

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 10

Topik: Evaluasi Hasil Olahan Minuman dari Buah

Tujuan Pembelajaran:

Peserta didik dapat mengevaluasi hasil pengolahan minuman dari buah berdasarkan rasa, aroma, kejernihan/tekstur, tampilan, dan sanitasi proses, serta memberikan umpan balik membangun kepada kelompok lain dengan cara yang sopan dan objektif.

Alokasi Waktu: 2 JP (2 × 40 menit)

● Kegiatan Awal (10–15 menit)

- **Apersepsi:**
Guru mengulas praktik pengolahan minuman dari buah yang telah dilakukan pada pertemuan ke-8.
- **Diskusi pemantik:**

“Apa saja yang membuat minuman buah menjadi menarik dan layak konsumsi?”

“Mengapa kebersihan dan kemasan penting dalam minuman buah?”

- **Tujuan Pembelajaran:**
Guru menjelaskan bahwa peserta didik akan mengevaluasi minuman buatan mereka dan kelompok lain menggunakan kriteria yang adil dan sistematis.
-

● Kegiatan Inti (60 menit)

♦ *Tahap 1: Memahami (15 menit)*

- Guru menjelaskan indikator penilaian minuman dari buah, yaitu:
 - Rasa (kesegaran, keseimbangan manis/asam)
 - Aroma (khas buah, tidak berbau asing)
 - Kejernihan atau tekstur (tidak menggumpal, sesuai jenis minuman)
 - Tampilan (warna, kemasan, penyajian)
 - Sanitasi (alat bersih, proses higienis)
- Guru membagikan lembar evaluasi antar kelompok dan memberi contoh cara menilai dengan objektif dan sopan.

♦ *Tahap 2: Mengaplikasi (30 menit)*

- Setiap kelompok:
 - Menyajikan produk minuman buah mereka.
 - Menjelaskan secara singkat proses pembuatannya dan pilihan bahan yang digunakan.
- Kelompok lain mencicipi dan memberikan penilaian melalui lembar evaluasi.
- Guru membimbing dan memantau suasana penilaian agar berjalan lancar dan saling menghargai.

♦ *Tahap 3: Merefleksi (15 menit)*

- Peserta didik membaca hasil penilaian dari kelompok lain.
- Diskusi reflektif dipandu guru:

“Apa hal terbaik dari produk minuman kelompokmu?”

“Apa masukan dari teman yang paling membantumu untuk memperbaiki produk?”

“Bagaimana pengalamanmu memberi dan menerima kritik yang membangun?”

Kegiatan Penutup (10–15 menit)

- Guru bersama peserta didik menyimpulkan bahwa mengevaluasi hasil minuman tidak hanya dari rasa, tetapi juga dari kebersihan, tampilan, dan proses kerja.
- Guru memberikan apresiasi kepada semua kelompok atas kerja sama dan sikap sportif selama evaluasi.
- Penugasan:

Buat laporan kelompok berisi: nama produk, proses pembuatan, hasil evaluasi, dan rencana perbaikan.

- Guru menyampaikan bahwa pertemuan ke-11 akan membahas pengemasan dan promosi produk olahan buah.
-

Catatan Kebutuhan

- Media: Lembar penilaian, poster rubrik penilaian minuman
- Alat bantu: Produk minuman buah, alat saji, alat tulis
- Sumber belajar: Buku Prakarya, referensi rubrik penilaian makanan/minuman, video promosi produk

Kepala Sekolah

Tampu Langit,

Guru Mapel

.....

.....