**KISI-KISI PAS PRAKARYA**

**KELAS : VII**

| No | KD | Indikator Soal | Level Kognitif | | | Soal | No | Predikator Skor | Jenis Soal |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Memahamai pengetahuan tentang jenis, sifat. Karakter dan teknik pengolahan serat dan tekstil | Menjelaskan manfaat dari serat tumbuhan | √ |  |  | Serat tumbuh dari biji dimanfaatkan untuk kerajinan diantaranya | 2 | 3 | PG |
|  | Menganalisis serat tumbuhan yang dibuat alat musik |  | √ |  | Serat tumbuhan yang dibuat alat musik pada bagian batang | 3 | 3 | PG |
|  |  | Menjelaskan serat tumbuhan yang dapat dibuat tas dan kursi | √ |  |  | Serat tumbuhan yang bagian batang lentur, kuat dapat dibuat tas, kursi | 4 | 3 | PG |
|  |  | Menyimpulkan serat tumbuhan yang mudah dibentuk sehingga dapat dijadikan benda kerajinan |  |  | √ | Serat tumbuhan yang mudah dibentuk sehingga dapat dijadikan benda kerajinan | 1 | 3 | PG |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Menjelaskan produk kerajinan serat alam hewan | √ |  |  | Produk kerajinan serat alam hewan kain sutra | 5 | 3 | PG |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Menjelaskan perbedaan serat alam | √ |  |  | Serat alam | 26 | 5 | Esay |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Menerangkan serat nanas |  | √ |  | Serat nanas dapat dijadikan kain batik | 6 | 3 | PG |
|  |  | Menjelaskan karakteristik serat alam dari hewan | √ |  |  | Karakteristik serat alam dari hewan (sutra) | 27 | 5 | Esay |
| 2. | Memahami pengetahuan tentang prinsip | Menyimpulkan alat yang digunakan untuk |  | √ |  | Alat yang digunakan untuk membatik | 28 | 5 | Esay |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | perancangan, pembuatan dan penyajian produk kerajinan dari bahan serat dan tekstil yang kreatif dan inovatif | membatik |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Menerangkan agar sebuah benda kerajinan bernilai jual tinggi |  | √ |  | Agar sebuah benda kerajinan bernilai jual tinggi | 7 | 3 | PG |
|  |  | Menjelaskan fungsi kemasan kerajinan serat | √ |  |  | Fungsi kemasan pada benda kerajinan serat alam | 9 | 3 | PG |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Menjelaskan serat alam tumbuhan kapas | √ |  |  | Serat alam tumbuhan kapas diolah menjadi tekstil | 8 | 3 | PG |
|  |  | Menyimpulkan langkah akhir cara pembuatan kerajinan dari kain flannel |  |  | √ | Langkah akhir cara pembuatan kerajinan dari kain flannel | 16 |  | PG |
|  |  | Menganalisis ciri jenis bahan sutra |  | √ |  | Ciri jenis bahan sutra | 11 | 3 | PG |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Menyimpulkan agar kain batik tidak pudar dan tidak cepat rusak |  |  | √ | Agar kain batik tidak pudar dan tidak cepat rusak | 10 | 3 | PG |
|  |  | Menejlaskan alat yang digunakan saat pembuatan kerajinan pelepah pisang | √ |  |  | Alat yang digunakan saat pembuatan kerajinan dari pelepah pisang | 12 | 3 | PG |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Menyimpulkan manfaat serat lycra yang tidak termasuk serat lyera |  | √ |  | Ada beberapa manfaat serat lycra yang tidak termasuk | 13 | 3 | PG |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Menjelaskan pengertian kain perca | √ |  |  | Kegiatan menyatukan kain-kain kecil yang di potong berpola simetris | 14 | 3 | PG |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Menyimpulkan serat binatang |  | √ |  | Bulu-bulu hewan bisa digunakan sebagai serat yang tidak termasuk serat binatang | 15 | 3 | PG |
| 3. | Memahami rancangan pembuatan penyajian dan pengemasan bahan pangan buah menjadi makanan dan minuman segar yanga da di wilayah setempat | Menjelaskan proses pematangan buah yang sudah berwarna merah | √ |  |  | Proses pematangan buah jika sudah berwarna merah tua | 16 | 3 | PG |
|  | Menunjukkan tempat pengolahan buah menjadi asinan di Jawa Barat | √ |  |  | Tempat yang terkenal dengan teknik pengolahan buah di Jawa Barat | 17 | 3 | PG |
|  |  | Menunjukkan bagian yang dikonsumsi pada buah alpukat | √ |  |  | Alpukat buah ini berbentuk lonjong bertekstur, lembut, bagian yang dikonsumsi | 22 | 3 | PG |
| 4. | Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman | Menjelaskan manfaat buah untuk penaykit demam berdarah | √ |  |  | Buah yang bermanfaat untuk penyakit demam berdarah | 21 | 3 | PG |
|  | Menyimpulkan teknik pengolahan buah agar tidak busuk saat musim buah |  | √ |  | Musim buah biasanya melimpah agar buah mangga tidak busuk diolah menjadi | 18 | 3 | PG |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | buah segar menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat | Menjelaskan bahan utama pengolahan buah menjadi manisan | √ |  |  | Bahan utama untuk membuat manisan | 19 | 3 | PG |
|  | Menjelaskan teknik pengolahan pangan buah untuk manisan | √ |  |  | Teknik pengolahan pangan buah untuk manisan | 20 | 3 | PG |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Menjelaskan pengolahan dodol mangga | √ |  |  | Teknik pengolahan dodol mangga | 25 | 3 | PG |
|  |  | Menjelaskan bahan utama produk olahan manisan mangga | √ |  |  | Produk olahan manisan mangga, bahan utamanya | 24 | 3 | PG |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Menjelaskan teknik pengolahan buah alpukat untuk menyajikannya | √ |  |  | Teknik pengolahan buah alpukat dibuat jus untuk menyajikannya | 23 | 3 | PG |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar menjadi produk pangan | Menjelaskan tahapan pengolahan pangan buah segar menjadi makanan yaitu Rujak Buah |  |  | √ | Jelaskan tahapan pengolahan pangan buah segar menjadi makanan Rujak Buah | 30 | 5 | Esay |
| 6. | Memahami rancangan pengolahan penyajian dan pengemasan bahan hasil sampling dari pengolahan makanan dan minuman sayuran menjadi produk pangan | Menyebutkan macam-macam sayuran yang dapat diolah menjadi makanan dan minuman |  | √ |  | Sebutkan macam-macam sayuran yang dapat diolah menjadi makanan dan minuman | 29 | 5 | Esay |

Indramayu,..........................

Mengetahui Kepala SMPN 1 Juntinyuat Penyusun

ROJAI, M.Pd. Nita Apriyani, S.Kom

NIP. 19730612 199802 1 002 NIP. 19840420 200901 2 005