

Lampiran 7. Lembar soal

**SOAL TEKNIK PENGOLAHAN MENGGUNAKAN MEDIA
PENGHANTAR PANAS**

Nama :

Kelas :

1. Minyak yang biasadigunakansebagabahanuntukmengolahmakananberasaldari....
 - a. Ikan
 - b. KelapaSawit
 - c. Kelapa
 - d. Kacangtanah
 - e. Zaitun
2. Minyakgoreng yang berasaldaritumbuhan, jikadigunakanuntukmenggorengsuhuterbaiknyaadalah?
 - a. $100^{\circ}\text{C} - 121^{\circ}\text{C}$
 - b. $121^{\circ}\text{C} - 155^{\circ}\text{C}$
 - c. $155^{\circ}\text{C} - 177^{\circ}\text{C}$
 - d. $177^{\circ}\text{C} - 221^{\circ}\text{C}$
 - e. $200^{\circ}\text{C} - 235^{\circ}\text{C}$
3. Berdasarkanwarna, minyakgorengdikatakanmemilikikualitas yang tidakbaikjika...
 - a. Cokelat
 - b. Kuning
 - c. Merah
 - d. Kuningkecoklatan
 - e. Hijau
4. Proses dimanaminyakgorengbereaksidenganoksigenandanmengakibatkanminyakberba utengik, disebut proses?
 - a. Esterifikasi
 - b. Hidrogenasi
 - c. Oksidasi
 - d. Hidrolisa
 - e. Hidrolisis
5. Bagaimanaprinsipkerjapengorengandeeep frying ?
 - a. Menggunakanminyaksedikit
 - b. Denganpengadukan
 - c. Bahan yang digorengterkenaminyakhanyapadasatusisi
 - d. Pengorengantanpaminyak

- e. Bahan yang digoreng terendam dalam minyak
6. Pengorengan *deep frying* memiliki dua system yaitu batch dan kontinyu, pada system kontinyu pengorengan berlangsung....
- selalu diaduk
 - tidak ada pengadukan
 - berjalan sesuai kecepatan *conveyor*
 - dalam tabung kedap udara
 - dalam wadah dan dengan minyak diam
7. Diantara teknik pengorengan *deep frying*, manakah yang memiliki suhu pengorengan 90°C ?
- Kondisi tekanan atmosferik
 - Kondisi vakum
 - Kondisi di atas tekanan atmosferik
 - System batch
 - System konveyor
8. Teknik *surface frying* cocok digunakan dalam proses pengolahan...
- Keripik
 - Kerupuk
 - Nugget
 - Saustomat
 - Kopi
9. Variasi yang terdapat pada teknik *surface frying* adalah....
- Menumis
 - Menyangrai
 - Menggoreng
 - Membuat saus
 - Mendidihkan bumbu
10. Yang bukan termasuk prinsip teknik *surface frying* adalah...
- Suhu yang digunakan rendah
 - Dilakukan untuk produk dengan permukaan luas
 - Menggunakan minyak sedikit
 - Tanpa menggunakan minyak
 - Pindah panas terjadi secara konduksi
11. Proses pindah panas yang tidak menggunakan media disebut teknik?
- Stir frying*
 - Pan frying*

- c. Penyangraian
- d. *Deep frying*
- e. *Surface frying*

12. Alat yang digunakan untuk melakukan penyangraian tradisional adalah?

- a. Wajan besi
- b. Wajan tanah
- c. *Roaster*
- d. Wajan aluminium
- e. *Burner*

13. Penemuan alat yang mempermudah penyangraian kopi adalah?

- a. Wajan besi
- b. Wajan tanah
- c. *Roaster*
- d. Wajan aluminium
- e. *Burner*

- 14.
1. Kopi mentah
 2. Ruang pendingin
 3. Ruang penyangraian
 4. Ruang simpan kopi mentah
 5. Pendinginan
 6. Kopi sangrai

Manakah urutan yang tepat dalam penyangraian biji kopi menggunakan *Roaster*?

- a. 1-2-3-4-5-6
- b. 1-4-5-3-2-6
- c. 1-5-2-3-4-6
- d. 1-4-3-2-5-6
- e. 1-5-4-3-2-6

15. Pengolahan manakah yang memiliki ongkos produksi yang lebih rendah?

- a. Penyangraian
- b. *Deep frying*
- c. *Stir frying*
- d. *Surface frying*
- e. *Pan frying*

