Kisi-Kisi ASAS Ganjil Prakarya Kelas VIII

Tahun Pelajaran 2026/2027 - SMP Negeri 167 Jakarta

Informasi ujian

Mata pelajaran	Prakarya (Pengolahan)
Kelas	VIII (Delapan)
Materi	Serelia dan Umbi-umbian serta Peralatannya
Waktu	90 menit
Jumlah soal	50 butir: 30 pilihan ganda (no. 1-30), 10 pilihan ganda kompleks (no. 31-40), 10 benar/salah (no. 41-50)

Materi yang diujikan

Soal berupa cerita pendek, sebagian disertai gambar atau tabel. Pahami konsepnya, jangan hanya menghafal.

Materi	Yang perlu kamu kuasai	Nomor soal
1. Mengenal serelia dan umbi-umbian	Membedakan serelia dari umbi-umbian; bagian tanaman yang dimakan; bahan dasar tepung (tapioka, terigu, maizena, gaplek); manfaat karbohidrat dan serat; membaca tabel kandungan energi.	PG: 1, 2, 3, 7, 23 PG kompleks: 31, 33 Benar/Salah: 41, 43
2. Peralatan tradisional dan modern	Nama dan fungsi alat (lesung dan alu, tampah, kukusan, dandang, rice cooker, oven, blender, spinner, mesin penggiling); mencocokkan alat tradisional dengan alat modern; memilih alat sesuai skala produksi.	PG: 4, 5, 8, 9, 11, 20, 22, 27, 29 PG kompleks: 32, 39 Benar/Salah: 42, 47
3. Teknik dan langkah pengolahan	Urutan membuat getuk, tepung beras, keripik, tape, tiwul, gaplek; cara mengukus; mengurangi HCN pada singkong dan rasa gatal pada talas; persiapan oven; penyebab hasil olahan gagal; menghitung susut bobot dan rendemen.	PG: 6, 10, 12, 14, 15, 18, 19, 24, 25, 26 PG kompleks: 34 Benar/Salah: 45, 46, 49
4. Keselamatan dan kesehatan kerja (K3)	Sikap aman saat mengupas dengan pisau, menggoreng, memakai blender, dan menjaga area kerja tetap bersih.	PG: 13 PG kompleks: 35, 36 Benar/Salah: 44
5. Penyimpanan, pengawetan, dan kemasan	Menyimpan beras dan umbi segar; memilih kemasan keripik; penyebab tiwul berjamur dan keripik melempem.	PG: 17, 21 PG kompleks: 37, 38 Benar/Salah: 48
6. Usaha dan perancangan produk	Menghitung harga pokok, harga jual, keuntungan; merancang produk sesuai syarat; mengelola limbah; menyusun tahapan produksi.	PG: 16, 28, 30 PG kompleks: 40 Benar/Salah: 50

Cara menjawab dan penilaian

Bagian	Cara menjawab	Skor per soal
A. Pilihan ganda (1-30)	Pilih satu jawaban yang paling benar	1 jika benar
B. PG kompleks (31-40)	Pilih semua jawaban benar sesuai jumlah yang diminta	2 jika semua benar dan lengkap; 1 jika sebagian benar tanpa pilihan salah
C. Benar/Salah (41-50)	Tentukan Benar atau Salah untuk 3 pernyataan	2 jika ketiganya benar; 1 jika dua benar

Skor maksimal 70. Nilai akhir = skor perolehan / 70 x 100.

Tips belajar

- Pahami alasan di balik setiap langkah, misalnya mengapa talas direndam air garam atau keripik dikemas kedap udara.
- Latih membaca tabel dan gambar, lalu tarik kesimpulan dari data.
- Ulangi hitungan keuntungan, susut bobot, dan rendemen sampai lancar.
- Kerjakan soal yang mudah lebih dahulu dan periksa kembali jawabanmu.

Detail Kisi-Kisi per Nomor Soal

Pada setiap nomor, kamu diharapkan mampu melakukan hal yang tertulis pada kolom Kemampuan yang diuji.

No	Bentuk	Materi	Kemampuan yang diuji
1	Pilihan Ganda	Mengenal serelia dan umbi-umbian	Mengidentifikasi contoh tanaman serelia
2	Pilihan Ganda	Mengenal serelia dan umbi-umbian	Menyebutkan bagian tanaman singkong sebagai sumber karbohidrat
3	Pilihan Ganda	Mengenal serelia dan umbi-umbian	Menjelaskan perbedaan serelia dan umbi-umbian
4	Pilihan Ganda	Peralatan tradisional dan modern	Menyebutkan alat tradisional pengolah padi
5	Pilihan Ganda	Peralatan tradisional dan modern	Menyebutkan peralatan modern pengolah serelia
6	Pilihan Ganda	Teknik dan langkah pengolahan	Menjelaskan alasan singkong mentah tidak boleh dikonsumsi
7	Pilihan Ganda	Mengenal serelia dan umbi-umbian	Menyebutkan bahan dasar tepung tapioka
8	Pilihan Ganda	Peralatan tradisional dan modern	Menjelaskan fungsi tampah
9	Pilihan Ganda	Peralatan tradisional dan modern	Menyebutkan proses pelepasan kulit gabah
10	Pilihan Ganda	Teknik dan langkah pengolahan	Menerapkan urutan langkah pembuatan getuk singkong
11	Pilihan Ganda	Peralatan tradisional dan modern	Memilih alat modern sesuai kebutuhan produksi
12	Pilihan Ganda	Teknik dan langkah pengolahan	Menerapkan cara menggunakan kukusan dan dandang
13	Pilihan Ganda	Keselamatan dan kesehatan kerja (K3)	Menerapkan K3 saat mengupas umbi
14	Pilihan Ganda	Teknik dan langkah pengolahan	Menerapkan penghilangan rasa gatal pada talas
15	Pilihan Ganda	Teknik dan langkah pengolahan	Menerapkan urutan pembuatan tepung beras
16	Pilihan Ganda	Usaha dan perancangan produk	Menghitung keuntungan usaha olahan umbi
17	Pilihan Ganda	Penyimpanan, pengawetan, dan kemasan	Menerapkan cara penyimpanan beras
18	Pilihan Ganda	Teknik dan langkah pengolahan	Menerapkan persiapan penggunaan oven
19	Pilihan Ganda	Teknik dan langkah pengolahan	Menerapkan pengawetan singkong menjadi gaplek
20	Pilihan Ganda	Peralatan tradisional dan modern	Memilih alat modern untuk meniriskan minyak
21	Pilihan Ganda	Penyimpanan, pengawetan, dan kemasan	Memilih kemasan produk olahan umbi
22	Pilihan Ganda	Peralatan tradisional dan modern	Menganalisis data perbandingan alat tradisional dan modern
23	Pilihan Ganda	Mengenal serelia dan umbi-umbian	Menganalisis data kandungan energi bahan pangan
24	Pilihan Ganda	Teknik dan langkah pengolahan	Menganalisis penyebab pencokelatan tepung ubi jalar
25	Pilihan Ganda	Teknik dan langkah pengolahan	Menganalisis penyebab getuk berserat dan keras
26	Pilihan Ganda	Teknik dan langkah pengolahan	Mengevaluasi cara kerja pembuatan keripik kentang
27	Pilihan Ganda	Peralatan tradisional dan modern	Mempertimbangkan pemilihan alat sesuai skala usaha
28	Pilihan Ganda	Usaha dan perancangan produk	Merancang produk olahan serelia dan umbi sesuai kriteria
29	Pilihan Ganda	Peralatan tradisional dan modern	Membandingkan fungsi alat tradisional dan modern

No	Bentuk	Materi	Kemampuan yang diuji
30	Pilihan Ganda	Usaha dan perancangan produk	Merancang solusi pengelolaan limbah pengolahan umbi
31	PG Kompleks	Mengenal serelia dan umbi-umbian	Mengidentifikasi tanaman serelia
32	PG Kompleks	Peralatan tradisional dan modern	Mengidentifikasi alat tradisional pengolah pangan
33	PG Kompleks	Mengenal serelia dan umbi-umbian	Menjelaskan manfaat serelia dan umbi bagi tubuh
34	PG Kompleks	Teknik dan langkah pengolahan	Menerapkan cara menghilangkan HCN pada singkong
35	PG Kompleks	Keselamatan dan kesehatan kerja (K3)	Menerapkan K3 saat menggoreng
36	PG Kompleks	Keselamatan dan kesehatan kerja (K3)	Menerapkan cara memakai blender/penghalus dengan aman
37	PG Kompleks	Penyimpanan, pengawetan, dan kemasan	Menerapkan cara menyimpan umbi segar
38	PG Kompleks	Penyimpanan, pengawetan, dan kemasan	Menganalisis penyebab tiwul berjamur
39	PG Kompleks	Peralatan tradisional dan modern	Mengevaluasi kelebihan dan kekurangan alat tradisional dan modern
40	PG Kompleks	Usaha dan perancangan produk	Merancang tahapan produksi keripik talas
41	Benar/Salah	Mengenal serelia dan umbi-umbian	Mengidentifikasi jenis serelia dan umbi
42	Benar/Salah	Peralatan tradisional dan modern	Mengklasifikasikan peralatan modern dan tradisional
43	Benar/Salah	Mengenal serelia dan umbi-umbian	Menyebutkan bahan dasar tepung dan umbi kering
44	Benar/Salah	Keselamatan dan kesehatan kerja (K3)	Menerapkan K3 pada praktik mengolah umbi
45	Benar/Salah	Teknik dan langkah pengolahan	Menghitung susut bobot dan rendemen gaplek
46	Benar/Salah	Teknik dan langkah pengolahan	Menerapkan tahapan pembuatan tape singkong
47	Benar/Salah	Peralatan tradisional dan modern	Memilih alat sesuai fungsi untuk olahan singkong
48	Benar/Salah	Penyimpanan, pengawetan, dan kemasan	Menganalisis penyebab keripik melempem
49	Benar/Salah	Teknik dan langkah pengolahan	Mengevaluasi hasil pembuatan nasi tiwul
50	Benar/Salah	Usaha dan perancangan produk	Mengevaluasi rencana harga jual produk bazar