

KISI-KISI PENILAIAN AKHIR SEMESTER (PAS)
TAHUN PELAJARAN 2023/2024

Satuan Pendidikan : SMP/MTs
Mata Pelajaran : PRAKARYA
Kelas : IX
Kurikulum Acuan : Kurikulum 2013

Waktu : 90 Menit
Jenis Soal : 40 Pilihan Ganda + 5 Uraian
Penyusun : Ikhwanto, S.T.

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF			BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3			
ASPEK KERAJINAN									
3.1	Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter, dan teknik pengolahan bahan kayu, (misalnya ranting, papan dan balok), bambu, dan rotan	Kerajinan bahan keras	Peserta didik dapat memahami pengertian bahan keras alam	√			PG	1	2
			Peserta didik dapat megklasifikasi bahan keras buatan			√	PG	2	2
			Peserta didik dapat memahami daerah penghasil kayu hitam	√			PG	3	2
			Tuliskan perbedaan Bahan Keras Alam dan Bahan Keras Buatan👉		√		ESAY	41	4
3.2	Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, dan penyajian produk kerajinan dari bahan kayu, bambu, dan atau rotan yang kreatif dan inovatif	Prinsip perancangan karya kerajinan bahan keras alam (kayu, bambu dan rotan)	Peserta didik dapat memahami kota penghasil bambu terbesar di Jawa Barat	√			PG	4	2
			Peserta didik dapat mengidentifikasi tanaman Rotan				PG	5	2
3.3	Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter, dan teknik pengolahan bahan kaca, logam, dan batu	Prinsip kerajinan bahan modifikasi (kaca, logam, dan batu)	Peserta didik dapat mengaplikasikan bahan pembuatan lukis kaca			√	PG	6	2

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF			BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3			
			Peserta didik dapat menerapkan bahan-bahan Pembuatan Kerajinan Logam			√	PG	7	2
3.4	Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, dan penyajian produk kerajinan dari bahan logam, batu, dan atau plastik yang kreatif dan inovatif	Prinsip perancangan karya kerajinan bahan modifikasi (kaca, logam, dan batu)	Peserta didik dapat memahami pengertian kemasan	√			PG	8	2
			Peserta didik dapat mengidentifikasi bahan utama pembuatan kerajinan logam	√			PG	9	2
4.1.	Memilih jenis bahan dan teknik pengolahan bahan kayu (misalnya ranting, papan, dan balok), bambu, atau rotan yang sesuai dengan potensi daerah setempat	Karakteristik kerajinan bahan keras alam (kayu, bambu dan rotan)	Peserta didik dapat menganalisis factor teknis kerajinan			√	PG	10	2
4.2	Merancang, membuat, dan menyajikan produk kerajinan dari bahan kayu, bambu, dan atau rotan yang kreatif dan inovatif sesuai dengan potensi daerah setempat	Proses pembuatan karya kerajinan bahan keras alam (kayu, bambu dan rotan) sesuai rancangan	Peserta didik dapat memahami karakteristik benda keras	√			PG	11	2
			Peserta didik dapat mengidentifikasi jenis-jenis kayu		√		PG	12	2
			Peserta didik dapat mengidentifikasi ragam hias dari daerah Papua		√		PG	13	2
			Peserta didik dapat mengidentifikasi ragam hias dari daerah Padang		√		PG	14	2
4.3	Memilih jenis bahan dan teknik pengolahan bahan kaca logam, batu, dan atau plastik yang sesuai dengan potensi daerah setempat	Karakteristik kerajinan bahan modifikasi (kaca, logam, dan batu)	Peserta didik mampu mengidentifikasi daerah penghasil lukis kaca	√			PG	15	2
			Peserta didik mampu mengidentifikasikan daerah penghasil kerajinan emas		√		PG	16	

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF			BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3			
			Tuliskan faktor Ergonomis dalam pembuatan kerajinan👉		√		ESAY	42	4
4.4	Merancang, membuat, dan menyajikan produk kerajinan dari bahan logam, batu, dan atau plastik yang kreatif dan inovatif sesuai dengan potensi daerah setempat	Proses pembuatan karya kerajinan bahan modifikasi (kaca, logam, dan batu) sesuai rancangan	Peserta didik mampu mengaplikasikan bahan keras buatan		√		PG	17	2
			Peserta didik dapat menganalisis kerajinan lukis kaca bertema wayang			√	PG	18	2
			Peserta didik dapat menganalisis kerajinan pembuatan pembuatan kaleng krupuk			√	PG	19	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan Faktor Estetika		√		PG	20	2
ASPEK PENGOLAHAN									
3.1	Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan yang ada di wilayah setempat	Pengertian peternakan dan perikanan	Peserta didik dapat mengidentifikasi makanan yang berasal dari Jepang		√		PG	21	2
			Peserta didik dapat memahami Ikan yang banyak hidup di Indonesia berdasarkan ekologi	√			PG	22	2
			Peserta didik dapat menganalisis jenis-jenis ikan laut			√	PG	23	2
			Peserta didik dapat menganalisis jenis-jenis udang			√	PG	24	2
3.2	Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan	Jenis produk pangan peternakan dan perikanan setengah jadi	Peserta didik dapat mengidentifikasi vitamin yang terdapat pada ayam💕	√			PG	25	2

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF			BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3			
	setengah jadi yang ada di wilayah setempat								
3.3	Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) yang ada di wilayah setempat	Pengertian produk pangan setengah jadi menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)	Peserta didik dapat memahami pengertian merebus	√			PG	26	2
3.4	Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat	Pengertian hasil samping peternakan dan perikanan menjadi produk pangan	Peserta didik mampu memahami ciri dari umbi jahe♥	√			PG	27	2
			Rempah-rempah apa saja yang dibutuhkan dalam membuat opor ayam👉		√		ESAY	43	4
4.1	Mengolah bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi makanan serta menyajikan atau melakukan pengemasan	Teknik pengolahan hasil peternakan dan perikanan	Peserta didik mampu mengaplikasikan cara memanggang♥		√		PG	28	2

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF			BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3			
4.2	Membuat bahan pangan setengah jadi dari bahan pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat serta menyajikan atau melakukan pengemasan	Penyajian dan kemasan produk pangan peternakan dan perikanan setengah jadi	Peserta didik mampu menganalisis masakan yang berasal dari daerah Minangkabau	√			PG	29	2
			Peserta didik mampu mengaplikasikan berbagai macam jenis kemasan	√			PG	30	2
			Peserta didik mampu mengaplikasikan kemasan tersier	√			PG	31	2
4.3	Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging,telur, susu) dan perikanan (ikan, udang,cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) serta menyajikan atau melakukan pengemasan	Penyajian dan kemasan produk pangan peternakan dan perikanan siap konsumsi	Peserta didik dapat menganalisis keuntungan bahan pangan yang diolah menjadi bahan pangan setengah jadi♥			√	PG	32	2
			Peserta didik dapat mengidentifikasi filet ikan♥	√			PG	33	2
4.4	Mengolah bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan serta menyajikan atau melakukan pengemasan	Tahapan/langkah pengolahan	Peserta didik dapat mengaplikasikan Metode pengolahan produk setengah jadi dari ikan dan daging dapat dilakukan dengan beberapa proses	√			PG	34	2
		Penyajian dan kemasan hasil samping peternakan dan perikanan	Peserta didik dapat menganalisis Urutkan susunan tertib pekerjaan pada pengolahan rendang♥			√	PG	35	2
			Peserta didik dapat memahami pengertian memasak	√			PG	36	2
			Tahapan membuat rendang sapi👉		√		ESAY	44	4

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF			BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3			
			Peserta didik dapat memahami kandungan protein telur puyuh💖	√			PG	37	2
			Peserta didik dapat memahami pengertian menggoreng	√			PG	38	2
			Peserta didik dapat memahami pengolahan bahan pangan jinten💖		√		PG	39	2
			Peserta didik dapat memahami Proses pengolahan ikan secara sederhana		√		PG	40	2
									2
			Tuliskan fsktor-faktor dalam penyajian/pengemasan makanan👉	√			ESAY	45	4

Mengetahui;
 Penanggungjawab Mapel Prakarya,

SLAMET SANTOSO, S.Pd.
 NIP.

Indramayu, 2023
 Penyusun,

IKHWANTO, S.T.
 NIP. 19800617 202321 1 001