

**KISI-KISI UJIAN SEKOLAH BERSTANDAR NASIONAL
SEKOLAH MENENGAH PERTAMA / MADRASAH TSANAWIYAH
TAHUN PELAJARAN 2018/2019**

Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan (Pengolahan)

Kurikulum : 2013

A. TEORI

Level Kognitif	Lingkup Materi	
	Rancangan	Produk/Hasil dan Pengemasan
Pengetahuan dan Pemahaman • mengidentifikasi • menunjukkan • membedakan • mengelompokkan • menjelaskan • dan lain-lain	Peserta didik memiliki pengetahuan dan pemahaman rancangan tentang : – aneka olahan pangan (buah atau sayuran) – aneka olahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi – aneka olahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan jadi dan setengah jadi	Peserta didik memiliki pengetahuan dan pemahaman produk/hasil dan pengemasan tentang : – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari aneka buah atau sayuran – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping dari aneka buah atau sayuran – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan jadi (siap konsumsi) di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi – makanan di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan jadi di wilayah setempat dari pangan setengah jadi hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)

Level Kognitif	Lingkup Materi	
	Rancangan	Produk/Hasil dan Pengemasan
		– aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)
Aplikasi • mengidentifikasi • mengklasifikasi • menginterpretasi • menghitung • mendeskripsikan • memprediksi • mengurutkan • membandingkan • menerapkan • memodifikasi • dll	Peserta didik dapat mengaplikasi rancangan tentang : – aneka olahan pangan (buah atau sayuran) – aneka olahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi – aneka olahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan jadi dan setengah jadi	Peserta didik dapat mengaplikasi produk/hasil dan pengemasan tentang : – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari aneka buah atau sayuran – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping dari aneka buah atau sayuran – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan jadi (siap konsumsi) di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi – makanan di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan jadi di wilayah setempat dari pangan setengah jadi hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)
Penalaran dan logika • Menemukan • Menyimpulkan • Menggabungkan	Peserta didik memiliki penalaran dan logika dalam mengkaji rancangan tentang : – aneka olahan pangan (buah atau sayuran)	Peserta didik memiliki penalaran dan logika dalam mengkaji produk/hasil dan pengemasan tentang : – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari aneka buah atau sayuran

Level Kognitif	Lingkup Materi	
	Rancangan	Produk/Hasil dan Pengemasan
• Menganalisis • Memecahkan masalah • Dan lain-lain	– aneka olahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi – aneka olahan hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) menjadi makanan jadi dan setengah jadi	– aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping dari aneka buah atau sayuran – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan jadi (siap konsumsi) di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi – makanan di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan jadi di wilayah setempat dari pangan setengah jadi hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)

B. PRAKTIK

Level Psikomotorik	Produk/Hasil, Penyajian dan Pengemasan
Meniru • Mencontoh • Mengikuti • Mengulang • Mereplikasi	Peserta didik mampu meniru pembuatan produk/hasil, penyajian dan pengemasan berdasarkan contoh yang sudah ada tentang: – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari aneka buah atau sayuran – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping dari aneka buah atau sayuran – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan jadi (siap konsumsi) di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi – makanan di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan jadi di wilayah setempat dari pangan setengah jadi hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)
Manipulasi • Menambahkan • Mencampur • Memilah • Mengubah	Peserta didik mampu memanipulasi pembuatan produk/hasil, penyajian dan pengemasan dengan petunjuk atau arahan guru tentang : – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari aneka buah atau sayuran – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping dari aneka buah atau sayuran – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan jadi (siap konsumsi) di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi – makanan di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan jadi di wilayah setempat dari pangan setengah jadi hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)

Level Psikomotorik	Produk/Hasil, Penyajian dan Pengemasan
Presisi • Mengganti • Mendemonstrasi • Membuat secara tepat	Peserta didik mampu membuat produk/hasil, penyajian dan pengemasan secara presisi (tepat) berdasarkan pengetahuan dan ketrampilan yang dimiliki sebelumnya tentang : – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari aneka buah atau sayuran – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping dari aneka buah atau sayuran – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan jadi (siap konsumsi) di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi – makanan di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan jadi di wilayah setempat dari pangan setengah jadi hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)
Artikulasi • Menyesuaikan • Mengintegrasikan • Memodifikasi • Merumuskan	Peserta didik mampu mengartikulasikan pembuatan produk/hasil, penyajian dan pengemasan sesuai dengan keinginan sendiri tentang : – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari aneka buah atau sayuran – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping dari aneka buah atau sayuran – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan jadi (siap konsumsi) di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi – makanan di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan jadi di wilayah setempat dari pangan setengah jadi hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)
Naturalisasi • Menginovasi • Mengembangkan	Peserta didik mampu membuat produk/hasil, penyajian dan pengemasan secara natural (alamiah) dengan inovasi/kreasi sendiri tentang : – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari aneka buah atau sayuran

Level Psikomotorik	Produk/Hasil, Penyajian dan Pengemasan
• Mencipta	– aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping dari aneka buah atau sayuran – minuman dan makanan sehat di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – pangan jadi (siap konsumsi) di wilayah setempat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi – makanan di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan setengah jadi di wilayah setempat dari hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – pangan jadi di wilayah setempat dari pangan setengah jadi hasil peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut) – aneka pangan di wilayah setempat dari hasil samping peternakan (daging, telur, susu) dan perikanan (ikan, udang, cumi, rumput laut)

*****Satuan Pendidikan dapat memilih salah satu aspek dan level ketrampilan serta lingkup materi sesuai dengan kondisi sekolah**