

**KISI-KISI UJIAN SEKOLAH BERSTANDAR NASIONAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN/MADRASAH ALIYAH KEJURUAN  
TAHUN PELAJARAN 2018/2019**

**Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian**  
**Kurikulum : 2013**

Level Kognitif	Lingkup Materi			
	Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Dasar Pengendalian Mutu Hasil Pertanian dan Perikanan	Keamanan Pangan
<b>Pengetahuan dan Pemahaman</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mengelompokkan</li> <li>- mengidentifikasi</li> <li>- menjelaskan</li> <li>- menerangkan</li> <li>- menyebutkan</li> <li>- memberi contoh</li> <li>- mengenali</li> </ul>	Siswa mampu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengelompokkan komoditas hasil pertanian</li> <li>• Mengidentifikasi               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ jenis komoditas hasil pertanian dan tingkat kemudahan rusak/daya tahan, kesamaan sifat agronomi,</li> <li>○ jenis-jenis kerusakan bahan hasil pertanian.</li> </ul> </li> <li>• Menjelaskan prinsip dan teknik-teknik sortasi dan grading bahan sesuai dengan standar yang berlaku/standar konsumen</li> <li>• Menerangkan pengertian dan tujuan membersihkan/ mengepris/ menyangi /<i>dressing/ trimming</i> dan <i>skinning</i>/kupas kulit (penghilangan kulit) bahan sesuai dengan standar yang berlaku/ standar konsumen</li> </ul>	Siswa mampu : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ prinsip dari pengecilan ukuran</li> <li>○ teknik pengendalian kandungan air dalam pengolahan</li> </ul> </li> <li>• Menyebutkan :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ macam-macam metode pengendalian air dalam pengolahan</li> <li>○ beberapa jenis bahan aditif yang diijinkan</li> </ul> </li> <li>• Menerangkan faktor yang mempengaruhi teknik pengendalian fermentasi</li> <li>• Memberi contoh jenis kerusakan akibat fermentasi, yang kurang baik,</li> <li>• Mengenali hama dan penyakit gudang</li> </ul>	Siswa mampu : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ mutu bahan hasil pertanian</li> <li>○ kriteria benda asing yang ada pada beras/bahan hasil pertanian</li> </ul> </li> <li>• Mengelompokkan komoditas bahan hasil pertanian berdasarkan klas mutu , faktor mutu dan kerusakan mekanis</li> <li>• Mengidentifikasi karakteristik buah mangga sesuai dengan standar SNI</li> </ul>	Siswa mampu : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjelaskan perundangan makanan halal</li> <li>• Memberi contoh penerapan <i>Hazard Analysis &amp; Critical Control Point (HACCP)</i></li> </ul>

Level Kognitif	Lingkup Materi			
	Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Dasar Pengendalian Mutu Hasil Pertanian dan Perikanan	Keamanan Pangan
<b>Aplikasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- menerapkan</li> <li>- menerapkan</li> <li>- menghitung</li> <li>- mengklasifikasikan</li> <li>- memilih</li> <li>- mengukur</li> </ul>	Siswa mampu : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menerapkan :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ sortasi dan grading dengan dengan peralatan yang tepat</li> <li>○ prinsip dan teknik-teknik membersihkan/ mengepris/menyiangi bahan sesuai dengan standar yang berlaku/ standar konsumen</li> <li>○ proses pengemasan</li> </ul> </li> <li>• Menentukan :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ teknik mengemas bahan hasil pertanian</li> <li>○ metode pembersihan yang tepat</li> </ul> </li> <li>• Menghitung prosentase bahan rusak hasil sortasi/grading</li> <li>• Mengklasifikasikan hasil sortasi/grading bahan hasil pertanian</li> </ul>	Siswa mampu : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menentukan :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang tepat</li> <li>○ proses pengendalian kandungan air bahan,</li> </ul> </li> <li>• Menerapkan :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ teknik konversi bahan untuk mempengaruhi dalam proses pengolahan</li> <li>○ dasar pengawetan</li> </ul> </li> <li>• Menghitung dosis penggunaan bahan kimiawi dalam proses</li> <li>• Memilih metode yang tepat dalam penggunaan suhu tinggi</li> </ul>	Siswa mampu : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menghitung :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ persentase benda asing dalam beras/ BHP lainnya</li> <li>○ jumlah bahan kimia dengan ( %) untuk membuat larutan garam</li> </ul> </li> <li>• Menggukur/ mengkalibrasi alat ukur gelas</li> <li>• Mengklasifikasi alat gelas dan non gelas yang digunakan dalam analisis gravimetri</li> <li>• Menerapkan pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara fisis-mekanis dan mikroanalisis</li> </ul>	Siswa mampu menerapkan : <ul style="list-style-type: none"> <li>• sanitasi pada industri pengolahan pangan</li> <li>• GMP</li> <li>• HACCP Pengolahan tahu</li> <li>• sanitasi industri dalam pengolahan hasil pertanian dan perikanan</li> </ul>
<b>Penalaran dan Logika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- menyimpulkan</li> <li>- memecahkan</li> <li>- menganalisis</li> <li>- membandingkan</li> <li>- mendeteksi</li> <li>- merencanakan</li> <li>- merancang</li> </ul>	Siswa mampu menyimpulkan bahwa prinsip menumpuk dan mengangkat bahan sesuai dengan standar yang berlaku/standar konsumen	Siswa mampu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memecahkan masalah yang terjadi pada pembuatan tape ketan</li> <li>• Menganalisis mekanisme kerja masing-masing BTM yang digunakan dalam pembuatan roti manis</li> <li>• Membandingkan produk pengawetan metode</li> </ul>	Siswa mampu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis prinsip pengujian bahan hasil pertanian dan perikanan secara Organoleptis</li> <li>• Memecahkan masalah yang terjadi apabila di laboratorium tersiram bahan kimia asam pekat</li> </ul>	Siswa mampu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis penyusunan bagan alir, dan konfirmasi bagan alir di lapangan</li> <li>• Merencanakan Penentuan batas-batas kritis (<i>critical limits</i>) pada tiap Titik Kendali Kritis (TKK)</li> <li>• Merancang sistem pemantauan untuk setiap</li> </ul>

Level Kognitif	Lingkup Materi			
	Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan	Dasar Pengendalian Mutu Hasil Pertanian dan Perikanan	Keamanan Pangan
		pengeringan secara konvensional dan modern	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendeteksi adanya bahan tambahan makanan yang tidak diijinkan pihak yang berwenang</li> </ul>	TKK dan penetapan tindakan perbaikan