**KUNCI JAWABAN PAT**

**PENILAIAN AKHIR TAHUN**

**MATA PELAJARAN : PRAKARYA**

**KELAS / SEMESTER : 7/2**

**TAHUN PELAJARAN 20.../20...**

**I. PILIHAN GANDA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | C | 11 | D | 21 | A | 31 | D |
| 2 | A | 12 | B | 22 | C | 32 | A |
| 3 | D | 13 | A | 23 | D | 33 | D |
| 4 | B | 14 | D | 24 | A | 34 | C |
| 5 | D | 15 | B | 25 | B | 35 | A |
| 6 | A | 16 | B | 26 | B | 36 | B |
| 7 | C | 17 | C | 27 | C | 37 | C |
| 8 | C | 18 | A | 28 | B | 38 | D |
| 9 | D | 19 | D | 29 | B | 39 | A |
| 10 | A | 20 | B | 30 | C | 40 | C |

**II. Uraian**

1. Limbah anorganik kain perca adalah salah satu bahan kerajinan yang mudah di buat. Tuliskan alasannya!

**Karena bahan yang mudah di dapat serta mudah pula dalam membuat hasil kerajinan dari limbah lunak anorganik.**

2. Tuliskan tahapan-tahapan dan alat-alat dalam pembuatan "sayur asem" beserta dengan bahan dan bumbu yang diperlukan dalam proses pembuatannya dengan menggunakan protokol kesehatan!

Tahapan pembuatan:

**1. Siapkan bahan dan bumbu, cuci bersih bahan sayuran asam dan bumbu-bumbu.**

**2. Ulek bumbu dan geprek lengkuas. Rebus air, setelah mendidih masukkan bumbu, hingga meresap.**

**3. Setelah bumbu meresap masukkan sayuran dan asam, tambahkan garam, gula putih dan penyedap rasa.**

**4. Rebus hingga matang. bila sudah sesuai selera, sayur asem siap disajikan.**

**Alat-alat :**

**Panci, Kuali, Spatula, Sendok sayur**

3. Tuliskan kandungan gizi/nutrisi dari sayuran berwarna ungu.

**Asam ellagic, vitamin A, vitamin B2, vitamin C, kalium, serat, dan fenol**

4. Putri akan membuat fried chicken di dapur rumahnya, teknik apakah yang akan digunakan oleh Putri dalam proses pembuatannya!

**Teknik deep frying**

5. Tuliskan minimal 3 macam hasil samping sayuran yang diambil manfaatnya pada bagian kulitnya!

**Kentang, melinjo, bawang merah/putih**