



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Puspresnas
Pusat Prestasi Nasional



Member Of



SOAL PRAKTIK

LOMBA KOMPETENSI SISWA **JENJANG SMK**

**TINGKAT
NASIONAL**

Ke-XXIX Tahun 2021

**BIDANG
LOMBA**

Nama Bidang Lomba Teknologi
Pengolahan Pangan (*Food Technology*)

LEMBAR SOAL PRAKTIK

Bidang Lomba : Teknologi Pengolahan Pangan

Tema Lomba : Teknologi Pengolahan Tepung Berbahan Baku Aneka Umbi dan Produk Olahannya

Hari/Tanggal : Oktober 2021

Waktu : 415 menit

SOAL PRAKTIK 1

Keterampilan : Menyiapkan Bahan

Waktu : 30 Menit

Hari/Tanggal : Hari 1

1. Memilih bahan baku yang baik dan memenuhi persyaratan untuk pembuatan produk antara dan produk olahan pangan dari sumber karbohidrat (ubi kayu, ubi jalar, talas dan umbi lainnya) atau perpaduan aneka tepung dari aneka umbi tersebut. Bahan baku yang dipilih seberat ± 500 gram.
 2. Memilih bahan-bahan tambahan/penunjang yang akan digunakan untuk pembuatan produk antara dan produk olahan.
 3. Peserta mampu menjelaskan cara memilih bahan baku dan bahan tambahan/ penunjang
 4. Menimbang bahan baku yang akan digunakan sesuai kebutuhan
-

SOAL PRAKTIK 2

Keterampilan : Melakukan Proses Pengupasan dan Pencucian

Waktu : 30 menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan proses pengupasan, kemudian dilanjutkan pencucian

SOAL PRAKTIK 3

Keterampilan : Melakukan proses penimbangan dan pengecilan ukuran bahan

Waktu : 30 menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan proses penimbangan dan pengecilan ukuran dengan alat slicer, penyawut.

Peserta mampu mendeskripsikan teknik penimbangan dan pengecilan ukuran.

SOAL PRAKTIK 4

Keterampilan : Melakukan proses perendaman dengan atau tanpa bahan tambahan pangan
(BTP)

Waktu : 45 menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan proses perendaman (tidak wajib menggunakan BTP)

Peserta mampu menghitung kebutuhan BTP yang digunakan atau menggunakan starter mikroba untuk proses fermentasi.

Peserta mampu mendiskripsikan cara membuat larutan perendam

SOAL PRAKTIK 5

Keterampilan : Melakukan pencucian dan penirisan

Waktu : 30 Menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan proses pencucian dan penirisan dengan alat yang telah disediakan

SOAL PRAKTIK 6

Keterampilan : Melakukan proses pengeringan (T= 50- 60°C, t = 5-10 jam)

Waktu : Disesuaikan

Hari/Tanggal : Hari 1

- Melakukan persiapan proses pengeringan 30 menit.
 - Melakukan proses pengeringan dengan sinar matahari atau alat pengering dan mengamati karakteristik produk hasil proses pengeringan. Waktu pengeringan disesuaikan hingga produk kering standard.
 - Mencatat kondisi proses pengolahan.
 - Peserta mampu mendeskripsikan kondisi hasil pengeringan
-

SOAL PRAKTIK 7

Keterampilan : Melakukan proses penggilingan dan pengayakan

Waktu : 30 menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan proses penggilingan dan pengayakan menggunakan alat yang telah tersedia dan mengamati granula tepung dan ukuran saringan/screen pada alat penepung.

SOAL PRAKTIK 8

Keterampilan : Melakukan Penimbangan Produk Tepung Hasil Proses, Pengemasan dan Pelabelan

Waktu : 30 menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan penimbangan dan mencatat hasil penimbangan.

Menghitung rendemen. Peserta mendeskripsikan cara penghitungan rendemen

SOAL PRAKTIK 9

Keterampilan : Melakukan Sanitasi

Waktu : 30 menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan sanitasi peralatan dan ruang proses pengolahan

Peserta mendeskripsikan proses sanitasi alat dan ruang.

SOAL PRAKTIK 10

Keterampilan : Membuat produk olahan pangan inovatif berbahan baku tepung aneka umbi.

Waktu : 120 – 150 Menit

Hari/Tanggal : Hari 2

1. Membuat dua (2) macam produk olahan yaitu 1 produk olahan pangan wajib (cookies) dan 1 produk kering pilihan siap konsumsi, yang inovatif dengan syarat minimal bahan baku tepung yang digunakan sebesar 60 % adalah tepung umbi pilihan peserta lomba.
 2. Jenis dan jumlah bahan penunjang serta alat yang digunakan disesuaikan dengan produk yang akan dibuat.
 3. Uji organoleptik dilakukan oleh juri.
-

SOAL PRAKTIK 11

Keterampilan : Uji Organoleptik Produk Olahan

Waktu : 60 Menit

Hari/Tanggal : Hari H-4

Uji organoleptik dilakukan oleh dewan juri, dari produk yang sudah dikirim H-7 sebelum hari pelaksanaan lomba



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
PUSAT PRESTASI NASIONAL

Jl. Jenderal Sudirman, Gedung C Lt. 19, Senayan, Jakarta 10270
Telp. (021) 5731177, Faksimile: (021) 5721243 Laman:
<https://pusatprestasinasional.kemdikbud.go.id>