - E. peps ikan
22. Bahan utama rendang ayam adalah
- A. ikan patin
 - B. ayam
 - C. telur
 - D. daging sapi
 - E. ikan lele
23. Di dalam bahan membuat resep abon jamur tiram, bahan utama lain selain jamur tiram adalah
- A. daging ayam
 - B. kelapa
 - C. ikan
 - D. daging sapi
 - E. bawang merah
24. Pengolahan jamur tiram sering dimodifikasi menjadi bahan makanan pengganti
- A. ikan
 - B. ayam
 - C. sapi
 - D. kambing
 - E. udang
25. Di bawah ini hahan makanan yang berasal dari nabati adalah
- A. sayuran dan buah-buahan
 - B. ikan
 - C. daging
 - D. telur
 - E. ayam
26. Berikut yang termasuk sebagai bab dari perencanaan promosi produk perjuangan pengolahan masakan khas asli tempat dari bahan-bahan pangan nabati dan hewani adalah
- A. berbagai kesulitan yang dialami para ibu-ibu rumah tangga dalam menyiapkan masakan pagi
 - B. orang bau tanah yang dengan sabar mengantar dan menjemput anaknya
 - C. seorang anak kecil yang bahagia bermain sendirian dan tanpa adanya pendamping

- D. seorang arif balig cukup akal putri yang bahagia menggunakan aksesoris buatan dalam negeri.
 - E. seorang arif balig cukup akal putra yang bahagia utak atik perangkat elektro maupun gadget pribadi
27. Di dalam sebuah promosi produk pengolahan masakan khas asli tempat (orisinal) dari bahan-bahan pangan nabati dan hewani, hal utama yang harus lakukan adalah
- A. menampilkan produk purwarupa
 - B. memberikan harga tinggi
 - C. meninjolkan kelbihan produk
 - D. menyiapkan produk
 - E. memberikan harga murah
28. Berikut ini yang bukan termasuk lingkungan pemeliharaan unggas petelur adalah
- A. tata laksana
 - B. sifat genetis
 - C. perawaan
 - D. pakan
 - E. perkandungan
29. Berikut ini beberapa pertimbangan yang harus kita lakukan dalam menentukan jenis hewan ternak sebagai berikut, **kecuali**
- A. memilih hewn relatif mudah dipelihara
 - B. melakukan survei
 - C. ketersediaan lahan
 - D. menentukan pangsa pasar
 - E. mempunyai nilai ekonomis
30. Supaya produk kerajinan untuk memproduksi produk hiasan harus memiliki
- A. kwalitas dan ketentuannya
 - B. kesuaian warnanya
 - C. jumlah yang cukup dengan jenis limbah
 - D. lebih banyak dari yang diperkirakan
 - E. jumlah seadanya saja
31. Istilah lain dari ayam petelur adalah
- A. Roaster
 - B. Finisher
 - C. Layer
 - D. Broiler
 - E. Filter
32. Berikut ini fasilitas yang **tidak** menunjang usaha peternakan ayam adalah
- A. sumber air
 - B. sumber tenaga kerja
 - C. sumber penerangan
 - D. transportasi'
 - E. pemerintah
33. Berikut ini adalah penyakit ayam petelur karena virus, **kecuali**
- A. Newcastle disease (ND)
 - B. Infeksi Bronchitis
 - C. Infeksi Laryngotracheitis

- D. Gumboro
E. Infeksi synovitis
34. Kandang ayam digunakan untuk memelihara ayam ptelur pada masa produksi, yaitu kandang
A. panggung
B. baterai
C. lantai
D. tertutup
E. koloni
35. Berikut ini merupakan salah satu dari tiga komponen rencana pemasaran adalah
A. analisis kesempatan pasar
B. analisis situasi lingkungan dan peluang pasar
C. strategi peningkatan posisi persaingan'
D. pemilihan pasar sasaran
E. pengembangan sistem pemasaran
36. Berikut ini adalah bahan makanan yang berasal dari nabati, **kecuali**
A. daging kelapa
B. daging nangka
C. ikan
D. tempe
E. bayam
37. Makanan yang berasal dari bahan nabati biasanya tidak tahan lama, sehingga harus memperhatikan hal-hal berikut ini, **kecuali**
A. pengolahan yang benar
B. menyimpan dengan cara memasukan ke dalam lemari es
C. menaga kualitas bahan dasar
D. memastikan pada saat emmasak sudah benar-benar matang
E. menggunakan banyak pengawet
38. Berikut ini beberapa contoh makanan khas daerah berbahan hewani, yaitu
A. rendang, ayam betutu, dan telur balado
B. rendang, ayam betutu, dan moci
C. rendang, telur balado, dan lemper
D. telur balado, ayam betutu, dan ketoprak
E. ayam betutu, pepes ikan, dan moci
39. Di bawah ini yang **tidak** termasuk bahan pangan nabati adalah
A. ketan
B. sosis
C. brokoli
D. talas
E. singkong
40. Berikut ini jenis modifikasi makanan tradisional adalah
A. kerak telor
B. kue kering
C. rendang jamur
D. abon ikan
E. kue talam ubu

KUNCI JAWABAN

- | | | | |
|-------|-------|-------|-------|
| 1. B | 11. E | 21. D | 31. D |
| 2. C | 12. E | 22. B | 32. E |
| 3. A | 13. C | 23. B | 33. E |
| 4. E | 14. A | 24. B | 34. A |
| 5. C | 15. B | 25. A | 35. B |
| 6. E | 16. A | 26. A | 36. C |
| 7. D | 17. C | 27. C | 37. E |
| 8. A | 18. D | 28. B | 38. A |
| 9. B | 19. D | 29. D | 39. B |
| 10. D | 20. E | 30. C | 40. C |