

KISI-KISI SOAL ASTS GANJIL

Satuan Pendidikan	:	SMP NEGERI 167 JAKARTA
Mata Pelajaran	:	Prakarya (Pengolahan dan Kerajinan)
Fase / Kelas	:	D / VII
Semester	:	Ganjil
Cakupan Materi	:	Olahan pangan dari buah serta bahan serat tanaman dan hewan
Tujuan Pembelajaran	:	TP 1 Murid mengidentifikasi jenis, manfaat, dan produk olahan pangan dari buah. TP 2 Murid menerapkan tahapan, teknik, dan prinsip kebersihan pengolahan pangan buah sampai pengemasan. TP 3 Murid mengidentifikasi jenis, asal, dan karakteristik bahan serat tanaman dan hewan. TP 4 Murid menganalisis pengolahan bahan serat alam serta pemanfaatannya menjadi produk kerajinan bernilai guna.
Bentuk Soal	:	PG 20 butir, PGK 10 butir, BSK 10 butir (40 butir)
Rencana Pelaksanaan	:	Jumat, 18 September 2026
Alokasi Waktu	:	90 menit

Kisi-kisi disusun mengacu pada Alur Tujuan Pembelajaran dan Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran yang telah disahkan pada berkas Perangkat Perencanaan Pembelajaran semester berjalan. Seluruh butir mengukur penguasaan materi pokok yang tercantum pada cakupan materi di atas.

No.	TP	Materi Pokok	Indikator Soal	Bentuk	No. Soal	Level
1	TP 1	Pengertian bahan pangan buah	Disajikan ilustrasi penjualan olahan buah di kantin sekolah, murid menentukan asal bahan pangan buah.	PG	1	C2
2	TP 1	Tujuan dan manfaat pengolahan pangan buah	Disajikan kasus panen mangga yang melimpah, murid menyimpulkan tujuan utama pengolahan buah menjadi produk pangan.	PG	2	C2
3	TP 2	Teknik pengolahan pangan buah	Disajikan pendataan cara pengolahan beberapa produk buah, murid menentukan produk yang dibuat melalui proses penghancuran.	PG	3	C3
4	TP 2	Pemilihan bahan baku buah	Disajikan ilustrasi pemilihan buah di pasar, murid menentukan kriteria buah yang layak diolah.	PG	4	C3
5	TP 2	Alat pengolahan pangan buah	Disajikan situasi praktik pembuatan jus, murid memilih alat yang tepat untuk menghaluskan buah.	PG	5	C3
6	TP 2	Kebersihan dan sanitasi pengolahan	Disajikan kondisi buah yang masih kotor setelah dibeli, murid menjelaskan tujuan pencucian buah sebelum diolah.	PG	6	C2
7	TP 2	Teknik pengolahan pangan buah	Disajikan daftar produk pada pameran pangan, murid mengelompokkan produk yang diolah dengan teknik pengeringan.	PG	7	C3
8	TP 2	Bahan tambahan pada pembuatan selai	Disajikan resep pembuatan selai nanas, murid menjelaskan fungsi gula dalam proses tersebut.	PG	8	C2

No.	TP	Materi Pokok	Indikator Soal	Bentuk	No. Soal	Level
9	TP 2	Pengemasan produk olahan buah	Disajikan keluhan pembeli terhadap wadah produk selai, murid menentukan kriteria kemasan yang baik.	PG	9	C3
10	TP 2	Pengemasan dan pelabelan produk	Disajikan perbandingan penjualan dua kelompok manisan mangga, murid menganalisis cara meningkatkan daya tarik produk.	PG	10	C4
11	TP 3	Penggolongan serat alam	Disajikan dua contoh benang dari kapas dan bulu domba, murid menentukan istilah serat yang berasal dari tumbuhan.	PG	11	C2
12	TP 3	Serat tanaman	Disajikan daftar bahan serat di meja praktik, murid menentukan contoh serat yang berasal dari tumbuhan.	PG	12	C2
13	TP 3	Serat hewan	Disajikan ilustrasi pembelian syal berbahan bulu hewan ternak, murid menentukan nama serat yang dimaksud.	PG	13	C2
14	TP 3	Asal bahan serat hewan	Disajikan tayangan proses pemeliharaan ulat sutra, murid menentukan asal serat sutra.	PG	14	C2
15	TP 3	Bagian tumbuhan penghasil serat	Disajikan informasi pemanfaatan berbagai bagian tumbuhan oleh perajin, murid menentukan contoh serat yang berasal dari batang.	PG	15	C3
16	TP 4	Keunggulan bahan serat alam	Disajikan perbandingan tas anyaman eceng gondok dengan tas plastik, murid menganalisis keunggulan serat alam.	PG	16	C4
17	TP 4	Produk kerajinan berbahan serat alam	Disajikan daftar benda pada pameran kerajinan, murid menentukan produk yang dapat dibuat dari serat alam.	PG	17	C3
18	TP 4	Pengolahan bahan serat tanaman	Disajikan kondisi serat pelepah pisang yang baru diambil, murid menentukan perlakuan yang diperlukan sebelum dianyam.	PG	18	C3
19	TP 3	Karakteristik serat hewan	Disajikan pendataan bahan pakaian untuk cuaca dingin, murid menentukan serat hewan bertekstur lembut.	PG	19	C2
20	TP 4	Nilai ekonomi produk serat alam	Disajikan kasus pengolahan eceng gondok menjadi tas dan tikar, murid menyimpulkan manfaat pemanfaatan serat alam.	PG	20	C4
21	TP 2	Pemilihan bahan baku buah	Disajikan ilustrasi kondisi buah di pasar, murid menentukan beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memilih buah untuk diolah.	PGK	21	C3
22	TP 1	Produk olahan pangan buah	Disajikan gambar beberapa produk, murid memilih produk yang termasuk olahan pangan dari buah.	PGK	22	C2

No.	TP	Materi Pokok	Indikator Soal	Bentuk	No. Soal	Level
23	TP 2	Kebersihan dan sanitasi pengolahan	Disajikan penilaian kesiapan kelompok sebelum praktik, murid menentukan kegiatan menjaga kebersihan saat mengolah buah.	PGK	23	C3
24	TP 2	Faktor kualitas produk olahan buah	Disajikan perbandingan hasil selai dua kelompok dengan resep sama, murid menganalisis faktor yang memengaruhi kualitas produk.	PGK	24	C4
25	TP 2	Pelabelan produk olahan buah	Disajikan pertanyaan pembeli tentang bahan dan masa aman produk, murid menentukan informasi yang perlu ada pada kemasan.	PGK	25	C3
26	TP 3	Serat tanaman	Disajikan bahan serat di meja praktik, murid memilah bahan yang termasuk serat berasal dari tumbuhan.	PGK	26	C2
27	TP 3	Serat hewan	Disajikan koleksi bahan kerajinan di laboratorium, murid memilah bahan yang termasuk serat berasal dari hewan.	PGK	27	C2
28	TP 4	Pengolahan bahan serat tanaman	Disajikan kondisi serat daun pandan yang baru dipanen, murid menentukan kegiatan pengolahan sebelum bahan dianyam.	PGK	28	C3
29	TP 4	Produk kerajinan berbahan serat alam	Disajikan benda-benda pada pameran kerajinan, murid memilih produk yang dapat dibuat dari bahan serat alam.	PGK	29	C3
30	TP 4	Keunggulan bahan serat alam	Disajikan hasil perbandingan produk anyaman eceng gondok dan produk plastik, murid menganalisis keunggulan pemanfaatan serat alam.	PGK	30	C4
31	TP 2	Pemilihan bahan baku buah	Disajikan ilustrasi pemilihan bahan salad buah, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang mutu dan kebersihan bahan.	BSK	31	C4
32	TP 2	Teknik dan alat pengolahan pangan buah	Disajikan tahapan praktik pembuatan jus mangga, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang produk, alat, dan pencucian bahan.	BSK	32	C4
33	TP 2	Pengemasan dan pelabelan produk	Disajikan rencana penjualan selai pada bazar sekolah, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang fungsi kemasan dan label.	BSK	33	C5
34	TP 2	Pembuatan selai buah	Disajikan proses pembuatan selai nanas, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang bahan dan proses pemasakan selai.	BSK	34	C4

No.	TP	Materi Pokok	Indikator Soal	Bentuk	No. Soal	Level
35	TP 1	Manfaat pengolahan pangan buah	Disajikan kasus panen pisang yang melimpah, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang produk olahan, nilai ekonomi, dan keamanan pangan.	BSK	35	C5
36	TP 3	Asal bahan serat alam	Disajikan contoh bahan serat kapas, wol, dan sutra, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang asal masing-masing serat.	BSK	36	C4
37	TP 3	Bahan serat dan bahan alam untuk kerajinan	Disajikan pemanfaatan rami dan bambu oleh perajin, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang asal dan pemanfaatan bahan.	BSK	37	C4
38	TP 4	Pengolahan bahan serat tanaman	Disajikan kondisi serat pelepah pisang sebelum dianyam, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang tahap pembersihan dan pengeringan.	BSK	38	C4
39	TP 3	Serat hewan dan serat tanaman	Disajikan pendataan bahan pakaian di rumah, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang asal serat sutra, wol, dan kapas.	BSK	39	C4
40	TP 4	Pemanfaatan serat alam	Disajikan pengolahan eceng gondok menjadi tas dan tikar, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang pemanfaatan dan nilai ekonomi serat alam.	BSK	40	C5

Keterangan: PG = pilihan ganda, PGK = pilihan ganda kompleks, BSK = benar-salah kompleks, U = uraian. Baris yang tidak terpakai dihapus; baris ditambahkan bila jumlah butir lebih dari 40.

Acuan Level Kognitif

Level	Kategori	Uraian
C1	Mengingat	Menyebutkan atau mengenali kembali istilah, prinsip, dan fakta
C2	Memahami	Menjelaskan makna, menafsirkan, atau memberi contoh
C3	Menerapkan	Menggunakan konsep pada situasi baru yang serupa
C4	Menganalisis	Menguraikan hubungan antarbagian, membandingkan, menemukan sebab
C5	Mengevaluasi	Menilai ketepatan, memberi pertimbangan berdasarkan kriteria
C6	Mencipta	Menyusun rancangan atau solusi baru dari unsur yang tersedia

Petunjuk pengisian: kolom TP diisi kode tujuan pembelajaran sesuai ATP; kolom Materi Pokok diisi lingkup materi yang diujikan; kolom Indikator Soal diisi rumusan perilaku murid yang diukur, diawali penyebutan stimulus (contoh: "Disajikan tabel, murid menentukan ..."); kolom Bentuk diisi PG/PGK/BSK; kolom Level diisi C1–C6.