

## 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)**

| <b>Pertemuan Tujuan Pembelajaran</b> |                                                                     | <b>Topik</b>                              |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 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)
  - Tekstur (renyah, lembut, kenyal)
  - Aroma (segar, khas buah)
  - Tampilan (warna, kemasan, kebersihan)
  - 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:

“Apa kelebihan dari makanan yang dibuat kelompok lain?”

“Apa yang bisa kamu perbaiki dari produkmu sendiri?”

“Bagaimana rasanya memberikan dan menerima umpan balik dari teman?”

- 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.

---

### Catatan 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

Kepala Sekolah

Tampu Langit,

Guru Mapel

.....

.....