

KISI-KISI UJIAN SEKOLAH (US) TAHUN PELAJARAN 20../20..

Satuan Pendidikan : SMPN
Mata Pelajaran : PRAKARYA
Kelas : IX

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									
3.1	Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter dan teknik pengolahan serat dan tekstil.	Kerajinan Serat	Peserta didik dapat memahami pengertian bahan serat	√			PG	1	2
			Peserta didik dapat megklasifikasi serat dari tumbuhan			√	PG	2	2
			Peserta didik dapat mengidentifikasi unsur ornament	√			PG	3	2
			Tuliskan bahan serat alam dari tumbuhan yang dapat diolah menjadi produk kerajinan !	√			ESAY	41	4
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 dapat memahami teknik decorative	√			PG	4	2
			Peserta didik dapat mengidentifikasi batik pesisir				PG	5	2
3.3	Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter, dan teknik	Limbah Lunak	Peserta didik dapat mengaplikasikan prinsip-prinsip bahan limbah lunak			√	PG	6	2

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF			BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3			
	pengolahan kertas dan plastik lembaran.		Peserta didik dapat menerapkan bahan-bahan limbah organik dari tumbuh-tumbuhan			√	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 menerapkan limbah organik dari kulit jagung		√		PG	8	2
			Peserta didik dapat mengidentifikasi limbah anorganik	√			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 memahami pengertian kertas	√			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 memahami kerajinan tradisional	√			PG	11	2
			Peserta didik dapat mengklasifikasikan contoh bahan lunak		√		PG	12	2
4.6	Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter dan teknik pengolahan kerang, kaca, keramik dan botol plastik	Limbah Keras Organik	Peserta didik dapat memahami pengertian limbah keras organik	√			PG	13	2
			Peserta didik mampu mengaplikasikan proses pengolahan dengan cara pewarnaan		√		PG	14	2
			Teknik menempel potongan-potongan kecil menjadi suatu lukisan yang indah, dan biasanya berbahan keramik adalah teknik	√			ESAY	42	4
4.7	Memilih jenis bahan dan teknik pengolahan kerang, kaca, keramik dan botol plastik yang	Membuat produk kerajinan	Peserta didik mampu mengaplikasikan pembuatan kerajinan dari bahan sisik ikan		√		PG	15	2

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF			BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3			
	sesuai dengan potensi daerah setempat	bahan limbah organik							
4.8	Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter dan teknik pengolahan bahan logam, batu dan plastik	Kerajinan berbasis media campuran	Peserta didik dapat mendefinisikan kerajinan berbasis media campuran	√			PG	16	2
			Peserta didik mampu mengaplikasikan bahan dasar dan bahan paduannya yang dapat dikatakan cocok atau padu, untuk dijadikan bahan campuran dalam produk kerajinan		√		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 menganalisis tingkat pembakaran suhu keramik			√	PG	18	2
			Peserta didik mampu memahami alat-alat untuk membuat kerajinan keramik		√		PG	19	2
			Peserta didik dapat memahami kemasan produk kerajinan	√			PG	20	2
ASPEK PENGOLAHAN									
3.1	Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman yang ada di wilayah setempat	Pengolahan bahan buah segar	Peserta didik dapat mengidentifikasi kandungan vitamin pada Avokad (Avocado)	√			PG	21	2
			Peserta didik dapat memahami teknik menyetup	√			PG	22	2
			Peserta didik dapat memahami teknik mengetim	√			PG	23	2
3.2	Mengolah bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman sesuai pengetahuan rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat	Pembuatan bahan pangan buah segar	Peserta didik dapat mengidentifikasi buah segar yang bisa dijadikan minuman kesehatan	√			PG	24	2
3.3	Memahami rancangan pengolahan, penyajian dan	Bahan Pangan Sayuran	Peserta didik dapat memahami pengertian bahan pangan sayuran	√			PG	25	2

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF			BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3			
	pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat.								
3.4	Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi)	Keragaman bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan, dan umbi	Peserta didik mampu memahami pengolahan bahan pangan	√			PG	26	2
			Ayah Lavenia Alesha baru saja panen kentang. Lavenia Alesha ingin membuat makanan yang memanfaatkan sayuran kentang secara utuh yaitu umbinya sebagai bahan pangan utama dan juga kulitnya sebagai hasil samping kentang, Alesha ingin mempraktikkan pengetahuan yang didapat di sekolah dan mencoba merasakan seperti apa jika dia makan kentang bersama dengan kulitnya yaitu dengan cara membuat balado kentang, kira-kira bahan apa saja yang harus di persiapkan oleh Lavenia Alesha untuk membuat balado kentang tersebut ?		√		ESAY	43	4
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	Peserta didik mampu mengaplikasikan macam zat gizi yang diperlukan manusia		√		PG	27	2

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF			BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3			
		daerah setempat							
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 menganalisis cara mengolah bahan makanan daging, ayam, dan ikan	√			PG	28	2
			Peserta didik mampu mengaplikasikan bahan dasar pembuatan Tiwul	√			PG	29	2
			Peserta didik dapat memahami pengertian moist heat	√			PG	30	2
3.7	Menganalisis prinsip perancangan, pembuahan, penyajian dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) yang ada di wilayah setempat	Pengolahan bahan pangan setengah jadi	Peserta didik dapat mengaplikasikan pembuatan dendeng daging			√	PG	31	2
			Peserta didik dapat mengaplikasikan pembuatan terasi udang	√			PG	32	2
3.8	Membuat bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi	Teknik dasar dari pengolahan bahan pangan	Peserta didik mampu mengidentifikasi teknik-teknik dasar dari pengolahan pangan dari bahan setengah jadi dari hasil perikanan dan peternakan	√			PG	33	2

NO KD	KOMPETENSI DASAR	MATERI ESENSIAL	INDIKATOR	LEVEL KOGNITIF			BENTUK SOAL	NO SOAL	PEDOMAN SKOR
				1	2	3			
	produk pangan jadi (siap konsumsi) serta menyajikan atau melakukan pengemasan		Peserta didik dapat memahami teknik pemanggangan	√			PG	34	2
3.9	Menganalisis rancangan pembuatan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat.	Menganalisis hasil peternakan menjadi produk pangan	Peserta didik dapat mengidentifikasi jenis-jenis bahan baku yang digunakan untuk membuat makanan dari hasil samping perikanan dan peternakan	√			PG	35	2
			Tuliskan peralatan yang digunakan untuk membuat kerupuk tulang ikan		√		ESAY	44	4
			Peserta didik dapat menerapkan metode pengeringan	√			PG	36	2
			Peserta didik mampu memahami teknik perebusan		√		PG	37	2
			Peserta didik mampu memahami tempat sintesis vitamin D pada kulit			√	PG	38	2
			Peserta didik mampu menganalisis gelatin			√	PG	39	2
			Peserta didik mampu memahami makanan kornet	√			PG	40	2
			Tuliskan hasil produk pangan dari hasil samping peternakan	√			ESAY	45	4