

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 7

Topik: Praktik Pengolahan Buah Menjadi Makanan

Tujuan Pembelajaran:

Peserta didik dapat mempraktikkan langkah-langkah pengolahan buah menjadi makanan sederhana (seperti selai, keripik, atau manisan), dengan memperhatikan aspek kebersihan, keselamatan kerja, dan kerja sama kelompok.

Alokasi Waktu: 2 JP (2 × 40 menit)

● Kegiatan Awal (10–15 menit)

- **Apersepsi:**
Guru menanyakan kembali persiapan yang telah dilakukan:

“Siapa yang membawa bahan dan alat hari ini?”

“Apa jenis olahan makanan dari buah yang akan kelompokmu buat?”

- **Motivasi:**
Guru memberikan semangat dan mengingatkan pentingnya kerja sama, kebersihan, dan keselamatan selama praktik.
 - **Tujuan Pembelajaran:**
Guru menjelaskan bahwa hari ini peserta didik akan mempraktikkan pengolahan buah menjadi makanan sederhana dengan alat dan bahan yang tersedia.
-

● Kegiatan Inti (60 menit)

♦ *Tahap 1: Memahami (10 menit)*

- Guru mengulang secara ringkas prosedur pengolahan sesuai jenis produk:
 - Selai: perebusan buah, pencampuran gula, pengentalan.
 - Keripik: pengirisan, perendaman, penggorengan.
 - Manisan: perendaman buah dalam larutan gula, pengeringan/perebusan.
- Guru menekankan kembali prosedur kebersihan dan keselamatan (misalnya: hati-hati saat menggunakan pisau atau wajan panas).

♦ *Tahap 2: Mengaplikasi (35 menit)*

- Setiap kelompok mulai praktik sesuai rencana mereka:
 - Membersihkan alat dan bahan.
 - Menjalankan proses pengolahan sesuai langkah.
 - Mengamati tekstur, warna, dan aroma hasil olahan.
- Guru mengamati dan membimbing tiap kelompok, mencatat ketepatan langkah dan kebersihan kerja.
- Peserta didik mendokumentasikan proses mereka (foto atau catatan kegiatan).

♦ *Tahap 3: Merefleksi (15 menit)*

- Kelompok menyampaikan:

- o Nama produk, langkah yang dilakukan, dan kendala saat praktik.
- Guru memberikan tanggapan terhadap hasil praktik masing-masing kelompok.
- Refleksi individu (lisan atau tertulis):

“Apa tantangan yang kamu hadapi saat praktik tadi?”

“Apa yang akan kamu perbaiki jika mengulang kegiatan ini?”

Kegiatan Penutup (10–15 menit)

- Guru memfasilitasi simpulan pembelajaran:
 - o Proses pengolahan makanan dari buah memerlukan ketelitian, kebersihan, dan kerja sama.
- Evaluasi formatif:
Guru memberikan umpan balik atas proses, bukan hanya hasil akhir.
- Penugasan ringan:

Tulis langkah-langkah pengolahan yang telah kamu lakukan hari ini dalam bentuk laporan singkat.

- Guru memberi informasi bahwa pertemuan berikutnya (Pertemuan 8) akan praktik membuat minuman dari buah.
-

Catatan Kebutuhan

- Media: Panduan praktik, lembar observasi guru
- Alat bantu: Kompor portable, pisau, talenan, wajan, baskom, spatula, piring saji
- Sumber belajar: Buku Prakarya, prosedur olahan makanan lokal, referensi daring

Kepala Sekolah

Tampu Langit,

Guru Mapel

.....

.....