**KISI-KISI PENILAIAN AKHIR TAHUN (PAT)**

**TAHUN PELAJARAN 20.../20...**

Satuan Pendidikan : SMP Waktu : 90 Menit

Mata Pelajaran : PRAKARYA Jenis Soal : 40 Pilihan Ganda + 5 Uraian

Kelas/Semester : VIII/2 (Dua) Penyusun : Eti Setiawati

Kurikulum Acuan : Kurikulum 2013

| 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 kerang, kaca, keramik dan botol plastik | Limbah Keras Organik | Peserta didik dapat memahami pengertian limbah keras organik | √ |  |  | PG | 1 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami jenis limbah keras organik | √ |  |  | PG | 2 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami jenis dan karakteristik limbah keras organik | √ |  |  | PG | 3 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan proses pengolahan dengan cara pewarnaan |  | √ |  | PG | 4 | 2 |
| Peserta didik mampu menganalisis bahan-bahan untuk membuat kerajinan dari cangkang kerang |  |  | √ | PG | 5 | 2 |
| Peserta didik dapat menuliskan hasil limbah keras yang dapat dijadikan bahan baku produk kerajinan dilihat dari kondisi wilayahnya   1. Daerah pesisir pantai/laut 2. Daerah pegunungan 3. Daerah pertanian 4. Daerah perkotaan |  | √ |  | Uraian | 41 | 4 |
| 4.3. | Memilih jenis bahan dan teknik pengolahan kerang, kaca, keramik dan botol plastik yang sesuai dengan potensi daerah setempat | Membuat produk kerajinan bahan limbah organik | Peserta didik mampu mengaplikasikan pembuatan kerajinan dari bahan sisik ikan |  | √ |  | PG | 6 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan pembuatan kerajinan dari limbah ikan |  | √ |  | PG | 7 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan hasil akhir pembuatan kerajinan dengan kemasan |  | √ |  | PG | 8 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kerajinan dari tempurung kelapa |  | √ |  | PG | 9 | 2 |
| Peserta didik mampu menganalisis propinsi yang banyak menghasilkan kerajinan dari tempurung kelapa |  |  | √ | PG | 10 | 2 |
| 3.4. | Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan dan penyajian produk kerajinan dari kerang, kaca, keramik dan botol plastik yang kreatif dan inovatif. | Teknik pembuatan kerajinan limbah keras anorganik | Peserta didik dapat memahami bahan-bahan limbah anorganik | √ |  |  | PG | 11 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan teknik mozaik |  | √ |  | PG | 12 | 2 |
| Peserta didik mampu menganalisis pencairan kaca dengan menggunakan tungku keramik |  |  | √ | PG | 13 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan prinsip pengolahan limbah |  | √ |  | PG | 14 | 2 |
| Peserta didik mampu menganalisis limbah domestik |  |  | √ | PG | 15 | 2 |
| Peserta didik dapat menjelaskan alasan bahwa suatu produk harus memakai kemasan |  | √ |  | Uraian | 42 | 4 |
| 4.4. | Merancang dan membuat produk dan menyajikan produk kerajinan dari kerang, kaca, keramik dan botol plastik yang kreatif dan inovatif sesuai dengan potensi daerah setempat | Membuat produk kerajinan bahan limbah keras anorganik | Peserta didik mampu mengaplikasikan alat yang digunakan untuk membuat kerajinan limbah pecahan keramik |  | √ |  | PG | 16 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami limbah daerah perkotaan | √ |  |  | PG | 17 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan proses recycle |  | √ |  | PG | 18 | 2 |
| Peserta didik mampu memahami proses pembuatan kerajinan plastik | √ |  |  | PG | 19 | 2 |
|  |  | √ |  | PG | 20 | 2 |
| **ASPEK PENGOLAHAN** | | | | | | | | | |
| 3.3. | Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) | Keragaman bahan pangan setengah jadi dari serealia, kacang-kacangan, dan umbi | Peserta didik mampu memahami pengolahan bahan pangan | √ |  |  | PG | 21 | 2 |
| Peserta didik mampu memahami pengertian Serealia | √ |  |  | PG | 22 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan macam zat gizi yang diperlukan manusia |  | √ |  | PG | 23 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan teknik simmering |  | √ |  | PG | 24 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan asal daerah makanan onde-onde |  | √ |  | PG | 25 | 2 |
| 4.3. | Mengolah, menyaji, dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) | Tahapan pembuatan pengolahan pangan setengah jadi dari bahan serealia, kacang-kacangan, dan umbi menjadi makanan khas daerah setempat | Peserta didik mampu menganalisis cara mengolah bahan makanan daging, ayam, dan ikan |  |  | √ | PG | 26 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan cara menyajikan penampilan olahan pangan |  | √ |  | PG | 27 | 2 |
| Peserta didik mampu menganalisis teknik pengolahan makanan panas basah(moist heat) |  |  | √ | PG | 28 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan salah satu produk pangan setengah jadi bentuk pipih tebal atau tipis dari serealia |  | √ |  | PG | 29 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan bahan dasar pembuatan Tiwul |  | √ |  | PG | 30 | 2 |
| Peserta didik dapat menuliskan masing-masing nama produk pangan setengah jadi bentuk pipih tebal atau tipis dari serealia dan dari umbi |  |  | √ | Uraian | 43 | 4 |
| 3.4. | Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping pengolahan serealia, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat. | Pengertian bahan pangan hasil samping serealia, kacang-kacangan, dan umbi | Peserta didik mampu mengaplikasikan bahan pangan manusia dan hewan ternak dari kacang-kacangan |  |  | √ | PG | 31 | 2 |
| Peserta didik mampu menganalisis mineral yang terkadung dalam bekatul |  |  | √ | PG | 32 | 2 |
| Peserta didik mampu menganalisis teknik pengolahan pengawetan pangan |  | √ |  | PG | 33 | 2 |
| Peserta didik mampu menganalisis teknik pengolahan dari ampas kedelai untuk dijadikan tempe gembus |  | √ |  | PG | 34 | 2 |
| Peserta didik mampu memahami pengertian produk hasil samping | √ |  |  | PG | 35 | 2 |
| Peserta didik dapat menjelaskan perbedaan teknik dasar pengolahan bahan pangan/makanan moist heat dan dry heat cooking |  | √ |  | Uraian | 44 | 4 |
| 4.4. | Membuat, menyaji dan mengemas bahan hasil samping pengolahan serealia, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada wilayah setempat. | Tahapan pembuatan pengolahan pangan bahan hasil samping serealia, kacang-kacangan, dan umbi menjadi suatu produk pangan | Peserta didik mampu mengaplikasikan teknik pengolahan pangan dasar dan teknik pengolahan pangan pengawetan |  | √ |  | PG | 36 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan hasil samping ubi jalar |  | √ |  | PG | 37 | 2 |
| Peserta didik mampu memahami tujuan dari pengemasan | √ |  |  | PG | 38 | 2 |
| Peserta didik mampu mengaplikasikan pengawetan secara biologis |  | √ |  | PG | 39 | 2 |
| Peserta didik mampu menganalisis proses pengawetan dengan suhu |  |  | √ | PG | 40 | 2 |
| Peserta didik dapat nenerangkan proses pembuatan Donat Kentang |  |  | √ | Uraian | 45 | 4 |

Mengetahui; Indramayu, 03 Maret 2021

Penanggungjawab Mapel Prakarya,  Penyusun,

**Hj. ENY SUKAENIH, M.Pd,** ETI SETIAWATI

NIP. 19610516 198109 2 005 NIP.196109281984032007