**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 : VII/2 (Dua) Penyusun : **Furry Ferdyan, S.Pd**

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 kertas dan plastik lembaran. | Limbah Lunak | Peserta didik dapat memahami karakteristik bahan limbah lunak | √ |  |  | PG | 1 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami pengolahan bahan limbah lunak | √ |  |  | PG | 2 | 2 |
| Peserta didik mengetahui jenis-jenis limbah lunak organik | √ |  |  | PG | 6 | 2 |
| Peserta didik mengetahui pengertian jenis limbah organik | √ |  |  | PG | 7 | 2 |
| Peserta didik dapat menerapkan limbah sebagai benda yang bermanfaat |  | √ |  | PG | 8 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami contoh macam-macam limbah lunak anorganik | √ |  |  | Uraian | 1 | 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 teknik pengolahan kerajinan tangan | √ |  |  | PG | 5 | 2 |
| Peserta didik dapat menerapkan syarat-syarat benda kerajinan |  | √ |  | PG | 9 | 2 |
| Peserta didik dapat mengaplikasikan tahapan kerajinan bahan limbah lunak |  | √ |  | PG | 3 | 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 menerapkan contoh kerajinan berdasarkan prinsip benda kerajinan | √ |  |  | PG | 10 | 2 |
| Peserta didik menerapkan penyajian dan pengemasan dalam membuat benda kerajinan |  |  | √ | PG | 14 | 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 mengaplikasikan kerajinan limbahkertas |  | √ |  | PG | 11 | 2 |
| Peserta didik dapat mengaplikasikan kerajinan limbah plastik | √ |  |  | PG | 12 | 2 |
| Peserta didik dapat mengaplikasikan kerajinan limbah kain perca | √ |  |  | PG | 13 | 2 |
| Peserta didik dapat menganalisis bahan-bahan untuk membuat kerajinan dari bahan limbah anorganik |  |  | √ | PG | 4 | 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 klasifikasi bagian bahan pangan sayuran | √ |  |  | PG | 15 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami klasifikasi sayuran polong |  | √ |  | PG | 16 | 2 |
| Peserta didik dapat mengaplikasikan contoh pengolahan sayuran tanpa dimasak |  | √ |  | PG | 17 | 2 |
| Peserta didik dapat menganalisis kandungan sayuran berwarna hijau |  | √ |  | PG | 18 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami klasifikasi sayuran | √ |  |  | PG | 19 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami klasifikasi sayuran | √ |  |  | PG | 20 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami bagian tanaman sayuran |  | √ |  | PG | 21 | 2 |
| Peserta didik dapat menganalisis kandungan sayuran berwarna ungu |  |  | √ | PG | 22 | 2 |
| Peserta didik dapat menganalisis manfaat sayuran wortel |  |  | √ | PG | 24 | 2 |
| Peserta didik dapat menganalisis pigmen kandungan sayuran |  |  | √ | Uraian | 3 | 4 |
| P4.3. | 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 jenis makanan dari jagung |  | √ |  | PG | 23 | 2 |
| Peserta didik dapat menerapkan hasil produk dari sayuran | √ |  |  | PG | 25 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami teknik pengolahan bahan pangan | √ |  |  | PG | 26 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami teknik pengolahan sayuran menjadi minuman | √ |  |  | PG | 27 | 2 |
| Peserta didik dapat mengaplikasikan contoh makanan dengan teknik pengolahan menggoreng |  | √ |  | PG | 28 | 2 |
| Peserta didik dapat mengaplikasikan tahapan pembuatan dalam proses pengolahan makanan |  | √ |  | PG | 29 | 2 |
| Peserta didik dapat mengaplikasikan teknik pembuatan pengolahan sayuran | √ |  |  | PG | 30 | 2 |
| Peserta didik dapat menganalisis dalam pembuatan produk minuman kesehatan |  |  | √ | PG | 31 | 2 |
| Peserta didik dapat mengetahui jenis pengolahan sayuran menjadi minuman | √ |  |  | PG | 32 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami cara penyajian dan pengemasan makanan |  | √ |  | PG | 33 | 2 |
| Peserta didik dapat mengaplikasikan pengolahan sayuran menjadi makanan |  |  | √ | Uraian | 2 | 4 |
| Peserta didik dapat memahami teknik pengolahan bahan pangan |  | √ |  | Uraian | 4 | 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 | 34 | 2 |
| Peserta didik dapat menganalisis hasil samping talas | √ |  |  | PG | 35 | 2 |
| Peserta didik dapat menganalis manfaat hasil samping dari kulit melinjo |  | √ |  | PG | 36 | 2 |
| Peserta didik dapat menganalisis manfaat minuman kesehatan dari wortel dan tomat | √ |  |  | PG | 37 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami contoh macam-macam hasil samping sayuran | √ |  |  | Uraian | 5 | 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 mengetahui tahapan pembuatan hasil samping sayuran |  |  | √ | PG | 38 | 2 |
| Peserta didik memahami penyajian dan kemasan minuman kesehatan | √ |  |  | PG | 39 | 2 |
| Peserta didik dapat memahami kemasan makanan | √ |  |  | PG | 40 | 2 |

Mengetahui; Indramayu, 24 Februari 2021

Penanggungjawab Mapel Prakarya,  Penyusun,

**Hj. ENY SUKAENIH, M.Pd,** **FURRY FERDYAN, S.Pd**

NIP. 19610516 198109 2 005 NIP. -