

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 11

Topik: Pengemasan dan Promosi Produk Olahan Buah

Tujuan Pembelajaran:

Peserta didik dapat merancang kemasan sederhana dan strategi promosi kreatif untuk produk olahan buah (makanan/minuman), serta menunjukkan sikap percaya diri dan kolaboratif dalam menyampaikan ide.

Alokasi Waktu: 2 JP (2 × 40 menit)

● Kegiatan Awal (10–15 menit)

- **Apersepsi:**
Guru menunjukkan contoh kemasan produk olahan buah lokal yang menarik (botol jus, toples selai, bungkus keripik).
- **Diskusi pemanatik:**

“Mengapa tampilan kemasan bisa membuat orang tertarik membeli produk?”

“Apa yang biasanya kamu perhatikan saat membeli makanan atau minuman kemasan?”

- **Tujuan Pembelajaran:**
Guru menjelaskan bahwa hari ini peserta didik akan merancang kemasan dan promosi produk hasil olahan buah yang telah mereka buat.

● Kegiatan Inti (60 menit)

◆ *Tahap 1: Memahami (15 menit)*

- Guru menjelaskan unsur penting dalam pengemasan:
 - Menjaga kualitas dan kebersihan produk
 - Menarik secara visual
 - Menyampaikan informasi (nama produk, komposisi, tanggal kadaluarsa, dll.)
- Guru menjelaskan bentuk promosi sederhana:
 - Poster
 - Iklan lisan
 - Brosur mini
 - Slogan atau jingle sederhana
- Guru menunjukkan contoh sederhana dari promosi produk olahan buah.

◆ *Tahap 2: Mengaplikasi (35 menit)*

- Peserta didik bekerja dalam kelompok:
 - Merancang kemasan produk menggunakan kertas, plastik bening, kardus bekas, atau bahan sederhana lainnya.
 - Membuat label produk (nama produk, logo, komposisi, dan tanggal pembuatan).
 - Membuat alat bantu promosi: poster, brosur, slogan, atau presentasi singkat.

- Guru membimbing dan memberikan masukan pada proses desain dan isi informasi.
- ♦ *Tahap 3: Merefleksi (10 menit)*
 - Masing-masing kelompok mempresentasikan produk mereka beserta kemasan dan strategi promosi yang telah dirancang.
 - Diskusi kelas:

“Produk mana yang paling menarik perhatianmu?”

“Apa yang membuat suatu kemasan tampak profesional dan layak jual?”

“Apa tantangan saat mendesain kemasan dan promosi produkmu?”

● Kegiatan Penutup (10–15 menit)

- Guru dan peserta didik menyimpulkan bahwa kemasan dan promosi adalah bagian penting dari nilai tambah produk olahan buah.
- Guru memberi pujian pada kelompok yang kreatif dan teliti.
- Penugasan:

Finalisasi kemasan dan alat promosi untuk dipresentasikan di *gelar karya* pertemuan ke-12.

- Guru menyampaikan bahwa pertemuan ke-12 akan menjadi sesi pameran mini dan evaluasi proyek (*gelar karya* produk olahan buah).
-

📎 Catatan Kebutuhan

- Media: Contoh label produk, gambar kemasan, video promosi makanan lokal
- Alat bantu: Kertas karton, plastik, lem, gunting, spidol, label stiker
- Sumber belajar: Buku Prakarya, contoh kemasan UMKM lokal, brosur mini

Tampu Langit,

Kepala Sekolah

Guru Mapel

.....

.....