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 9

Topik: Evaluasi Hasil Olahan Makanan dari Buah

Tujuan Pembelajaran:

Peserta didik dapat mengevaluasi hasil pengolahan makanan dari buah berdasarkan aspek rasa, tekstur, aroma, tampilan, dan kebersihan, serta memberikan umpan balik membangun kepada kelompok lain secara santun dan objektif.

Alokasi Waktu: 2 JP (2 × 40 menit)

- Kegiatan Awal (10–15 menit)
 - Apersepsi:
 Guru mengulas kembali praktik pembuatan makanan dari buah di pertemuan ke-7.
 - Diskusi pemantik:

"Menurut kalian, bagaimana cara menilai makanan buatan kita sendiri dan teman lain dengan adil?"

"Apa saja kriteria makanan yang baik?"

 Tujuan Pembelajaran:
 Guru menyampaikan bahwa hari ini peserta didik akan menilai produk olahan makanan buah dengan kriteria yang objektif.

- Kegiatan Inti (60 menit)
- Tahap 1: Memahami (15 menit)
 - Guru menjelaskan indikator penilaian produk makanan dari buah, yaitu:
 - Rasa (keseimbangan manis/asam, kesegaran)
 - o Tekstur (renyah, lembut, kenyal)
 - o Aroma (segar, khas buah)
 - o Tampilan (warna, kemasan, kebersihan)
 - o Sanitasi proses (cara kerja kelompok: cuci tangan, bersih alat)
 - Guru membagikan lembar penilaian produk antar kelompok dan menjelaskan cara mengisinya secara objektif dan santun.
- Tahap 2: Mengaplikasi (30 menit)
 - Setiap kelompok:
 - Menyajikan produk olahan makanan buah mereka untuk dinilai kelompok lain.
 - Mempresentasikan proses pengolahan secara singkat (2-3 menit): bahan, teknik, dan kendala.
 - Kelompok lain mencicipi dan menilai menggunakan lembar evaluasi yang sudah disiapkan.
 - Guru berkeliling untuk mengamati interaksi dan memberikan bimbingan.
- Tahap 3: Merefleksi (15 menit)

• Guru memandu refleksi:

Tiap kelompok membaca kembali hasil evaluasi dari kelompok lain dan menuliskan
 2 poin kekuatan dan 1 hal yang bisa diperbaiki.

Kegiatan Penutup (10-15 menit)

- Guru dan peserta didik menyimpulkan bahwa evaluasi sangat penting untuk perbaikan kualitas produk dan proses kerja.
- Guru memberikan umpan balik menyeluruh dan motivasi untuk terus berinovasi.
- Penugasan:

Tulis refleksi pribadi: pengalamanmu membuat makanan dari buah dan hal yang paling kamu pelajari dari evaluasi hari ini.

• Guru menyampaikan bahwa pertemuan ke-10 akan mengevaluasi hasil olahan minuman dari buah.

Natatan Kebutuhan

- Media: Lembar evaluasi antar kelompok, kartu skor sederhana
- Alat bantu: Produk makanan buah dari kelompok, alat saji, catatan proses kerja
- Sumber belajar: Buku Prakarya, rubrik penilaian produk makanan

	Tampu Langit,
Kepala Sekolah	Guru Mapel

[&]quot;Apa kelebihan dari makanan yang dibuat kelompok lain?"

[&]quot;Apa yang bisa kamu perbaiki dari produkmu sendiri?"

[&]quot;Bagaimana rasanya memberikan dan menerima umpan balik dari teman?"