

Rencana Pembelajaran Mendalam (RPM)

Nama Sekolah: SMP Negeri Satu Atap 1 Paju Epat

Penyusun: Bobie, S.Pd.

Mata Pelajaran: Prakarya

Fase: D (Kelas VII)

Jumlah Pertemuan: 12 Pertemuan (24 JP)

Semester: Ganjil

Tahun Pelajaran: 2025/2026

1. Identifikasi Peserta Didik

- **Pengetahuan awal:** Umumnya peserta didik telah mengenal berbagai jenis buah secara umum, namun belum mengetahui teknik pengolahan menjadi makanan/minuman.
 - **Minat:** Tinggi, karena berkaitan dengan makanan favorit dan potensi usaha rumahan.
 - **Latar belakang:** Mayoritas peserta didik berasal dari keluarga petani atau pelaku usaha kecil yang berkaitan dengan bahan pangan.
 - **Kebutuhan belajar:** Memerlukan pembelajaran yang kontekstual, praktik langsung, dan relevan dengan kehidupan sekitar.
 - **Aspek lainnya:** Variasi kemampuan motorik halus, keterbatasan alat di rumah, dan belum terbiasa dengan kebersihan standar industri makanan.
-

2. Analisis Materi Pelajaran

- **Jenis pengetahuan:** Pengetahuan faktual, prosedural, dan konseptual.
- **Relevansi:** Sangat relevan dengan kehidupan sehari-hari dan peluang kewirausahaan.
- **Tingkat kesulitan:** Sedang, memerlukan keterampilan praktis dan pemahaman sanitasi pangan.
- **Struktur materi:**
 - Jenis-jenis buah lokal dan impor
 - Kandungan gizi dan manfaat buah

- Teknik pengolahan makanan dari buah
 - Teknik pengolahan minuman dari buah
 - Prosedur kebersihan dan sanitasi
 - Praktik pengolahan dan evaluasi hasil
 - **Nilai dan karakter:** Mandiri, teliti, bertanggung jawab, peduli terhadap kebersihan, kerja sama, kreatif.
-

3. Dimensi Profil Pelajar Pancasila yang Dikembangkan:

- ☑ DPL2 Kewargaan
 - ☑ DPL3 Penalaran Kritis
 - ☑ DPL4 Kreativitas
 - ☑ DPL5 Kolaborasi
 - ☑ DPL6 Kemandirian
 - ☑ DPL7 Kesehatan
-

4. Capaian Pembelajaran (CP) – Fase D (Kelas VII)

"Peserta didik mampu memahami, menerapkan, dan mengevaluasi teknik pengolahan bahan pangan hasil tanaman menjadi makanan dan minuman serta menunjukkan sikap bertanggung jawab terhadap kebersihan, keamanan pangan, dan keberlanjutan lingkungan."

5. Lintas Disiplin Ilmu

- IPA (gizi, zat dalam buah, fermentasi)
 - IPS (potensi usaha lokal)
 - Bahasa Indonesia (membaca dan menulis prosedur)
 - Informatika (mencari informasi digital)
 - PPKn (tanggung jawab dan kerja sama)
-

6. Tujuan Pembelajaran dan Topik Pembelajaran (12 Pertemuan)

Pertemuan Tujuan Pembelajaran		Topik
1	Mengidentifikasi berbagai jenis buah lokal dan impor	Jenis-jenis buah
2	Menjelaskan kandungan gizi dan manfaat buah	Gizi dan manfaat buah
3	Menjelaskan prinsip dasar pengolahan buah menjadi makanan	Teknik dasar pengolahan makanan dari buah
4	Menjelaskan prinsip dasar pengolahan buah menjadi minuman	Teknik dasar pengolahan minuman dari buah
5	Menyusun alat dan bahan pengolahan makanan dari buah	Persiapan pengolahan makanan
6	Menyusun alat dan bahan pengolahan minuman dari buah	Persiapan pengolahan minuman
7	Menerapkan teknik pengolahan buah menjadi makanan	Praktik membuat selai/manisan/keripik
8	Menerapkan teknik pengolahan buah menjadi minuman	Praktik membuat jus/sirup/smoothie
9	Mengevaluasi hasil olahan makanan dari buah	Penilaian produk makanan buah
10	Mengevaluasi hasil olahan minuman dari buah	Penilaian produk minuman buah
11	Mempresentasikan hasil produk dan prosedur pengolahan	Presentasi dan penilaian teman sebaya
12	Merefleksikan manfaat pengolahan buah dalam kehidupan dan wirausaha	Refleksi dan rencana wirausaha kecil

7. Praktik Pedagogis

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

- Pembelajaran Inkuiri
 - Kolaboratif
-

8. Kemitraan Pembelajaran

- **Lingkungan Sekolah:** Guru IPA, Guru Bahasa Indonesia
 - **Lingkungan Luar Sekolah:** Orang tua, pelaku UMKM makanan-minuman, puskesmas (gizi)
 - **Mitra Profesional:** Dunia usaha makanan lokal, koperasi sekolah
-

9. Lingkungan Pembelajaran

- **Fisik:** Laboratorium/ruang prakarya, dapur sekolah, lapangan terbuka
 - **Virtual:** Google Classroom, WhatsApp Group, Youtube (tutorial)
 - **Budaya:** Lingkungan kolaboratif, partisipatif, disiplin kerja
-

10. Pemanfaatan Digital

- Pencarian resep dan teknik melalui internet
- Tutorial pengolahan via video
- Evaluasi produk melalui dokumentasi digital
- Penggunaan kuis daring (Kahoot, Quizizz)
- Penilaian reflektif melalui Google Form

Rencana Pembelajaran Mendalam – Pertemuan 1

Topik: Jenis-jenis Buah

Tujuan Pembelajaran:

Peserta didik dapat mengidentifikasi berbagai jenis buah lokal dan impor yang dapat diolah menjadi makanan dan minuman melalui diskusi kelompok dan eksplorasi visual, serta mampu mengelompokkan buah berdasarkan jenis dan potensi olahannya.

Alokasi Waktu: 2 JP (2 × 40 menit)

● Kegiatan Awal (10-15 menit)

- **Orientasi dan apersepsi:**

Guru mengajak peserta didik menyebutkan buah-buahan yang mereka kenal dan sukai. Guru menunjukkan gambar atau buah asli (jika tersedia), lalu mengaitkan dengan tema pengolahan buah menjadi makanan/minuman.

- **Motivasi:**

Guru menyampaikan manfaat mempelajari buah dan pengolahannya, termasuk peluang wirausaha kecil.

- **Tujuan Pembelajaran:**

Guru menjelaskan tujuan pembelajaran hari ini dan kegiatan yang akan dilakukan.

● Kegiatan Inti (60 menit)

- ◆ **Tahap 1: Memahami (20 menit)**

- Guru menayangkan atau membagikan gambar berbagai buah lokal dan impor (misalnya: mangga, nanas, pisang, apel, anggur, stroberi).
- Guru menjelaskan perbedaan antara buah lokal dan impor serta ciri-ciri umum tiap jenis (berdasarkan musim, tekstur, rasa, ketersediaan, dll).
- Diskusi kelas mengenai buah yang mudah ditemukan di lingkungan sekitar.

- ◆ **Tahap 2: Mengaplikasi (25 menit)**

- Peserta didik dibagi ke dalam 4-5 kelompok kecil.
- Masing-masing kelompok diberikan tugas:
 - a. Menyusun daftar buah lokal dan buah impor.
 - b. Mengelompokkan buah berdasarkan potensi olahannya: *bisa dijadikan makanan, minuman, atau keduanya*.
 - c. Menulis satu contoh ide olahan dari masing-masing buah (misalnya: mangga → jus mangga; pisang → keripik pisang).

- ◆ **Tahap 3: Merefleksi (15 menit)**

- Tiap kelompok mempresentasikan hasil diskusinya secara singkat.
- Guru dan peserta didik lainnya memberikan tanggapan.
- Guru mengajak peserta didik merenungkan pertanyaan:

“Apa manfaat mengenal jenis-jenis buah dan potensi pengolahannya?”

“Apakah ada buah yang sering kamu lihat tapi belum pernah kamu pikirkan bisa diolah?”

Kegiatan Penutup (10-15 menit)

- Guru menyimpulkan hasil pembelajaran hari ini: jenis-jenis buah, potensi olahan, dan pentingnya mengenali buah lokal.
- Guru memberi penguatan terhadap buah lokal sebagai potensi ekonomi.
- Penugasan ringan:

Buat daftar minimal 5 buah yang ada di rumah atau lingkungan sekitarmu. Catat juga: apakah bisa diolah menjadi makanan, minuman, atau keduanya.

- Guru memberi informasi bahwa pertemuan berikutnya akan membahas kandungan gizi dan manfaat buah.
-

Catatan Kebutuhan

- **Media:** Gambar buah, video pendek, tabel klasifikasi
- **Alat:** Kertas plano, spidol, kartu buah
- **Sumber belajar:** Buku Prakarya kelas VII, video pengenalan buah, observasi langsung jika memungkinkan

Kepala Sekolah

Tampu Langit,

Guru Mapel

.....

.....