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

Penyusun

: Ikhwanto, S.T.

Satuan Pendidikan : SMP/MTs Waktu : 90 Menit

Mata Pelajaran : PRAKARYA : 40 Pilihan Ganda + 5 Uraian

Kelas : IX

Kurikulum Acuan : Kurikulum 2013

| NO KD | KOMPETENSI DASAR | MATERI ESENSIAL | INDIKATOR | | EVE OGNIT | | BENTUK SOAL | NO SOAL | PEDOMAN SKOR |
|----------|---|--|---|----------|--------------|----------|----------------|------------|-----------------|
| ASP | EK KERAJINAN | | | | | | | | |
| 3.1 | Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter, | Kerajinan bahan keras | Peserta didik dapat memahami pengertian bahan keras alam | 1 | | | PG | 1 | 2 |
| | dan teknik pengolahan bahan kayu, (misalnya | | Peserta didik dapat megklasifikasi bahan keras buatan | | | V | PG | 2 | 2 |
| | ranting, papan dan balok), bambu, dan rotan | | Peserta didik dapat memahami daerah penghasil kayu hitam | V | | | PG | 3 | 2 |
| | | | Tuliskan perbedaan Bahan Keras Alam dan Bahan Keras Buatan | | $\sqrt{}$ | | ESAY | 41 | 4 |
| 3.2 | Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, dan | Prinsip perancangan karya kerajinan | Peserta didik dapat memahami kota penghasil bambu terbesar di Jawa Barat | √ | | | PG | 4 | 2 |
| | penyajian produk kerajinan dari bahan kayu, bambu, dan atau rotan yang kreatif dan inovatif | bahan keras alam (kayu, bambu dan rotan) | 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 | | | V | PG | 6 | 2 |

| NO KD | KOMPETENSI DASAR | MATERI ESENSIAL | INDIKATOR | | EVE OGNIT | | BENTUK SOAL | NO SOAL | PEDOMAN SKOR |
|-------------|--|---|---|-----------|--------------|---|----------------|------------|-----------------|
| | | | Peserta didik dapat menerapkan bahan-bahan Pembuatan Kerajinan Logam | | | √ | PG | 7 | 2 |
| 3.4 | Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, dan penyajian produk | Prinsip perancangan karya kerajinan bahan modifikasi (kaca, | Peserta didik dapat memahami pengertian kemasan | √ | | | PG | 8 | 2 |
| | kerajinan dari bahan logam, batu, dan atau plastik yang kreatif dan inovatif | logam, dan batu) | Peserta didik dapat mengidentifikasikan 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 | | | V | PG | 10 | 2 |
| 4.2 | Merancang, membuat, dan menyajikan produk kerajinan | Proses pembuatan karya kerajinan | Peserta didik dapat memahami karakteristik benda keras | $\sqrt{}$ | | | PG | 11 | 2 |
| | dari bahan kayu, bambu, dan atau rotan yang kreatif dan | bahan keras alam (kayu, bambu dan | Peserta didik dapat mengidentifikasi jenis-jenis kayu | | 1 | | PG | 12 | 2 |
| | inovatif sesuai dengan | rotan) sesuai | Peserta didik dapat mengidentifikasi ragam | | $\sqrt{}$ | | PG | 13 | 2 |
| potensi dae | potensi daerah setempat | rancangan | hias dari daerah Papua Peserta didik dapat mengidentifikasi ragam hias dari daerah Padang | | √ | | PG | 14 | 2 |
| 4.3 | Memilih jenis bahan dan teknik pengolahan bahan kaca logam, | bahan modifikasi | Peserta didik mampu mengidentifikasi daerah penghasil lukis kaca | V | | | PG | 15 | 2 |
| | batu, dan atau plastik yang sesuai dengan potensi daerah setempat | (kaca, logam, dan batu) | Peserta didik mampu mengidentifikasikan daerah penghasil kerajinan emas | | 1 | | PG | 16 | |

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

| NO KD | KOMPETENSI DASAR | MATERI ESENSIAL | INDIKATOR | | EVE GNI | | BENTUK SOAL | NO SOAL | PEDOMAN SKOR |
|----------|---|---|--|----------|------------|---|----------------|------------|-----------------|
| | | | | 1 | 2 | 3 | SOIL | BOILE | SHOIL |
| | 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 | Pengertian hasil samping | Peserta didik mampu memahami ciri dari umbi iahe♥ | √ | | | PG | 27 | 2 |
| | 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 | peternakan dan perikanan menjadi produk pangan | Rempah-rempah apa saja yang dibutuhkan dalam membuat opor ayam | | V | | 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 | 1 * ~ | Peserta didik mampu mengaplikasikan cara memanggang♥ | | V | | PG | 28 | 2 |

| NO KD | KOMPETENSI DASAR | MATERI ESENSIAL | INDIKATOR | | EVE GNI | | BENTUK SOAL | NO SOAL | |
|----------|--|---|---|-----------|------------|---|----------------|------------|------|
| IXD | | | | 1 | 2 | 3 | DOME | SOME | SKOK |
| 4.2 | Membuat bahan pangan setengah jadi dari bahan | Penyajian dan kemasan produk | Peserta didik mampu menganalisis masakan yang berasal dari daerah Minangkabau | 1 | | | PG | 29 | 2 |
| | pangan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan | pangan peternakan dan perikanan | Peserta didik mampu mengaplikasikan berbagai macam jenis kemasan | 1 | | | PG | 30 | 2 |
| | perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat serta menyajikan atau melakukan pengemasan | setengah jadi | Peserta didik mampu mengaplikasikan kemasan tersier | V | | | PG | 31 | 2 |
| 4.3 | Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging,telur, | kemasan produk pangan peternakan dan perikanan siap konsumsi | Peserta didik dapat menganalisis keuntungan bahan pangan yang diolah menjadi bahan pangan setengah jadi ♥ | | | 1 | PG | 32 | 2 |
| | susu) dan perikanan (ikan, udang,cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) serta menyajikan atau melakukan pengemasan | | Peserta didik dapat mengidentifikasi filet ikan♥ | V | | | PG | 33 | 2 |
| 4.4 | Mengolah bahan hasil samping dari pengolahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan | Tahapan/langkah pengolahan Penyajian dan | Peserta didik dapat mengaplikasikan Metode pengolahan produk setengah jadi dari ikan dan daging dapat dilakukan dengan beberapa proses | √ | | | PG | 34 | 2 |
| | (ikan, udang, cumi, rumput laut) yang ada di wilayah setempat menjadi produk | kemasan hasil samping peternakan dan perikanan | Peserta didik dapat menganalisis Urutkan susunan tertib pekerjaan pada pengolahan rendang♥ | | | V | PG | 35 | 2 |
| | pangan serta menyajikan atau melakukan pengemasan | | Peserta didik dapat memahami pengertian memasak | $\sqrt{}$ | | | PG | 36 | 2 |
| | | | Tahapan membuat rendang sapi | | $\sqrt{}$ | | 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 | 1 | | | PG | 38 | 2 |
| | | | Peserta didik dapat memahami pengolahan bahan pangan jinten ♥ | | V | | PG | 39 | 2 |
| | | | Peserta didik dapat memahami Proses pengolahan ikan secara sederhana | | V | | PG | 40 | 2 2 |
| | | | Tuliskan fsktor-faktor dalam penyajian/pengemasan makanan | 1 | | | ESAY | 45 | 4 |

| Mengetahui; | |
|-------------------------------|----|
| Penanggungjawab Mapel Prakary | ya |

| Indramayu, | 2023 |
|------------|----------|
| Penyusun, | |

SLAMET SANTOSO, S.Pd.

NIP.

IKHWANTO, S.T.

NIP. 19800617 202321 1 001