KISI-KISI SOAL UJIAN SEKOLAH

TAHUN PELAJARAN 20../20..

Mata Pelajaran : **Prakarya : Pengolahan**
Kelas/Semester : IX/Genap
Kurikulum : Merdeka

Jumlah Soal : **50**
Bentuk Soal : PG, IS, dan Uraian
Alokasi Waktu : 120 Menit

No	Tujuan Pembelajaran	Kelas	Lingkup Materi	Indikator Soal	Level Kognitif			Bentuk Soal	Nomor Soal
					L1	L2	L3		
1.	Peserta didik dapat memahami karakteristik hasil buah segar	VII	Olahan Buah	Disajikan ciri fisik buah klimaterik, siswa dapat menentukan contoh buahnya	C2			PG	1
2.	Peserta didik dapat menganalisis teknik pengolahan panas basah	VII	Olahan Buah	Disajikan narasi pembuatan stup buah, siswa dapat menentukan teknik *poaching*			C4	PG	2
3.	Peserta didik dapat mengidentifikasi olahan nonpangan buah	VII	Nonpangan Buah	Disajikan data limbah kulit jeruk, siswa dapat menentukan produk pembersih alami		C3		PG	3
4.	Peserta didik dapat memahami kandungan gizi sayuran	VII	Olahan Sayur	Disajikan manfaat vitamin A, siswa dapat menentukan jenis sayuran berwarna oranye	C2			PG	4
5	Peserta didik dapat menganalisis teknik pemotongan sayur	VII	Olahan Sayur	Disajikan hasil potongan tipis memanjang (korek api), siswa dapat menentukan istilah *julienne*		C3		PG	5
6	Peserta didik dapat memahami produk nonpangan sayur	VII	Nonpangan Sayur	Disajikan limbah kulit bawang, siswa dapat menentukan fungsinya sebagai pestisida nabati	C2			PG	6
7	Peserta didik dapat mengevaluasi kemasan produk buah	VII	Olahan Buah	Disajikan target pasar ekspor, siswa dapat menentukan jenis kemasan kedap udara			C5	PG	7
8	Peserta didik dapat mengidentifikasi jenis serealia	VIII	Serealia & Umbi	Disajikan ciri biji berpati tinggi, siswa dapat membedakan gandum dan sorgum	C2			PG	8
9	Peserta didik dapat memahami teknik modifikasi pangan	VIII	Modifikasi Produk	Disajikan menu tradisional, siswa dapat menentukan cara modifikasi teknik memasak		C3		PG	9
10	Peserta didik dapat merencanakan biaya produksi produk kreatif	VIII	Produk Kreatif	Disajikan tabel biaya bahan, siswa dapat menghitung harga pokok produksi			C4	PG	10
11	Peserta didik dapat menganalisis pengolahan serealia menjadi tepung	VIII	Produk Serealia	Disajikan proses penggilingan padi, siswa dapat menentukan hasil samping berupa bekatul			C4	PG	11
12	Peserta didik dapat memahami teknik fermentasi umbi	VIII	Produk Umbi	Disajikan cara pembuatan tapai singkong, siswa dapat menentukan jenis mikroorganisme		C3		PG	12

No	Tujuan Pembelajaran	Kelas	Lingkup Materi	Indikator Soal	Level Kognitif			Bentuk Soal	Nomor Soal
					L1	L2	L3		
13	Peserta didik dapat mengevaluasi hasil produk modifikasi	VIII	Pameran & Bazar	Disajikan testimoni rasa yang terlalu manis, siswa dapat menentukan solusi perbaikan resep			C5	PG	13
14	Peserta didik dapat menganalisis strategi promosi pameran	VIII	Pameran & Bazar	Disajikan konsep bazar sekolah, siswa dapat menentukan media promosi digital paling efektif			C4	PG	14
15	Peserta didik dapat mengidentifikasi jenis umbi batang	VIII	Serealia & Umbi	Disajikan ciri tanaman menjalar, siswa dapat menentukan jenis ubi jalar	C2			PG	15
16	Peserta didik dapat memahami teknik pengolahan ikan laut	IX	Pangan Hewani	Disajikan tekstur daging ikan putih, siswa dapat menentukan teknik pengukusan	C2			PG	16
17	Peserta didik dapat menganalisis tingkat kematangan daging	IX	Pangan Hewani	Disajikan suhu internal daging sapi, siswa dapat menentukan tingkat *medium rare*			C4	PG	17
18	Peserta didik dapat memahami produk setengah jadi daging	IX	Setengah Jadi	Disajikan olahan daging giling asap, siswa dapat menentukan produk kornet	C2			PG	18
19	Peserta didik dapat menganalisis teknik pembekuan ikan	IX	Setengah Jadi	Disajikan metode *quick freezing*, siswa dapat menentukan pengaruh terhadap tekstur			C4	PG	19
20	Peserta didik dapat merancang proposal kewirausahaan	IX	Kewirausahaan	Disajikan analisis SWOT, siswa dapat menentukan strategi menghadapi kompetitor			C6	PG	20
21	Peserta didik dapat memahami manajemen pengemasan produk	IX	Kewirausahaan	Disajikan fungsi pelabelan, siswa dapat menentukan komponen tanggal kedaluwarsa		C3		PG	21
22	Peserta didik dapat mengidentifikasi hasil samping daging	IX	Hasil Samping	Disajikan limbah tulang sapi, siswa dapat menentukan produk olahan gelatin	C2			PG	22
23	Peserta didik dapat menganalisis olahan nonpangan hewani	IX	Hasil Samping	Disajikan limbah kulit ikan, siswa dapat menentukan produk aksesori fesyen			C4	PG	23
24	Peserta didik dapat mengevaluasi produk kearifan lokal	IX	Potensi Lingkungan	Disajikan menu sate lilit ikan, siswa dapat menentukan bumbu kunci khas daerah			C5	PG	24
25	Peserta didik dapat memahami teknik pengawetan alami	IX	Potensi Lingkungan	Disajikan cara pembuatan ikan asin, siswa dapat menentukan prinsip dehidrasi osmotik			C4	PG	25
26	Peserta didik dapat merancang layout bazar	IX	Pameran & Bazar	Disajikan keterbatasan ruang, siswa dapat menentukan alur pengunjung yang searah		C3		PG	26
27	Peserta didik dapat menganalisis laporan keuangan sederhana	IX	Pameran & Bazar	Disajikan data omzet dan biaya, siswa dapat menentukan nilai laba bersih			C4	PG	27
28	Peserta didik dapat memahami teknik hias hidangan (*garnish*)	IX	Pangan Hewani	Disajikan syarat *garnish*, siswa dapat menentukan bahan yang harus dapat dimakan		C3		PG	28

No	Tujuan Pembelajaran	Kelas	Lingkup Materi	Indikator Soal	Level Kognitif			Bentuk Soal	Nomor Soal
					L1	L2	L3		
29	Peserta didik dapat mengidentifikasi jenis ikan air tawar	IX	Pangan Hewani	Disajikan ciri ikan berkumis, siswa dapat menentukan jenis lele/patin	C2			PG	29
30	Peserta didik dapat menganalisis penyebab kerusakan pangan	IX	Setengah Jadi	Disajikan kondisi kemasan kaleng kembung, siswa dapat menentukan risiko bakteri			C4	PG	30
31	Peserta didik dapat memahami prinsip *food plating*	IX	Pangan Hewani	Disajikan aturan *balance*, siswa dapat menentukan komposisi warna dalam piring		C3		PG	31
32	Peserta didik dapat menganalisis penggunaan zat aditif alami	IX	Kewirausahaan	Disajikan kebutuhan warna kuning, siswa dapat menentukan penggunaan kunyit		C3		PG	32
33	Peserta didik dapat mengevaluasi segmentasi pasar produk	IX	Kewirausahaan	Disajikan produk nugget ikan organik, siswa dapat menentukan target konsumen			C5	PG	33
34	Peserta didik dapat memahami alur sanitasi pengolahan	IX	Pangan Hewani	Disajikan prosedur *personal hygiene*, siswa dapat menentukan fungsi penggunaan sarung tangan		C3		PG	34
35	Peserta didik dapat menganalisis teknik pengasapan	IX	Setengah Jadi	Disajikan proses *cold smoking*, siswa dapat menentukan tujuan pengawetan tanpa pematangan			C4	PG	35
36	Peserta didik dapat menyebutkan istilah buah klimaterik	VII	Olahan Buah	Disajikan ciri buah yang tetap matang setelah petik, siswa dapat menyebutkan istilah teknisnya	C1			Isian Singkat	36
37	Peserta didik dapat menyebutkan alat penghancur sayuran	VII	Olahan Sayur	Disajikan kebutuhan membuat jus sayuran, siswa dapat menyebutkan nama alat listriknya	C1			Isian Singkat	37
38	Peserta didik dapat menyebutkan jenis tanaman serealia	VIII	Serealia & Umbi	Disajikan ciri tanaman berpati, siswa dapat menyebutkan nama tanaman sorgum	C1			Isian Singkat	38
39	Peserta didik dapat menentukan suhu penyimpanan dingin	VIII	Modifikasi Produk	Disajikan kebutuhan menjaga kesegaran bahan, siswa dapat menyebutkan rentang suhu kulkas	C2			Isian Singkat	39
40	Peserta didik dapat menyebutkan hasil samping gandum	VIII	Produk Serealia	Disajikan proses penggilingan biji gandum, siswa dapat menyebutkan istilah dedak gandum	C1			Isian Singkat	40
41	Peserta didik dapat menyebutkan zat warna merah daging	IX	Pangan Hewani	Disajikan karakteristik warna daging segar, siswa dapat menyebutkan nama protein mioglobin	C1			Isian Singkat	41
42	Peserta didik dapat menentukan istilah pengasaman	IX	Potensi Lingkungan	Disajikan teknik pengawetan dengan asam, siswa dapat menyebutkan istilah fermentasi	C2			Isian Singkat	42
43	Peserta didik dapat menyebutkan alat ukur suhu daging	IX	Pangan Hewani	Disajikan kebutuhan memastikan tingkat kematangan, siswa dapat menyebutkan nama termometernya	C1			Isian Singkat	43
44	Peserta didik dapat menentukan jenis kemasan plastik	IX	Kewirausahaan	Disajikan karakteristik plastik elastis kedap air, siswa dapat menyebutkan singkatan jenisnya	C2			Isian Singkat	44

No	Tujuan Pembelajaran	Kelas	Lingkup Materi	Indikator Soal	Level Kognitif			Bentuk Soal	Nomor Soal
					L1	L2	L3		
45	Peserta didik dapat menyebutkan istilah promosi langsung	IX	Pameran & Bazar	Disajikan metode penawaran produk secara tatap muka, siswa dapat menyebutkan istilah teknisnya	C1			Isian Singkat	45
46	Peserta didik dapat menjelaskan teknik panas basah	VII	Olahan Sayur	Disajikan narasi teknik merebus, siswa dapat menerangkan perbedaan boiling dan simmering	C1			Uraian	46
47	Peserta didik dapat menjelaskan prosedur pembuatan tapai	VIII	Produk Umbi	Disajikan tahapan fermentasi singkong, siswa dapat menerangkan langkah-langkahnya secara urut	C2			Uraian	47
48	Peserta didik dapat menjelaskan klasifikasi ikan	IX	Pangan Hewani	Disajikan keragaman ekosistem perairan, siswa dapat memerinci 3 kelompok ikan berdasarkan habitat	C1			Uraian	48
49	Peserta didik dapat menjelaskan prosedur bakso ikan	IX	Setengah Jadi	Disajikan teknik pengolahan daging lumat, siswa dapat menerangkan tahapan penggilingan hingga perebusan	C2			Uraian	49
50	Peserta didik dapat menjelaskan strategi pemasaran 4P	IX	Kewirausahaan	Disajikan rencana bauran pemasaran produk pangan, siswa dapat menerangkan tiap komponen 4P	C2			Uraian	50

.....

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

…….
NIP. …….

www.kherysuryawan.id
NIP. ----------