



## **CAPAIAN PEMBELAJARAN (CP)**

### **KURIKULUM MERDEKA (*Deep Learning*)**

**Nama Sekolah** : **SMP NEGERI 13 MADIUN**  
**Nama Penyusun** : **RETNO ISWAHYUNINGSIH.S.Pd**  
**NIP** : **19820326 201101 2 004**  
**Mata pelajaran** : **Prakarya (Pengolahan)**  
**Fase D, Kelas / Semester** : **IX (Sembilan) / I (Ganjil) & II (Genap)**

---

**CAPAIAN PEMBELAJARAN**  
**MATA PELAJARAN : PRAKARYA (PENGOLAHAN)**  
**(Keputusan BSKAP NOMOR 046/H/KR/2025)**

**A. Rasional**

Sejak dahulu, manusia mengembangkan olah pikir dan olah rasa untuk memecahkan masalah dan meningkatkan kualitas hidup melalui produk budaya yang mencakup tiga aspek: fisik (material), sistem (langkah-langkah, metode dan strategi memproduksi), dan ide (gagasan dan latar belakang memproduksi). Mata pelajaran Prakarya Pengolahan, dipelajari dari jenjang SMP hingga SMA secara bertahap memberikan pengalaman memproduksi yang menyenangkan dan bermakna.

Mata pelajaran Prakarya Pengolahan memberikan kesempatan kepada murid untuk terlibat langsung dalam proses produksi melalui kegiatan observasi dan eksplorasi, perencanaan, produksi, serta refleksi dan evaluasi. Proses produksi ini tidak hanya berfokus pada hasil akhir, tetapi juga pada pengembangan sikap dan keterampilan yang relevan dengan kebutuhan zaman. Dengan demikian, mata pelajaran Prakarya Pengolahan turut berkontribusi dalam membentuk delapan dimensi profil lulusan, yaitu: keimanan dan ketakwaan terhadap Tuhan YME, kewargaan, penalaran kritis, kreativitas, kolaborasi, kemandirian, kesehatan, dan komunikasi.

Mata pelajaran Prakarya Pengolahan mengacu pada konsep hasta karya Ki Hajar Dewantara, yang mengembangkan cipta, rasa, dan karsa melalui pendekatan pembelajaran mendalam yang berkesadaran, bermakna, dan menggembirakan. Pembelajaran dilaksanakan sesuai dengan memperhatikan minat dan perkembangan kemampuan murid dengan pendampingan pendidik atau satuan pendidikan. Pembelajaran juga membuka kesempatan bagi satuan pendidikan untuk bekerja sama dengan orang tua/wali murid, masyarakat termasuk dunia usaha/dunia kerja. Mata pelajaran Prakarya Pengolahan dirancang tidak hanya mengajarkan teori tetapi juga mengembangkan karakter dan keterampilan yang relevan dengan kebutuhan masyarakat.

Pendekatan proyek dalam pembelajaran mata pelajaran Prakarya Pengolahan menjadi sarana bagi murid untuk mengintegrasikan berbagai disiplin ilmu. Contohnya, pada implementasi pembelajaran pembuatan produk olahan pangan, murid dapat mengaplikasikan pengetahuan dari berbagai disiplin ilmu seperti IPA, untuk mengetahui karakteristik bahan dasar yang akan diolah, menganalisis kandungan gizi dan proses pengolahan bahan pangan; Matematika, untuk menghitung perbandingan kebutuhan bahan; Bahasa Indonesia untuk menyusun perancangan produk, pembuatan label pada kemasan, dan menyusun materi promosi; serta Seni untuk mendesain kemasan yang menarik dengan memanfaatkan teknologi.

## **B. Tujuan**

Mata pelajaran Prakarya Pengolahan bertujuan untuk membantu murid:

1. merancang dan menghasilkan produk olahan pangan dan atau nonpangan sesuai persyaratan teknis dan ekonomis melalui eksplorasi teknik pengolahan berdasarkan sumber daya alam dan lingkungan;
2. mengapresiasi, mengevaluasi, merefleksi proses dan produk olahan pangan dan atau nonpangan untuk peningkatan kualitas hasil karya secara berkelanjutan;
3. menumbuhkan pola pikir kewirausahaan dalam kemampuan merencanakan, mengorganisir, dan mewujudkan peluang usaha produk olahan pangan dan atau nonpangan; dan
4. membekali kecakapan hidup wirausaha dalam menghasilkan produk olahan pangan dan atau nonpangan, berkolaborasi, berkomunikasi, dan menyelesaikan masalah secara kreatif dalam proyek pengolahan produk olahan pangan dan atau nonpangan.

## **C. Karakteristik**

Mata pelajaran Prakarya Pengolahan didesain untuk membangun individu murid yang tangguh berkemampuan menggunakan kompetensi yang dipelajari dari berbagai mata pelajaran untuk menghasilkan produk tertentu melalui kegiatan proyek. Kompetensi yang dipelajari di Fase D dan E mencakup: observasi dan eksplorasi, perencanaan produksi, produksi dan evaluasi dan refleksi. Strategi pembelajarannya dimulai dari kegiatan produksi yang kompleksitasnya sederhana, menuju kegiatan produksi yang tingkat kompleksitasnya lebih tinggi. Level kompleksitas kegiatan produksi diorganisasikan dalam fase-fase kemampuan. Fase D dipelajari di SMP kompetensi utamanya yang akan dicapai adalah melakukan kegiatan produksi dengan melakukan modifikasi dari produk dan proses produksi dengan memperhatikan ketersediaan sumberdaya. Kompetensi di Fase E yang akan dicapai adalah melakukan kegiatan produksi dengan melakukan pengembangan dari produk dan proses produksi dengan memperhatikan kebutuhan pasar.

Lingkup materi Prakarya Pengolahan mencakup pengolahan pangan dan nonpangan. Pengolahan pangan mencakup pengolahan makanan dan minuman dari bahan nabati dan hewani. Pengolahan nonpangan mencakup pengolahan produk pembersih dan produk perawatan tubuh dari bahan nabati dan hewani.

Berdasarkan uraian tersebut, maka Mata Pelajaran Prakarya Pengolahan diorganisasikan dalam lingkup empat elemen yang dipelajari secara sistematis terintegrasi sebagai siklus dalam kegiatan proyek untuk memberikan pengalaman belajar yang utuh menyeluruh dan komprehensif bagi murid.

Elemen dan deskripsi mata pelajaran Prakarya Pengolahan adalah sebagai berikut.

<b>Elemen</b>	<b>Deskripsi</b>
Observasi dan Eksplorasi	Pengamatan bahan, alat, dan teknik pengolahan, pengemasan dan penyajian untuk menciptakan peluang dalam membuat produk yang kreatif dan inovatif.
Perencanaan	Penyusunan rancangan modifikasi atau pengembangan produk berdasarkan hasil observasi dan eksplorasi.
Produksi	Keterampilan pembuatan, pengemasan dan penyajian produk hasil modifikasi atau pengembangan.
Refleksi dan Evaluasi	Kemampuan refleksi dan evaluasi terhadap proses dan produk kegiatan modifikasi atau pengembangan produk.

## Capaian Pembelajaran

Fase D (Umumnya untuk Kelas VII, VIII dan IX SMP/MTs/Program Paket B)

Pada akhir Fase D, murid memiliki kemampuan sebagai berikut.

- **Observasi dan Eksplorasi**

Mengidentifikasi dan mengomunikasikan karakteristik bahan, alat, teknik pengolahan, pengemasan, dan penyajian produk olahan pangan dan atau nonpangan sesuai potensi lingkungan.

- **Perencanaan**

Merancang modifikasi bahan, alat, atau teknik pengolahan, pengemasan atau penyajian produk olahan pangan dan atau nonpangan.

- **Produksi**

Membuat, mengemas, dan menyajikan produk olahan pangan dan atau nonpangan hasil rancangan modifikasi dengan menerapkan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja).

- **Refleksi dan Evaluasi**

Mengevaluasi dan merefleksi proses dan produk hasil modifikasi.

Mengetahui,  
Kepala Sekolah



**ANNK/SUYATNI.S.Pd**  
NIP. 19701213 199702 2 001

.Madiun, Agustus 2025  
Guru Mata Pelajaran



**RETNO ISWAHYUNINGSIH.S.Pd**  
NIP. 19820326 201101 2 004