**KUNCI JAWABAN**

**PAT PRAKARYA KLS 8**

1. **PILIHAN GANDA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | C |  | 11 | D |  | 21 | A |  | 31 | B |
| 2 | B |  | 12 | C |  | 22 | D |  | 32 | A |
| 3 | A |  | 13 | D |  | 23 | C |  | 33 | B |
| 4 | A |  | 14 | B |  | 24 | C |  | 34 | D |
| 5 | D |  | 15 | A |  | 25 | B |  | 35 | C |
| 6 | B |  | 16 | A |  | 26 | D |  | 36 | C |
| 7 | A |  | 17 | D |  | 27 | C |  | 37 | B |
| 8 | D |  | 18 | C |  | 28 | B |  | 38 | A |
| 9 | D |  | 19 | C |  | 29 | B |  | 39 | A |
| 10 | C |  | 20 | B |  | 30 | A |  | 40 | D |

**II. URAIAN**

41. 1. Daerah pesisir pantai/laut

Limbah keras yang banyak tersedia seperti cangkang kerang, tempurung kelapa, sisik ikan, dan tulang ikan.

2. Daerah pegunungan

Limbah keras yang banyak dihasilkan di daerah ini adalah limbah kayu pinus, kayu abasia, dan kayu kamper.

3. Daerah pertanian

Limbah keras yang didapat di daerah ini adalah tulang-tulang hewan ternak seperti tulang sapi, kerbau, kambing, ayam, serta tulang ikan.

4. Daerah perkotaan

Limbah keras yang dihasilkan di daerah perkotaan biasanya berupa pecahan kaca, pecahan keramik, potongan logam, dan aneka plastik bekas perabot.

42. - melindungi produk dari cuaca, guncangan dan benturan

- agar terlihat lebih indah dan menarik

- terhindar dari kotoran dan debu

43. Nama produk pangan bentuk pipih tebal atau tipis dari serealia: krupuk gendar, rengginang,emping jagung, krupuk bawang, bihun dan mie

Nama produk pangan bentuk pipih tebal atau tipis dari umbi : krupuk tette, kripik singkong, sawut/gaplek ubi jalar, gaplek ubi kayu dan kentang beku

44. Teknik dasar pengolahan bahan pangan/makanan dibedakan menjadi dua yaitu :

- teknik pengolahan makanan panas basah *(moist heat)*

*-* teknik pengolahan panas kering (*dry heat cooking*)

45. Bahan-bahan untuk membuat Donat Kentang :

* Terigu, kentang, susu bubuk fullcream, ragi, gula halus, mentega, garam, kuning telur, air dingin
* Cara membuatnya dengan memakai protokol kesehatan :
* Campurkan terigu, gula, susu bubuk dan ragi diaduk rata
* Masukkankentang yang sudah dihaluskan aduk sampai rata
* Masukkan kuning telur dan air dingin aduk sampai kalis
* Tambahkan mentega dan garam uleni sampe kalis dan elastis
* Diamkan adonan selama 15 menit, bentuk adonan bentuk bulat
* Diamkan donat yang sudah dibentuk selama 20 menit
* Goreng dengan minyak panas sampai berwarna kuning keemasan
* Tiriskan lalu hiasi dengan gula halus, coklat leleh, meses dll

**PEDOMAN PENSKORAN**

SKOR PILIHAN GANDA = 40 X 2 = 80

SKOR URAIAN = 41. Skor = 4

42. Skor = 4

43. Skor = 4

44. Skor = 4

45. Skor = 4 +

Jumlah Skor = 20

NILAI = SKOR PILIHAN GANDA (80) + SKOR URAIAN (20) = 100