

KISI-KISI SOAL ASTS GANJIL

Satuan Pendidikan	:	SMP NEGERI 167 JAKARTA
Mata Pelajaran	:	Prakarya (Pengolahan)
Fase / Kelas	:	D / VIII
Semester	:	Ganjil
Cakupan Materi	:	Pengolahan bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi menjadi produk pangan
Tujuan Pembelajaran	:	TP 1 Murid mengidentifikasi jenis dan karakteristik bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi serta produk olahannya. TP 2 Murid menerapkan tahapan persiapan bahan, teknik pengolahan, dan prinsip kebersihan dalam pengolahan pangan lokal. TP 3 Murid menganalisis dan mengevaluasi faktor yang memengaruhi mutu, tekstur, daya simpan, dan pengemasan produk olahan pangan. TP 4 Murid merancang produk olahan pangan lokal yang inovatif sesuai kebutuhan konsumen dan perhitungan biaya.
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 3	Faktor mutu dan daya simpan produk olahan	Disajikan kasus keripik singkong yang cepat melempem, murid menganalisis penyebab utamanya.	PG	1	C4
2	TP 1	Jenis bahan pangan sereal, kacang-kacangan, dan umbi	Disajikan daftar bahan pangan yang tersedia di rumah, murid mengelompokkan bahan berdasarkan jenisnya.	PG	2	C3
3	TP 2	Tahapan pembuatan tepung dari umbi	Disajikan kasus tepung singkong yang beraroma kurang sedap dan berwarna kecokelatan, murid menentukan tindakan perbaikan prosesnya.	PG	3	C4
4	TP 3	Komposisi bahan dan tekstur produk	Disajikan kasus donat bertepung lokal yang tidak mengembang, murid menganalisis penyesuaian komposisi bahan yang diperlukan.	PG	4	C4
5	TP 3	Pengaruh takaran bahan terhadap tekstur	Disajikan kasus puding ubi ungu yang terlalu lembek, murid menganalisis faktor penyebabnya.	PG	5	C4
6	TP 4	Pemilihan produk sesuai karakteristik konsumen	Disajikan tiga alternatif produk jagung beserta profil konsumen, murid menentukan produk yang paling layak dipilih.	PG	6	C5
7	TP 3	Teknik dan suhu penggorengan	Disajikan hasil penggorengan keripik ubi yang cepat berwarna cokelat, murid mengevaluasi teknik pengolahan yang digunakan.	PG	7	C5

No.	TP	Materi Pokok	Indikator Soal	Bentuk	No. Soal	Level
8	TP 3	Daya simpan produk olahan	Disajikan kasus bola-bola singkong berbahan kelapa parut segar, murid menentukan keputusan untuk meningkatkan daya simpan produk.	PG	8	C5
9	TP 3	Pengemasan dan pelabelan produk	Disajikan kondisi produk jagung tanpa label pada pameran, murid mengevaluasi perbaikan agar produk layak dipasarkan.	PG	9	C5
10	TP 4	Perencanaan usaha dan perhitungan biaya	Disajikan dua rancangan usaha beserta hasil survei konsumen, murid menentukan keputusan yang paling rasional.	PG	10	C5
11	TP 3	Penyimpanan dan perubahan mutu produk	Disajikan kesimpulan siswa tentang kerusakan produk kacang tanah, murid menilai ketepatan kesimpulan tersebut.	PG	11	C5
12	TP 2	Kebersihan dan sanitasi pengolahan	Disajikan prosedur penggunaan satu sumber air untuk beberapa keperluan, murid menilai prosedur tersebut dari aspek kebersihan.	PG	12	C5
13	TP 4	Inovasi produk olahan pangan lokal	Disajikan tugas kewirausahaan berbahan singkong, murid menentukan rancangan produk yang menunjukkan kemampuan mencipta.	PG	13	C6
14	TP 4	Peningkatan nilai ekonomi bahan pangan lokal	Disajikan kondisi ubi jalar yang hanya dijual mentah, murid merancang produk untuk meningkatkan nilai ekonominya.	PG	14	C6
15	TP 4	Rancangan produk pangan sehat	Disajikan tujuan membuat camilan jagung yang sehat dan rendah minyak, murid menentukan ide produk yang sesuai.	PG	15	C6
16	TP 4	Rancangan produk olahan kacang-kacangan	Disajikan kriteria produk yang mudah dibawa dan berdaya simpan baik, murid menentukan rancangan olahan kacang-kacangan yang sesuai.	PG	16	C6
17	TP 4	Konsep produk berbasis selera konsumen	Disajikan hasil pengamatan selera konsumen dan ketersediaan bahan, murid menentukan konsep produk yang paling kreatif.	PG	17	C6
18	TP 4	Nilai guna, estetika, dan ekonomi produk	Disajikan kriteria nilai guna, estetika, dan ekonomi, murid menentukan rancangan produk sereal yang memenuhi seluruh kriteria.	PG	18	C6
19	TP 4	Strategi pengembangan produk	Disajikan tema bazar pangan lokal produk modern, murid menentukan strategi pengembangan produk berbahan ubi ungu.	PG	19	C6

No.	TP	Materi Pokok	Indikator Soal	Bentuk	No. Soal	Level
20	TP 4	Inovasi produk dan uji coba	Disajikan hasil analisis masalah produk keripik singkong di pasaran, murid menentukan rancangan inovasi produk yang disertai uji coba.	PG	20	C6
21	TP 1	Kelompok bahan pangan sereal	Disajikan beberapa bahan pangan yang dibawa guru, murid memilih bahan yang termasuk kelompok sereal.	PGK	21	C2
22	TP 1	Kelompok bahan pangan umbi-umbian	Disajikan pendataan bahan pangan di dapur sekolah, murid memilih bahan yang termasuk kelompok umbi-umbian.	PGK	22	C2
23	TP 2	Pemilihan bahan baku sereal	Disajikan kondisi beras yang lama disimpan, murid menentukan ciri beras yang layak digunakan untuk pengolahan.	PGK	23	C3
24	TP 1	Produk olahan berbahan jagung	Disajikan beberapa produk pangan yang dijual di warung, murid memilih produk yang bahan bakunya berasal dari jagung.	PGK	24	C3
25	TP 2	Tahap persiapan bahan	Disajikan rangkaian kegiatan sebelum pengolahan keripik singkong, murid menentukan kegiatan yang termasuk tahap persiapan bahan.	PGK	25	C3
26	TP 3	Faktor mutu produk olahan	Disajikan kasus keripik singkong yang kurang renyah, murid menganalisis faktor penyebabnya.	PGK	26	C4
27	TP 3	Pelabelan produk olahan	Disajikan pertanyaan pengunjung bazar tentang bahan dan masa aman produk, murid menentukan informasi yang perlu ada pada label kemasan.	PGK	27	C3
28	TP 3	Manfaat pengolahan bahan pangan	Disajikan rencana pengolahan ubi jalar menjadi stik berbumbu, murid menentukan manfaat pengolahan tersebut.	PGK	28	C4
29	TP 2	Kebersihan dan sanitasi pengolahan	Disajikan pengamatan perilaku siswa saat praktik, murid menentukan perilaku yang menunjukkan penerapan kebersihan.	PGK	29	C3
30	TP 4	Pertimbangan penentuan produk	Disajikan kondisi modal terbatas dan selera konsumen, murid menentukan hal yang perlu dipertimbangkan sebelum memilih produk.	PGK	30	C4
31	TP 2	Persiapan bahan sebelum pengolahan	Disajikan kasus pengolahan beras yang bercampur kotoran, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang pemilihan dan pembersihan bahan.	BSK	31	C4

No.	TP	Materi Pokok	Indikator Soal	Bentuk	No. Soal	Level
32	TP 3	Pengendalian mutu bahan pangan	Disajikan kondisi jagung dengan tingkat kesegaran berbeda, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang pemeriksaan dan pemisahan bahan.	BSK	32	C5
33	TP 3	Keseragaman bahan dan proses penggorengan	Disajikan hasil penggorengan keripik singkong yang tidak seragam, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang pengaruh ketebalan irisan.	BSK	33	C4
34	TP 3	Pengendalian proses pengukusan	Disajikan dua percobaan pengukusan ubi jalar, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang lama pengukusan dan perlunya uji coba.	BSK	34	C5
35	TP 4	Survei konsumen dalam perancangan produk	Disajikan hasil survei sederhana terhadap teman sekelas, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang dasar perancangan produk.	BSK	35	C5
36	TP 3	Pengaruh kondisi bahan awal terhadap produk	Disajikan dua percobaan pembuatan nasi goreng kemasan, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang tekstur bahan awal dan konsistensi rasa.	BSK	36	C4
37	TP 3	Evaluasi komposisi bahan produk	Disajikan dua percobaan pembuatan brownies tepung jagung, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang komposisi bahan dan penggunaan pewarna.	BSK	37	C5
38	TP 4	Pertimbangan pemilihan rancangan produk	Disajikan beberapa alternatif produk berbahan umbi, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang dasar pemilihan dan penyusunan rancangan.	BSK	38	C5
39	TP 4	Perbaikan produk berdasarkan uji coba	Disajikan hasil uji coba tiga varian popcorn jagung, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang perbaikan produk sesuai hasil evaluasi.	BSK	39	C5
40	TP 4	Kriteria dan pengujian ulang rancangan produk	Disajikan proses penilaian beberapa alternatif rancangan produk beras dan jagung, murid menentukan benar atau salah pernyataan tentang kriteria pemilihan dan uji coba ulang.	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

Level	Kategori	Uraian
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.