📘 RENCANA PEMBELAJARAN MENDALAM (RPM)

Nama Sekolah: SMP Negeri Satu Atap 1 Paju Epat
Penyusun: Bobie, S.Pd.
Mata Pelajaran: Prakarya
Fase: D (Kelas VII)
Semester: Ganjil
Tahun Pelajaran: 2025/2026
Jumlah Pertemuan: 9 Pertemuan (2 JP/pertemuan)

---

1. 🧩 Identifikasi Peserta Didik

- **Pengetahuan awal**: Sebagian besar peserta didik telah mengenal berbagai jenis buah dan produk olahannya (jus, selai, keripik) namun belum memahami potensi hasil sampingnya.
- **Minat belajar**: Tinggi, terutama dalam kegiatan praktik membuat produk makanan ringan yang unik dan menarik.
- **Latar belakang**: Mayoritas berasal dari keluarga petani atau masyarakat agraris yang memiliki akses terhadap buah lokal.
- **Kebutuhan belajar**: Peserta didik memerlukan kegiatan kontekstual, praktik langsung, dan berbasis proyek agar pembelajaran lebih bermakna.
- **Aspek lainnya**: Keterbatasan alat sederhana dan bahan perlu diatasi dengan kreativitas dan kolaborasi.

---

2. 📚 Materi Pelajaran

🔍 **Analisis Materi:**

- **Jenis pengetahuan**: Pengetahuan konseptual (pengolahan pangan, limbah organik) dan prosedural (langkah-langkah pengolahan).
- **Relevansi**: Mendorong pengurangan limbah dan peningkatan kreativitas wirausaha lokal.
- **Tingkat kesulitan**: Menengah – dapat dicapai melalui bimbingan langsung dan kolaborasi kelompok.
- **Struktur materi**:

1. Jenis dan potensi hasil samping buah
2. Pemanfaatan hasil samping menjadi pangan
3. Teknik dan proses pengolahan
4. Higiene dan sanitasi
5. Praktik produk olahan
6. Evaluasi mutu dan presentasi hasil

- **Integrasi nilai dan karakter**: Peduli lingkungan, tanggung jawab, kreatif, mandiri, dan kerja sama.

---

3. 💠 Dimensi Profil Pelajar Pancasila

✅ DPL2 Kewargaan
✅ DPL3 Penalaran Kritis
✅ DPL4 Kreativitas
✅ DPL5 Kolaborasi
✅ DPL6 Kemandirian

---

4. 🎯 Capaian Pembelajaran (Fase D – Prakarya)

Peserta didik mampu memahami dan mempraktikkan teknik pengolahan bahan pangan lokal, termasuk pemanfaatan bahan hasil samping, dengan memperhatikan prosedur kerja, keselamatan, kebersihan, serta mempertimbangkan keberlanjutan lingkungan dan nilai ekonomi produk.

---

5. 🔗 Lintas Disiplin Ilmu

- **IPA**: Pemahaman tentang bahan organik, pembusukan, dan kebersihan.
- **IPS**: Wirausaha dan ekonomi keluarga.
- **Bahasa Indonesia**: Menyusun laporan dan mempresentasikan hasil produk.
- **Informatika**: Pencarian informasi digital dan pembuatan label produk.

---

6. 🎯 Tujuan Pembelajaran

(Setiap pertemuan mencakup 1–2 indikator, dibuat untuk 9 pertemuan – akan dijabarkan di bagian lanjutan pertemuan)

---

7. 📌 Topik Pembelajaran

"Pengolahan Bahan Hasil Samping Buah Segar Menjadi Produk Pangan Bernilai Guna"

---

8. 🎓 Praktik Pedagogis

- Pembelajaran Berbasis Proyek (Project-Based Learning)
- Pembelajaran Kontekstual
- Pembelajaran Berbasis Masalah (Problem-Based Learning)

---

9. 🤝 Kemitraan Pembelajaran

- Guru IPA dan Bahasa Indonesia
- Orang tua/wali murid
- Pengusaha lokal (UMKM olahan makanan)
- Tokoh masyarakat/petani buah lokal

---

10. 🌱 Lingkungan Pembelajaran

- Kelas/laboratorium praktik
- Halaman sekolah (untuk praktik dan pengeringan)
- LMS sekolah (jika tersedia)
- Budaya belajar kolaboratif dan reflektif

---

11. 💻 Pemanfaatan Digital

- Pencarian resep dan video tutorial pengolahan pangan
- Forum diskusi dan presentasi digital

- Dokumentasi dan evaluasi berbasis aplikasi (Google Form, Canva, dll.)

📅 **Pertemuan 1**

🎯 **Tujuan Pembelajaran:**

Peserta didik mampu mengidentifikasi berbagai jenis bahan hasil samping dari pengolahan makanan dan minuman buah segar secara mandiri dan berkelompok.

🔄 **Kegiatan Pembelajaran:**

Kegiatan Awal (15 menit):

- Guru membuka pelajaran dengan salam, doa, dan apersepsi tentang produk olahan buah.
- Tanya jawab: “Apa yang kalian lakukan dengan kulit buah setelah membuat jus?”
- Menyampaikan tujuan pembelajaran dan manfaatnya.

Kegiatan Inti (60 menit):

- **Memahami**:
  Peserta didik menyimak penjelasan guru tentang hasil samping buah (kulit, biji, ampas, tangkai) dan melihat contoh fisiknya.
- **Mengaplikasi**:
  Peserta didik bekerja dalam kelompok kecil mengamati hasil samping buah dan mencatat jenis-jenisnya.
- **Merefleksi**:
  Peserta didik menuliskan perbedaan antara bahan utama dan hasil samping, lalu mendiskusikannya dalam kelompok.

Kegiatan Penutup (15 menit):

- Menyimpulkan hasil diskusi.
- Guru memberikan penguatan.
- Menugaskan peserta didik untuk mencari 5 contoh limbah buah di rumah.

..... , … Juli 20..

Mengetahui,
Kepala Sekolah ...

Guru Mata Pelajaran

.....
.....

NIP.

NIP.