

SOAL TES TULIS BAGIAN PRAMUSAJI

Petunjuk : Berilah tanda silang (X) pada salah satu jawaban

1. Bahan makanan sumber- sumber karbohidrat antara lain.....
 - a. Tepung, roti, mie, dan bihun
 - b. Kacang ijo dan kacang tanah
 - c. Udang, kakap, dan hati
 - d. Kol, sawi, dan wortel
2. Yang termasuk lauk nabati, kecuali.....
 - a. Tempe
 - b. Tahu
 - c. Oncom
 - d. Telur ayam
3. Yang termasuk lauk hewani
 - a. Ayam, tempe dan telur
 - b. Ayam, tempe dan tahu
 - c. Telur, ayam dan ikan
 - d. Telur, tahu, dan daging
4. Yang dimaksud dengan makanan yang sehat adalah
 - a. Makanan yang bergizi
 - b. Makanan yang lezat dan enak
 - c. Makanan yang harganya mahal
 - d. Makanan yang lezat, enak, dan bergizi
5. Cara mencuci sayuran yang baik sebelum dibuat makanan adalah dicuci sebelum
 - a. Dimakan
 - b. Dimasak
 - c. Dipotong –potong
 - d. Disayur
6. Dibawah ini adalah urutan membuat nasi goreng
 - A. Nasi dimasukkan ke wajan
 - B. Siapkan wajan
 - C. Masukkan bumbu ke dalam wajan untuk disangrai lebih dahulu
 - D. Membuat bumbu nasi gorengUrutan cara membuat nasi goreng yang benar adalah....
 - a. A,B, C, dan D
 - b. C,B,A, dan D
 - c. B,D,C, dan A
 - d. D,B, C,dan A
7. Cara menggoreng bahan makanan yang benar adalah
 - a. Masukkan bahan makanan ketika minyak goreng masih dingin
 - b. Masukkan bahan makanan setelah minyak goreng panas
 - c. Masukkan bahan makanan bersamaan dengan memasukkan minyak goreng
 - d. Masukkan bahan makanan terlebih dahulu baru masukkan minyak goreng
8. Untuk mengukur bahan bahan cair seperti air, susu, santan kita gunakan.....
 - a. Literan
 - b. Gelas Ukur
 - c. Timbangan
 - d. Gayung
9. Sebelum dan sesudah mengolah makanan harus.....
 - a. Cukup mengelap tangan dengan serbet
 - b. Mencuci tangan dengan air bersih dan sabun
 - c. Cukup mencuci dengan air saja
 - d. Tidak perlu cuci tangan bila tidak kotor

10. Air yang digunakan untuk mencuci bahan makanan.....
 - a. Air yang ditampung dalam bak/ember
 - b. Air yang digunakan setelah mencuci tangan
 - c. Air yang mengalir dari kran
 - d. Tidak tahu

11. Pada saat bersin atau batuk yang dilakukan adalah.....
 - a. Menutup dengan tangan
 - b. Menutup dengan sapu tangan
 - c. Tidak ambil peduli
 - d. Menutup dengan tangan dan mengelap di baju

12. Pada saat bekerja perlengkapan kerja yang harus dipakai adalah.....
 - a. Celemek dan penutup kepala
 - b. Celemek saja
 - c. Celemek,tutup kepala dan sarung tangan
 - d. Celemek,tutup kepala, sarung tangan, masker dan alas kaki

13. Hal yang tidak boleh dilakukan pada saat mengolah makanan
 - a. Mencuci bahan makanan
 - b. Merokok dan makanan saat bekerja
 - c. Menyajikan makanan di wadah yang bersih dan tertutup
 - d. Tidak tahu

14. Saat mencicipi makanan sebaiknya menggunakan.....
 - a. Sendok sayur yang digunakan untuk memasak
 - b. Tangan secara langsung
 - c. Sendok makan
 - d. Tidak tahu

15. Cara kerja yang bersih dalam pengolahan makanan adalah...
 - a. Menggunakan pisau yang sama untuk semua bahan makanan
 - b. Menggunakan telenan yang sama untuk semua bahan makanan
 - c. Menggunakan telenan yang berbeda untuk bahan makanan tertentu
 - d. Tidak tahu

16. Makanan yang sudah matang dan siap disajikan hendaknya di tempatkan di.....
 - a. Wadah terbuka
 - b. Wadah tertutup rapat
 - c. Wadah tidak tertutup rapat
 - d. Tidak tahu

17. Tempat sampah yang berada di ruang pengolahan diharapkan dalam keadaan.....
 - a. Terbuka
 - b. Tertutup
 - c. Rusak
 - d. Tidak tahu

18. Sampah yang ada di tempat sampah hendaklah dibuang.....
 - a. Dua hari sekali
 - b. Dibiarkan penuh sampai tidak bisa ditutup

- c. Tiap hari
 - d. Seminggu sekali
19. Peralatan yang sudah selesai digunakan sebaiknya dicuci dengan...
- a. Air bersih saja
 - b. Hanya dilap
 - c. Air bekas mencuci bahan makanan
 - d. Air bersih dan sabun
20. Hal-hal yang berkaitan dengan kebersihan kuku pekerja adalah
- a. Kuku panjang
 - b. Memakai kuku palsu
 - c. Memakai cat kuku
 - d. Kuku pendek dan terawat

Soal Essay!

1. Apa yang anda ketahui tentang pramusaji di Rumah Sakit?
2. Apa yang anda ketahui tentang juru masak di Rumah Sakit?
3. Susunlah menu untuk pasien rumah sakit selama 2 hari dengan ketentuan, 3 kali makan lengkap dan 2 kali snack
4. Apa saja yang harus dilakukan pramusaji sebelum masuk ke dalam kamar pasien ?
5. Setelah pengambilan tempat makan dari pasien harus segera disterilkan agar ?

~ Selamat Mengerjakan ~

Kunci Jawaban Kuesioner Pengetahuan

- | | |
|------|-------|
| 1. A | 11. C |
| 2. B | 12. A |
| 3. C | 13. D |

4. B

5. D

6. B

7. C

8. C

9. B

10. B

14. C

15. C

16. B

17. B

18. A

19. B

20. D