

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**

<b>Amat Baik</b>	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.
<b>Baik</b>	Menunjukkan pemahaman baik, mampu mengolah hasil samping dengan bimbingan minimal dan menyampaikan penjelasan produk secara cukup jelas.
<b>Cukup</b>	Menunjukkan pemahaman dasar, mampu mengolah dengan bimbingan intensif, namun belum konsisten menjaga kebersihan dan penyampaian kurang lengkap.
<b>Kurang</b>	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)