

**DOKUMEN PENTING**

**RAHASIA**

# **ASESMEN SUMATIF AKHIR JENJANG SMP TAHUN PELAJARAN 2024/2025**



## **PRAKARYA**

Sabtu , 24 Mei 2025

09.30 – 11.00 (120 menit)

**YAYASAN SOSIAL DAN PENDIDIKAN MIFTAHUL JANNAH  
SMP NU MIFTAHUL JANNAH  
2025**

| MATA PELAJARAN |
|----------------|
|----------------|

|                |            |
|----------------|------------|
| Mata Pelajaran | : Prakarya |
|----------------|------------|

|         |       |
|---------|-------|
| Jenjang | : SMP |
|---------|-------|

| WAKTU PELAKSANAAN |
|-------------------|
|-------------------|

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| Hari/Tanggal | : Sabtu, 23 Mei 2025 |
|--------------|----------------------|

|     |                 |
|-----|-----------------|
| Jam | : 09.30 – 11.00 |
|-----|-----------------|

| PETUNJUK UMUM |
|---------------|
|---------------|

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Periksalah Naskah Soal yang Anda terima sebelum mengerjakan soal yang meliputi:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Kelengkapan jumlah halaman dan urutannya</li> <li>b. Kelengkapan nomor soal dan urutannya</li> </ol> </li> <li>2. Laporkan kepada pengawas ruang ujian apabila terdapat lembar soal, nomor soal yang tidak lengkap atau tidak urut, rusak, robek atau terlipat untuk memperoleh gantinya.</li> <li>3. Tulislah nama dan Nomor Peserta Ujian Anda pada kolom yang disediakan di halaman pertama soal ujian.</li> <li>4. Gunakan pensil 2B.</li> <li>5. Jika terjadi kesalahan dalam mengisi, hapus sebersih mungkin dengan karet penghapus kemudian ganti dengan jawaban yang menurut Anda benar.</li> <li>6. Dilarang menggunakan kalkulator, HP, tabel matematika atau alat bantu hitung lainnya.</li> <li>7. Periksalah pekerjaan Anda sebelum diserahkan kepada pengawas ruang ujian.</li> <li>8. Lembar soal tidak boleh dicoret-coret.</li> </ol> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| IDENTITAS PESERTA UJIAN |
|-------------------------|
|-------------------------|

|      |   |
|------|---|
| Nama | : |
|------|---|

|               |   |
|---------------|---|
| Nomor Peserta | : |
|---------------|---|

**SELAMAT MENGERJAKAN**

**Berdoalah sebelum mengerjakan soal**

**Kerjakan dengan jujur, karena kejujuran adalah cermin kepribadian**

**I. Soal pilihan ganda. Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat dengan cara memberi tanda silang ( X ) pada huruf A, B, C, atau D.**

1. Kemasan yang paling aman untuk makanan awetan agar terhindar dari uap air, sinar matahari dan udara adalah ....
  - A. Logam
  - B. Gelas
  - C. Plastik
  - D. Kertas
2. Pengawetan dengan menguapkan sebagian air dalam bahan pangan dengan energy panas dinamakan ....
  - A. Pelayuan
  - B. Pengeringan
  - C. Pengasapan
  - D. Pengasinan
3. Alat-alat untuk membuat kaos sablon antara lain .....
  - A. Cat warna
  - B. Krayon
  - C. Alat penyaput Screen
  - D. Lakban
4. Hasil olahan ikan berupa siomay, kaki naga, nugget, dan otak-otak biasanya menggunakan bahan olahan dari jenis ikan ....
  - A. Mas
  - B. Gurami
  - C. Bandeng
  - D. Kakap
5. Pada proses pembuatan batik , lilin malam mempunyai fungsi sebagai.....
  - A. Mencegah warna luntur
  - B. Mempertegas goresan pada batik
  - C. Merintang warna supaya tidak masuk pada serat kain pada bagian yang diinginkan
  - D. Memberi warna
6. Untuk membantu pertumbuhan dan menjaga kesehatan ungags , yang diperlukan adalah ....
  - A. Vitamin
  - B. Hormone
  - C. Energy
  - D. Obat

**II. Pilihan ganda kompleks.** Untuk soal nomor 7 sampai dengan 12 , jawablah pertanyaan di bawah dengan cara memberi tanda centang (✓), pilihlah semua jawaban yang benar dari jawaban yang disediakan (jawaban bisa lebih dari satu)

7. Dibawah ini yang termasuk bahan nabati yang digunakan dalam memasak mie aceh

- ☐ Mie basah
- ☐ Bawang putih
- ☐ Udang
- ☐ Daging kambing

8. Berikut ini adalah bahan nabati yang tergolong rempah-rempah.

- ☐ Lengkuas
- ☐ Kunyit
- ☐ Asam
- ☐ Temu lawak

9. Dibawah ini yang merupakan kegiatan budidaya unggas petelur.

- ☐ Penyediaan bibit
- ☐ Pemeliharaan
- ☐ Penyediaan kandanag
- ☐ Penyediaan karyawan

10. Dibawah ini yang merupakan bahan untuk membuat hiasan tapestry .

- ☐ Kayu spanram
- ☐ Ember
- ☐ Zat pewarna
- ☐ Kursi

11. Dibawah ini yang merupakan fungsi untuk melindungi produk dari benturan dan cuaca serta memberikan kemudahan untuk membawa.

- ☐ Produk
- ☐ Kemasan
- ☐ Brand
- ☐ Kerajinan tekstil

12. Dibawah ini yang merupakan ciri-ciri hewan ungags .

- ☐ Bersayap
- ☐ Bekaki
- ☐ Memiliki paruh
- ☐ Berekor

**III. Menjodohkan. Untuk soal nomor ... sampai dengan .... Pasangkanlah pertanyaan di sebelah kiri dengan memilih jawaban yang tepat di sebelah kanan!**

| Pertanyaan                                                                                                               | Pilihan jawaban             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 13. Kegiatan memamerkan produk kerajinan tekstil untuk memperkenalkan inovasi terbaru dalam desain dan teknik pembuatan. | A. Palembang                |
| 14. Rencana kegiatan pameran produk kerajinan yang ditulis dalam bentuk rancangan kerja yang dilaksanakan.               | B. Kalimantan timur         |
| 15. Ungas air yang memiliki badan lebih gemuk dan bergerak lebih lamban.                                                 | C. Grilling                 |
| 16. Memasak bahan makanan dengan cara dibakar langsung diatas bara api.                                                  | D. Pameran produk kerajinan |
| 17. Ayam cincane                                                                                                         | E. Proposal                 |
| 18. Pempek atau Empek-empek                                                                                              | F. Mentok                   |
|                                                                                                                          | G. Ayam                     |

**IV. Untuk soal nomor 19 sampai dengan 24 , Nyatakan “Benar atau Salah” untuk pernyataan-pernyataan berikut ini!**

| Pernyataan                                                                                                            | Pilihan   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                                                                       | Benar (B) | Salah (S) |
| 19. Daging dan ikan termasuk dalam makanan pokok                                                                      |           |           |
| 20. Keju termasuk olahan hewani                                                                                       |           |           |
| 21. Penggunaan bahan tekstil sintesis dalam kerajinan tekstil modern, tidak sepenuhnya menggantikan peran bahan alami |           |           |
| 22. Untuk membantu pertumbuhan dan menjaga kesehatan ungags , yang diperlukan adalah vitamin                          |           |           |

|                                                                                                                                 |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 23. Hasil olahan ikan berupa siomay, kaki naga, nugget, dan otak-otak biasanya menggunakan bahan olahan dari jenis ikan bandeng |  |  |
| 24. Memasak bahan makanan dengan cara dibakar langsung diatas bara api menggunakan kompor                                       |  |  |

**V. Isian singkat. Untuk soal nomor 26 sampai 30 , jawablah pertanyaan berikut dengan singkat!**

25. Pemberitahuan kabar atau berita yang disampaikan melalui media televise merupakan contoh penerapan teknologi .....
26. Label halal pada produk dikeluarkan oleh .....
27. Olahan daging sapi lunak yang didalam kaleng disebut .....
28. Serat sintesis yang terbuat dari produk minyak bumi adalah .....
29. Ayam yang digunakan untuk fungsi keindahan baik pada suara maupun bulunya adalah .....
30. Setelah menentukan tujuan pameran , langkah selanjutnya adalah menentukan .....