

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 6

Topik: Persiapan Pengolahan Minuman dari Buah

Tujuan Pembelajaran:

Peserta didik dapat menyusun daftar alat dan bahan yang diperlukan untuk mengolah buah menjadi minuman (jus, sirup, atau smoothie) dan menjelaskan pentingnya sanitasi dan penyimpanan yang tepat secara lisan dan tertulis.

Alokasi Waktu: 2 JP (2 × 40 menit)

● Kegiatan Awal (10–15 menit)

- **Apersepsi:**
Guru memperlihatkan gambar atau video tentang proses pembuatan jus buah dan smoothie dari dapur sehat/rumahan.
- **Diskusi pemantik:**

“Apa saja alat yang digunakan saat membuat jus di rumah?”

“Bagaimana cara menyimpan jus agar tetap segar?”

- **Tujuan Pembelajaran:**
Guru menyampaikan tujuan kegiatan belajar: menyusun alat dan bahan pengolahan minuman dari buah serta memahami sanitasi dan penyimpanan yang tepat.
-

● Kegiatan Inti (60 menit)

♦ *Tahap 1: Memahami (20 menit)*

- **Guru menjelaskan:**
 - Jenis alat: blender, saringan, sendok, pisau, gelas ukur, botol kaca/plastik, dan alat steril.
 - Jenis bahan: buah segar, air matang, gula/madu, es batu, perasan jeruk nipis.
 - Prinsip sanitasi: mencuci tangan, mencuci buah dengan air bersih, mensterilkan botol minum.
 - Prinsip penyimpanan: gunakan botol bersih, simpan di lemari es, jangan simpan lebih dari 2 hari tanpa pengawet.
- Guru menayangkan video pendek tentang "Tips Menyimpan Minuman Buah Agar Tetap Segar".

♦ *Tahap 2: Mengaplikasi (25 menit)*

- Peserta didik dibagi dalam kelompok sesuai jenis minuman yang akan dibuat (jus, sirup, atau smoothie).
- **Tiap kelompok:**
 - Menyusun daftar alat dan bahan pengolahan minuman dari buah yang dipilih.
 - Merancang prosedur sanitasi dan penyimpanan hasil olahan dalam bentuk tabel atau infografis.

- o Membuat slogan kampanye sanitasi: “Minuman Sehat Dimulai dari Alat yang Bersih!”

♦ *Tahap 3: Merefleksi (15 menit)*

- Kelompok mempresentasikan hasil pekerjaan mereka.
- Guru memberikan umpan balik atas isi dan kreativitas.
- Refleksi bersama:

“Apa saja alat yang wajib dibersihkan sebelum membuat minuman buah?”

“Mengapa penyimpanan yang salah bisa membuat minuman jadi berbahaya dikonsumsi?”

● Kegiatan Penutup (10–15 menit)

- Guru menyimpulkan bersama peserta didik bahwa pengolahan minuman dari buah memerlukan persiapan alat dan bahan yang higienis dan penyimpanan yang benar.
- Guru memberikan pujian kepada kelompok yang menyusun daftar dan prosedur paling sistematis.
- Penugasan rumah:

Persiapkan alat dan bahan untuk praktik membuat minuman buah di pertemuan ke-8 (dengan izin dan koordinasi orang tua).

- Guru memberi info bahwa pertemuan ke-7 akan mulai praktik pengolahan makanan dari buah.

 Catatan Kebutuhan

- Media: Gambar alat, contoh botol penyimpanan, video sanitasi minuman
- Alat bantu: Kertas A3, spidol, brosur sanitasi sederhana
- Sumber belajar: Buku Prakarya, BPOM atau Kemenkes RI, tutorial digital

Kepala Sekolah

.....

Tampu Langit,

Guru Mapel

.....

