Kisi-kisi dan Tingkat Kesulitan Soal ASAS Ganjil Prakarya Kelas VII TA 2026/2027

Komposisi: Mudah 15 soal (30%), Sedang 25 soal (50%), HOTS 10 soal (20%). Soal bergambar: nomor 3, 9, 12, 17, 20, 21, 29, 50.

No	Bentuk soal	Materi / indikator	Level kognitif	Tingkat kesulitan	Gambar
1	Pilihan ganda	Kandungan gizi buah	C1–C2	Mudah	-
2	Pilihan ganda	Manfaat buah bagi tubuh	C1–C2	Mudah	-
3	Pilihan ganda	Kandungan vitamin C (grafik)	C2–C3	Sedang	Ya
4	Pilihan ganda	Buah tropis	C1–C2	Mudah	-
5	Pilihan ganda	Tujuan pengolahan buah	C2–C3	Sedang	-
6	Pilihan ganda	Produk olahan buah segar	C1–C2	Mudah	-
7	Pilihan ganda	Teknik merebus	C1–C2	Mudah	-
8	Pilihan ganda	Olahan buah dengan blender	C1–C2	Mudah	-
9	Pilihan ganda	Analisis faktor keberhasilan selai (tabel)	C4	HOTS	Ya
10	Pilihan ganda	Pengawetan dengan gula	C2–C3	Sedang	-
11	Pilihan ganda	Langkah awal pengolahan	C1–C2	Mudah	-
12	Pilihan ganda	Alat penghalus buah (gambar)	C1–C2	Mudah	Ya
13	Pilihan ganda	Bahan keripik buah	C2–C3	Sedang	-
14	Pilihan ganda	Fungsi pengemasan	C2–C3	Sedang	-
15	Pilihan ganda	Penanganan buah busuk	C1–C2	Mudah	-
16	Pilihan ganda	Tekstur produk olahan	C2–C3	Sedang	-
17	Pilihan ganda	Memilih produk untuk pengiriman jauh (grafik)	C5	HOTS	Ya
18	Pilihan ganda	Buah untuk manisan	C2–C3	Sedang	-
19	Pilihan ganda	Bahan sirup buah	C2–C3	Sedang	-
20	Pilihan ganda	Ciri buah segar (gambar)	C2–C3	Sedang	Ya
21	Pilihan ganda	Perhitungan nilai tambah olahan (grafik)	C4	HOTS	Ya
22	Pilihan ganda	Olahan buah hasil fermentasi	C2–C3	Sedang	-
23	Pilihan ganda	Minuman olahan buah	C1–C2	Mudah	-
24	Pilihan ganda	Penanganan buah yang dipotong	C2–C3	Sedang	-
25	Pilihan ganda	Teknik menggoreng	C1–C2	Mudah	-

26	Pilihan ganda	Olahan dengan pembekuan	C2–C3	Sedang	-
27	Pilihan ganda	Fungsi air dalam jus	C2–C3	Sedang	-
28	Pilihan ganda	Analisis penyebab selai berjamur	C4	HOTS	-
29	Pilihan ganda	Evaluasi label kemasan (gambar)	C5	HOTS	Ya
30	Pilihan ganda	Evaluasi perilaku kebersihan dan keselamatan kerja	C5	HOTS	-
31	Pilihan ganda kompleks	Kandungan gizi buah	C1–C2	Mudah	-
32	Pilihan ganda kompleks	Buah untuk jus	C2–C3	Sedang	-
33	Pilihan ganda kompleks	Olahan dengan pengeringan	C2–C3	Sedang	-
34	Pilihan ganda kompleks	Memilih buah berkualitas	C2–C3	Sedang	-
35	Pilihan ganda kompleks	Alat pengolahan buah	C1–C2	Mudah	-
36	Pilihan ganda kompleks	Strategi mengembangkan usaha olahan buah	C5	HOTS	-
37	Pilihan ganda kompleks	Olahan dengan pemanasan	C2–C3	Sedang	-
38	Pilihan ganda kompleks	Analisis penyebab selai berjamur	C4	HOTS	-
39	Pilihan ganda kompleks	Bahan tambahan selai	C2–C3	Sedang	-
40	Pilihan ganda kompleks	Informasi pada kemasan	C2–C3	Sedang	-
41	Benar-salah	Manfaat buah	C1–C2	Mudah	-
42	Benar-salah	Cara pembuatan produk olahan	C2–C3	Sedang	-
43	Benar-salah	Pemilihan bahan pangan	C2–C3	Sedang	-
44	Benar-salah	Teknik pengolahan	C2–C3	Sedang	-
45	Benar-salah	Fungsi alat pengolahan	C2–C3	Sedang	-
46	Benar-salah	Fungsi kemasan dan label	C2–C3	Sedang	-
47	Benar-salah	Kebersihan dalam pengolahan	C1–C2	Mudah	-
48	Benar-salah	Contoh produk olahan buah	C2–C3	Sedang	-
49	Benar-salah	Analisis daya simpan manisan dan jus	C4	HOTS	-
50	Benar-salah	Analisis biaya, harga, dan keuntungan (tabel)	C4	HOTS	Ya