

KISI-KISI SOALPENILAIAN AKHIR SEMESTER (PAS)

Satuan Pendidikan : SMPN Websitedukasi.com
Mata Pelajaran : Prakarya
Kelas/semesteer : VII (Tujuh) / Gasal
Tahun Pelajaran : 20.. / 20..

Penyusun :
Waktu : 90 menit
Jumlah Soal : 40 butir PG/ 5 butir Uraian
Kurikulum : 2013

No	KD	Indikator Soal	Level Kognitif			Soal	No	Predikator Skor	Jenis Soal
			1	2	3				
1.	Memahamai pengetahuan tentang jenis, sifat. Karakter dan teknik pengolahan serat dan tekstil	Menjelaskan manfaat danri serat tumbuhan	√			Serat tumbuh dari biji dimanfaatkan untuk kerajinan diantaranya	1	2	PG
		Menganalish serat tumbuhan yang dibuat alat musik		√		Serat tumbuhan yang dibuat alat musik pada bagian batang	2	2	PG
		Menjelaskan serat tumbuhan yang dapat dibuat tas dan kursi	√			Serat tumbuhan yang bagian batang lentur, kuat dapat dibuat tas, kursi	3	2	PG
		Menyimpulkan serat tumbuhan yang mudah dibentuk sehingga dapat dijadikan benda kerajinan			√	Serat tumbuhan yang mudah dibentuk sehingga dapat dijadikan benda kerajinan	4	2	PG
		Menyimpulkan ciri serat tumbuhan dari batang			√	Salahs atu ciri serat tumbuhan dari batang yang berbuku-buku, kuat	5	2	PG
		Menjelaskan produk kerajinan serat alam hewan	√			Produk kerajinan serat alam hewan kain sutra	6	2	PG
		Menjelaskan teknik yang digunakan untuk proses serat hewan bulu domba	√			Teknik yang digunakan untuk proses serat hewan bulu domba	7	2	PG

		Menjelaskan bentuk kerajinan tekstil sebagai fungsi hias	√			Bentuk produk kerajinan tekstil sebagai fungsi hias	8	2	PG
		Menyimpulkan fungsi kerajinan tekstil kesed dan hordeng			√	Fungsi kesed dan hordeng sebagai kerajinan tekstil	9	2	PG
2.	Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan dan penyajian produk kerajinan dari bahan serat dan tekstil yang kreatif dan inovatif	Menerangkan serat nanas		√		Serat nanas daoat dijadikan kain batik	10	2	PG
		Menjelaskan karakteristik serat alam dari hewan	√			Karakteristik serat akam dari hewan (sutra)	41	4	Esay
		Menyimpulkan alat yang digunakan untuk membatik		√		Alat yang digunakan untuk mematik	11		PG
		Menyebutkan motif batik Indramayu	√			Sebutkan salah satu motif batik yang terkenal di Indramayu	12		PG
		Menerangkan agar sebuah benda kerajinan bernilai jual tinggi		√		Agar sebuah benda kerajinan bernilai jual tinggi	13		PG
		Menjelaskan fungsi kemasan kerajinan serat	√			Fungsi kemasan pada benda kerajinan serat alam	14		PG
		Sebutkan alat dan cara membuat batik bokong semar		√		Sebutkan alat dan cara membuat batik bokong semar	42	4	Esay
		Menyebutkan 4 motif batik dari Indramayu & Cirebon	√			Sebutkan motif batik dari daerah Cirebon dan Indramayu	43	4	Esay
		Menjelaskan serat alam tumbuhan kapas	√			Serat alam tumbuhan kapas diolah menjadi tekstil	15		PG
		Menyimpulkan langkah akhir cara pembuatan kerajinan dari kain flannel			√	Langkah akhir cara pembuatan kerajinan dari kain flannel	16		PG

		Menganalisis ciri jenis bahan sutra		√		Ciri jenis bahan sutra	17		PG
		Menyimpulkan teknik pengolahan batik setelah direbus air panas			√	Teknik pengolahan kain batik, setelah direbus air panas	18		PG
		Menyimpulkan agar kain batik tidak pudar dan tidak cepat rusak			√	Agar kain batik tidak pudar dan tidak cepat rusak	19		PG
		Menejelaskan alat yang digunakan saat pembuatan kerajinan pelepah pisang	√			Alat yang digunakan saat pembuatan kerajinan dari pelepah pisang	20		PG
		Menyimpulkan sifat dan karakter serat alam			√	Penyerapan air baik, pengatur panas yang baik, kelentingan rendah termasuk sifat dan karakter	21		
		Menyimpulkan manfaat serat lyera yang tidak termasuk serat lyera		√		Ada beberapa manfaat serat lyera yang tidak termasuk	22		
		Menjelaskan benang/serat untuk menghasilkan lembaran kain	√			Pengolahan benang/serat untuk menghasilkan lembaran kain	23		
		Menyimpulkan ciri dari serat tumbuhan			√	Jika bertemu api akan selalu terbakar dengan cepat termasuk ciri	24		PG
		Menyimpulkan ciri dan karakter serat sintesis			√	Salah satu serat tidak mudah menyerap air, ciri dan karakter serat sintesis	25		PG
		Menjelaskan pengertian kain perca	√			Kegiatan menyatukan kain-kain kecil yang di potong berpola simetris	26		
		Menjelaskan pengertian serat staple		√		Serat pendek-pendek yang dipilih menjadi benang panjang	27		
		Menyimpulkan serat binatang		√		Bulu-bulu hewan bisa digunakan sebagai serat yang tidak termasuk serat binatang	28		

3.	Memahami rancangan pembuatan penyajian dan pengemasan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar yang ada di wilayah setempat	Menjelaskan proses pematangan buah yang sudah berwarna merah	✓		Proses pematangan buah jika sudah berwarna merah tua	29		
		Menunjukkan tempat pengolahan buah menjadi asinan di Jawa Barat	✓		Tempat yang terkenal dengan teknik pengolahan buah di Jawa Barat	30		
		Menunjukkan bagian yang dikonsumsi pada buah alpukat	✓		Alpukat buah ini berbentuk lonjong bertekstur, lembut, bagian yang dikonsumsi	31		
4.	Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat	Menjelaskan manfaat buah untuk penyakit demam berdarah	✓		Buah yang bermanfaat untuk penyakit demam berdarah	32		PG
		Menyimpulkan teknik pengolahan buah agar tidak busuk saat musim buah		✓	Musim buah biasanya melimpah agar buah mangga tidak busuk diolah menjadi	33		PG
		Menjelaskan bahan utama pengolahan buah menjadi manisan	✓		Bahan utama untuk membuat manisan	34		PG
		Menjelaskan teknik pengolahan pangan buah untuk manisan	✓		Teknik pengolahan pangan buah untuk manisan	35		
		Menjelaskan alat yang digunakan untuk pengolahan buah	✓		Alat yang digunakan dalam membuat pengolahan buah mangga	36		
		Menjelaskan pengolahan dodol mangga	✓		Teknik pengolahan dodol mangga	37		
		Menjelaskan bahan utama produk olahan manisan mangga	✓		Produk olahan manisan mangga, bahan utamanya	38		

5.	Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil sampling dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan	Menyebutkan cara mengemas hasil olahan buah	√		Hasil olahan buah yang dikirim/di ekspor keluar daerah dengan cara di kemas	39	4	PG
		Menjelaskan teknik pengolahan buah alpukat untuk menyajikannya	√		Teknik pengolahan buah alpukat dibuat jus untuk menyajikannya	40		
		Menjelaskan tahapan pengolahan pangan buah segar menjadi makanan yaitu “RUJAK BUAH”			Jelaskan tahapan pengolahan pangan buah segar menjadi makanan “RUJAK BUAH”	44		
6.	Memahami rancangan pengolahan penyajian dan pengemasan bahan hasil sampling dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan	Menyebutkan macam-macam sayuran yang dapat diolah menjadi makanan dan minuman			Sebutkan macam-macam sayuran yang dapat diolah menjadi makanan dan minuman	45	4	Esay