KISI-KISI PENULISAN SOAL
ASESMEN SUMATIF AKHIR JENJANG
TAHUN AJARAN 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	4	5	6			
ASPEK KERAJINAN												
3.1	Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter dan teknik pengolahan serat dan tekstil.	Kerajinan Serat	Peserta didik dapat **menguraikan** bahan serat dari tumbuhan				√			PG	1	2
			Peserta didik dapat **memahami** teknik menenun		√					PG	2	2
			Peserta didik dapat **menganalisis** penghasil bulu domba di Indramayu.				√			PG	3	2
3.2	Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan dan penyajian produk kerajinan dari bahan serat dan tekstil yang kreatif dan inovatif.	prinsip perancangan, pembuatan dan penyajian produk kerajinan dari bahan serat dan tekstil	Peserta didik mampu **menguraikan** contoh dari fungsi produk kerajinan				√			ESAY	41	4
			Peserta didik dapat **menganalisis** serat dari batang				√			PG	4	2
			Peserta didik dapat **membuktikan** teknik pembuatan bahan serat hewan						√	PG	5	2
3.3	Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter,	Limbah Lunak	Peserta didik dapat **menganalisis** prinsip praktik kerajinan				√			PG	6	2

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF						BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3	4	5	6			
	dan teknik pengolahan kertas dan plastik lembaran.		Peserta didik dapat **memahami** teknik cetak		√					PG	7	2
4.3.	Memilih jenis bahan dan teknik pengolahan kertas dan plastik lembaran yang sesuai dengan potensi daerah setempat	Teknik Pengolahan Kerajinan	Peserta didik dapat **memahami** bahan pengolahan kerajinan dari plastik		√					PG	8	2
			Peserta didik dapat **menguraikan** proses karya kerajinan						√	PG	9	2
4.4.	Merancang, membuat, dan menyajikan produk kerajinan dari bahan kertas/plastik lembaran yang kreatif dan inovatif, sesuai dengan potensi daerah setempat	Membuat Produk Kerajinan	Peserta didik dapat **menganalisis** pembuatan kertas dari tanaman sorgum				√			PG	10	2
4.5	Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter dan teknik pengolahan bahan lunak (tanah liat, getah, lilin, clay polimer, clay tepung, plastisin, parafin, gips dan lain-lain)	Kerajinan Bahan Lunak	Peserta didik dapat **memahami** ukuran dari karya		√					PG	11	2
			Peserta didik dapat **menganalisis** teknik kerajinan				√			PG	12	2
4.6	Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter dan teknik pengolahan	Limbah Keras Organik	Peserta didik dapat **membedakan** teknik pembuatan benda-benda kerajinan				√			PG	13	2
			Peserta didik mampu **mengaplikasikan** Kerajinan bahan lunak			√				PG	14	2

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF						BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3	4	5	6			
	kerang, kaca, keramik dan botol plastik											
4.7	Memilih jenis bahan dan teknik pengolahan kerang, kaca, keramik dan botol plastik yang sesuai dengan potensi daerah setempat	Membuat produk kerajinan bahan limbah organik	Peserta didik mampu **mengaplikasikan** Kerajinan bahan lunak			√				PG	15	2
4.8	Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter dan teknik pengolahan bahan logam, batu dan plastik	Kerajinan berbasis media campuran	Peserta didik dapat **memahami** limbah keras organik		√					PG	16	2
			Peserta didik mampu **mengaplikasikan** pembersihan limbah			√				PG	17	2
4.9	Merancang, membuat, dan menyajikan produk kerajinan dari bahan logam, batu, keramik dan atau plastik yang kreatif dan inovatif sesuai dengan potensi daerah setempat	produk kerajinan dari bahan logam, batu, keramik dan atau plastik yang kreatif dan inovatif	Peserta didik mampu **menganalisis** daerah pegunungan				√			PG	18	2
			Peserta didik mampu **membuat** pengolahan limbah cangkang kerang						√	PG	19	2
			Peserta didik dapat **membuat** pengolahan limbah kaca						√	PG	20	2
ASPEK PENGOLAHAN												
3.1	Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan buah segar menjadi makanan dan	Pengolahan bahan buah segar	Peserta didik dapat **menganalisis** buah berdasarkan proses pematangannya				√			PG	21	2
			Peserta didik dapat **mengidentifikasi** wadah penyajian untuk minuman buah						√	PG	22	2
			Peserta didik dapat **memahami** fungsi kemasan		√					PG	23	2

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF						BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3	4	5	6			
	minuman yang ada di wilayah setempat											
3.2	Mengolah bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat	Pembuatan bahan pangan buah segar	Peserta didik dapat **menguraikan** tahapan pengolahan pangan						√	PG	24	2
3.3	Memahami rancangan pengolahan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat.	Bahan Pangan Sayuran	Peserta didik dapat **memahami** pengertian braising		√					PG	25	2
			Peserta didik dapat **mengidentifikasi** jenis rempah-remah		√					ESAY	43	4
3.4	Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)	Keragaman bahan pangan setengah jadi dari serealia, kacang-kacangan, dan umbi	Peserta didik mampu **memahami** pengertian stewing		√					PG	26	2

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF						BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3	4	5	6			
3.5	Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)	Tahapan pembuatan pengolahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan, dan umbi menjadi makanan khas daerah setempat	Peserta didik mampu **memahami** pengertian bekatul		√					PG	27	2
3.6	Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)	Tahapan pembuatan pengolahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan, dan umbi menjadi makanan khas daerah setempat	Peserta didik mampu **mengingat** bahan pangan setengah jadi	√						PG	28	2
			Peserta didik mampu **mengevaluasi** teknik pengolahan					√		PG	29	2
			Peserta didik dapat **megdiagnosis** pengeringan				√			PG	30	2
3.7	Menganalisis prinsip perancangan, pembuahan, penyajian dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan	Pengolahan bahan pangan setengah jadi	Peserta didik dapat **memahami** ikan lele		√					PG	31	2
			Peserta didik dapat **memahami** jenis cumi-cumi		√					PG	32	2
			Peserta didik mampu **menganalisis** alat penyajian bahan pangan tradisional dan modern				√			ESAY	44	4

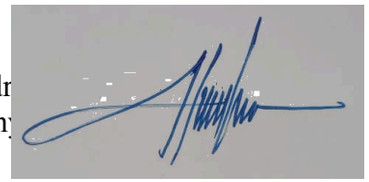
NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF						BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3	4	5	6			
	(daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsmsi) yang ada di wilayah setempat											
3.8	Membuat bahan pangan setengah 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	Teknik dasar dari pengolahan bahan pangan	Peserta didik mampu **mengaplikasikan baso ikan**			√				PG	33	2
			Peserta didik dapat **megdiagnosis** teknik Telur Asin				√			PG	34	2
3.9	Menganalisis rancangan pembuatan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udng, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat.	Menganalisis hasil peternakan menjadi produk pangan	Peserta didik dapat **membuktikan** manfaat daging segar						√	PG	35	2
			Peserta didik dapat **menganalisis** nama-nama ikan dari perairan tawar, perairan payau, dan perairan laut				√			ESAY	42	4
			Peserta didik dapat **memahami** istilah memasak		√					PG	36	2
			Peserta didik mampu **memahami** kedalaman hidup rumput laut		√					PG	37	2
			Peserta didik mampu **menguraikan** kandungan nutrisi pada telur puyuh				√			PG	38	2

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF						BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3	4	5	6			
			Peserta didik didik mampu **memahami** jenis warna daging		√					PG	39	2
			Peserta didik mampu **menganalisis** jenis-jenis bahan baku yang digunakan untuk membuat makanan dari hasil samping perikanan dan peternakan				√			PG	40	2
			Peserta didik dapat **memahami** makanan khas Indramayu yang terbuat dari ikan		√					ESAY	45	4

Telah dikoreksi oleh :
Penanggungjawab Mapel Prakarya,

MULYANA, S.Pd., M.M.Pd.
NIP. 19741124 200003 1 004

Indr
Pen



IKHWANTO, S.T.
NIP. 19800617202321 1 001

Mengesahkan :
Pengawas,

H. SUWARDI, M.Pd.
NIP. 19610220 198204 1 005