Berikut adalah **Asesmen Pembelajaran** untuk topik:
**"Pengolahan Bahan Hasil Samping dari Pengolahan Makanan dan Minuman Buah Segar Menjadi Produk Pangan"**
Mata Pelajaran: Prakarya – Fase D (Kelas VII)
Semester: Ganjil | Tahun Pelajaran: 2025/2026

---

## ✅ KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran)

| Kategori | Kriteria |
|---|---|
| **Amat Baik** | Menunjukkan pemahaman yang sangat baik, dapat mengolah hasil samping buah menjadi produk pangan secara mandiri, bersih, dan kreatif, serta mampu menjelaskan proses dan manfaat dengan percaya diri. |
| **Baik** | Menunjukkan pemahaman baik, mampu mengolah hasil samping dengan bimbingan minimal dan menyampaikan penjelasan produk secara cukup jelas. |
| **Cukup** | Menunjukkan pemahaman dasar, mampu mengolah dengan bimbingan intensif, namun belum konsisten menjaga kebersihan dan penyampaian kurang lengkap. |
| **Kurang** | Belum memahami langkah pengolahan dengan benar, tidak dapat menjaga kebersihan atau belum mampu menjelaskan hasil olahan dengan baik. |

---

## 📝 Soal Asesmen

### A. Pilihan Ganda (3 soal)

Pilihlah jawaban yang paling tepat!

**1.** Yang termasuk bahan hasil samping dari buah segar adalah...
A. Sirup buah
B. Kulit buah
C. Jus buah
D. Es buah
✅ **Jawaban: B**

---

**2.** Salah satu manfaat dari pemanfaatan bahan hasil samping buah adalah...
A. Meningkatkan sampah organik
B. Membuat buah semakin mahal
C. Meningkatkan pencemaran air
D. Mengurangi limbah dan menciptakan produk baru
✅ **Jawaban: D**

---

**3.** Contoh produk pangan dari kulit pisang yang dapat dibuat adalah...
A. Dodol pisang
B. Keripik kulit pisang
C. Jus kulit pisang
D. Roti isi pisang
✅ **Jawaban: B**

---

**B. Isian Singkat (1 soal)**

**4.** Sebutkan tiga aspek yang perlu diperhatikan saat menilai kualitas produk pangan dari bahan hasil samping buah!
✅ **Jawaban yang diharapkan:** rasa, tekstur, aroma / tampilan / kebersihan (jawaban cukup tiga)

---

**C. Uraian (1 soal)**

**5.** Jelaskan langkah-langkah umum dalam proses pengolahan bahan hasil samping buah menjadi produk pangan yang layak konsumsi!
✅ **Jawaban yang diharapkan:**

- Pembersihan bahan
- Pemotongan atau penghalusan
- Pemanasan atau pengeringan
- Penambahan bahan tambahan (gula, garam, dll.)
- Pengemasan
  (Setiap langkah dijelaskan singkat)