

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 8

Topik: Praktik Pengolahan Buah Menjadi Minuman

Tujuan Pembelajaran:

Peserta didik dapat mempraktikkan teknik pengolahan buah menjadi minuman (jus, sirup, atau smoothie) sesuai prosedur dan menunjukkan keterampilan bekerja sama, higienis, dan kreatif dalam menyajikan hasil.

Alokasi Waktu: 2 JP (2 × 40 menit)

● Kegiatan Awal (10–15 menit)

- **Apersepsi dan pengingat:**
Guru mengulas hasil diskusi dan persiapan yang telah dilakukan di pertemuan ke-6.
- **Diskusi pemantik:**

“Apa bedanya proses membuat jus dengan sirup buah?”

“Bagaimana cara menyajikan minuman agar menarik bagi konsumen?”

- **Tujuan Pembelajaran:**
Guru menjelaskan bahwa hari ini peserta didik akan mempraktikkan cara mengolah buah menjadi minuman secara langsung dan higienis.
-

● Kegiatan Inti (60 menit)

♦ *Tahap 1: Memahami (10 menit)*

- Guru menjelaskan kembali langkah-langkah pembuatan jus/sirup/smoothie, termasuk:
 - Pemilihan buah yang matang
 - Pencucian dan pemotongan
 - Proses blenderisasi, penyaringan, atau perebusan
 - Penambahan pemanis alami
 - Penyajian dan penyimpanan
- Guru menekankan aspek sanitasi alat dan bahan serta estetika penyajian.

♦ *Tahap 2: Mengaplikasi (40 menit)*

- Peserta didik bekerja dalam kelompok sesuai jenis minuman yang telah dipilih:
 - Mempersiapkan alat dan bahan
 - Melaksanakan proses pembuatan minuman: mencuci buah, mengolah (blender atau rebus), menyaring, dan menyajikan
 - Mendekorasi hasil minuman agar menarik
 - Mendokumentasikan proses (foto/video pendek)
- Guru membimbing setiap kelompok, memberikan umpan balik langsung, dan menilai proses keterampilan serta sikap kerja.

♦ *Tahap 3: Merefeksi (10 menit)*

- Kelompok membersihkan alat dan area kerja.
- Diskusi reflektif dipandu guru:

“Apa hal yang paling kamu perhatikan dalam praktik membuat minuman ini?”

“Apakah kamu tertarik menjual minuman ini di lingkungan sekolah atau rumah?”

“Apa nilai tambah dari penyajian yang kreatif?”

Kegiatan Penutup (10–15 menit)

- Guru bersama peserta didik menyimpulkan bahwa pengolahan minuman dari buah memerlukan teknik, sanitasi, dan kreativitas dalam penyajian.
- Guru memberikan penghargaan bagi kelompok dengan hasil paling higienis dan menarik.
- Penugasan:

Buat laporan kelompok: proses, hasil, dan refleksi dari praktik hari ini (bisa dalam bentuk teks atau slide presentasi).

- Guru menyampaikan bahwa pertemuan ke-9 akan fokus pada evaluasi hasil olahan makanan dari buah.
-

Catatan Kebutuhan

- Media: Resep cetak, alat pengolahan minuman
- Perlengkapan: Blender, saringan, pisau, gelas saji, botol plastik/kaca
- Sumber belajar: Buku Prakarya, video tutorial, praktik langsung

Kepala Sekolah

Tampu Langit,

Guru Mapel

.....

.....