

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 4

Topik: Teknik Dasar Pengolahan Minuman dari Buah

Tujuan Pembelajaran:

Peserta didik dapat menjelaskan teknik dasar pengolahan buah menjadi minuman seperti jus, sirup, dan smoothie secara lisan dan tertulis, serta menunjukkan sikap kreatif dan menjaga kebersihan selama proses belajar.

Alokasi Waktu: 2 JP (2 × 40 menit)

● Kegiatan Awal (10–15 menit)

- **Apersepsi:**
Guru menunjukkan gambar atau video pendek tentang proses pembuatan jus dan minuman dari buah (jus mangga, sirup markisa, smoothie pisang).

- **Diskusi pemantik:**

“Apa minuman buah yang paling sering kamu konsumsi?”

“Menurutmu, mengapa minuman dari buah lebih sehat daripada minuman kemasan?”

- **Tujuan Pembelajaran:**
Guru menyampaikan tujuan belajar hari ini: mengenal teknik dasar mengolah buah menjadi minuman segar, sehat, dan menarik.
-

● Kegiatan Inti (60 menit)

♦ *Tahap 1: Memahami (20 menit)*

- Guru menjelaskan pengertian dan pentingnya minuman dari buah:
 - Lebih sehat (tanpa pengawet buatan).
 - Kandungan gizi tetap terjaga jika diolah dengan benar.
- Guru memperkenalkan teknik dasar pengolahan minuman dari buah, antara lain:
 - Blenderisasi (jus, smoothie)
 - Perebusan dan penyaringan (sirup buah, sari buah)
 - Fermentasi ringan (contoh: sari buah fermentasi ringan untuk minuman herbal – sebagai tambahan wawasan)
- Penekanan pada aspek kebersihan alat, buah, dan tangan.

♦ *Tahap 2: Mengaplikasi (25 menit)*

- Peserta didik dibagi menjadi kelompok kecil.
- Setiap kelompok mendapat teks prosedur pembuatan salah satu minuman (jus mangga, smoothie pisang, sirup nanas).
- **Tugas kelompok:**
 - Membaca dan memahami langkah-langkahnya.
 - Menuliskan kembali langkah-langkah pengolahan dalam bentuk diagram alir atau poster visual.

- o Menambahkan satu *inovasi* (contoh: tambahan topping, kombinasi dua buah, atau kemasan ramah lingkungan).

♦ *Tahap 3: Merefleksi (15 menit)*

- Tiap kelompok mempresentasikan hasilnya secara singkat.
- Guru memberikan umpan balik, mendorong kreativitas dan keterampilan berpikir prosedural.
- Pertanyaan refleksi:

“Apa perbedaan teknik membuat jus dan sirup?”

“Bagaimana cara menjaga agar minuman buah tetap sehat dan segar?”

● Kegiatan Penutup (10–15 menit)

- Guru mengajak siswa menyimpulkan bahwa teknik pengolahan minuman dari buah harus memperhatikan proses dan kebersihan agar hasilnya sehat dan enak.
- Guru memberikan penguatan konsep, termasuk variasi minuman lokal (contoh: sari kedondong, es buah lokal).
- Penugasan rumah:

Cari satu resep minuman dari buah yang bisa dibuat secara sederhana. Tuliskan alat, bahan, dan langkah-langkahnya.

- Guru menyampaikan bahwa pertemuan selanjutnya akan mulai masuk ke persiapan praktik pengolahan makanan dari buah (pertemuan ke-5).
-

📎 Catatan Kebutuhan

- Media: Video tutorial pembuatan minuman buah, teks prosedur, poster contoh produk
- Alat bantu: Gambar, lembar kerja, spidol, kertas A3
- Sumber belajar: Buku Prakarya VII, artikel online, video edukasi

Kepala Sekolah

Tampu Langit,

Guru Mapel

.....

.....