

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 Sampung 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.)

17 Pertemuan 3

Tujuan Pembelajaran:

Peserta didik mampu mengklasifikasikan bahan hasil samping berdasarkan jenis buah dan karakteristiknya.

Kegiatan Pembelajaran:

Kegiatan Awal (15 menit):

- Menyapa dan mengulas materi sebelumnya.
- Menampilkan contoh nyata kulit buah, biji, ampas, dll.

Kegiatan Inti (60 menit):

- Memahami:
Guru menjelaskan cara klasifikasi bahan hasil samping (berdasarkan tekstur, warna, fungsi).
- Mengaplikasi:
Peserta didik membuat diagram klasifikasi bahan hasil samping buah berdasarkan karakteristiknya.
- Merefleksi:
Peserta didik menjelaskan hasil klasifikasi secara bergantian di depan kelas.

Kegiatan Penutup (15 menit):

- Menyimpulkan hasil pembelajaran.
- Menugaskan peserta didik membuat daftar bahan hasil samping dari buah lokal di sekitar rumah.

Mengetahui,
Kepala Sekolah ...

NIP.

....., ... Juli 20..

Guru Mata Pelajaran

NIP.

