

**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<br>KD        | KOMPETENSI<br>DASAR                                                                                                                                | MATERI<br>ESENSIAL                                                                         | INDIKATOR                                                                  | LEVEL KOGNITIF |   |   |   |   |    | BENTUK<br>SOAL | NO<br>SOAL | PEDOMAN<br>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 <b>menguraikan</b> bahan serat dari tumbuhan           |                |   |   | √ |   |    | PG             | 1          | 2               |
|                 |                                                                                                                                                    |                                                                                            | Peserta didik dapat <b>memahami</b> teknik menenun                         |                | √ |   |   |   | PG | 2              | 2          |                 |
|                 |                                                                                                                                                    |                                                                                            | Peserta didik dapat <b>menganalisis</b> 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 <b>menguraikan</b> contoh dari fungsi produk kerajinan |                |   |   | √ |   |    | ESAY           | 41         | 4               |
|                 |                                                                                                                                                    |                                                                                            | Peserta didik dapat <b>menganalisis</b> serat dari batang                  |                |   |   | √ |   | PG | 4              | 2          |                 |
|                 |                                                                                                                                                    |                                                                                            | Peserta didik dapat <b>membuktikan</b> teknik pembuatan bahan serat hewan  |                |   |   |   | √ | PG | 5              | 2          |                 |
| 3.3             | Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter,                                                                                               | Limbah Lunak                                                                               | Peserta didik dapat <b>menganalisis</b> prinsip praktik kerajinan          |                |   |   | √ |   |    | PG             | 6          | 2               |

| NO<br>KD | KOMPETENSI<br>DASAR                                                                                                                                                                 | MATERI<br>ESENSIAL          | INDIKATOR                                                                    | LEVEL KOGNITIF |   |   |   |   |   | BENTUK<br>SOAL | NO<br>SOAL | PEDOMAN<br>SKOR |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------|---|---|---|---|---|----------------|------------|-----------------|
|          |                                                                                                                                                                                     |                             |                                                                              | 1              | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |                |            |                 |
|          | dan teknik pengolahan kertas dan plastik lembaran.                                                                                                                                  |                             | Peserta didik dapat <b>memahami</b> 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 <b>memahami</b> bahan pengolahan kerajinan dari plastik  |                | √ |   |   |   |   | PG             | 8          | 2               |
|          |                                                                                                                                                                                     |                             | Peserta didik dapat <b>menguraikan</b> 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 <b>menganalisis</b> 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 <b>memahami</b> ukuran dari karya                        |                | √ |   |   |   |   | PG             | 11         | 2               |
|          |                                                                                                                                                                                     |                             | Peserta didik dapat <b>menganalisis</b> teknik kerajinan                     |                |   |   | √ |   |   | PG             | 12         | 2               |
| 4.6      | Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter dan teknik pengolahan                                                                                                           | Limbah Keras Organik        | Peserta didik dapat <b>membedakan</b> teknik pembuatan benda-benda kerajinan |                |   |   | √ |   |   | PG             | 13         | 2               |
|          |                                                                                                                                                                                     |                             | Peserta didik mampu <b>mengaplikasikan</b> Kerajinan bahan lunak             |                |   | √ |   |   |   | PG             | 14         | 2               |

| NO<br>KD         | KOMPETENSI<br>DASAR                                                                                                                                                  | MATERI<br>ESENSIAL                                                                          | INDIKATOR                                                                      | LEVEL KOGNITIF |   |   |   |   |   | BENTUK<br>SOAL | NO<br>SOAL | PEDOMAN<br>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 <b>mengaplikasikan</b> 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 <b>memahami</b> limbah keras organik                       |                | √ |   |   |   |   | PG             | 16         | 2               |
|                  |                                                                                                                                                                      |                                                                                             | Peserta didik mampu <b>mengaplikasikan</b> 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 <b>menganalisis</b> daerah pegunungan                      |                |   |   | √ |   |   | PG             | 18         | 2               |
|                  |                                                                                                                                                                      |                                                                                             | Peserta didik mampu <b>membuat</b> pengolahan limbah cangkang kerang           |                |   |   |   |   | √ | PG             | 19         | 2               |
|                  |                                                                                                                                                                      |                                                                                             | Peserta didik dapat <b>membuat</b> 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 <b>menganalisis</b> buah berdasarkan proses pematangannya  |                |   |   | √ |   |   | PG             | 21         | 2               |
|                  |                                                                                                                                                                      |                                                                                             | Peserta didik dapat <b>mengidentifikasi</b> wadah penyajian untuk minuman buah |                |   |   |   |   | √ | PG             | 22         | 2               |
|                  |                                                                                                                                                                      |                                                                                             | Peserta didik dapat <b>memahami</b> fungsi kemasan                             |                | √ |   |   |   |   | PG             | 23         | 2               |

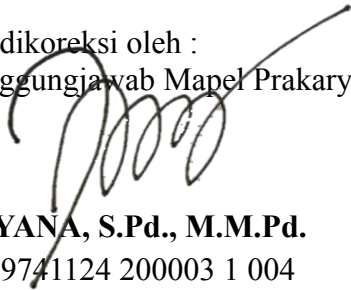
[illegible]

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

| NO<br>KD | KOMPETENSI<br>DASAR                                                                                                                                                                                                 | MATERI<br>ESENSIAL                                  | INDIKATOR                                                                                                     | LEVEL KOGNITIF |   |   |   |   |   | BENTUK<br>SOAL | NO<br>SOAL | PEDOMAN<br>SKOR |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---|---|---|---|---|----------------|------------|-----------------|
|          |                                                                                                                                                                                                                     |                                                     |                                                                                                               | 1              | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |                |            |                 |
|          | (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) 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 <b>mengaplikasikan baso ikan</b>                                                          |                |   | √ |   |   |   | PG             | 33         | 2               |
|          |                                                                                                                                                                                                                     |                                                     | Peserta didik dapat <b>megdiagnosis</b> 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 <b>membuktikan</b> manfaat daging segar                                                   |                |   |   |   |   | √ | PG             | 35         | 2               |
|          |                                                                                                                                                                                                                     |                                                     | Peserta didik dapat <b>menganalisis</b> nama-nama ikan dari perairan tawar, perairan payau, dan perairan laut |                |   |   | √ |   |   | ESAY           | 42         | 4               |
|          |                                                                                                                                                                                                                     |                                                     | Peserta didik dapat <b>memahami</b> istilah memasak                                                           |                | √ |   |   |   |   | PG             | 36         | 2               |
|          |                                                                                                                                                                                                                     |                                                     | Peserta didik mampu <b>memahami</b> kedalaman hidup rumput laut                                               |                | √ |   |   |   |   | PG             | 37         | 2               |
|          |                                                                                                                                                                                                                     |                                                     | Peserta didik mampu <b>menguraikan</b> kandungan nutrisi pada telur puyuh                                     |                |   |   | √ |   |   | PG             | 38         | 2               |

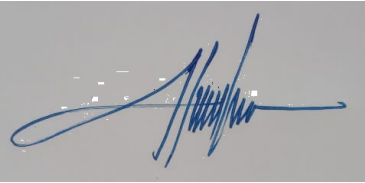
| NO<br>KD | KOMPETENSI<br>DASAR | MATERI<br>ESENSIAL | INDIKATOR                                                                                                                                       | LEVEL KOGNITIF |   |   |   |   |   | BENTUK<br>SOAL | NO<br>SOAL | PEDOMAN<br>SKOR |
|----------|---------------------|--------------------|----------------------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

Telah dikoreksi oleh :  
Penanggungjawab Mapel Prakarya,



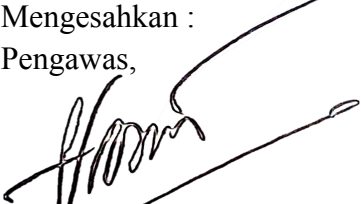
**MULYANA, S.Pd., M.M.Pd.**  
NIP. 19741124 200003 1 004

Indr  
Peny



**IKHWANTO, S.T.**  
NIP. 19800617202321 1 001

Mengesahkan :  
Pengawas,



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