

KISI-KISI PENILAIAN AKHIR TAHUN (PAT)
TAHUN PELAJARAN 2021/2022

Satuan Pendidikan :

Mata Pelajaran : PRAKARYA

Kelas/Semester : VII/2 (Dua)

Kurikulum Acuan : Kurikulum 2013

Waktu : 90 Menit

Jenis Soal : 40 Pilihan Ganda + 5 Uraian

Penyusun :

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF			BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3			
ASPEK KERAJINAN									
3.3.	Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter, dan teknik pengolahan kertas dan plastik lembaran.	Limbah Lunak	Peserta didik dapat memahami pengertian limbah lunak	√			PG	1	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan prinsip-prinsip bahan limbah lunak		√		PG	2	2
			Peserta didik dapat memahami limbah berdasarkan wujudnya	√			PG	3	2
			Peserta didik dapat menerapkan bahan-bahan limbah organik dari tumbuh-tumbuhan			√	PG	4	2
			Peserta didik dapat menganalisis bahan-bahan untuk membuat kerajinan dari bahan limbah anorganik			√	PG	5	2
			Tuliskan jenis-jenis limbah berdasarkan senyawanya dan berikan contohnya		√		Uraian	41	4
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 produk kerajinan dari daerah pegunungan	√			PG	6	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan pengertian kemasan		√		PG	7	2
			Peserta didik dapat menganalisis limbah organik dari kulit jagung			√	PG	8	2

			Peserta didik dapat memahami jenis-jenis limbah organik	√			PG	9	2
			Peserta didik dapat memahami jenis-jenis limbah anorganik	√			PG	10	2
3.4.	Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan dan penyajian produk kerajinan dari bahan kertas dan plastik lembaran yang kreatif dan inovatif	Prinsip Produk Kerajinan	Peserta didik dapat mengaplikasikan peralatan pembuatan kerajinan dari limbah plastik		√		PG	11	2
			Peserta didik dapat memahami produk kerajinan dari limbah plastik	√			PG	12	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan proses pengolahan bahan limbah lunak secara umum sederhana		√		PG	13	2
			Peserta didik dapat memahami syarat-syarat perancangan benda kerajinan	√			PG	14	2
			Peserta didik dapat menganalisis limbah domestik			√	PG	15	2
			Tuliskan Proses pengolahan bahan limbah lunak secara umum		√		Uraian	42	4
			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 memahami pengertian kertas	√		
Peserta didik dapat mengaplikasikan bahan dan alat untuk membuat kerajinan dari kertas		√					PG	17	2
Peserta didik dapat mengaplikasikan teknik pembuatan kerajinan pensil hias dari kerajinan kulit jagung		√					PG	18	2
Peserta didik dapat mengaplikasikan teknik pembuatan kerajinan dari bahan limbah kertas		√					PG	19	2
Peserta didik dapat mengaplikasikan jenis-jenis limbah lunak anorganik		√					PG	20	2
ASPEK PENGOLAHAN									
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 bahan pangan sayuran	√			PG	21	2

			Peserta didik dapat mengaplikasikan klasifikasi sayuran akar		√		PG	22	2
			Peserta didik dapat menganalisis kandungan sayuran kangkung			√	PG	23	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan teknik dasar pengolahan		√		PG	24	2
			Peserta didik dapat memahami fungsi dari wortel	√			PG	25	2
4.3.	Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat	Tahapan Pembuatan Pengolahan Pangan Sayuran	Peserta didik dapat mengaplikasikan pembuatan sayur sop		√		PG	26	2
			Peserta didik dapat memahami cara penyajian minuman kesehatan	√			PG	27	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan sayuran yang berwarna kuning/oranye		√		PG	28	2
			Peserta didik dapat memahami tentang teknik membakar	√			PG	29	2
			Peserta didik dapat memahami tentang teknik menumis	√			PG	30	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan cara pembuatan balado kentang			√	Uraian	43	4
3.4.	Memahami rancangan pengolahan, penyajian, dan pengemasan bahan hasil samping sayuran menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat.	Bahan Pangan Hasil Samping	Peserta didik dapat memahami bahan pangan hasil samping sayuran	√			PG	31	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan fungsi kulit kentang		√		PG	32	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan fungsi umbi lapis		√		PG	33	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan hasil samping talas		√		PG	34	2
			Peserta didik dapat memahami hasil samping melinjo	√			PG	35	2
			Peserta didik dapat menganalisis hasil samping talas			√	Uraian	44	4
4.4.	Pengolahan, menyaji, dan mengemas bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada wilayah setempat	Pengolahan bahan pangan sayuran	Peserta didik dapat mengaplikasikan sayuran kentang		√			36	2
			Peserta didik dapat menganalisis tangkai hijau daun pada wortel			√		37	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan wadah kemasan		√		PG	38	2
			Peserta didik dapat memahami kemasan makanan	√			PG	39	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan Baking		√		PG	40	2
			Peserta didik mampu menganalisis jenis kemasan makanan tradisional			√	Uraian	45	4

