**KISI-KISI SOAL ASESMEN AKHIR BERBASIS DIGITAL TINGKAT SMP**

**SE-KOTA KENDARI TAHUN PELAJARAN 2023/2024**

**Mata Pelajaran : PRAKARYA**

**Bentuk Soal : PILIHAN GANDA**

| **No.** | **Kompetensi**  **Dasar** | **Materi** | **Kelas/SMT** | **Indikator**  **Soal** | **Level**  **Kognitif** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | 3.1 Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter dan teknik pengolahan serat dan tekstil. | Jenis dan karakteristik Bahan Serat | VII /  Ganjil | Disajikan gambar hewan yang menghasilkan serat. Peserta didik dapat menentukan asal serat yang dihasilkan dari hewan tersebut | L1 |
| 2. | 3.2 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, dan penyajian produk kerajinan dari bahan serat dan tekstil yang kreatif dan inovatif | Pengolahan Bahan Serat | VII /  Ganjil | Disajikan stimulus tentang proses pengolahan bahan serat. Peserta didik dapat mengidentifikasi langkah-langkah sebelum membuat produk kerajinan dalam proses pengolahan terhadap bahan tekstil. | L2 |
| 3. | 3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman yang ada diwilayah setempat | Karakteristik Buah-buahan | VII /  Ganjil | Disajikan stimulus berupa fakta tentang buah yang berkaitan dengan karakteristik buah-buahan berdasarkan waktu pematangannya. Peserta didik dapat menggolongkan buah tersebut dalam kelompok yang tepat. | L2 |
| 4. | 3.2 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping buah menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat | Penyajian Kemasan | VII /  Ganjil | Disajikan stimulus. Peserta didik dapat mengidentifikasi kriteria dalam pemilihan wadah penyajian atau kemasan dengan tepat. | L3 |
| 5. | 3.3 Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter, dan teknik pengolahan kertas dan plastik lembaran | Pengolahan Bahan Limbah Lunak | VII /  Genap | Disajikan gambar produk kerajinan yang terbuat dari limbah kertas. Peserta didik dapat menentukan teknik pembuatan dari produk kerajinan tersebut dengan tepat. | L2 |
| 6. | 3.4 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan dan penyajian produk kerajinan dari bahan kertas dan plastik lembaran yang kreatif dan inovatif | Proses Produksi Kerajinan Bahan Lunak | VII /  Genap | Disajikan prosedur pembuatan kerajinan dari limbah organik maupun anorganik. Peserta didik dapat mengurutkan prosedur pembuatan karya kerajinan dengan tepat. | L3 |
| 7. | 3.3 Memahami rancangan pengolahan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat | Klasifikasi Sayuran | VII /  Genap | Disajikan tabel pengelompokkan sayuran berdasarkan bagian tumbuhan yang dimakan dan hasil pengolahan dari sayuran tersebut. Peserta didik dapat mengidentifikasi dan memilih pasangan yang tepat antara jenis sayuran, bagian yang dimakan, serta hasil pengolahan sayuran dengan tepat. | L3 |
| 8. | 3.4 Memahami rancangan pengolahan, penyajian, dan pengemasan hasil samping sayur menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat | Teknik Pengolahan Pangan | VII /  Genap | Disajikan wacana tentang teknik atau proses pengolahan pangan. Peserta didik dapat menentukan teknik pengolahan pangan panas kering dengan tepat. | L3 |
| 9. | 3.1 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). | Prinsip Kerajinan Bahan Lunak | VIII / Ganjil | Disajikan stimulus prinsip pembuatan kerajinan bahan lunak. Peserta didik dapat menentukan manfaat dari pemaduan bahan lunak alami dengan tepat. | L2 |
| 10. | 4.1 Memilih jenis bahan dan teknik pengolahan bahan lunak yang sesuai dengan potensi daerah setempat (misal: tanah liat, getah, lilin, clay polimer, clay tepung, plastisin, parafin, gips dan lain-lain) | Jenis dan Karakteristik Kerajinan Bahan Lunak | VIII / Ganjil | Disajikan gambar bahan kerajinan lunak alami. Peserta didik dapat mengidentifikasi jenis bahan kerajinan lunak alami dengan tepat. | L3 |
| 11. | 3.2 Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan, dan penyajian produk kerajinan dari bahan lunak yang kreatif dan inovatif | Kerajinan Bahan Lunak Buatan | VIII / Ganjil | Disajikan stimulus ciri-ciri bahan baku produk kerajinan. Peserta didik dapat menentukan ciri-ciri bahan baku lunak buatan untuk membuat sebuah kerajinan dengan tepat. | L2 |
| 12. | 3.1 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan yang ada di wilayah setempat | Jenis dan Manfaat | VIII / Ganjil | Disajikan data beberapa jenis bahan makanan. Peserta didik dapat mengelompokkan bahan makanan tersebut ke dalam kelompok umbi, serealia, maupun kacang-kacangan | L2 |
| 13. | 4.1 Mengolah bahan pangan serelia, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi makanan dan minuman sesuai rancangan | Tahapan dan Contoh Pembuatan/Pengolahan | VIII / Ganjil | Disajikan data makanan. Peserta didik dapat mengelompokkan contoh makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat Sulawesi Tenggara berbahan dasar serelia dengan tepat | L2 |
| 14. | 3.2 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan serelia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada diwilayah setempat | Teknik Pengolahan | VIII / Ganjil | Disajikan wacana tentang teknik atau proses pengolahan pangan. Peserta didik dapat mengidentifikasi istilah dalam teknik pengolahan bahan pangan dengan tepat. | L2 |
| 15.  16. | 3.3 Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter dan teknik pengolahan kerang, kaca, keramik dan botol plastik | Prinsip Kerajinan Bahan Limbah Keras | VIII / Genap | Disajikan stimulus prinsip pengolahan kerajinan bahan limbah keras. Peserta didik dapat menentukan penerapan prinsip dalam pengolahan kerajinan bahan limbah. | L2 |
| Jenis dan Karakteristik Kerajinan Bahan Limbah Keras | VIII / Genap | Disajikan data jenis-jenis limbah keras organik dan anorganik. Peserta didik dapat mencocokkan antara jenis limbah, contoh produk kerajinan yang dihasilkan serta efek positif pemanfaatan limbah dengan tepat | L3 |
| 17. | 4.3 Memilih jenis bahan dan teknik pengolahan kerang, kaca, keramik dan botol plastik yang sesuai dengan potensi daerah setempat | Pengolahan Bahan Limbah Keras | VIII / Genap | Disajikan pernyataan, peserta didik mampu menentukan urutan proses pengolahan sederhana yang dapat dilakukan untuk bahan limbah keras | L3 |
| 18. | 3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian, dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan serelia, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) yang ada di wilayah setempat | Jenis Pangan | VIII / Genap | Disajikan data beberapa olahan pangan. Peserta didik dapat menentukan berbagai jenis olahan pangan setengah jadi dari data tersebut. | L1 |
| 19. | 4.3 Mengolah bahan pangan serelia, kacang-kacangan, dan umbi setengah jadi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi (siap konsumsi) | Teknik Pengolahan | VIII / Genap | Disajikan wacana tentang teknik atau proses bahan pangan/memasak. Peserta didik dapat mengidentifikasi istilah teknik pengolahan makanan panas basah (*Moist Heat)* dengan tepat*.* | L3 |
| 20. | 3.4 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping pengolahan serelia, kacang-kacangan dan atau umbi menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat | Tahapan Pengolahan dan Contohnya | VIII / Genap | Disajikan prosedur pembuatan makanan khas daerah Sulawesi Tenggara. Peserta didik mampu mengurutkan prosedur pembuatan makanan tersebut secara tersusun. | L2 |
| 21  22 | 3.1 Menganalisis tentang jenis, sifat, karakter, dan teknik pengolahan bahan kayu (misalnya ranting, papan, dan balok), bambu dan rotan  Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan, pembuatan dan penyajian produk bahan lunak yang kreatif dan inovatif | Prinsip kerajinan bahan keras  Kerajinan bahan lunak | IX/Ganjil  VIII/Ganjil | Disajikan gambar bahan keras untuk pembuatan kerajinan. Peserta didik dapat menentukan kelompok bahan keras alam  Disajikan wacana kerajinan bahan lunak kulit. Peserta didik dapat mengidentifikasi muatan nilai produk kerajinan bahan lunak tersebut | L2  L2 |
| 23 | Jenis dan karakteristik bahan keras | IX/ Ganjil | Disajikan gambar produk kerajinan kayu. Peserta didik dapat menentukan teknik yang tepat dalam pembuatan kerajinan kayu pada gambar tersebut | L3 |
| 24 | Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan dan penyajian produk kerajinan dari bahan kayu, bambu, dan atau rotan yang kreatif dan inovatif | Produk bahan keras alam | IX/Ganjil | Disajikan beberapa gambar produk kerajinan dari bahan keras alam. Peserta didik mampu menentukan produk kerajinan yang dihasilkan dengan bahan dasar bambu, kayu, maupun rotan | L1 |
| 25 |  | Kemasan kerajinan | IX/Ganjil | Disajikan ilustrasi tentang produk kerajinan bahan keras alam. Peserta didik dapat menentukan kemasan yang cocok untuk memperindah dan menambah nilai jual dari kerajinan tersebut | L2 |
| 26 | Menganalisis tentang jenis, sifat, karakter dan teknik pengolahan bahan logam, batu dan plastik | Kerajinan berbasis media campuran | IX/Ganjil | Disajikan beberapa gambar produk kerajinan. Peserta didik dapat mengidentifikasi produk kerajinan berbahan campuran dari gambar tersebut | L2 |
| 27 | Memahami pengetahuan tentang jenis, sifat, karakter dan teknik pengolahan bahan logam, batu dan plastik | IX/Ganjil | Disajikan wacana tentang kerajinan berbasis media campuran. Peserta didik dapat menentukan tujuan dari dibuatnya kerajinan berbasis media campuran tersebut | L1 |
| 28 | Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, dan penyajian produk kerajinan dari bahan logam, batu dan plastik yang kreatif dan inovatif | Prinsip perancangan kerajinan bahan campuran | IX/Ganjil | Disajikan wacana terkait bahan logam. Peserta didik dapat menemukan teknik agar kerajinan logam tidak mengalami korosi | L2 |
| 29 | IX/Ganjil | Disajikan gambar produk kerajinan media campuran. Peserta didik dapat menentukan prinsip perancangan produk dari kerajinan tersebut | L3 |
| 30 | 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 konsmsi) yang ada di wilayah setempat | Pengolahan bahan pangan setengah jadi hasil samping perikanan dan peternakan | IX/Genap | Disajikan beberapa jenis sajian makanan. Peserta didik dapat menentukan bahan setengah jadi dari hasil perikanan dan peternakan | L1 |
| 31 | IX/Genap | Disajikan wacana pengolahan daging. Peserta didik dapat menemukan manfaat ditambahkannya bahan pengawet tertentu ke dalam daging tersebut | L2 |
| 32 | IX/Genap | Disajikan data olahan pangan. Peserta didik dapat mengelompokkan olahan pangan tersebut berdasarkan bahan baku dari hasil samping perikanan dan peternakan | L1 |
| 33 | IX/Genap | Disajikan wacana salah satu teknik pengolahan makanan. Peserta didik dapat menentukan teknik pengolahan yang tepat dari wacana tersebut | L1 |
| 34 | Menganalisi rancangan pembuatan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat. | Tahapan pengolahan hasil samping peternakan dan perikanan | IX/Genap | Disajikan wacana, peserta didik dapat menentukan tahapan pengolahan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan | L2 |
| 35 | IX/Genap | Disajikan prosedur pengolahan bahan pangan hasil samping peternakan dan perikanan secara acak. Peserta didik dapat mengurutkan prosedur pembuatan produk makanan tersebut dengan benar | L3 |
| 36 | Memahami pengetahuan tentang prinsip perancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan hasil peternakan (daging,telur, susu) dan perikanan (ikan, udang,cumi, rumput laut) menjadi makanan yang ada wilayah setempat | Jenis ikan, udang, cumi, rumput laut, daging, telur dan susu | IXGenap | Disajikan data beberapa jenis ikan. Peserta didik dapat menentukan jenis ikan yang hidup di perairan tawar, payau, ataupun asin dengan benar | L1 |
| 37 | Jenis ikan, udang, cumi, rumput laut, daging, telur dan susu | IX/Genap | Disajikan data ciri daging sapi dan daging kambing. Peserta didik dapat mengelompokkan ciri khas dari daging kambing dan daging sapi tersebut dengan tepat | L3 |
| 38 | Menganalisis prinsip perancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan hasil peternakan (daging,telur, susu) dan perikanan (ikan, udang,cumi, rumput laut) menjadi produk pangan setengah jadi yang ada di wilayah setempat | Metode pengolahan hasil peternakan dan perikanan | IX/Genap | Disajikan gambar olahan. Peserta didik dapat menentukan teknik olahan pangan yang tepat berdasarkan gambar tersebut | L2 |
| 39 |  | Kemasan Produk | IX/Genap | Disajikan data beberapa contoh kemasan. Peserta didik dapat menentukan jenis kemasan tersebut dengan tepat | L1 |
| 40 | Metode pengolahan hasil peternakan dan perikanan | IX/Genap | Disajikan tabel berisi teknik pengolahan, dan alat yang digunakan untuk mengolah bahan pangan. Peserta didik dapat menemukan alat yang tepat untuk membuat masakan sesuai dengan teknik yang diinginkan | L3 |