

1. Seorang juru masak akan mengolah daging sapi tua untuk menu semur. Teknik yang paling tepat agar daging empuk dan cita rasa optimal adalah ...

- a. Digoreng dengan api besar dalam waktu singkat
- b. Direbus berulang kali tanpa bumbu
- c. Dimasak dengan teknik *moist heat* dalam waktu lama
- d. Dipanggang tanpa proses pendahuluan
- e. Dipotong besar agar sari daging tidak keluar

Kunci: c

2. Tujuan utama proses melunakkan daging sebelum pengolahan adalah ...

- a. Mempercepat proses penyajian
- b. Mengurangi kandungan protein
- c. Memecah jaringan ikat agar tekstur lebih empuk
- d. Menghilangkan aroma alami daging
- e. Mengurangi nilai gizi daging

Kunci: c

3. Jika daging disimpan tidak sesuai prosedur, risiko terbesar yang dapat terjadi adalah ...

- a. Perubahan warna alami daging
- b. Penurunan harga jual
- c. Pertumbuhan mikroorganisme berbahaya
- d. Berkurangnya kadar air
- e. Meningkatnya serat daging

Kunci: c

4. Teknik pemotongan daging yang tepat akan berpengaruh langsung terhadap ...

- a. Warna daging
- b. Nilai ekonomis bahan
- c. Tekstur dan hasil akhir masakan
- d. Berat bersih daging
- e. Lama penyimpanan

Kunci: c

5. Pemotongan daging yang tidak searah serat akan menyebabkan ...

- a. Daging lebih keras saat dimasak
- b. Daging lebih empuk saat dikunyah
- c. Rasa daging menjadi hambar
- d. Lemak daging hilang
- e. Warna daging menjadi gelap

Kunci: b

6. Potongan daging yang paling tepat untuk teknik *grilling* adalah ...

- a. Potongan berlemak dan keras
- b. Potongan dengan banyak jaringan ikat
- c. Potongan empuk dengan serat halus
- d. Potongan kecil tanpa lemak
- e. Potongan yang telah direbus

Kunci: c

7. Penentuan porsi daging dalam penyajian bertujuan untuk ...

- a. Menambah keuntungan usaha
- b. Menjaga konsistensi kualitas dan biaya
- c. Mempercepat proses memasak
- d. Mengurangi sisa makanan
- e. Menambah nilai estetika

Kunci: b

8. Metode pengawetan daging yang paling efektif untuk mempertahankan kualitas dalam jangka panjang adalah ...

- a. Pendinginan biasa
- b. Pengeringan alami
- c. Pembekuan pada suhu stabil
- d. Perendaman air garam singkat
- e. Penyimpanan terbuka

Kunci: c

9. Penyimpanan daging segar yang benar di lemari pendingin adalah ...

- a. Disimpan terbuka di rak atas
- b. Dicampur dengan bahan matang
- c. Dibungkus rapat dan diberi label
- d. Disimpan bersama sayuran
- e. Diletakkan dekat pintu pendingin

Kunci: c

10. Hidangan daging sapi (*beef dishes*) umumnya menggunakan teknik pengolahan yang disesuaikan dengan ...

- a. Warna daging
- b. Asal daging
- c. Tingkat keempukan daging
- d. Harga bahan
- e. Jenis bumbu

Kunci: c

11. Perbedaan utama antara *veal dishes* dan *beef dishes* terletak pada ...

- a. Cara penyimpanan
- b. Warna daging
- c. Usia dan tekstur daging
- d. Teknik pemotongan
- e. Jenis saus

Kunci: c

12. Daging kambing paling tepat diolah dengan teknik tertentu karena ...

- a. Memiliki warna lebih pucat
- b. Aromanya lebih tajam
- c. Seratnya lebih pendek
- d. Kandungan airnya tinggi
- e. Tidak memiliki lemak

Kunci: b

13. Salah satu tujuan marinasi pada daging kambing adalah ...

- a. Menambah kadar protein
- b. Menghilangkan lemak
- c. Mengurangi aroma khas
- d. Mempercepat pembekuan
- e. Mengubah warna daging

Kunci: c

14. Dalam pengolahan daging babi (*pork*), hal yang paling perlu diperhatikan adalah ...

- a. Suhu penyajian
- b. Kebersihan dan kematangan
- c. Warna saus
- d. Jenis garnish
- e. Bentuk potongan

Kunci: b

15. Sate termasuk kategori hidangan yang diolah dengan teknik ...

- a. Boiling
- b. Steaming
- c. Frying
- d. Grilling
- e. Poaching

Kunci: d

16. Faktor utama yang memengaruhi kualitas sate adalah ...

- a. Panjang tusuk sate

- b. Jenis arang dan tingkat panas
- c. Warna piring saji
- d. Jumlah tusukan
- e. Jenis sayuran pelengkap

Kunci: b

17. Penyajian sate yang baik harus memperhatikan ...

- a. Jumlah porsi saja
- b. Kombinasi rasa, aroma, dan tampilan
- c. Harga bahan baku
- d. Ukuran tusukan
- e. Warna daging mentah

Kunci: b

18. Kesalahan umum dalam pengolahan daging yang menyebabkan tekstur alot adalah ...

- a. Memotong searah serat
- b. Memasak dengan api kecil
- c. Memasak terlalu singkat pada daging keras
- d. Menggunakan bumbu basah
- e. Mengistirahatkan daging setelah masak

Kunci: c

19. Jika daging akan disajikan sebagai menu utama restoran, pertimbangan profesional yang paling penting adalah ...

- a. Kecepatan memasak
- b. Kesesuaian teknik olah dan jenis daging
- c. Jumlah bumbu
- d. Harga jual tinggi
- e. Popularitas menu

Kunci: b

20. Hubungan antara teknik pemotongan, metode memasak, dan hasil akhir hidangan daging menunjukkan bahwa ...

- a. Semua daging dapat diolah dengan cara yang sama
- b. Teknik memasak lebih penting dari kualitas bahan
- c. Setiap jenis daging memerlukan perlakuan berbeda
- d. Bumbu menentukan seluruh kualitas masakan
- e. Penyajian tidak memengaruhi cita rasa

Kunci: c