

PEMERINTAH KABUPATEN
UPT PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
SMA N WWW.KHERYSURYAWAN.ID

Alamat Kp. Desa Kecamatan

KISI KISI PENILAIAN AKHIR TAHUN (PAT)
TAHUN PELAJARAN 20../20..

Satuan Pendidikan : SMA N WWW.KHERYSURYAWAN.ID
Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas/Semester : XI/Genap

Alokasi Waktu : 120 Menit
Kurikulum : 2013
Jumlah Soal : 40

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator Soal	Level Kognitif			Bentuk Soal
			L1	L2	L3	
3.1 Memahami karakteristik kewirausahaan (misalnya berorientasi ke masa depan dan berani mengambil risiko) dalam menjalankan kegiatan usaha.	Pengembangan kewirausahaan wirausahawan	Disajikan ciri-ciri seorang wirausahaan. Peserta didik dapat menunjukkan contoh sikap ciri seorang wirausaha.	√			1 PG
	Keberhasilan dan kegagalan	Disajikan contoh keberhasilan suatu usaha, peserta didik dapat menganalisis faktor keberhasilan dari segi pengusaha dan produk.			√	2 PG
3.1 Memahami perencanaan usaha kerajinan dari bahan limbah berbentuk bangun datar (sebagai solusi dari masalah lingkungan hidup) meliputi ide, peluang usaha, sumber daya, administrasi dan pemasaran	Sumber Daya Usaha	Disajikan gambar kerajinan limbah, peserta didik dapat mengidentifikasi sumberdaya yang dibutuhkan.	√			3 PG
3.2 Memahami perencanaan usaha kerajinan dengan inspirasi budaya lokal non benda (misalnya cerita rakyat, mitos, simbol, tarian, pantun dan upacara adat) yang meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi dan pemasaran	Perencanaan Usaha	Disajikan 7 komponen rencana usaha, peserta didik dapat menjelaskan taktik apa yang akan dijalankan agar penjualan laku dari komponen rencana usaha dengan tepat.		√		4 PG

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator Soal	Level Kognitif			Bentuk Soal
			L1	L2	L3	
3.8 Menganalisis sistem produksi berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat untuk kerajinan dengan inspirasi artefak/objek budaya lokal dan material dari daerah sekitar	Macam-macam kerajinan inspirasi artefak/budaya lokal.	Disajikan Macam-macam kerajinan berdasarkan inspirasi artefak/ objek budaya lokal	√			5 PG
3.2 Menganalisis sistem produksi kerajinan dari bahan limbah berbentuk bangun datar berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	Disajikan Teknik penyajian dan pengemasan.	Disajikan teknik penyajian dan pengemasan, peserta didik dapat menjelaskan kriteria pemilihan bahan pengemasan.		√		6 PG
3.7 Menganalisis system produksi kerajinan dari bahan limbah berbentuk bangun ruang berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	Sistem produksi kerajinan dari bahan limbah kerajinan bangun ruang material daerah sekitar	Disajikan tabel tahapan produksi kerajinan, peserta didik dapat mengintepretasikan tahapan produksi secara benar.		√		7 PG
3.2 Menganalisis sistem produksi kerajinan yang berdasarkan pada kebutuhan dan keinginan lingkungan sekitar/pasar lokal berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	Tahapan proses produksi kerajinan	Disajikan Tahapan proses produksi kerajinan, Peserta didik dapat mengurutkan tahapan proses produksi kerajinan		√		8 PG
3.9 Memahami perhitungan biaya produksi (Harga Pokok Produksi) produk kerajinan dengan inspirasi artefak/objek budaya lokal	Perhitungan harga pokok produksi	Disajikan data biaya-biaya produksi kerajinan benda, peserta didik mampu menghitung harga pokok produksi dengan benar	√			9 PG
3.3 Memahami perhitungan titik impas (Break Even Point) usaha kerajinan dari bahan limbah berbentuk bangun datar	Biaya Tetap	Disajikan macam-macam biaya, peserta didik mampu menjelaskan jenis-jenis biaya tetap dengan tepat	√			10 PG
3.8 Memahami perhitungan titik impas (Break Even Point) usaha kerajinan dari bahan limbah berbentuk bangun ruang	Biaya Tidak Tetap	Disajikan macam-macam biaya, peserta didik mampu menjelaskan contoh dari biaya tidak tetap dengan benar.		√		11 PG
3.3 Memahami perhitungan titik impas (Break Even Point) usaha kerajinan yang berdasarkan pada kebutuhan dan	Perhitungan harga jual produk	Disajikan tabel perhitungan biaya, peserta didik mampu menghitung harga jual produk dengan benar.		√		12 PG

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator Soal	Level Kognitif			Bentuk Soal
			L1	L2	L3	
keinginan lingkungan sekitar/ pasar lokal						
3.5 Memahami pemasaran produk kerajinan dengan inspirasi budaya non benda secara langsung	Konsumen dan pesaing	Ditampilkan deskripsi mengenai konsumen dan pesaing, peserta didik mampu mengklasifikasikan ciri-ciri konsumen dan pesaing dengan tepat.	√			13 PG
3.1 Memahami strategi pemasaran produk kerajinan dengan inspirasi artefak/objek budaya lokal secara langsung.	Media promosi	Disajikan sebuah narasi, peserta didik mampu menggunakan nalar tentang rencana promosi dengan baik.			√	14 PG
3.4 Menganalisis strategi promosi produk usaha kerajinan dari bahan limbah berbentuk bangun datar.	Media promosi	Disajikan 3 gambar teknik/cara promosi, peserta didik mampu menentukan gambar strategi promosi yang efektif.		√		15 PG
3.9 Menganalisis strategi promosi produk usaha kerajinan dari bahan limbah berbentuk bangun ruang	Media promosi	Disajikan sebuah narasi, peserta didik mampu mengaplikasikan pengetahuan dan pemahaman tentang teknik pembuatan media promosi (Personal Selling).	√			16 PG
3.4 Menganalisis media promosi untuk produk hasil usaha kerajinan yang berdasarkan pada kebutuhan dan keinginan lingkungan sekitar/pasar lokal.	Strategi promosi	Disajikan narasi tentang rencana pemasaran proposal usaha, siswa mampu menentukan strategi pemasaran yang efektif		√		17 PG
3.6 Menganalisis proses evaluasi hasil kegiatan usaha kerajinan dengan inspirasi budaya non benda.	Proposal usaha	Peserta didik mampu mengaplikasikan pengetahuan dan pemahaman tentang tahap pembuatan laporan	√			18 PG
3.5 Menganalisis laporan kegiatan usaha kerajinan dari bahan limbah berbentuk bangun datar.	Teknik pembuatan laporan	Peserta didik mampu menggunakan nalar tentang teknik pembuatan laporan pelaksanaan kegiatan dikatakan logis.		√		19 PG
3.5 Menganalisis sistem konsinyasi untuk kerajinan yang berdasarkan pada kebutuhan dan keinginan lingkungan sekitar/pasar lokal.	Sistem Konsinyasi	Disajikan Sistem konsinyasi peserta didik mampu menggunakan nalar tentang sistem konsinyasi dengan menghitung besarnya saldo persediaan akhir.			√	20 PG

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator Soal	Level Kognitif			Bentuk Soal
			L1	L2	L3	
3.1 Memahami karakteristik kewirausahaan (misalnya berorientasi ke masa depan dan berani mengambil risiko) dalam menjalankan kegiatan usaha	Jenis karakteristik atau dimensi kewirausahaan	Disajikan narasi tentang Pengusaha Sukses, peserta didik mampu mengidentifikasi dimensi kewirausahaan	√			21 PG
3.1 Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran	Ide dan peluang usaha	Disajikan wacana tentang sumber daya alam suatu daerah, peserta didik mampu menentukan jenis usaha pengolahan bahan nabati dan hewani yang bisa dilakukan.			√	22 PG
3.1 Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran	Analisa Peluang Usaha	Disajikan gambar tentang makanan khas daerah dari bahan pangan nabati, peserta didik mampu menentukan peluang usaha dari makanan khas asli daerah tersebut dengan benar.		√		23 PG
3.3 Menganalisis sistem pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan pengemasan berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	Sistem Produksi Pengolahan Nabati	Disajikan gambar beberapa produk siswa diminta menentukan produk pengolahan berbahan dasar nabati.		√		24 PG
3.8 Menganalisis sistem pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani dan pengemasan berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	Tahapan proses pengawetan makanan hewani	Disajikan gambar tentang proses pengolahan makanan, peserta didik mampu menentukan tahapan proses pengawetan makanan hewani dengan baik.	√			25 PG
3.2 Menganalisis sistem pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	Jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan	Disajikan gambar makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani, peserta didik mampu menunjukkan bahan dasar yang dibutuhkan makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani dengan tepat.	√			26 PG
3.7 Menganalisis sistem pengolahan makanan internasional dari bahan	Pengemasan.	Disajikan gambar makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani peserta	√			27 PG

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator Soal	Level Kognitif			Bentuk Soal
			L1	L2	L3	
pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat		didik dapat menentukan kegunaan dari bahan kemasan tersebut dengan tepat				
3.2 Menganalisis sistem pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	Makanan daerah yang dimodifikasi.	Peserta didik dapat menyebutkan produk olahan khas daerah – daerah di Indonesia.	√			28 PG
3.7 Menganalisis sistem pengolahan makanan fungsional berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	Minuman fungsional.	Disajikan gambar salah satu pengolahan minuman fungsional, peserta didik dapat menentukan khasiat minuman yang sering dikonsumsi untuk para wanita yang sedang haid.	√			29 PG
3.4 Memahami perhitungan biaya pengolahan (Harga Pokok Pengolahan) makanan awetan dari bahan pangan nabati	Perhitungan harga pokok produksi	Disajikan data peserta didik mampu menghitung harga jual produk dengan benar.	√			30 PG
3.9 Memahami perhitungan biaya pengolahan (harga pokok pengolahan) makanan awetan dari bahan pangan hewani	Komponen biaya produksi.	Disajikan tabel komponen biaya, peserta didik mampu menentukan 3 komponen biaya produksi.	√			31 PG
3.3 Memahami perhitungan titik impas (Break Even Point) usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani.	Taksiran harga Jual.	Disajikan ilustrasi tentang biaya produksi makanan khas daerah , peserta didik dapat menentukan taksiran harga jual makanan khas daerah tersebut dengan benar		√		32 PG
3.8 Memahami perhitungan titik impas (Break Even Point) usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	Taksiran harga Jual.	Disajikan ilustrasi tentang biaya produksi makanan internasional , peserta didik dapat menentukan taksiran harga makanan internasional tersebut dengan benar		√		33 PG
3.5 Memahami pemasaran produk pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati secara langsung	Konsumen dan pesaing	Disajikan gambar tentang kegiatan pemasaran, peserta didik mampu mengenal konsumen dan pesaing dengan baik.	√			34 PG

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator Soal	Level Kognitif			Bentuk Soal		
			L1	L2	L3			
3.1 0	Memahami strategi pemasaran produk usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani secara langsung	Media promosi	Disajikan narasi tentang media promosi, peserta didik mampu menunjukkan media promosi dan kelebihanannya yang paling tepat.		√		35	PG
3.4	Menganalsisi strategi promosi usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani	Teknik promosi	Disajikan tahapan teknik sebuah promosi pengolahan makanan khas asli daerah, peserta didik mampu mengurutkan tahapan teknik promosi dengan baik.		√		36	PG
3.9	Menganalisis strategi promosi produk usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	Media promosi	Peserta didik dapat menentukan media promosi yang paling menguntungkan dengan benar		√		37	PG
3.1 1	Memahami proses evaluasi hasil kegiatan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani	Komponen evaluasi hasil usaha	Disajikan sistematika pelaporan secara acak, peserta didik mampu menyusun sistematika pelaporan dengan tepat.	√			38	PG
3.5	3.5 Menganalisis laporan kegiatan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani	Taksiran Harga Jual.	Disajikan ilustrasi tentang biaya produksi pengolahan makanan khas asli daerah, peserta didik dapat menentukan taksiran harga pengolahan makanan khas asli daerah tersebut dengan benar		√		39	PG
3.5	Menganalisis sistem konsinyasi produk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani	Sistem Konsinyasi	Peserta didik dapat menyebutkan pengertian system konsinyasi dengan benar	√			40	PG

NB : LEVEL KOGNITIF

- L1 (C1 dan C2) : Pemahaman/Pengetahuan (Mudah)
- L2 (C3) : Aplikasi (Sedang)
- L3 (C4 s.d C6) : Penalaran (Sukar)

BENTUK SOAL

- JLS : Jawaban Lebih dari Satu
- MJD : Menjodohkan
- PG B/S : Pilihan Ganda Benar / Salah
- PG L/B : PG Lama / Baru (Model AKM)
- PG K : PG Kompleks