

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 3

Topik: Teknik Dasar Pengolahan Makanan dari Buah

Tujuan Pembelajaran:

Peserta didik dapat menjelaskan prinsip dasar dan teknik pengolahan buah menjadi makanan seperti manisan, selai, atau keripik secara lisan dan tertulis, serta menunjukkan sikap teliti dan bertanggung jawab terhadap proses pengolahan.

Alokasi Waktu: 2 JP (2 × 40 menit)

● Kegiatan Awal (10–15 menit)

- **Apersepsi:**
Guru menampilkan beberapa contoh makanan dari buah seperti selai nanas, manisan mangga, keripik pisang (bisa berupa fisik asli atau gambar).
- **Diskusi pemantik:**

“Apa saja jenis makanan dari buah yang pernah kalian makan atau lihat?”

“Menurut kalian, bagaimana cara membuat keripik dari pisang?”

- **Tujuan Pembelajaran:**
Guru menyampaikan tujuan kegiatan belajar hari ini: mengenal prinsip dan teknik dasar pengolahan buah menjadi makanan.
-

● Kegiatan Inti (60 menit)

♦ *Tahap 1: Memahami (20 menit)*

- Guru menjelaskan pengertian pengolahan makanan dari buah, meliputi:
 - a. Mengubah buah menjadi produk yang lebih tahan lama.
 - b. Menambah nilai jual buah.
 - c. Menyesuaikan rasa/tekstur sesuai selera konsumen.
- Guru memperkenalkan teknik dasar pengolahan makanan dari buah, antara lain:
 - Pengeringan: membuat keripik, manisan kering.
 - Perebusan dan pemanasan: membuat selai, manisan basah.
 - Pemanisan dan fermentasi ringan.
 - Pengemasan sederhana.

♦ *Tahap 2: Mengaplikasi (25 menit)*

- Peserta didik dibagi ke dalam beberapa kelompok.
- Masing-masing kelompok diberi satu jenis makanan olahan buah (keripik, selai, manisan) dan diminta:
 - Menelusuri langkah pembuatannya (bisa lewat teks, video, atau penjelasan guru).
 - Menyusun diagram alur proses dari bahan mentah → bahan jadi.
- Kelompok kemudian menggambar atau menulis urutan langkah-langkah pengolahan.

♦ *Tahap 3: Merefleksi (15 menit)*

- Beberapa kelompok mempresentasikan hasilnya.
- Guru dan siswa lain memberikan umpan balik.
- Refleksi pribadi:

“Teknik mana yang menurutmu paling mudah dan mengapa?”

“Apa yang harus diperhatikan agar makanan dari buah tetap aman dikonsumsi?”

● Kegiatan Penutup (10–15 menit)

- Guru dan peserta didik menyimpulkan bahwa pengolahan makanan dari buah memerlukan teknik yang sesuai agar aman, menarik, dan tahan lama.
- Guru memberikan penguatan bahwa teknik dasar ini akan digunakan dalam praktik pertemuan mendatang.
- Penugasan rumah:

Cari satu resep olahan makanan dari buah yang mudah dibuat di rumah. Bawa bahan atau gambarnya di pertemuan ke-5 untuk persiapan praktik.

- Guru menyampaikan bahwa pertemuan berikutnya akan membahas teknik pengolahan buah menjadi minuman.
-

📎 Catatan Kebutuhan

- Media: Video tutorial singkat, gambar makanan buah, teks prosedur
- Alat bantu: Lembar kerja, spidol, alat tulis
- Sumber belajar: Buku Prakarya, video YouTube edukatif, infografik diagram alur

Kepala Sekolah

Tampu Langit,

Guru Mapel

.....

.....