

KISI – KISI SOAL PENILAIAN AKHIR SEMESTER (PAS)-1
SINAU-THEWE.COM
TAHUN 2021-2022

Jenjang Pendidikan : SMP / MTS
Mata Pelajaran : Prakarya
Kurikulum : 2013
Kelas/ Semester : VIII/ 1/ Kelas A
Jumlah Soal : 45 PG dan 5 Uraian

No	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator Soal	Level Kognitif	No Soal	Bentuk Soal
1.	3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman yang ada di wilayah setempat 4.1 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan dan atau minuman sesuai rancangan	- Pengertian bahan pangan serelia kacang – kacangan dan umbi, serta pengertian makanan - Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan serelia, kacang – kacangan dan umbi menjadi makanan	- Menyebutkan pengertian bahan pangan serealialia menjadi makanan	L1	5	PG
			- Menyebutkan pengertian bahan pangan kacang – kacangan menjadi makanan	L1	50	URAIAN
			- Menyebutkan pengertian bahan pangan umbi menjadi makanan	L1	4	PG
			- Membedakan jenis – jenis – jenis bahan pangan serelia menjadi makanan	L1	1	PG
			- Membedakan jenis – jenis – jenis bahan pangan umbi menjadi makanan	L2	7	PG
			- Menyebutkan manfaat bahan pangan serelia, kacang – kacangan, dan umbi menjadi makanan.	L2	2	PG
			- Menyebutkan kandungan bahan pangan serelia, kacang – kacangan, dan umbi menjadi makanan	L2	13	PG
					15	PG
			- Menyebutkan kandungan bahan pangan serelia, kacang – kacangan, dan umbi menjadi makanan	L3	3	PG
					11	PG

		• Teknik pengolahan bahan pangan serelia, kacang – kacangan dan umbi menjadi makanan • Prosedur tahap pembuatan bahan pangan serelia, kacang – kacangan dan umbi menjadi makanan sesuai yang ada di wilayah setempat • Proses perancangan dan pembuatan bahan pangan menjadi makanan. • Penyajian dan kemasan bahan pangan serelia, kacang – kacangan dan umbi menjadi makanan dan atau minuman.	- Menjelaskan teknik pengolahan bahan pangan serelia, kacang – kacangan dan umbi menjadi makanan - Menjelaskan prosedur tahap pembuatan bahan pangan serelia, kacang – kacangan, dan umbi menjadi makanan - Siswa dapat menganalisa proses perancangan dan pembuatan bahan pangan menjadi makanan. - Penyajian dan pengemasan bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi.	L3 L2 L3 L1	10 6 9 8 14 12	PG PG PG PG
2.	3.2 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan serelia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan setengah jadi. 4.2 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan	• Pengertian bahan pangan setengah jadi • Jenis dan karakteristik olahan pangan setengah jadi dari serelia, kacang-kacangan dan umbi • Teknik pengolahan pembuatan olahan pangan setengah jadi	- Pengertian bahan pangan setengah jadi - Keuntungan bahan pangan setengah jadi - Jenis dan karakteristik olahan pangan setengah jadi dari bahan serelia, kacang-kacangan dan umbi. - Teknik pengolahan pangan menjadi olahan pangan setengah jadi (pengawetan) - Tahapan pengolahan pangan setengah jadi kerupuk	L1 L2 L2 L2 L2	17 49 18 19 16 20	PG URAIAN PG PG PG PG

		• Tahapan pengolahan dan contohnya • Penyajian dan pengemasan	- Memahami arti dari penunjang penampilan pada olahan pangan yang dihidangkan - Menyebutkan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyajikan olahan pangan	L2	46	URAIAN
	3.4 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping pengolahan serelia, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat 4.4 Membuat, menyaji dan mengemas bahan hasil samping pengolahan serelia, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat.	• Pengertian produk hasil samping • Jenis, kandungan dan manfaat produk hasil samping • Teknik pengolahan produk hasil samping	- Memahami pengertian produk hasil samping - Menganalisis kandungan mineral yang terkandung pada bekatul - Menjelaskan manfaat bekatul bagi kesehatan tubuh manusia - Mengidentifikasi bahan hasil samping dari ampas kedelai - Mengidentifikasi manfaat ubi jalar bagi kesehatan - Mengidentifikasi yang bukan termasuk proses pengawetan secara fisik	L1 L3 L2 L2 L2 L1	45 44 47 42 43 41	PG PG URAIAN PG PG PG