

### KISI-KISI PENYUSUNAN SOAL UJIAN

Jenis Sekolah : SMP Negeri 1 Kesamben

Kurikulum Acuan : K13

Kelas : VII/semester 2

Tahun Pelajaran : 2014/2015

Semester : Genap

Bentuk Soal : Pilihan Ganda, Isian

Mata Pelajaran : PRAKARYA

Alokasi Waktu : 60 menit

Kompetensi Dasar	Indikator	materi	Indicator soal	Bentuk soal	No soal	
2	3	4	5	6	7	
3.1 Memahami konsep dan prosedur budidaya tanaman sayuran sesuai wilayah setempat	3.1.1 Pengertian tanaman sayuran	Budidaya tanaman sayuran	Peserta didik dapat menyebutkan pengertian dari tanaman sayuran	PG	1	
	3.1.2 Jenis tanaman (deskripsi) sayuran di wilayah setempat dan lainnya	Jenis- jenis tanaman budidaya sayuran	Peserta didik dapat menyebutkan contoh-contoh tanaman budidaya sayuran	PG	2	
	4.1 Mempraktikan budidaya tanaman sayuran berdasarkan konsep dan prosedur yang ada di wilayah setempat	3.1.3 Sarana produksi budidaya tanaman sayuran	Sarana budidaya tanaman sayuran	Peserta didik dapat mengetahui sarana yang dapat dijadikan media tanam tanaman budidaya	PG	3
		3.1.4 Teknik budidaya tanaman sayuran	Teknik budidaya tanaman sayuran	Memahami prosedur dan cara teknik budidaya tanaman	PG	4
Memahami teknik dalam perancangan budidaya tanaman sayuran	PG			5		
				Uraian	1	

3.2 Mengidentifikasi teknik modifikasi media tanam tanaman sayuran sesuai wilayah setempat	3.2.1 Pengertian media tanam tanaman sayuran	Jenis media tanam sayuran	Peserta didik dapat mengetahui jenis dari media tanaman sayuran	PG	6
4.2 Memodifikasi media tanam tanaman sayuran berdasarkan identifikasi sesuai wilayah setempat	3.2.3 Teknik modifikasi media tanam tanaman sayuran (hidroponik dan vertikultur)	Teknik modifikasi tanaman sayuran	Peserta didik dapat mengetahui pengertian modifikasi tanaman	PG	7
3.3 Memahami konsep dan prosedur budidaya tanaman obat sesuai wilayah setempat	3.3.2 Jenis tanaman (deskripsi) obat di wilayah setempat dan lainnya	Jenis- jenis tanaman budidaya sayuran	Peserta didik dapat mengetahui bagian-bagian pemanfaatan tanaman budidaya obat	PG	8
4.3 Mempraktikan budidaya tanaman obat berdasarkan konsep dan prosedur yang ada di wilayah setempat	3.3.3 Teknik budidaya tanaman obat	Teknik budidaya tanaman sayuran	Memahami teknik dalam perancangan budidaya tanaman sayuran	PG	9
				Uraian	2
3.4 Mengidentifikasi teknik modifikasi media tanam tanaman obat sesuai wilayah setempat	3.4.2 Jenis media tanam tanaman sayuran di wilayah setempat dan lainnya	Jenis –jenis media tanaman modifikasi	Peserta didik dapat mengetahui jenis-jenis media modifikasi yang tepat sesuai dengan lingkungan sekitar	PG	10
4.4 Memodifikasi media tanam tanaman obat berdasarkan identifikasi sesuai wilayah setempat					
3.1 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar	3.1.1 Minuman Segar	Pengertian minuman segar	Peserta didik dapat mengetahui pengertian minuman segar yang berasal dari tumbuhan/tanaman di lingkungan sekitar	PG	11

berdasarkan konsep dan					
------------------------	--	--	--	--	--

<p>prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.</p> <p>4.1 Menciptakan olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman segar sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat</p>	<p>3.1.2 Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan buah-buahan dan sayuran, baik yang khas di wilayah setempat maupun lainnya.</p>	<p>Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan buah-buahan dan sayuran</p>	<p>Peserta didik dapat mengetahui karakteristik buah-buahan yang dapat diolah menjadi minuman segar yang berasal dari tumbuhan/tanaman di lingkungan sekitar</p>	PG	12
			<p>Peserta didik dapat mengetahui karakteristik sayuran yang dapat diolah menjadi minuman segar yang berasal dari tumbuhan/tanaman di lingkungan sekitar</p>	PG	13
	<p>3.1.3 Teknik pengolahan minuman segar</p>	<p>Pengolahan minuman segar</p>	<p>Peserta didik dapat mengetahui teknik pengolahan buah-buahan dan sayuran di lingkungan sekitar</p>	PG	14
				Uraian	3
	<p>3.1.4 Prosedur/tahap pembuatan minuman segar sesuai yang ada di wilayah setempat</p>	<p>Tahapan Pembuatan minuman segar</p>	<p>Peserta didik dapat mengetahui tahapan pengolahan buah-buahan dan sayuran menjadi minuman segar di lingkungan sekitar</p>	PG	15
				PG	16
<p>3.1.5 Penyajian dan kemasan minuman segar</p>	<p>Penyajian dan kemasan minuman segar</p>	<p>Peserta didik dapat mengetahui cara penyajian olahan buah-buahan dan sayuran menjadi minuman segar di lingkungan sekitar</p>	PG	17	
<p>3.2 Menganalisis manfaat dan proses pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat.</p>	<p>3.2.1 Pengertian minuman kesehatan</p>	<p>Pengertian kesehatan minuman kesehatan</p>	<p>Peserta didik dapat mengetahui pengertian minuman kesehatan yang berasal dari tumbuhan/tanaman di lingkungan sekitar</p>	PG	18
<p>4.4 Membuat olahan pangan buah dan sayuran menjadi minuman kesehatan sesuai hasil analisis</p>	<p>3.2.2 Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan)</p>	<p>Karakteristik minuman kesehatan (jenis, manfaat,</p>	<p>Peserta didik dapat mengetahui karakteristik buah-buahan yang dapat diolah menjadi minuman segar yang berasal dari tumbuhan/tanaman di</p>	PG	19

dan bahan yang ada di wilayah setempat	bahan pangan buah-buahan dan sayuran, baik yang khas di wilayah setempat maupun lainnya	kandungan) bahan pangan buah-buahan dan sayuran	lingkungan sekitar	PG	20
				PG	21
	3.2.3 Teknik pengolahan minuman kesehatan	Teknik pengolahan minuman kesehatan	Peserta didik dapat mengetahui teknik pengolahan buah dan sayuran di lingkungan sekitar	PG	22
	3.2.4 Prosedur/tahap pembuatan minuman kesehatan sesuai yang ada di wilayah setempat	Prosedur/tahapan pembuatan minuman kesehatan	Peserta didik dapat mempraktikkan pembuatan minuman kesehatan daerah sekita dengan prosedur yang tepat	PG	23
	3.2.5 Penyajian dan kemasan minuman kesehatan	Penyajian minuman kesehatan	Peserta didik dapat mengetahui cara penyajian minuman kesehatan yang baik dan benar	PG	24
3.3 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan aneka olahan pangan buah dan sayuran menjadi makanan cepat saji yang sehat berdasarkan konsep dan prosedur berkarya sesuai wilayah setempat.	3.3.1 Pengertian makanan cepat saji	Makanan cepat saji	Peserta didik dapat mengetahui pengetahuan makanan cepat saji	PG	25
	3.3.2 Karakteristik (jenis, manfaat, kandungan) bahan pangan buah-buahan	Karakteristik makanan cepat saji	Peserta didik dapat mengetahui karakteristik ataupun ciri-ciri makanan cepat saji	PG	26
PG				27	
4.3 Menciptakan olahan pangan buah dan sayuran menjadi					

makanan cepat saji yang sehat sesuai rancangan dan bahan yang ada di wilayah setempat	dan sayuran, baik yang khas di wilayah setempat maupun lainnya			PG	28
				Uraian	4
	3.3.3 Teknik pengolahan makanan cepat saji	Teknik pengolahan makanan cepat saji	Peserta didik dapat mengetahui dan memahami teknik pengolahan makanan cepat saji	PG	29
				PG	30
				PG	31
3.3.5 Penyajian dan kemasan makanan cepat saji	Penyajian masakan cepat saji	Peserta didik dapat memilih bahan untuk menyajikan masakan cepat saji yang praktis, menarik dan higienis	PG	32	
3.4 Menganalisis manfaat dan proses olahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan	3.4.1 Pengertian hasil samping non pangan dari bahan pangan nabati	Pengertian hasil samping non pangan	Peserta didik dapat mengetahui fungsi dari pengolahan sebagai hasil utama dan juga hasil samping	PG	33
	4.4 Membuat olahan non pangan dari hasil samping bahan pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan	3.4.2 Berbagai jenis hasil samping non pangan dari bahan pangan nabati yang banyak terdapat di wilayah setempat maupun lainnya	Jenis-jenis hasil samping dari bahan pangan nabati	PG	34
PG				35	
Uraian				5	

	3.4.3 Prosedur/tahap pengolahan non pangan hasil samping dari pangan nabati menjadi bahan dasar kerajinan yang ada di wilayah setempat	Prosedur tahap pengolahan non pangan hasil samping nabati	Peserta didik dapat mengetahui perosedur dan juga tahapan pengolahan non pangan hasil samping nabati	PG	36
				PG	37
				PG	38
	3.4.4 Penyajian dan kemasan bahan dasar kerajinan dari olahan hasil samping pangan nabati	Penyajian kerajinan nabati	Peserta didik dapat mengetahui dan menambah kreatifitas mereka untuk membuat kemasan yang unik untuk mengemas kerajinan nabati	PG	39
				PG	40
3.5	3.4.5				

Mengetahui,  
Kepala SMP Negeri 1 Kesamben

Kesamben, 05 Agustus 2014  
Guru Mata Pelajaran

Drs. Agus Triwibowo Gunawan, M.Pd  
NIP. 19610109 198903 1 010

Caltira Rosiana, S.Pd  
NIP.

