



**MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA**

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 158 TAHUN 2016
TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI INDUSTRI PENGOLAHAN GOLONGAN POKOK INDUSTRI
MAKANAN BIDANG PENGALENGAN IKAN TUNA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 26 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8 Tahun 2012 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Pengalengan Ikan Tuna;
- b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Pengalengan Ikan Tuna telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada tanggal 28 Oktober 2015 di Jakarta;
- c. bahwa sesuai dengan Surat Kepala Pusat Pelatihan Kelautan dan Perikanan Nomor 1564/BPSDM KP.03/TU.210/XI/2015 tanggal 4 Oktober 2015 telah disampaikan permohonan penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Pengalengan Ikan Tuna;

d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b dan huruf c, perlu ditetapkan dengan Keputusan Menteri;

- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
 2. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4637);
 3. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
 4. Peraturan Presiden Nomor 18 Tahun 2015 tentang Kementerian Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 19);
 5. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8 Tahun 2012 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 364);
 6. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 21 Tahun 2014 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1792);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Pengalengan Ikan Tuna, sebagaimana tercantum dalam Lampiran dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.

- KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU secara nasional menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.
- KETIGA : Pemberlakuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dan penyusunan jenjang kualifikasi nasional sebagaimana dimaksud Diktum KEDUA ditetapkan oleh Menteri Kelautan dan Perikanan.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KETIGA dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Dengan ditetapkannya Keputusan Menteri ini, maka Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor Kep.60/MEN/III/2009 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan Sub Bidang Industri Pengolahan Tuna dicabut dan dinyatakan tidak berlaku
- KEENAM : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 20 Mei 2016

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



M. HANIF DHAKIRI

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 158 TAHUN 2016

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA
NASIONAL INDONESIA KATEGORI INDUSTRI
PENGOLAHAN GOLONGAN POKOK INDUSTRI
MAKANAN BIDANG PENGALENGAN IKAN
TUNA

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Indonesia yang tiga perempat wilayahnya berupa laut (5,8 juta km²) dan merupakan negara kepulauan terbesar di dunia, memiliki potensi lestari (*maximum sustainable yield*) ikan seluruhnya 6,4 juta ton/tahun atau sekitar 7% dari total potensi lestari ikan laut dunia. Bukan hanya potensi sumber daya alam, Indonesia memiliki sumber daya manusia terbesar di Asean. Potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia ini merupakan modal besar bagi Indonesia untuk menghadapi era globalisasi dan persaingan tenaga kerja dalam kerangka Masyarakat Ekonomi Asean (MEA). Oleh karena itu tenaga kerja ini perlu dipersiapkan sejak dini supaya memiliki kompetensi diri sehingga tidak akan kalah bersaing dengan tenaga kerja dari negara Asean yang lain ketika menghadapi MEA.

Industri merupakan salah satu sektor yang memegang peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi nasional. Oleh karena itu tenaga kerja yang akan berkiprah di sektor ini harus benar-benar memiliki kompetensi diri yang sesuai dengan bidang tugasnya, sehingga dapat memanfaatkan potensi sumber daya alam yang ada di Indonesia secara optimal.

Upaya peningkatan kompetensi bagi tenaga kerja di Indonesia terus dilakukan. Keberadaan sumber daya manusia yang berkualitas dan kompeten mutlak diperlukan, karena pada akhirnya akan berimplikasi pada daya saing dunia usaha dan perekonomian nasional.

Standar kompetensi bagi dunia usaha dan industri sangat penting dan diperlukan bagi peningkatan produktivitas. Standar kompetensi merupakan salah satu unsur penting menjelang pelaksanaan MEA agar kualitas tenaga kerja domestik dan asing mampu bersaing secara sehat.

Untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja di bidang industri pengalengan ikan tuna, perlu ditetapkan standar kompetensi bagi tenaga kerja yang akan berkiprah di dunia industri pengalengan ikan.

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) adalah uraian kemampuan yang mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja minimal yang harus dimiliki seseorang untuk menduduki jabatan tertentu yang berlaku secara nasional.

B. Pengertian

1. Perikanan

Perikanan adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya ikan dan lingkungannya mulai dari pra produksi, produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran yang dilaksanakan dalam suatu sistem bisnis perikanan.

2. Ikan

Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.

3. Industri

Industri adalah bentuk kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku dan/atau memanfaatkan sumber daya industri sehingga menghasilkan barang yang mempunyai nilai tambah atau manfaat lebih tinggi, termasuk jasa industri.

4. Bahan baku

Bahan baku adalah bahan mentah, barang setengah jadi, atau barang jadi yang dapat diolah menjadi barang setengah jadi atau barang jadi yang mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi.

5. Bahan penolong

Bahan penolong adalah bahan-bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi pengalengan ikan, yang meliputi air, es, sabun, klorin, kaleng, penutup kaleng, medium, garam.

6. Pengalengan ikan tuna

Pengalengan ikan tuna adalah pengalengan ikan dengan bahan baku tuna, cakalang, dan tongkol.

7. Sanitasi

Sanitasi adalah perilaku disengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia.

8. Higienis

Higienis adalah berkenaan dengan atau sesuai dengan ilmu kesehatan, bersih, bebas penyakit.

9. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*

HACCP adalah sistem pencegahan dalam pengawasan didasarkan pendekatan sistematis untuk menentukan titik kritis (*critical points*).

10. *Total Quality Management (TQM)*

TQM adalah sistem manajemen yang berorientasi pada kepuasan pelanggan (*customer satisfaction*) dengan kegiatan yang diupayakan benar sekali (*right first time*), melalui perbaikan berkesinambungan (*continous improvement*) dan memotivasi karyawan.

11. Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT)

PMMT adalah merupakan suatu sistem pengawasan pada unit pengolahan hasil perikanan dengan tujuan untuk mendapatkan hasil produksi ikan yang bermutu baik.

C. Penggunaan SKKNI

Standar kompetensi dibutuhkan oleh beberapa lembaga/institusi yang berkaitan dengan pengembangan sumber daya manusia, sesuai dengan kebutuhan masing-masing:

1. Untuk institusi pendidikan dan pelatihan
 - a. Memberikan informasi untuk pengembangan program dan kurikulum.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, penilaian, dan sertifikasi.
2. Untuk dunia usaha/industri dan penggunaan tenaga kerja
 - a. Membantu dalam rekrutmen.
 - b. Membantu penilaian unjuk kerja.
 - c. Membantu dalam menyusun uraian jabatan.
 - d. Membantu dalam mengembangkan program pelatihan yang spesifik berdasar kebutuhan dunia usaha/industri.
3. Untuk institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi
 - a. Sebagai acuan dalam merumuskan paket-paket program sertifikasi sesuai dengan kualifikasi dan levelnya.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan penilaian dan sertifikasi.

D. Komite standar kompetensi

Susunan komite standar kompetensi bidang kelautan dan perikanan melalui keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/KEPMEN-KP/2013 tanggal 20 Mei 2013 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Susunan Komite Standar Kompetensi Bidang Kelautan dan Perikanan

NO	NAMA JABATAN	INSTANSI / LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Sekretaris Jenderal	Sekretariat Jenderal Kementerian Kelautan dan Perikanan	Pengarah
2.	Kepala Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan	Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan	Pengarah
3.	Direktur Jenderal Perikanan Tangkap	Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap	Pengarah
4.	Direktur Jenderal Perikanan Budidaya	Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya	Pengarah

NO	NAMA JABATAN	INSTANSI / LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
5.	Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan	Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan	Pengarah
6.	Direktur Jenderal Kelautan, Pesisir, dan Pulau-pulau Kecil	Direktorat Jenderal Kelautan, Pesisir, dan Pulau-pulau Kecil	Pengarah
7.	Direktur Jenderal Pengawasan Sumber Daya Kelautan an Perikanan	Direktorat Jenderal Pengawasan Sumber Daya Kelautan an Perikanan	Pengarah
8.	Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan	Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan	Pengarah
9.	Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan	Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan	Pengarah
10.	Kepala Pusat Pelatihan Kelautan dan Perikanan	Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan	Ketua
11.	Kepala Bidang Kelembagaan dan Ketenagaan, Pusat Pelatihan Kelautan dan Perikanan	Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan	Sekretaris
12.	Sekretaris Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan	Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan	Anggota
13.	Sekretaris Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap	Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap	Anggota
14.	Direktur Usaha Budidaya	Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya	Anggota
15.	Direktur Pengolahan Hasil	Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan	Anggota
16.	Direktur Konservasi Kawasan dan Jenis Ikan	Direktorat Jenderal Kelautan, Pesisir dan Pualu-pulau Kecil	Anggota

NO	NAMA JABATAN	INSTANSI / LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
17.	Direktur Pengawasan Sumber Daya Perikanan	Direktorat Jenderal Pengawasan Sumber Daya Kelautan dan Perikanan	Anggota
18.	Sekretaris Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan	Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan	Anggota
19.	Sekretaris Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan	Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan	Anggota
20.	Kepala Biro Hukum dan Organisasi	Sekretariat Jenderal Kementerian Kelautan dan Perikanan	Anggota
21.	Direktur Lembaga Sertifikasi Profesi Kelautan dan Perikanan	Lembaga Sertifikasi Profesi Kelautan dan Perikanan	Anggota
22.	Direktur Lembaga Sertifikasi Profesi Kelautan	Lembaga Sertifikasi Profesi Kelautan	Anggota
23.	Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan	Institut Pertanian Bogor	Anggota
24.	Dekan Fakultas Teknologi Kelautan	Institut Teknologi Surabaya	Anggota
25.	Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan	Universitas Brawijaya	Anggota
26.	Ketua Sekolah Tinggi Perikanan	Sekolah Tinggi Perikanan	Anggota
27.	Ketua Umum Gabungan Pengusaha Perikanan Indonesia	Gabungan Pengusaha Perikanan Indonesia	Anggota
28.	Ketua Kesatuan Pelaut Perikanan Indonesia	Kesatuan Pelaut Perikanan Indonesia	Anggota
29.	Ketua Himpunan Nelayan Seluruh Indonesia	Himpunan Nelayan Seluruh Indonesia	Anggota
30.	Ketua Asosiasi Pengusaha Rumput Laut Indonesia	Asosiasi Pengusaha Rumput Laut Indonesia	Anggota

NO	NAMA JABATAN	INSTANSI / LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
31.	Ketua Asosiasi Tuna Long Line Indonesia	Asosiasi Tuna Long Line Indonesia	Anggota
32.	Ketua Masyarakat Akuakultur Indonesia	Masyarakat Akuakultur Indonesia	Anggota
33.	Ketua Masyarakat Perikanan Nusantara	Masyarakat Perikanan Nusantara	Anggota

Tabel 2. Susunan Tim Perumus RSKKNI Bidang Pengalengan Ikan Tuna

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Trixa P. Rumajar, S.Pi., M.Si.	Balai Pendidikan dan Pelatihan Perikanan Aertembaga	Ketua
2.	Ir. Patricia D. Palar	Balai Pendidikan dan Pelatihan Perikanan Aertembaga	Sekretaris
3.	Ir. Janetie Waatung, M.Si.	Balai Pendidikan dan Pelatihan Perikanan Aertembaga	Anggota
4.	Frine F. Tuju, S.Pi., M.Si.	Balai Pendidikan dan Pelatihan Perikanan Aertembaga	Anggota
5.	Indry Wokas, S.IK.	PT. Samudra Mandiri Sentosa	Anggota
6.	Basmi Said, SE., M.Si.	PT. Delta Pasific Indotuna	Anggota
7.	Prof. Dr. Ir. I Ketut Suwetja, M.Sc.	Fakultas Perikanan Universitas Sam Ratulangi	Anggota
8.	Sandra S.D. Wahani, S.Pi., M.Si.	Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Hasil Perikanan	Anggota

Tabel 3. Susunan Tim Verifikasi RSKKNI Bidang Pengalengan Ikan Tuna

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Lusia Dwi Hartiningsih, A.Pi., M.Si.	Pusat Pelatihan Kelautan dan Perikanan BPSDMKP	Ketua
2.	Ratna Mariyana, S.Pi.	Pusat Pelatihan Kelautan dan Perikanan BPSDMKP	Sekretaris
3.	Ir. Treesje Supit, M.Si.	Balai Pendidikan dan Pelatihan Perikanan Aertembaga	Anggota
4.	Ir. Lucky Sambuaga	Balai Pendidikan dan Pelatihan Perikanan Aertembaga	Anggota
5.	Kader Lentang, S.Pd., M.Si.	Balai Pendidikan dan Pelatihan Perikanan Aertembaga	Anggota

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
Memproduksi ikan tuna kaleng yang bermutu sesuai permintaan pasar	Merencanakan proses produksi pengalengan ikan tuna	Menyiapkan kebutuhan proses produksi pengalengan ikan tuna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Merencanakan proses produksi pengalengan ikan tuna 2. Menyiapkan bahan produksi pengalengan ikan tuna
		Menyiapkan kebutuhan sumberdaya manusia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menetapkan kebutuhan akan pekerja 2. Melaksanakan pencarian sumber calon pekerja (rekrutmen) 3. Melaksanakan proses seleksi calon pekerja 4. Melakukan penempatan pekerja 5. Melaksanakan program orientasi
	Melakukan proses	Menerima bahan baku	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menangani bahan baku

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
	produksi	untuk proses produksi	ikan tuna segar 2. Menangani bahan baku ikan tuna beku
		Melakukan proses pengalengan ikan tuna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melaksanakan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di tempat kerja 2. Melelehkan bahan baku ikan tuna beku (<i>thawing</i>) 3. Menyiangi ikan tuna 4. Melakukan pemasakan awal (<i>pre cooking</i>) 5. Membersihkan kulit ikan tuna (<i>skinning</i>) 6. Membersihkan daging ikan 7. Mendeteksi logam pada daging ikan 8. Mengisi daging ikan ke dalam kaleng 9. Menimbang daging ikan dalam kaleng 10. Membuat medium ikan kaleng 11. Mengisi medium ke dalam kaleng 12. Menutup kaleng 13. Melakukan sterilisasi ikan kaleng 14. Membersihkan produk ikan kaleng 15. Melakukan proses inkubasi 16. Mengendalikan hama 17. Menyimpan produk ikan kaleng dalam gudang 18. Memberikan kode produksi pada kaleng 19. Memasang label pada ikan kaleng 20. Mengemas ikan kaleng dalam karton 21. Melaporkan proses produksi
		Mendokume	1. Melaksanakan prosedur

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
		ntasikan proses pengiriman/ ekspor ikan kaleng	OFAL (<i>order fill autorized to labelling</i>) 2. Mengelola dokumen untuk keperluan ekspor
	Menjaga mutu produk selama proses produksi	Mempertahankan kualitas produksi pengalengan ikan	1. Mengawasi mutu produk selama proses produksi 2. Mempertahankan mutu produk selama penyimpanan 3. Mengawasi mutu ikan kaleng saat <i>labeling</i> sampai <i>stuffing</i> 4. Melakukan analisis produk ikan kaleng di laboratorium 5. Mengawasi sanitasi dan higienis selama proses pengalengan
		Menjamin sistem mutu	1. Menerapkan sistem manajemen mutu 2. Menjamin penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP) 3. Mengendalikan hama
	Merawat sarana produksi	Merawat mesin produksi	1. Mengoperasionalkan mesin pendingin 2. Mengoperasionalkan mesin <i>chamber pre cooking</i> 3. Mengoperasionalkan mesin <i>metal detector</i> 4. Mengoperasionalkan mesin <i>pack shapper</i> 5. Mengoperasionalkan mesin <i>medium filler</i> 6. Mengoperasionalkan mesin <i>seamer</i> 7. Mengoperasionalkan mesin <i>can washer</i> 8. Mengoperasionalkan mesin <i>retort</i> 9. Mengoperasionalkan mesin

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			<i>labelling</i> 10. Mengoperasionalkan mesin <i>conveyor</i> 11. Mengoperasionalkan mesin <i>boiler</i> 12. Mengoperasionalkan mesin <i>genset</i> 13. Mengoperasionalkan mesin <i>forklift</i> 14. Mengoperasionalkan mesin <i>hidrolik</i> 15. Mengoperasionalkan mesin <i>ink jet printer</i>
		Merawat peralatan produksi	1. Mengoperasionalkan alat timbang 2. Mengoperasionalkan <i>jacklift</i>

C. Daftar unit kompetensi

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	C.102210.001.02	Merencanakan Proses Produksi Pengalengan Ikan Tuna
2.	C.102210.002.02	Melaksanakan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di Tempat Kerja
3.	C.102210.003.02	Menyiapkan Bahan Produksi Pengalengan Ikan Tuna
4.	M.701001.006.01	Menetapkan Kebutuhan Akan Pekerja
5.	M.701001.009.01	Melaksanakan Pencarian Sumber Calon Pekerja (Rekrutmen)
6.	M.701001.021.01	Melaksanakan Proses Seleksi Calon Pekerja
7.	M.701001.024.01	Melakukan Penempatan Pekerja
8.	M.701001.025.01	Melaksanakan Program Orientasi
9.	C.102210.004.02	Menangani Bahan Baku Ikan Tuna Segar
10.	C.102210.005.02	Menangani Bahan Baku Ikan Tuna Beku
11.	C.102210.006.02	Melelehkan Bahan Baku Ikan Tuna Beku (<i>Thawing</i>)
12.	C.102210.007.02	Menyiangi Ikan Tuna
13.	C.102210.008.02	Melakukan Pemasakan Awal (<i>Pre Cooking</i>)

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
14.	C.102210.009.02	Membersihkan Kulit Ikan Tuna (<i>Skinning</i>)
15.	C.102210.010.02	Membersihkan Daging Ikan
16.	C.102210.011.02	Mendeteksi Logam pada Daging Ikan
17.	C.102210.012.02	Mengisi Daging Ikan ke Dalam Kaleng
18.	C.102210.013.02	Menimbang Daging Ikan Dalam Kaleng
19.	C.102210.014.02	Membuat Medium Ikan Kaleng
20.	C.102210.015.02	Mengisi Medium ke Dalam Kaleng
21.	C.102210.016.02	Menutup Kaleng
22.	C.102210.017.02	Melakukan Sterilisasi Ikan Kaleng
23.	C.102210.018.02	Membersihkan Produk Ikan Kaleng
24.	C.102210.019.02	Melakukan Proses Inkubasi
25.	C.102210.020.02	Mengendalikan Hama
26.	C.102210.021.02	Menyimpan Produk Ikan Kaleng Dalam Gudang
27.	C.102210.022.02	Memberikan Kode Produksi Pada Kaleng
28.	C.102210.023.02	Memasang Label Pada Ikan Kaleng
29.	C.102210.024.02	Mengemas Ikan Kaleng Dalam Karton
30.	C.102210.025.02	Melaporkan Proses Produksi
31.	C.102210.026.02	Melaksanakan Prosedur Order Fill Authorized to Labelling (OFAL)
32.	C.102210.027.02	Mengelola Dokumen untuk Keperluan Ekspor
33.	C.102210.028.02	Mengawasi Mutu Produk Selama Proses Produksi
34.	C.102210.029.02	Mempertahankan Mutu Produk Selama Penyimpanan
35.	C.102210.030.02	Mengawasi Mutu Ikan Kaleng Saat <i>Labeling</i> Sampai <i>Stuffing</i>
36.	C.102210.031.02	Melakukan Analisis Produk Ikan Kaleng di Laboratorium
37.	C.102210.032.02	Mengawasi Sanitasi dan Higienis Selama Proses Pengalengan
38.	C.102210.033.02	Menerapkan Sistem Manajemen Mutu
39.	C.102210.034.02	Menjamin Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)
40.	C.102210.035.02	Mengoperasikan Mesin Pendingin

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
41.	C.102210.036.02	Mengoperasionalkan Mesin <i>Chamber Pre Cooking</i>
42.	C.102210.037.02	Mengoperasionalkan Mesin <i>Metal Detector</i>
43.	C.102210.038.02	Mengoperasionalkan Mesin <i>Pack Shapper</i>
44.	C.102210.039.02	Mengoperasionalkan Mesin <i>Medium Filler</i>
45.	C.102210.040.02	Mengoperasionalkan Mesin <i>Seamer</i>
46.	C.102210.041.02	Mengoperasionalkan Mesin <i>Can Washer</i>
47.	C.102210.042.02	Mengoperasionalkan Mesin <i>Retort</i>
48.	C.102210.043.02	Mengoperasionalkan Mesin <i>Labelling</i>
49.	C.102210.044.02	Mengoperasionalkan Mesin Konveyor
50.	C.102210.045.02	Mengoperasionalkan Mesin <i>Boiler</i>
51.	C.102210.046.02	Mengoperasionalkan Mesin Genset
52.	C.102210.047.02	Mengoperasionalkan Mesin <i>Forklift</i>
53.	C.102210.048.02	Mengoperasionalkan Mesin Hidrolik
54.	C.102210.049.02	Mengoperasionalkan Mesin <i>Ink Jet Printer</i>
55.	C.102210.050.02	Mengoperasionalkan Alat Timbang
56.	C.102210.051.02	Mengoperasionalkan <i>Jacklift</i>

Keterangan : Unit kompetensi M.701001.006.01, M.701001.009.01, M.701001.021.01, M.701001.024.01, dan M.701001.025.01 diadopsi dari Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI Nomor 307 Tahun 2014 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis, Golongan Pokok Kegiatan Kantor Pusat dan Konsultasi Manajemen Bidang Manajemen Sumber Daya Manusia.

D. Uraian unit kompetensi

KODE UNIT : C.102210.001.02

JUDUL UNIT : Merencanakan Proses Produksi Pengalengan Ikan Tuna

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam merencanakan proses produksi pengalengan ikan tuna.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menghitung kapasitas produksi	1.1 Order produksi ikan tuna kaleng sesuai permintaan dijelaskan. 1.2 Standar kualitas yang diinginkan <i>buyer</i> dijelaskan. 1.3 Kapasitas produksi dihitung sesuai permintaan <i>buyer</i> .
2. Menyusun jadwal produksi	2.1 Kebutuhan bahan baku dan bahan penolong ditentukan sesuai order produksi. 2.2 Kebutuhan sumber daya manusia ditentukan sesuai kebutuhan. 2.3 Jadwal disusun sesuai kebutuhan produksi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk merencanakan proses produksi pengalengan ikan tuna yang meliputi penghitungan kapasitas produksi dan penyusunan jadwal produksi.

1.2 *Buyer* yang dimaksud pada KUK 1.2 adalah orang/kelompok yang melakukan pemesanan ikan tuna kaleng.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat komunikasi (telepon/HP, *faximile*, *e-mail*)

2.1.2 Kalkulator

2.1.3 Alat pengolah data lengkap

- 2.1.4 Printer
- 2.1.5 Alat tulis menulis
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Pedoman pembuatan rencana kegiatan pekerjaan perusahaan
 - 2.2.2 *Form-form* perencanaan yang sudah ditetapkan
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 62 Tahun 2008 tentang Industri Pengalengan Ikan dan Biota Perairan Lainnya
 - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan
 - 3.3 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/PERMEN-KP/2014 tentang Pengolahan Ikan, Pelatihan Perikanan dan Penelitian/Eksplorasi
 - 3.4 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 46/PERMEN-KP/2014 tentang Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang Masuk ke Dalam Wilayah Negara Republik Indonesia
 - 3.5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP perusahaan pengalengan ikan tuna

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam

- merencanakan proses produksi pengalengan ikan tuna.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Metode perhitungan produksi
 - 3.1.2 Bahan baku dan bahan penolong
 - 3.1.3 Pengantar manajemen perencanaan pekerjaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat dalam menghitung kapasitas produksi sesuai permintaan *buyer*
 - 4.2 Cermat dalam menentukan kebutuhan bahan baku dan bahan penolong sesuai order produksi
 - 4.3 Cermat dalam menentukan kebutuhan sumber daya manusia
 - 4.4 Tepat menyusun jadwal sesuai kebutuhan produksi
 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menghitung kapasitas produksi sesuai permintaan *buyer*

KODE UNIT : C.102210.002.02

JUDUL UNIT : Melaksanakan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di Tempat Kerja

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam melaksanakan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) di tempat kerja pada industri pengalengan ikan tuna.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengikuti prosedur K3 di tempat kerja	1.1 Prosedur K3 yang terkait dijelaskan sesuai ketentuan yang berlaku. 1.2 Semua pekerjaan dilakukan sesuai standar operasional prosedur di tempat kerja.
2. Merespon tempat berbahaya, berisiko dan rawan kecelakaan kerja	2.1 Lokasi yang mengandung bahaya, berisiko dan kemungkinan kecelakaan kerja diidentifikasi sesuai standar K3 perusahaan. 2.2 Prosedur penanganan bahaya kerja diikuti sesuai standar P3K .
3. Melakukan prosedur darurat	3.1 Peralatan penanggulangan darurat digunakan sesuai pedoman penggunaan peralatan dan standar K3. 3.2 Luka akibat kecelakaan, kebakaran, keracunan yang terjadi dilakukan pertolongan pertama sesuai standar P3K . 3.3 Prosedur dan kebijakan tentang tanggap darurat di tempat kerja dilaksanakan sesuai standar K3.
4. Mengevaluasi akibat penyimpangan dan pelanggaran K3	4.1 Kejadian penyimpangan dan kecelakaan akibat penyimpangan K3 dicatat sesuai format baku K3. 4.2 Evaluasi dilaksanakan berdasarkan catatan penyimpangan K3. 4.3 Laporan penyimpangan K3 dibuat berdasarkan hasil evaluasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melaksanakan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) di tempat kerja pada industri pengalengan ikan tuna yang meliputi kegiatan mengikuti prosedur K3 di tempat kerja, merespon tempat berbahaya, berisiko dan rawan kecelakaan kerja, melakukan prosedur darurat, dan mengevaluasi akibat penyimpangan dan pelanggaran K3.
- 1.2 K3 yang dimaksud pada KUK 1.1 pada unit ini merupakan singkatan dari Keselamatan dan Kesehatan Kerja.
- 1.3 P3K yang dimaksud pada KUK 2.2 dan KUK 3.2 pada unit ini merupakan singkatan dari Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat Pemadam Api Ringan (APAR)
- 2.1.2 Sirene
- 2.1.3 Alat pelindung diri
- 2.1.4 Hidran
- 2.1.5 Alat komunikasi
- 2.1.6 Kotak P3K
- 2.1.7 Alat tulis menulis
- 2.1.8 Pintu darurat
- 2.1.9 Pakaian kerja
- 2.1.10 Selang
- 2.1.11 *Sprinkle*
- 2.1.12 Titik kumpul (*muster point*)

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Peta evakuasi
- 2.2.2 Format laporan K3
- 2.2.3 Buku pedoman K3

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 5 Tahun 1996 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
 - 3.2 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor Nomor 1 Tahun 1998 tentang Penyelenggaraan Pemeliharaan Kesehatan Bagi Tenaga Kerja dengan Manfaat Lebih dari Paket Jaminan Pemeliharaan Dasar Jaminan Sosial Tenaga Kerja
 - 3.3 Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 186 Tahun 1999 tentang Unit Penanggulangan Kebakaran di Tempat Kerja

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP K3 Perusahaan
 - 4.2.2 SNI-04-0225 Mengenai Persyaratan Umum Instalasi Listrik 2000 (PUIL 2000) di Tempat Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan keselamatan dan kesehatan (K3) di tempat kerja pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Prosedur menghindari bahaya
 - 3.1.2 Risiko bahaya kerja dan penanggulangan tanggap darurat
 - 3.1.3 Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K)
 - 3.1.4 Sanitasi dan higienis pengolahan ikan tuna
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan Alat Pemadam Api Ringan (APAR)
 - 3.2.2 Mengoperasionalkan peralatan P3K di tempat kerja
 - 3.2.3 Mengisi formulir pelaporan K3
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat melakukan semua pekerjaan sesuai standar operasional prosedur di tempat kerja dan standar K3 Industri pengalengan tuna
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi lokasi yang mengandung bahaya, berisiko dan kemungkinan kecelakaan kerja sesuai standar K3 perusahaan
 - 4.3 Tepat mengoperasionalkan peralatan penanggulangan darurat sesuai pedoman penggunaan peralatan dan standar K3
 - 4.4 Cermat melaksanakan evaluasi berdasarkan catatan penyimpangan K3
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian mengidentifikasi lokasi yang mengandung bahaya, berisiko dan kemungkinan kecelakaan kerja sesuai standar K3 perusahaan
 - 5.2 Ketepatan mengoperasionalkan peralatan penanggulangan darurat sesuai pedoman penggunaan peralatan dan standar K3

KODE UNIT : C.102210.003.02

JUDUL UNIT : Menyiapkan Bahan Produksi Pengalengan Ikan Tuna

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menyiapkan bahan produksi pengalengan ikan tuna.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan baku	1.1 Volume produksi bahan baku dihitung sesuai permintaan. 1.2 Jenis-jenis ikan tuna yang akan digunakan diidentifikasi sesuai permintaan <i>buyer</i> . 1.3 Pemisahan bahan baku dilakukan berdasarkan jenis, ukuran, dan mutu bahan baku. 1.4 Bahan baku disiapkan sesuai kebutuhan secara higienis.
2. Menyiapkan bahan penolong	2.1 Jenis dan volume bahan penolong dihitung sesuai permintaan. 2.2 Bahan penolong untuk proses pengalengan ikan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.3 Bahan penolong untuk kebutuhan proses produksi disiapkan secara higienis.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan produksi pengalengan ikan tuna yang meliputi penyiapan bahan baku dan penyiapan bahan penolong.

1.2 *Buyer* yang dimaksud pada KUK 2.1 adalah orang/kelompok yang melakukan pemesanan ikan tuna kaleng.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Wadah bahan baku

- 2.1.2 Meja proses
 - 2.1.3 Alat penanganan bahan baku sesuai SOP perusahaan
 - 2.1.4 Alat tulis menulis
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Bahan baku
 - 2.2.2 Bahan penolong
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 62 Tahun 2008 tentang Industri Pengalengan Ikan dan Biota Perairan Lainnya
 - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan
 - 3.3 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/PERMEN-KP/2014 tentang Pengolahan Ikan, Pelatihan Perikanan dan Penelitian/Eksplorasi
 - 3.4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Perusahaan Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menyiapkan bahan produksi pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan cara tes lisan, tertulis, demonstrasi, unjuk kerja atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Klasifikasi jenis tuna
 - 3.1.2 Standar mutu bahan baku dan bahan penolong
 - 3.1.3 Sanitasi dan higienis penyediaan bahan baku dan bahan penolong untuk pengalengan ikan tuna
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengkoordinir unit penyiapan bahan baku

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memisahkan bahan baku berdasarkan jenis, ukuran, dan mutu
 - 4.2 Cermat mengidentifikasi bahan penolong untuk proses pengalengan ikan tuna sesuai kebutuhan
 - 4.3 Cermat menyiapkan bahan baku dan bahan penolong secara higienis

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memisahkan bahan baku berdasarkan jenis, ukuran, dan mutu

5.2 Kecermatan mengidentifikasi bahan penolong untuk proses pengalengan ikan sesuai kebutuhan

KODE UNIT : C.102210.004.02

JUDUL UNIT : Menangani Bahan Baku Ikan Tuna Segar

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menangani bahan baku ikan tuna segar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan sortasi	1.1 Peralatan sortasi disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Pelabelan ketelusuran ikan dilakukan sesuai prosedur. 1.3 Sortasi dilakukan berdasarkan jenis, ukuran dan mutu ikan.
2. Menimbang ikan	2.1 Peralatan penimbangan disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Ikan ditimbang sesuai prosedur penimbangan. 2.3 Laporan hasil penimbangan dibuat sesuai <i>form</i> yang ditetapkan.
3. Melakukan <i>chilling</i>	3.1 Alat dan bahan untuk poses <i>chilling</i> disiapkan sesuai kebutuhan. 3.2 Proses <i>chilling</i> dilakukan sesuai standar.
4. Melakukan <i>freezing</i>	4.1 Alat dan bahan untuk proses <i>freezing</i> disiapkan sesuai kebutuhan. 4.2 <i>Freezing</i> dilakukan sesuai standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menangani bahan baku ikan tuna segar yang meliputi sortasi, penimbangan ikan, *chilling* dan *freezing*.

1.2 *Chilling* yang dimaksud pada KUK 3.1 adalah proses yang dilakukan untuk mempertahankan suhu ikan sesuai dengan standar pendinginan.

1.3 *Freezing* yang dimaksud pada KUK 4.1 adalah proses yang dilakukan untuk mempertahankan suhu ikan sesuai dengan standar pembekuan.

- 1.4 *Freezing* dilakukan apabila bahan baku ikan segar yang diterima belum dapat diproses selanjutnya.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 *Fish basket* (keranjang ikan)
 - 2.1.2 *Fish bin* (bak ikan)
 - 2.1.3 Timbangan
 - 2.1.4 Penghancur es
 - 2.1.5 Ruang pendinginan
 - 2.1.6 Ruang pembekuan
 - 2.1.7 *Thermometer*
 - 2.1.8 *Trolley*
 - 2.1.9 Keranjang es
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Ikan tuna segar
 - 2.2.2 Es
 - 2.2.3 Air bersih
 - 2.2.4 *Uniform*
 - 2.2.5 *Form* laporan hasil penimbangan
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 492/Menkes/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum
 - 3.4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SOP Perusahaan Pengalengan Ikan Tuna

4.2.2 HACCP Perusahaan Pengalengan Ikan Tuna

4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan Bahan Baku

4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2710.2 Tuna Beku- Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku

4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2710.3 Tuna Beku- Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menangani bahan baku ikan tuna segar untuk proses produksi.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi, unjuk kerja atau simulasi.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Jenis-jenis ikan tuna

3.1.2 Standar mutu ikan segar

3.1.3 Mutu ikan secara organoleptik

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menilai mutu ikan secara organoleptik

3.2.2 Menentukan perbandingan air dan es untuk pendinginan

3.2.3 Melakukan penyortiran sesuai standar

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat melakukan sortasi berdasarkan jenis ikan
 - 4.2 Cermat melakukan sortasi berdasarkan ukuran ikan
 - 4.3 Cermat melakukan sortasi berdasarkan mutu ikan secara organoleptik
 - 4.4 Teliti melakukan penimbangan sesuai prosedur
 - 4.5 Cermat melakukan proses *chilling* sesuai dengan prosedur
 - 4.6 Cermat melakukan proses *freezing* sesuai dengan prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan sortasi berdasarkan mutu ikan secara organoleptik
 - 5.2 Kecermatan melakukan proses *chilling* sesuai dengan prosedur

KODE UNIT : C.102210.005.02

JUDUL UNIT : Menangani Bahan Baku Ikan Tuna Beku

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang diperlukan dalam menangani bahan baku ikan tuna beku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan sortasi	1.1 Peralatan sortasi disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Pelabelan ketelusuran ikan dilakukan sesuai prosedur. 1.3 Sortasi dilakukan berdasarkan jenis ikan. 1.4 Sortasi dilakukan berdasarkan mutu visual. 1.5 Sortasi dilakukan berdasarkan ukuran ikan.
2. Menimbang ikan	2.1 Peralatan disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Ikan ditimbang sesuai prosedur. 2.3 Laporan hasil penimbangan dibuat sesuai <i>form</i> yang ditetapkan.
3. Menyimpan ikan di <i>cold storage</i>	3.1 Teknik penyimpanan ikan dijelaskan. 3.2 Penyimpanan ikan di <i>cold storage</i> dilakukan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menangani bahan baku ikan tuna beku yang meliputi sortasi, penimbangan ikan dan menyimpan ikan di *cold storage*.

1.2 *Cold storage* yang dimaksud pada KUK 3.2 adalah ruang penyimpanan bahan baku beku.

1.3 Mutu secara visual yang dimaksud pada KUK 1.4 adalah pengamatan mutu berdasarkan indera penglihatan.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 *Fish basket* (keranjang ikan)
 - 2.1.2 *Fish bin* (bak ikan)
 - 2.1.3 Timbangan
 - 2.1.4 Ruang penyimpanan beku (*cold storage*)
 - 2.1.5 *Thermometer*
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Air bersih
 - 2.2.2 *Form* laporan hasil penimbangan
 - 2.2.3 *Uniform*
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 492/Menkes/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Perusahaan Pengolahan Ikan Tuna
 - 4.2.2 HACCP Perusahaan Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menangani bahan baku ikan tuna beku untuk proses produksi.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis-jenis ikan tuna
 - 3.1.2 Standar mutu ikan beku
 - 3.1.3 Mutu ikan beku secara visual
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menilai mutu ikan beku secara visual
 - 3.2.2 Ketepatan dalam melakukan penyortiran

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat melakukan sortasi berdasarkan jenis ikan
 - 4.2 Cermat melakukan sortasi berdasarkan ukuran ikan
 - 4.3 Cermat melakukan sortasi berdasarkan mutu ikan secara visual
 - 4.4 Teliti melakukan penimbangan sesuai prosedur
 - 4.5 Cermat melakukan proses penyimpanan di *cold storage* sesuai dengan prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam melakukan proses penyimpanan di *cold storage* sesuai dengan prosedur

KODE UNIT : C.102210.006.02

JUDUL UNIT : Melelehkan Bahan Baku Ikan Tuna Beku (*Thawing*)

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam melelehkan bahan baku ikan tuna beku (*thawing*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pelaksanaan kegiatan <i>thawing</i>	1.1 Alat dan bahan untuk proses <i>thawing</i> disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Ikan beku yang akan <i>dithawing</i> disiapkan sesuai kebutuhan produksi. 1.3 Kebutuhan waktu <i>thawing</i> ditetapkan sesuai jenis dan ukuran bahan baku.
2. Melakukan <i>thawing</i>	2.1 Proses <i>thawing</i> dilakukan sesuai prosedur. 2.2 Suhu pusat ikan diukur secara berkala sesuai standar. 2.3 Hasil pengukuran suhu air dan suhu ikan dicatat sesuai form yang ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melelehkan bahan baku ikan tuna beku (*thawing*) yang meliputi penghitungan waktu pelelehan serta pengawasan suhu air dan suhu pusat ikan.

1.2 Kegiatan melelehkan bahan baku ikan tuna beku (*thawing*) dilaksanakan pada lingkungan kerja bagian produksi (*production area*).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Fish basket* (keranjang ikan)

2.1.2 *Fish bin* (bak ikan)

2.1.3 Termometer

2.1.4 Alat pengukur waktu

- 2.1.5
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Ikan tuna beku
 - 2.2.2 Air bersih
 - 2.2.3 Form pengukuran suhu air dan suhu pusat ikan
 - 2.2.4 Alat tulis menulis
 - 2.2.5 *Uniform*
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 492/Menkes/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam

melelehkan bahan baku ikan tuna beku (*thawing*) untuk produk pengalengan ikan tuna.

- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Penanganan ikan yang baik
 - 3.1.2 Metode pengukuran suhu air dan suhu pusat ikan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menggunakan termometer
 - 3.2.2 Kemampuan menentukan posisi *back bone*
 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat menyiapkan alat dan bahan untuk proses pelelehan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cermat menyiapkan ikan yang akan dilelehkan sesuai kebutuhan produksi
 - 4.3 Teliti dan cermat mengukur suhu air dan suhu pusat ikan secara berkala sesuai standar
 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam menentukan suhu air dan suhu pusat ikan

KODE UNIT : C.102210.007.02

JUDUL UNIT : Menyiangi Ikan Tuna

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menyiangi ikan tuna.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kegiatan pelaksanaan penyiangan	1.1 Peralatan penyiangan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan penyiangan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Bahan baku ikan tuna disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Mengeluarkan isi perut	2.1 Pengeluaran isi perut dijelaskan. 2.2 Pengeluaran isi perut dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Pencucian ikan tuna yang sudah dikeluarkan isi perutnya dilakukan secara higienis.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiangi ikan tuna untuk produk pengalengan yang meliputi penyiapan alat dan bahan penyiangan serta pengeluaran isi perut.

1.2 Proses menyiangi dalam unit ini hanya dibatasi pada pengeluaran isi perut.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Meja proses

2.1.2 Pisau

2.1.3 Gergaji mesin

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Ikan tuna

2.2.2 Air bersih

2.2.3 Wadah limbah isi perut ikan

2.2.4 *Uniform*

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 492/Menkes/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menyiangi ikan tuna untuk produk pengalengan.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik penyiangan ikan
 - 3.1.2 Sanitasi dan higienis bahan baku ikan tuna
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menyayat permukaan perut ikan

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat menyiapkan bahan baku ikan tuna sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cermat mengeluarkan isi perut ikan sesuai prosedur
 - 4.3 Cermat mencuci ikan tuna yang sudah dikeluarkan isi perutnya secara higienis

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan mengeluarkan isi perut ikan sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.008.02

JUDUL UNIT : **Melakukan Pemasakan Awal (*Pre Cooking*)**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam melakukan pemasakan awal (*pre cooking*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun ikan pada <i>cooking cart</i>	1.1 Ikan disusun pada <i>pre cooking cart</i> berdasarkan jenis. 1.2 Ikan disusun pada <i>pre cooking cart</i> berdasarkan ukuran.
2. Mengoperasikan peralatan <i>pre cooking</i>	2.1 Ikan dimasukkan dalam chamber . 2.2 Fungsi chart , teknik membaca tekanan pada <i>pressure gauge</i> dan suhu pada termometer dijelaskan. 2.3 Suhu dan waktu pemasakan ditentukan berdasarkan ukuran ikan. 2.4 Temperatur dan tekanan <i>steam</i> dikontrol. 2.5 Ikan dikeluarkan dari dalam <i>chamber</i> sesuai prosedur. 2.6 Pendinginan (<i>cooling</i>) ikan yang telah di <i>pre cooking</i> dilakukan sesuai prosedur. 2.7 Proses pengkabutan dilakukan sesuai standar. 2.8 Laporan <i>pre cooking</i> dibuat sesuai <i>form</i> yang ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan pemasakan awal (*pre cooking*) yang meliputi menyusun ikan pada *cooking cart* dan mengoperasikan peralatan *pre cooking*.

1.2 *Chamber* yang dimaksud pada KUK 2.1 adalah ruang *pre cook*.

1.3 *Chart* yang dimaksud pada KUK 2.2 adalah grafik yang menunjukkan suhu dan tekanan.

1.4 Proses pengkabutan yang dimaksud pada KUK 2.7 adalah proses pendinginan yang dilakukan sesuai kebutuhan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Pre cooker*

2.1.2 *Cooking cart*

2.1.3 *Thermometer*

2.1.4 *Pressure Gauge*

2.1.5 *Chart*

2.1.6 *Chamber*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Steam* (uap panas)

2.2.2 Air bersih

2.2.3 *Uniform*

2.2.4 Perlengkapan kerja

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SOP Pengalengan Ikan Tuna

4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna

4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi

4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku

4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melakukan pemasakan awal (*pre cooking*) pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Suhu dan waktu pemasakan awal berdasarkan jenis dan ukuran ikan
 - 3.1.2 Teknik pemasakan awal
 - 3.1.3 Teknik pendinginan ikan setelah *pre cooking*
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Merawat *pre cooker*

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menyusun ikan pada *cooking cart* berdasarkan jenis dan ukuran
 - 4.2 Tepat menentukan suhu dan waktu pemasakan awal berdasarkan ukuran ikan
 - 4.3 Tepat mengontrol temperatur dan tekanan *steam*
 - 4.4 Cermat mengeluarkan ikan dari dalam *chamber* sesuai prosedur
 - 4.5 Cermat melakukan pendinginan (*cooling*) ikan yang telah dipre *cooking* sesuai prosedur
 - 4.6 Cermat melakukan proses pengkabutan sesuai standar

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan menentukan suhu dan waktu pemasakan awal berdasarkan ukuran ikan
- 5.2 Kecermatan melakukan pendinginan (*cooling*) ikan yang telah dipre-cooking sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.009.02

JUDUL UNIT : Membersihkan Kulit Ikan Tuna (*Skinning*)

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam membersihkan kulit ikan tuna (*skinning*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses <i>skinning</i>	1.1 Alat dan bahan untuk proses <i>skinning</i> diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Alat dan bahan untuk <i>skinning</i> disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Melaksanakan proses <i>skinning</i>	2.1 Prosedur <i>skinning</i> dijelaskan. 2.2 Kepala, kulit, ekor, sisa isi perut dipisahkan dari daging ikan tuna sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan proses *skinning* dan melaksanakan proses *skinning* yang digunakan untuk membersihkan kulit ikan tuna (*skinning*) pada industri pengalengan ikan tuna.
- 1.2 *Skinning* yang dimaksud pada unit ini adalah pemisahan daging ikan dari kulit, kepala, insang dan ekor.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Meja proses
- 2.1.2 Pisau
- 2.1.3 Baki

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Ikan tuna
- 2.2.2 *Uniform*
- 2.2.3 Air bersih

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan Tuna Dalam Kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan Tuna Dalam Kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan Tuna Dalam Kaleng - Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam pembersihan ikan dari kulit, kepala, insang dan ekor (*skinning*) pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik penyiangan ikan
 - 3.1.2 Sanitasi dan higienis pada penyiangan ikan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Memegang pisau *skinning* dengan baik dan benar

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat menyiapkan alat dan bahan untuk *skinning* sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cepat memisahkan kepala, kulit, ekor, sisa isi perut dari daging ikan tuna sesuai dengan prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecepatan dan ketepatan memisahkan kepala, kulit, ekor, sisa isi perut dipisahkan dari daging ikan tuna sesuai dengan prosedur

KODE UNIT : C.102210.010.02

JUDUL UNIT : Membersihkan Daging Ikan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam membersihkan daging ikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kegiatan pelaksanaan pembersihan daging ikan	1.1 Alat dan bahan untuk pembersihan daging ikan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Alat dan bahan untuk pembersihan daging ikan disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Melaksanakan proses pembersihan daging ikan	2.1 Prosedur pembersihan daging ikan dijelaskan sesuai standar. 2.2 Daging ikan dipisahkan dari tulang punggung sesuai prosedur. 2.3 Duri/tulang halus dikeluarkan sesuai prosedur. 2.4 Daging merah dipisahkan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membersihkan daging ikan, yang meliputi penyiapan alat dan bahan serta melaksanakan proses pembersihan daging ikan.

1.2 Pembersihan daging ikan yang dimaksud pada unit ini adalah proses pemisahan daging merah, tulang punggung dan tulang halus/duri.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Meja proses

2.1.2 Pisau

2.1.3 Baki

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Daging ikan
 - 2.2.2 Pakaian kerja
 - 2.2.3 Wadah limbah
 - 2.2.4 Pakaian kerja (*uniform*)
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam membersihkan daging ikan pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.

- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik penyiangan ikan
 - 3.1.2 Sanitasi dan higienis pada penyiangan ikan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Memegang pisau untuk membersihkan daging tuna dengan baik dan benar
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menyiapkan alat dan bahan untuk pembersihan daging ikan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cepat memisahkan daging ikan dari tulang punggung sesuai prosedur
 - 4.3 Tepat memisahkan daging merah sesuai dengan prosedur
 - 4.4 Cepat mengeluarkan duri/tulang halus sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecepatan dan ketepatan memisahkan daging ikan dari tulang punggung sesuai prosedur
 - 5.2 Kecepatan dan ketepatan memisahkan daging merah sesuai dengan prosedur

KODE UNIT : C.102210.011.02

JUDUL UNIT : Mendeteksi Logam Pada Daging Ikan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mendeteksi logam pada daging ikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan <i>metal detector</i>	1.1 Cara pengoperasian metal detector dijelaskan sesuai standar. 1.2 Metal detector diverifikasi sesuai ketentuan.
2. Mengecek logam pada daging ikan	2.1 Daging ikan dideteksi dengan mengoperasikan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 2.2 Hasil deteksi logam ditindaklanjuti sesuai prosedur. 2.3 Laporan hasil deteksi logam dibuat sesuai form yang ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mendeteksi logam pada daging ikan yang meliputi penyiapan peralatan *metal detector* dan mengecek logam pada daging ikan.

1.2 *Metal detector* yang dimaksud pada unit ini adalah alat untuk mendeteksi bahan-bahan logam/*metal*, seperti *fe*, *non fe* dan *stainless steel*.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Metal detector*

2.1.2 Baki

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Test piece*

2.2.2 Pakaian kerja (*uniform*)

2.2.3 *Form* laporan hasil deteksi logam

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengoperasian Metal Detektor
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mendeteksi logam pada daging ikan.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik pengoperasian *metal detector*
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Memeriksa sensitivitas *metal detector*
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat melakukan verifikasi *metal detector* sesuai ketentuan
 - 4.2 Tepat mengoperasikan *metal detector* sesuai prosedur
 - 4.3 Cermat dan teliti menindaklanjuti hasil deteksi logam sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan melakukan verifikasi *metal detector* sesuai ketentuan
 - 5.2 Ketepatan mengoperasikan *metal detector* sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.012.02

JUDUL UNIT : Mengisi Daging Ikan ke Dalam Kaleng

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengisi daging ikan ke dalam kaleng.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kaleng	1.1 Rencana produksi diidentifikasi. 1.2 Kaleng disiapkan sesuai rencana produksi. 1.3 Kaleng ditempatkan pada <i>conveyor</i> yang melewati steam box menuju pack shaper .
2. Mengisi ikan ke dalam kaleng sesuai rencana produksi	2.1 Persentase antara <i>loin</i> dan <i>flake</i> diatur sesuai prosedur. 2.2 <i>Loin</i> dan <i>flake</i> diisi ke dalam pack shaper sesuai presentase yang ditentukan. 2.3 Operasi mesin pack shaper dikontrol sesuai standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan kaleng dan mengisi ikan ke dalam kaleng sesuai rencana produksi yang digunakan untuk mengisi daging ikan ke dalam kaleng pada industri pengalengan ikan tuna.
- 1.2 *Packshaper* yang dimaksud pada KUK 1.3 adalah mesin pengisian daging ikan ke dalam kaleng.
- 1.3 *Steam box* yang dimaksud pada KUK 1.3 adalah alat untuk mencuci kaleng kosong dengan mengoperasikan uap panas.
- 1.4 Fungsi *steam box* dapat diganti dengan *can cleanser* yaitu pencucian kaleng dengan menggunakan air.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 *Packshaper*
 - 2.1.2 Alat takar *flake*
 - 2.1.3 *Conveyor* kaleng
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Kaleng
 - 2.2.2 *Uniform*
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP *Packing Area*
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengisi daging ikan ke dalam kaleng pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Sanitasi dan higienis pengolahan tuna
 - 3.1.2 Teknik mengoperasikan *pack shaper*
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Memilih *loin* dan *flake* yang akan dimasukkan dalam kaleng sesuai standar

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat mengoperasikan mesin *pack shaper* sesuai prosedur
 - 4.2 Tepat mengatur persentase antara *loin* dan *flake* sesuai prosedur
 - 4.3 Cermat mengisi *loin* dan *flake* ke dalam *pack shaper* sesuai presentase yang ditentukan

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan mengatur persentase antara *loin* dan *flake* sesuai prosedur
 - 5.2 Kecermatan mengisi *loin* dan *flake* ke dalam *pack shaper* sesuai presentase yang ditentukan

KODE UNIT : C.102210.013.02

JUDUL UNIT : Menimbang Daging Ikan Dalam Kaleng

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menimbang daging ikan dalam kaleng.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan penimbangan	1.1 Timbangan dikalibrasi sebelum digunakan. 1.2 Timbangan disiapkan dalam kondisi saniter.
2. Melakukan penimbangan berat isi (<i>fill weight</i>)	2.1 Berat isi ditimbang sesuai dengan spesifikasi. 2.2 Tampilan daging ikan dalam kaleng dirapikan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menimbang daging ikan dalam kaleng yang meliputi menyiapkan peralatan penimbangan dan melakukan penimbangan berat isi.
- 1.2 Berat isi yang dimaksud pada KUK 2.1 adalah berat isi ikan dalam kaleng.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Timbangan

2.1.2 Kaleng

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Daging ikan

2.2.2 Plastik *tray*

2.2.3 Anak timbangan

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP *Packing Area*
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menimbang daging ikan dalam kaleng pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik menimbang
 - 3.1.2 Teknik kalibrasi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menata daging ikan
 - 3.2.2 Merawat timbangan

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengkalibrasi timbangan sesuai ketentuan
 - 4.2 Teliti mengkalibrasi timbangan sesuai berat kaleng yang digunakan
 - 4.3 Cepat dan tepat menimbang ikan sesuai standar
 - 4.4 Cermat menata tampilan daging ikan dalam kaleng sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian mengkalibrasi timbangan sesuai ketentuan
 - 5.2 Kecepatan dan ketepatan menimbang ikan sesuai standar

KODE UNIT : C.102210.014.02

JUDUL UNIT : Membuat Medium Ikan kaleng

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam membuat medium ikan kaleng.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan dan alat untuk membuat medium	1.1 Medium ditetapkan sesuai permintaan <i>buyer</i> . 1.2 Bahan dan alat untuk membuat medium disiapkan sesuai standar.
2. Meracik medium	2.1 Komposisi bahan pembuat medium ditentukan sesuai standar. 2.2 Medium ikan kaleng diracik sesuai SOP.
3. Menyiapkan medium	3.1 Medium disiapkan sesuai SOP. 3.2 Laporan hasil pembuatan medium disusun sesuai form yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat medium ikan kaleng pada industri pengalengan ikan tuna yang meliputi kegiatan penyiapan bahan medium dan peracikan medium.

1.2 Medium yang dimaksud pada unit ini adalah larutan yang ditambahkan ke dalam ikan kaleng.

1.3 Jenis medium ikan kaleng tidak terbatas pada air garam, minyak nabati, bumbu (saos, *vegetable brooth*, *chili*, *chili pepper*, *tomato*, *balado* dan *woku*).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat masak (*kettle*) pengaduk listrik

2.1.2 Wadah

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.3.1 Air bersih
 - 2.3.2 Saos
 - 2.3.3 Minyak nabati
 - 2.3.4 Garam
 - 2.3.5 *Steam*

- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP *Packing Area*
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
 - 4.2.6 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3147 Pengalengan ikan dalam saus tomat atau minyak

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam membuat medium ikan kaleng.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Macam-macam medium
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat memasak
 - 3.2.2 Kontrol *steam* temperatur

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan komposisi bahan pembuat medium sesuai standar
 - 4.2 Tepat meracik medium ikan kaleng sesuai komposisi yang telah ditentukan

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menentukan komposisi bahan pembuat medium sesuai standar
 - 5.2 Ketepatan dalam menyiapkan medium sesuai SOP

KODE UNIT : C.102210.015.02

JUDUL UNIT : Mengisi Medium ke Dalam Kaleng

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengisi medium ke dalam kaleng.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan pengisian medium	1.1 Peralatan pengisian medium disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Jumlah medium diatur sesuai kebutuhan.
2. Mengisi medium ke dalam kaleng	2.1 Nozzle spray diatur sesuai kebutuhan medium yang masuk ke dalam kaleng. 2.2 Medium dari ketel disalurkan ke dalam wadah penampungan yang telah ditentukan. 2.3 Medium diisi ke dalam kaleng sesuai SOP.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengisi medium dalam kaleng yang meliputi kegiatan penyiapan peralatan pengisian medium dan pengisian medium ke dalam kaleng.

1.2 *Nozzle spray* yang dimaksud pada KUK 2.1 adalah alat pengontrol pengisian medium ke dalam kaleng.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Timbangan

2.1.2 Ketel pencampuran medium

2.1.3 Wadah penampungan medium (*medium tank*)

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Medium

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP *Packing Area*
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
 - 4.2.6 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3147 Pengalengan ikan dalam saus tomat atau minyak

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengisi medium ke dalam kaleng.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis-jenis medium
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Setting *nozzle spray*
 - 3.2.2 Mengoperasikan *nozzle spray*

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat menyiapkan peralatan pengisian medium
 - 4.2 Cermat melakukan sanitasi peralatan sesuai prosedur
 - 4.3 Tepat mengatur *nozzle spray* sesuai kebutuhan medium yang masuk ke dalam kaleng
 - 4.4 Cermat mengisi medium ke dalam wadah penampungan yang telah ditentukan
 - 4.5 Tepat mengisi medium ke dalam kaleng sesuai kebutuhan

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan mengisi medium ke dalam kaleng sesuai SOP

KODE UNIT : C.102210.016.02

JUDUL UNIT : Menutup Kaleng

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang diperlukan dalam menutup kaleng.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan penutupan kaleng	1.1 <i>Seamer</i> disiapkan sesuai standar. 1.2 Sanitasi peralatan dilakukan sesuai prosedur. 1.3 Penutup kaleng disiapkan sesuai spesifikasi.
2. Mengoperasikan <i>seamer</i>	2.1 Penutup kaleng diletakkan pada <i>seamer</i> . 2.2 <i>Seamer</i> dioperasikan sesuai SOP. 2.3 Laporan pengoperasian <i>seamer</i> disusun sesuai form yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menutup kaleng yang meliputi kegiatan penyiapan peralatan dan mengoperasikan mesin penutup kaleng (*seamer*).

1.2 *Seamer* yang dimaksud pada unit ini adalah mesin penutup kaleng.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Seamer*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Kaleng

2.2.2 Penutup kaleng

2.2.3 Form laporan

2.2.4 *Steam*

2.2.5 Alat tulis menulis

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP *Packing Area*
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
 - 4.2.6 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3147 Pengalengan ikan dalam saus tomat atau minyak

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menutup kaleng pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 *Double seam*
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 *Setting seamer*

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat menyiapkan *seamer* sesuai standar
 - 4.2 Cermat melakukan sanitasi peralatan sesuai prosedur
 - 4.3 Tepat menyiapkan penutup kaleng sesuai kebutuhan
 - 4.4 Tepat meletakkan penutup kaleng diatas mesin
 - 4.5 Cermat mengoperasikan *seamer* sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Cermat mengoperasikan *seamer* sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.017.02

JUDUL UNIT : Melakukan Sterilisasi Ikan Kaleng

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam melakukan sterilisasi ikan kaleng.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun ikan kaleng dalam <i>retort</i> basket	1.1 Ikan kaleng dicuci sesuai prosedur. 1.2 Ikan kaleng disusun dalam <i>retort</i> basket.
2. Mengecek kondisi perlengkapan <i>retort</i>	2.1 Prosedur pengecekan berbagai perlengkapan <i>retort</i> (<i>bleeder, vent, drain, MIGT, pressure gauge</i>) ditetapkan. 2.2 Pengecekan dilakukan sesuai prosedur.
3. Menjalankan <i>kontroler retort</i>	3.1 Fungsi <i>kontroler retort</i> dijelaskan. 3.2 Tahapan pengoperasian <i>kontroler retort</i> dilakukan sesuai prosedur.
4. Mengecek temperatur dan tekanan dalam <i>retort</i>	4.1 Cara mengecek temperatur melalui termometer <i>retort</i> dan <i>display</i> pada <i>kontroler</i> dijelaskan. 4.2 Cara membaca tekanan <i>steam</i> melalui <i>pressure gauge</i> dijelaskan. 4.3 Temperatur dicek secara periodik sesuai standar. 4.4 Tekanan <i>steam</i> dicek secara periodik sesuai standar. 4.5 Tekanan angin dicek melalui <i>pressure gauge</i> sesuai standar. 4.6 Suplai air dicek melalui <i>pressure gauge</i> sesuai standar.
5. Melakukan pemasakan	5.1 Temperatur, waktu <i>venting</i> dan <i>come up time</i> ditentukan berdasarkan standar. 5.2 Temperatur dan waktu sterilisasi ditentukan berdasarkan standar keamanan pangan ikan kaleng. 5.3 Sterilisasi komersial dilakukan berdasarkan standar. 5.4 Aliran <i>steam</i> ke dalam <i>retort chamber</i> dimatikan.
6. Melakukan pendinginan	6.1 Tekanan dalam <i>retort</i> antara air dan udara/angin diatur untuk menjaga kualitas kemasan kaleng sesuai standar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	<p>6.2 <i>Retort basket</i> yang sudah dikeluarkan dari <i>retort chamber</i> diposisikan miring untuk meniriskan sisa-sisa air pada ikan kaleng.</p> <p>6.3 Ikan kaleng dalam <i>retort basket</i> ditempatkan di area khusus (<i>restrick area</i>) secara higienis pada suhu kamar.</p>
7. Membuat laporan proses sterilisasi	<p>7.1 Laporan proses sterilisasi disusun berdasarkan form yang sudah ditentukan.</p> <p>7.2 Hasil laporan proses sterilisasi didokumentasikan.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyusun ikan kaleng dalam *retort basket*, menjalankan kontroler *retort*, mengecek temperatur dan tekanan dalam *retort*, melakukan pemasakan, melakukan pendinginan, dan membuat laporan sterilisasi dalam melakukan sterilisasi ikan kaleng pada industri pengalengan ikan tuna.
- 1.2 *Retort chamber* yang dimaksud pada KUK 4.3 adalah wadah bertekanan untuk melakukan sterilisasi komersial ikan kaleng.
- 1.3 Pada setiap proses sterilisasi dilakukan pencatatan hasil pengecekan.
- 1.4 *Bleeder* yang dimaksud pada KUK 2.1 adalah pipa yang sudah di lobangi sesuai kebutuhan *suplay steam* yang ada dalam *retort*.
- 1.5 *Venting* yang dimaksud pada KUK 2.1 bertujuan untuk mengeluarkan sisa-sisa udara dingin yang terperangkap dalam *retort*,
- 1.6 *Drain* yang dimaksud pada KUK 2.1 adalah pembuangan air, udara dan *steam*,
- 1.7 Mercury In Glass Thermometer (MIGT) yang dimaksud pada KUK 2.1 adalah alat untuk mengetahui suhu ruang.
- 1.8 *Pressure gauge* yang dimaksud pada KUK 2.1 adalah alat kontrol tekanan (tekanan air, angin dan *steam*).

- 1.9 *Come up time* yang dimaksud pada KUK 5.1 adalah waktu yang dibutuhkan setelah *venting* ke waktu pemasakan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 3.1 Peralatan
 - 3.1.1 *Retort chamber* (termasuk termometer dan *pressure gauge*)
 - 3.1.2 Kontroler *retort*
 - 3.1.3 Basket *retort*
 - 3.1.4 Blower
 - 3.2 Perlengkapan
 - 3.2.1 *Steam* (uap panas)
 - 3.2.2 Angin
 - 3.2.3 Air bersih
 - 3.2.4 *Chain block/tilting*
 - 3.2.5 Separator plastik
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP *Retort Area*
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna

- 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
- 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
- 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melakukan sterilisasi ikan kaleng pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengoperasian *retort*
 - 3.1.2 Pengoperasian kontroler *retort*
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan *retort*
 - 3.2.2 Melakukan pendinginan *retort (cooling pressure)*
 - 3.2.3 Melakukan tindakan koreksi ketika terjadi deviasi/ penyimpangan proses *retort*
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan tepat dalam menjalankan proses *retort*

5. Aspek kritis
 - 5.1 Mengatur temperatur dan waktu sterilisasi
 - 5.2 Melakukan pendinginan *pressure cooling*

KODE UNIT : C.102210.018.02

JUDUL UNIT : Membersihkan Produk Ikan Kaleng

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam membersihkan produk ikan kaleng.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat dan perlengkapan	1.1 Alat dan perlengkapan yang dibutuhkan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Sanitasi peralatan dilakukan sesuai standar.
2. Melakukan pembersihan produk ikan kaleng	2.1 Produk ikan kaleng dibersihkan sesuai standar dan spesifikasi. 2.2 Ikan kaleng yang sudah dibersihkan disusun di atas <i>pallet</i> sesuai kebutuhan. 2.3 Pemberian tanda pada setiap <i>pallet</i> untuk identifikasi produk.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membersihkan produk ikan kaleng yang meliputi kegiatan penyiapan alat dan perlengkapan serta melakukan pembersihan kaleng baik secara mekanis maupun manual.

1.2 Pembersihan kaleng dapat dilakukan melalui:

- a. Secara mekanis, yaitu dengan mengoperasikan mesin *wipping*
- b. Secara manual, yaitu dengan mengoperasikan majun

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Mesin *wipping*
- 2.1.2 Meja *wipping*
- 2.1.3 *Lifting table*
- 2.1.4 *Jacklift*

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Kain pembersih
 - 2.2.2 Karton layer
 - 2.2.3 Pallet
 - 2.2.4 Daya listrik

- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP *Case up*
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam membersihkan kaleng dari sisa-sisa air pada kaleng di industri pengalengan ikan tuna.

- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Prosedur pembersihan ikan kaleng
 - 3.1.2 Penggunaan *wipping*
 - 3.1.3 Sanitasi dan higienis produk olahan ikan kaleng
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Kecepatan pembersihan
 - 3.2.2 Penyusunan ikan kaleng dalam *pallet*
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan hati-hati dalam pembersihan ikan kaleng
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan pemberian tanda untuk identifikasi produk

KODE UNIT : C.102210.019.02

JUDUL UNIT : Melakukan Proses Inkubasi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam melakukan proses inkubasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan proses inkubasi	1.1 Prosedur inkubasi dijelaskan. 1.2 Lamanya inkubasi ditetapkan berdasarkan standar. 1.3 Temperatur inkubasi ditetapkan sesuai standar.
2. Melaksanakan proses inkubasi	2.1 Sampel inkubasi diambil secara acak. 2.2 Sampel inkubasi diberi tanda sesuai dengan tanggal dan jenis produk. 2.3 Hasil pemberian tanda dicatat sesuai form yang sudah ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan proses inkubasi produk yang meliputi kegiatan penyimpanan produk ikan kaleng dalam gudang penyimpanan dan pengawasan proses inkubasi.
- 1.2 Inkubasi yang dimaksud dalam unit ini adalah batasan waktu untuk memastikan keamanan produk ikan kaleng.
- 1.3 Untuk pengambilan sampel dilakukan oleh QC sampel, sedangkan yang melakukan pengujian adalah QC analis laboratorium.
- 1.4 Waktu inkubasi dilakukan minimal minimal 10 hari.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Inkubator
- 2.1.2 Ruang inkubasi
- 2.1.3 Meja/rak sampel

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Sampel inkubasi
- 2.2.2 Label untuk identifikasi sampel

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP QC/QA
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
 - 4.2.6 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2326 Metode Pengambilan Contoh Produk Perikanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melakukan proses inkubasi ikan kaleng pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Metode pengambilan sampel
 - 3.1.2 *Quality control / quality assurance*
 - 3.1.3 Jenis-jenis kerusakan ikan kaleng
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Identifikasi produk
 - 3.2.2 Melakukan pengujian sampel
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dalam pengambilan sampel
 - 4.2 Teliti dalam pengujian sampel
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan pengambilan sampel

KODE UNIT : C.102210.020.02

JUDUL UNIT : Mengendalikan Hama

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengendalikan hama.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan pengendalian hama	1.1 Prosedur pengendalian hama dijelaskan. 1.2 Area pengendalian hama diidentifikasi sesuai dengan kondisi. 1.3 Jenis hama diidentifikasi sesuai prosedur. 1.4 Teknik pengendalian hama ditentukan berdasarkan jenis hama. 1.5 Frekuensi pengendalian hama ditentukan.
2. Melakukan pengendalian hama	2.1 Alat dan bahan disiapkan sesuai dengan hasil identifikasi. 2.2 Alat dan bahan pengendali hama ditempatkan di area identifikasi. 2.3 Area penempatan pengendali hama dicatat. 2.4 Hama dikendalikan sesuai prosedur.
3. Memonitor pasca pengendalian hama	3.1 Hasil monitoring pengendalian hama dicatat dalam form yang ditentukan. 3.2 Hasil monitoring pengendalian hama dievaluasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengendalikan hama yang meliputi merencanakan pengendalian hama, melakukan pengendalian hama dan memonitor pasca pengendalian hama.

1.2 Hama yang dimaksud pada unit ini adalah binatang yang dapat mengkontaminasi produk.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengendali hama
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan kerja
 - 2.2.2 Bahan pengendali hama
 - 2.2.3 Format laporan
 - 2.2.4 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengendalian hama

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam pengendalian hama pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis hama
 - 3.1.2 Jenis-jenis bahan pengendali hama
 - 3.1.3 Standar pengendalian hama
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengendali hama
 - 3.2.2 Memanfaatkan bahan pengendali hama

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat mengidentifikasi hama
 - 4.2 Cermat mengidentifikasi area.
 - 4.3 Melaporkan hasil pencatatan sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menentukan teknik pengendalian hama

KODE UNIT : C.102210.021.02

JUDUL UNIT : Menyimpan Produk Ikan Kaleng Dalam Gudang

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menyimpan produk ikan kaleng dalam gudang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengatur tata letak produk ikan kaleng	1.1 Tata letak penyimpanan ikan kaleng dalam gudang ditentukan sesuai standar keamanan produk. 1.2 Ikan kaleng ditempatkan sesuai klasifikasi berdasarkan <i>pack style</i> . 1.3 Jumlah produk ikan kaleng dicatat berdasarkan <i>pack style</i> pada buku stok persediaan.
2. Mengelola produk ikan kaleng	2.1 Prosedur pengelolaan produk ikan kaleng dalam gudang dijelaskan. 2.2 Pergerakan produk dicatat sesuai form yang sudah disediakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyimpan produk ikan kaleng dalam gudang yang meliputi kegiatan mengatur tata letak ikan kaleng dan mengelola produk ikan kaleng.

1.2 *Pack style* yang dimaksud pada KUK 1.2 adalah pengklasifikasian produk berdasarkan jenis ikan, ukuran, jenis medium, dan spesifikasi khusus berdasarkan permintaan *buyer*.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Forklift*

2.1.2 Rak penyimpanan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat penangkap hama

2.2.2 Form isian

2.2.3 Bahan kimia untuk *pest control*

2.2.4 Alat tulis menulis

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan

3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SOP *Pest Control*

4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna

4.2.3 SNI 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi

4.2.4 SNI01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku

4.2.5 SNI 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menyimpan produk ikan kaleng dalam gudang pada industri pengalengan ikan tuna.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 C.102210.020.02 Mengendalikan Hama

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengelolaan gudang
 - 3.1.2 First in First Out (FIFO)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Tata letak pengklasifikasian produk dalam gudang

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dalam menempatkan ikan kaleng sesuai klasifikasi berdasarkan *pack style*
 - 4.2 Teliti dalam penanganan terhadap *pest control*
 - 4.3 Teliti dalam mencatat pergerakan stok
 - 4.4 Teliti dalam pencatatan stok
 - 4.5 Hati-hati dalam pengaturan stok pada waktu penggunaan *forklift*

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam menempatkan ikan kaleng sesuai klasifikasi berdasarkan *pack style*
 - 5.2 Ketelitian dalam penanganan terhadap *pest control*

KODE UNIT : C.102210.022.02

JUDUL UNIT : Memberikan Kode Produksi Pada Kaleng

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam memberikan kode produksi pada kaleng.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat dan bahan	1.1 Alat dan bahan pengoperasian mesin kode produk disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Mesin kode produk diatur sesuai kebutuhan.
2. Mengoperasikan mesin kode (<i>inkjet printer</i>)	2.1 Kode produksi pada kaleng dicetak dengan mengoperasikan mesin kode. 2.2 Hasil pengkodean dicatat berdasarkan jenis dan jumlah kode.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk memberikan kode produksi pada kaleng yang meliputi kegiatan menyiapkan alat dan bahan serta mengoperasikan mesin kode.

1.2 Kode produksi berisi informasi mengenai tanggal produksi, jenis ikan, jenis medium, waktu kadaluwarsa, dan informasi lain sesuai keinginan pembeli.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin kode

2.1.2 Meja konveyor

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Tinta

2.2.2 Formisian

2.2.3 Masker khusus sesuai standar K3

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengkodean
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
 - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
 - 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam memberikan kode produksi pada kaleng.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengoperasian dan pemeliharaan mesin kode
 - 3.1.2 Sistem pengkodean internal dalam perusahaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan mesin kode
 - 3.2.2 Cara membuat dan menempatkan kode produksi

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat mengoperasikan mesin kode produk sesuai kebutuhan
 - 4.2 Teliti dalam mencetak kode produksi pada kaleng

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam mengoperasikan mesin kode produk

KODE UNIT : C.102210.023.02

JUDUL UNIT : Memasang Label Pada Ikan Kaleng

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam memasang label pada ikan kaleng.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat dan bahan	1.1 Alat dan bahan pengoperasian mesin label dijelaskan sesuai kebutuhan. 1.2 Alat dan bahan pengoperasian mesin label disiapkan sesuai permintaan.
2. Mengoperasikan mesin label	2.1 Prosedur pemasangan label dijelaskan. 2.2 Pengaturan suhu perekat pada proses label dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Mesin label dioperasikan sesuai prosedur. 2.4 Proses label dikontrol sesuai prosedur. 2.5 Jumlah pemakaian label dicatat berdasarkan kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk memasang label pada ikan kaleng yang meliputi kegiatan penyiapan alat dan bahan serta mengoperasikan mesin label.

1.2 Pemberian label pada unit ini mengoperasikan label berbahan kertas dengan mengoperasikan mesin. Apabila ada yang tidak terikat dengan sempurna, direkatkan secara manual.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin label

2.1.2 Meja proses

2.1.3 Label

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Bahan perekat

2.2.2 Form pencatatan

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP *Labelling*
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam memasang label pada ikan kaleng.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis label yang digunakan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Merawat mesin label

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti mengatur suhu perekat pada proses label

4.2 Teliti mengontrol proses label sesuai prosedur

4.3 Teliti mengoperasikan mesin label

5. Aspek kritis

5.1 Ketelitian mengatur suhu perekat pada proses label

KODE UNIT : C.102210.024.02

JUDUL UNIT : Mengemas Ikan Kaleng Dalam Karton

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengemas ikan kaleng dalam karton.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat, bahan dan perlengkapan	1.1 Alat, bahan dan perlengkapan pengemasan diidentifikasi sesuai permintaan. 1.2 Alat, bahan dan perlengkapan pengemasan disiapkan sesuai permintaan. 1.3 Pemberian kode pada karton dilakukan sesuai prosedur.
2. Melaksanakan pengemasan ikan kaleng	2.1 Jumlah ikan kaleng dalam karton ditentukan sesuai dengan permintaan. 2.2 Ikan kaleng dimasukkan dalam karton 2.3 Karton dikemas sesuai permintaan. 2.4 Hasil pengemasan dicatat sesuai form yang sudah ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengemas ikan kaleng dalam karton yang meliputi penyiapan alat dan bahan serta melaksanakan pengemasan ikan kaleng dalam karton.
- 1.2 Cara penyusunan dan jumlah ikan kaleng dalam satu karton beragam, ada yang mengoperasikan separator, ada yang tidak, tergantung permintaan *buyer*.
- 1.3 Cara memasukkan ikan kaleng ke dalam karton dapat dilakukan dengan cara menyusun terbalik (bagian bawah kaleng menempel dengan bagian bawah kaleng yang lain) atau dapat disusun berdasarkan posisi gambar informasi pada label searah dengan gambar informasi pada karton.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Pallet*

2.1.2 Meja transfer

2.1.3 Stempel

2.1.4 Selotip

2.1.5 Karton

2.1.6 Lem

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Form pencatatan

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 *SOP Packing Area*

4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengemas ikan kaleng dalam karton.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.

- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengemasan ikan kaleng
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menyusun karton berisi ikan kaleng di *pallet*
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti memberikan kode pada karton sesuai prosedur
 - 4.2 Teliti menentukan jumlah ikan kaleng dalam karton sesuai dengan permintaan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian memberikan kode pada karton sesuai prosedur
 - 5.2 Ketelitian menentukan jumlah ikan kaleng dalam karton sesuai dengan permintaan

KODE UNIT : C.102210.025.02

JUDUL UNIT : Melaporkan Proses Produksi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam melaporkan proses produksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencatat data produksi	1.1 Form yang akan digunakan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Form yang akan digunakan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Data hasil proses setiap tahapan dicatat pada form yang sudah disiapkan sesuai ketentuan.
2. Membuat laporan hasil produksi	2.1 Data hasil pencatatan direkapitulasi sesuai format. 2.2 Data hasil pencatatan divalidasi sesuai standar. 2.3 Laporan data hasil produksi disusun sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan pelaporan proses produksi yang meliputi mencatat data produksi dan membuat laporan hasil produksi.
- 1.2 Pencatatan data meliputi data *fish receiving* (penerimaan ikan), *pre cooking* (pemasakan awal), *skinning* (pengeluaran kulit dan kepala), *loining* (pembersihan daging), *filling* (pengisian ikan ke dalam kaleng), *seaming* (penutupan kaleng), *retorting* (sterilisasi) dan *case up* (pembersihan produk ikan kaleng).
- 1.3 Data penerimaan ikan meliputi jenis, jumlah, ukuran, segar/beku, nomor lot (kode pada ikan).
- 1.4 Data pemasakan awal meliputi jenis, jumlah, ukuran, segar/beku, nomor lot ikan, nomor troli, nomor *precooker*, suhu pusat ikan sebelum dan sesudah pemasakan awal, waktu pemasakan, *steam on*, *steam off*, suhu pemasakan.

- 1.5 Data *skinning* meliputi jenis, jumlah, ukuran, segar/beku, nomor lot ikan, nomor troli, waktu mulai *skinning*, *color tag*.
 - 1.6 Data *loining* meliputi waktu mulai *loining*, jenis ikan, nomor lot, berat ikan yang sudah dibersihkan, *color tag*.
 - 1.7 Data *filling* meliputi jenis ikan, berat ikan, komposisi *chunk* dan *flake*.
 - 1.8 Data *seaming* meliputi jenis produk, nomor lot, ukuran kaleng, berat isi, waktu *seaming*, nomor basket, jumlah produk dalam basket, waktu mulai sterilisasi.
 - 1.9 Data *retorting* meliputi jenis produk, nomor lot, ukuran kaleng, nomor basket, jumlah produk dalam basket, waktu mulai sterilisasi, waktu *retorting*, temperatur *retorting*.
 - 1.10 Data *case up* meliputi jenis produk, nomor lot, ukuran kaleng, nomor *pallet*, berat isi, jumlah produk dalam satu *pallet*.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis menulis
 - 2.1.2 Kalkulator
 - 2.1.3 Timbangan
 - 2.1.4 Papan informasi
 - 2.1.5 *Clip board*
 - 2.1.6 Lot
 - 2.1.7 *Tray*
 - 2.1.8 *Bin*
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Form pencatatan sesuai bagian
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 2 Tahun 1985 tentang Wajib dan Pembebasan Untuk Ditera dan/atau Ditera Ulang Serta Syarat-Syarat Bagi Alat-Alat Ukur, Takar, Timbang, dan Perlengkapannya

3.2 Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 08/M-DAG/PER/3/2010 tentang Alat-Alat Ukur, Takar, Timbang, dan Perlengkapannya (UTTP) yang Wajib Ditera dan Ditera Ulang

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SOP Bagian Produksi

4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna

4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi

4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku

4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaporkan proses produksi.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Metode pengumpulan data

3.1.2 Klasifikasi jenis ikan tuna

- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengisi form data
 - 3.2.2 Mendokumentasikan data

- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mencatat data hasil proses setiap tahapan pada form yang sudah disiapkan
 - 4.2 Teliti merekapitulasi data hasil pencatatan
 - 4.3 Teliti melakukan validasi data hasil pencatatan

- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian merekapitulasi data hasil pencatatan

KODE UNIT : C.102210.026.02

JUDUL UNIT : Melaksanakan Prosedur OFAL (*Order Fill Authorized to Labelling*)

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam melaksanakan prosedur OFAL (*Order Fill Authorized to Labelling*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengecek ketersediaan produk	1.1 Data ketersediaan produk diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Data produk yang tersedia disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Produk yang tersedia dimasukkan dalam daftar produk sesuai kode.
2. Membuat OFAL	2.1 Produk yang tersedia dikoordinasikan dengan pengawas mutu. 2.2 Koordinasi dengan bagian pergudangan (<i>warehouse</i>) untuk jadwal pelabelan dan karton dilakukan. 2.3 Perangkat OFAL disiapkan sesuai kebutuhan. 2.4 OFAL disusun sesuai prosedur. 2.5 OFAL yang telah disusun dilaporkan kepada bagian terkait.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melaksanakan prosedur OFAL (*Order Fill Authorized to Labelling*) yang meliputi kegiatan mengecek ketersediaan produk dan membuat OFAL.

1.2 OFAL (*Order Fill Authorized to Labelling*) adalah dokumen yang berisi data produk yang sudah disetujui untuk dilabel sesuai permintaan *buyer*.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data lengkap

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Data ketersediaan produk
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pelabelan
 - 4.2.2 SOP Pengawas Mutu

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan prosedur OFAL.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Sistem pengkodean produk

- 3.1.2 Komunikasi efektif
 - 3.1.3 Administasi ketersediaan produk
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 - 3.2.2 Cara berkomunikasi yang efektif
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi data produk yang tersedia
 - 4.2 Cermat melakukan koordinasi dengan bagian pergudangan (*warehouse*) untuk jadwal pelabelan dan karton
 - 4.3 Teliti membuat OFAL sesuai prosedur
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian memasukkan data produk yang tersedia dalam daftar produk

KODE UNIT : C.102210.027.02

JUDUL UNIT : Mengelola Dokumen Untuk Keperluan Ekspor

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengelola dokumen untuk keperluan ekspor.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dokumen ekspor	1.1 Dokumen-dokumen yang terkait dijelaskan sesuai dengan regulasi dan permintaan <i>buyer</i> . 1.2 Dokumen-dokumen yang terkait diidentifikasi sesuai regulasi dan permintaan <i>buyer</i> .
2. Membuat dokumen ekspor	2.1 Data pendukung pembuatan dokumen ekspor disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Koordinasi internal dengan pihak-pihak yang terkait dilakukan untuk mendapatkan dokumen-dokumen yang meliputi <i>packing list, commercial invoice, traceability, certificate of analysis.</i> 2.3 Koordinasi eksternal dengan pihak-pihak yang terkait dilakukan untuk mendapatkan <i>health certificate, catch certificate, bill of lading, certificate of origin, certificate of analysis, dolphin safe certificate, captain statement certificate, pemberitahuan ekspor barang (PEB).</i> 2.4 Dokumen-dokumen ekspor disusun sesuai ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengelola dokumen untuk keperluan ekspor yang meliputi kegiatan penyiapan dan membuat dokumen ekspor.

1.2 *Packing list* yang dimaksud pada KUK 2.2 adalah daftar produk yang akan dikirim.

- 1.3 *Commercial invoice* yang dimaksud pada KUK 2.2 adalah nilai kesepakatan dalam transaksi ekspor.
 - 1.4 *Traceability* yang dimaksud pada KUK 2.2 adalah ketelusuran produk.
 - 1.5 *Certificate of analysis* yang dimaksud pada KUK 2.2 adalah hasil analisis yang dikeluarkan laboratorium internal.
 - 1.6 *Health certificate* yang dimaksud pada KUK 2.3 adalah sertifikat mutu produk yang dikeluarkan oleh Balai Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan.
 - 1.7 *Catch certificate* yang dimaksud pada KUK 2.3 adalah sertifikat hasil tangkapan ikan yang dikeluarkan oleh Pelabuhan Perikanan Samudera.
 - 1.8 *Bill of lading* yang dimaksud pada KUK 2.3 adalah dokumen yang dikeluarkan oleh agen kapal (*shipping line*) sebagai dasar bagi *buyer release cargo* di negara tujuan.
 - 1.9 *Certificate of origin* yang dimaksud pada KUK 2.3 adalah sertifikat asal produk ikan kaleng yang dikeluarkan oleh Dinas Perindustrian.
 - 1.10 *Certificate of analysis* yang dimaksud pada KUK 2.3 adalah sertifikat hasil pengujian laboratorium yang dikeluarkan oleh laboratorium eksternal yang terakreditasi.
 - 1.11 *Dolphin safe certificate* yang dimaksud pada KUK 2.3 adalah sertifikat yang dikeluarkan oleh pihak EII (*Earth Island Institute*) untuk melindungi ikan lumba-lumba.
 - 1.12 *Captain statement certificate* yang dimaksud pada KUK 2.3 adalah sertifikat pernyataan nakhoda kapal bahwa penangkapan ikan dilakukan secara legal.
 - 1.13 Pemberitahuan Ekspor Barang (PEB) yang dimaksud pada KUK 2.3 adalah dokumen pemberitahuan ekspor barang yang dikeluarkan oleh bea cukai.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data lengkap
 - 2.1.2 Alat tulis menulis

- 2.1.3 Alat dokumentasi
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Data-data pendukung dokumen ekspor
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Presiden Nomor 33 Tahun 2013 tentang Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Nasional
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.3 Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor : 13/M-DAG/PER/3/2012 tentang Ketentuan Umum di Bidang Ekspor
 - 3.4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
 - 3.5 Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendali Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor: 115/BKIPM/2013 tentang Pendelegasian Kepala Lembaga Inspeksi dan Sertifikasi Dalam Penerbitan Sertifikat Kesehatan
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Ekspor

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengelola dokumen untuk keperluan ekspor pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.

- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengurusan dokumen ekspor
 - 3.1.2 Teknik berkomunikasi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Cara komunikasi yang efektif
 - 3.2.2 Mengoperasionalkan surat elektronik
 - 3.2.3 Mengoperasionalkan alat pengolah data lengkap
 - 3.2.4 Mengoperasionalkan alat dokumentasi
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi dokumen-dokumen yang terkait sesuai regulasi dan permintaan *buyer*
 - 4.2 Cermat melakukan koordinasi internal dengan pihak-pihak yang terkait untuk mendapatkan dokumen-dokumen yang meliputi *packing list, commercial invoice, traceability, certificate of analysis*
 - 4.3 Cermat melakukan koordinasi eksternal dengan pihak-pihak yang terkait untuk mendapatkan *health certificate, catch certificate, bill of lading, certificate of origin, certificate of analysis, dolphin safe certificate, captain statement certificate*
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian mengidentifikasi dokumen-dokumen yang terkait sesuai regulasi dan permintaan *buyer*

KODE UNIT : C.102210.028.02

JUDUL UNIT : Mengawasi Mutu Produk Selama Proses Produksi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengawasi mutu produk selama proses produksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan pengujian secara organoleptik	1.1 Form uji organoleptik disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Pengujian organoleptik dilakukan sesuai prosedur. 1.3 Hasil pengujian organoleptik didokumentasikan sesuai prosedur.
2. Melakukan pengecekan secara fisik	2.1 Peralatan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Peralatan disiapkan sesuai standar. 2.3 Form isian suhu pusat ikan disiapkan sesuai kebutuhan. 2.4 Pengecekan suhu pusat ikan dilakukan sesuai prosedur. 2.5 Pengecekan kebersihan ikan dari kulit, sisa tulang, daging coklat, sisik, urat, dilakukan sesuai prosedur. 2.6 Hasil pengecekan suhu pusat ikan didokumentasikan. 2.7 Hasil pengecekan kebersihan ikan didokumentasikan sesuai prosedur.
3. Melakukan pengontrolan sensitivitas <i>metal detector</i>	3.1 Peralatan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 3.2 Peralatan disiapkan sesuai prosedur. 3.3 Pengecekan sensitivitas <i>metal detector</i> melalui kalibrasi dilakukan sesuai standar. 3.4 Hasil pengecekan sensitivitas <i>metal detector</i> didokumentasikan sesuai prosedur.
4. Melakukan pengontrolan pada waktu <i>packing</i>	4.1 Peralatan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 4.2 Peralatan disiapkan sesuai kebutuhan. 4.3 Pengontrolan berat isi dilakukan sesuai prosedur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	4.4 Pengontrolan <i>flakes content</i> dilakukan sesuai prosedur. 4.5 Pengontrolan volume medium dilakukan sesuai standar. 4.6 Pengontrolan jenis dan suhu medium dilakukan sesuai standar. 4.7 Pengontrolan berat bersih produk dilakukan sesuai standar. 4.8 Hasil pengontrolan didokumentasikan sesuai prosedur.
5. Melakukan pengontrolan <i>double seam</i>	5.1 Peralatan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 5.2 Peralatan disiapkan sesuai kebutuhan. 5.3 Pengujian secara visual dilakukan sesuai standar. 5.4 Pengujian dengan <i>copper sulphate</i> dilakukan sesuai standar. 5.5 Evaluasi <i>teardown</i> dilakukan sesuai standar. 5.6 Hasil pengontrolan didokumentasikan sesuai prosedur.
6. Melakukan pengontrolan pada saat proses sterilisasi	6.1 Peralatan disiapkan sesuai kebutuhan. 6.2 Pengecekan <i>retort chamber, controller, pressure gauge, termometer, valve, bleeder, pipa air, pipa udara, steam pipe</i> dan <i>gasket retort</i> pada proses sterilisasi dilakukan sesuai standar. 6.3 Proses sterilisasi dimonitor sesuai standar. 6.4 <i>Free residual chlorine</i> dimonitor sesuai standar. 6.5 Hasil pengecekan dan monitoring didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengawasi mutu produk selama proses produksi yang meliputi kegiatan melakukan pengecekan secara organoleptik dan fisik, melakukan pengontrolan sensitivitas *metal detector*, melakukan pengontrolan pada waktu *packing*,

melakukan pengontrolan *double seam*, dan melakukan pengontrolan pada saat proses sterilisasi.

1.2 Pengujian organoleptik meliputi pengujian pada penerimaan bahan baku, pemasakan awal, pembersihan ikan dan *packing*.

1.3 Pengecekan suhu pusat ikan dilakukan pada saat proses penerimaan bahan baku, sebelum *pre cooking* dan setelah *pre cooking*.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Dial termometer

2.1.2 Timbangan

2.1.3 Kalkulator

2.1.4 *Seam micrometer*

2.1.5 *Countersink gauge*

2.1.6 Tang lancip

2.1.7 *Can opener*

2.1.8 Alat tulis menulis

2.1.9 *Copper sulphate*

2.1.10 *Chlorine test kit*

2.1.11 *Steam*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Form* pengujian organoleptik

2.2.2 *Form* pengujian fisik

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan

3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan

3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SOP Penerimaan Ikan

4.2.2 SOP *Chilling*

4.2.3 SOP *Thawing*

4.2.4 SOP *Butchering*

4.2.5 SOP *Precooking*

4.2.6 SOP *Cooling*

4.2.7 SOP *Skinning*

4.2.8 SOP Membersihkan daging ikan

4.2.9 SOP *Metal detector*

4.2.10 SOP *Packing*

4.2.11 SOP Persiapan medium

4.2.12 SOP Sterilisasi

4.2.13 SOP *Case up*

4.2.14 SSOP

4.2.15 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi

4.2.16 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku

4.2.17 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

4.2.18 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3147 Pengalengan ikan dalam saus tomat atau minyak

4.2.19 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-4852 Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya

4.2.20 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2326 Metode Pengambilan Contoh Produk Perikanan

4.2.21 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2372.1 Cara uji fisika – Bagian 2: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan

4.2.22 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2346 Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori

4.2.23 Standar Nasional Indonesia (SNI) 2346 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori Pada Produk Perikanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengawasi mutu produk selama proses produksi.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

2.1 C.102210.004.02 Menangani Bahan Baku Ikan Tuna Segar

2.2 C.102210.005.02 Menangani Bahan Baku Ikan Tuna Beku

2.3 C.102210.021.02 Mendeteksi Metal Pada Daging Ikan

2.4 C.102210.026.02 Melakukan Penutupan Kaleng

2.5 C.102210.027.02 Melakukan Sterilisasi Ikan Kaleng

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 SOP Produksi

3.1.2 Operasional peralatan yang berhubungan dengan penanganan ikan

3.1.3 Jenis-jenis pengujian mutu produk ikan kaleng

3.1.4 Jenis dan ukuran ikan tuna

3.1.5 HACCP perusahaan pengalengan ikan tuna

3.1.6 Sanitasi dan higiene

3.1.7 Manajemen SDM

3.2 Keterampilan

3.2.1 Pengisian form pengujian organoleptik dan fisik

- 3.2.2 Mengoperasionalkan alat pengolah data lengkap
- 3.2.3 Mengoperasionalkan alat dokumentasi
- 3.2.4 Cara komunikasi yang efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Teliti mengawasi pelaksanaan SOP
- 4.2 Teliti melakukan pengujian organoleptik
- 4.3 Teliti mengontrol sensitivitas *metal detector*
- 4.4 Teliti melakukan pengujian *double seaming*
- 4.5 Teliti mengontrol pada saat proses sterilisasi

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketelitian melakukan pengujian organoleptik
- 5.2 Ketelitian mengontrol sensitivitas *metal detector*
- 5.3 Ketelitian melakukan pengujian *double seaming*
- 5.4 Ketelitian mengontrol pada saat proses sterilisasi

KODE UNIT : C.102210.029.02

JUDUL UNIT : Mempertahankan Mutu Produk Selama Penyimpanan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mempertahankan mutu produk selama penyimpanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengawasi pengaturan tata letak ikan kaleng sesuai dengan pemetaan berdasarkan <i>hold</i> produk (FMA, FSE, FHA), inkubasi produk dan release/good product	1.1 Penempatan ikan kaleng berdasarkan <i>packstyle</i> diawasi sesuai prosedur. 1.2 Hasil pencatatan stok ikan kaleng pada buku stok persediaan diawasi sesuai prosedur.
2. Mengawasi gudang penyimpanan stok ikan kaleng	3.1 Prosedur pengawasan terhadap fisik bangunan gudang dijelaskan. 3.2 Pengawasan terhadap fisik bangunan gudang dilaksanakan sesuai standar. 3.3 Hasil pengawasan terhadap fisik bangunan gudang dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mempertahankan mutu produk selama penyimpanan yang meliputi mengawasi pengaturan tata letak ikan kaleng sesuai dengan pemetaan berdasarkan *hold* produk (*FMA, FSE, FHA*), inkubasi produk dan *release/good product* dan mengawasi gudang penyimpanan stok ikan kaleng.

1.2 *FMA (for microba analysis)*, *FSE (for sensory evaluation)*, dan *FHA (for histamine analysis)* yang dimaksud pada EK 1 adalah produk-produk yang belum siap rilis, karena ada indikasi bahaya yang masih perlu pemeriksaan lanjutan.

1.3 *Release/good product* yang dimaksud pada EK 1 adalah produk yang siap dirilis.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis menulis
 - 2.1.2 Air bersih
 - 2.1.3 Gudang penyimpanan
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan form isian

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mempertahankan mutu produk selama penyimpanan ikan kaleng dalam gudang.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.

- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 C.102210.021.02 Menyimpan Produk Ikan Kaleng Dalam Gudang
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Tata letak penempatan produk dalam gudang
 - 3.1.2 Jenis-jenis kerusakan pada kaleng
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Identifikasi kerusakan pada kaleng
 - 3.2.2 Identifikasi kerusakan gudang penyimpanan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat mengawasi penempatan ikan kaleng berdasarkan *packstyle*
 - 4.2 Cermat melakukan pengawasan terhadap fisik bangunan gudang
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan pengawasan terhadap fisik bangunan gudang

KODE UNIT : C.102210.030.02

JUDUL UNIT : Mengawasi Mutu Ikan Kaleng Saat *Labelling* Sampai *Stuffing*

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengawasi mutu ikan kaleng saat *labelling* sampai *stuffing*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengawasi persiapan <i>labelling</i>	1.1 OFAL dicek sesuai persetujuan buyer (<i>buyer approval</i>). 1.2 Label yang akan digunakan dicek sesuai persetujuan buyer (<i>buyer approval</i>). 1.3 Karton yang akan digunakan dicek sesuai persetujuan buyer (<i>buyer approval</i>).
2. Mengawasi proses <i>labelling</i>	2.1 Proses <i>labelling</i> dimonitor sesuai standar untuk mengamati kerusakan kaleng, label dan karton. 2.2 Proses monitoring pelabelan didokumentasikan sesuai prosedur.
3. Mengawasi proses <i>stuffing</i>	3.1 <i>Container</i> (peti kemas) yang akan digunakan dicek sesuai dengan standar. 3.2 Monitoring proses <i>stuffing</i> dilakukan sesuai dengan standar. 3.3 Hasil pengecekan dan monitoring didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengawasi mutu ikan kaleng saat *labelling* sampai *stuffing* yang meliputi kegiatan mengawasi persiapan *labelling*, mengawasi proses *labelling* dan mengawasi kegiatan *stuffing*.

1.2 *Stuffing* yang dimaksud pada KUK 3.2 adalah proses penyusunan produk ikan kaleng dalam *container* untuk diekspor.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Peti kemas
 - 2.1.2 Alat tulis menulis
 - 2.1.3 Produk ikan kaleng
 - 2.1.4 Label
 - 2.1.5 Karton
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Dokumen OFAL
 - 2.2.2 Form isian
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengawasi mutu ikan kaleng saat *labelling* sampai *stuffing*.

- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 C.102210.023.02 Memasang Label Pada Ikan Kaleng
 - 2.2 C.102210.024.02 Mengemas Ikan Kaleng Dalam Karton
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Aturan penempatan label
 - 3.1.2 Jenis-jenis kerusakan pada kaleng
 - 3.1.3 Tata letak penempatan produk dalam peti kemas
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan identifikasi kerusakan pada kaleng
 - 3.2.2 Melakukan identifikasi kerusakan pada karton
 - 3.2.3 Melakukan identifikasi kerusakan pada label
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengecek label yang akan digunakan sesuai persetujuan buyer (*buyer approval*)
 - 4.2 Teliti memonitor proses *labelling* sesuai standar
 - 4.3 Teliti memonitor proses *stuffing* sesuai dengan standar
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian memonitor proses *labelling* sesuai standar

KODE UNIT : C.102210.031.02

JUDUL UNIT : Melakukan Analisis Produk Ikan Kaleng di Laboratorium

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam melakukan analisis produk ikan kaleng di laboratorium.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan uji	1.1 Peralatan laboratorium yang akan digunakan diidentifikasi. 1.2 Peralatan laboratorium disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan laboratorium. 1.3 Bahan uji diidentifikasi. 1.4 Bahan uji disiapkan sesuai prosedur pemakaian bahan untuk uji.
2. Melakukan analisis secara fisik	2.1 Metode uji secara fisik dijelaskan. 2.2 Pengujian secara fisik dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Hasil analisis diisi pada form yang sudah disiapkan.
3. Melakukan analisis secara mikrobiologi	3.1. Metode uji secara mikrobiologi dijelaskan. 3.2. Media uji mikrobiologi disiapkan sesuai prosedur. 3.3. Mikroorganisme patogen pada bahan baku ikan tuna dan produk ikan kaleng diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mikrobiologi pangan. 3.4. Hasil analisis diisi pada form yang sudah disiapkan.
4. Melakukan analisis secara kimia	3.1 Metode uji secara kimiawi dijelaskan. 3.2 Bahan dan alat uji kimia disiapkan sesuai prosedur. 3.3 Analisa secara kimiawi terhadap bahan uji dilakukan sesuai prosedur. 3.4 Hasil analisis diisi pada form yang sudah disiapkan sesuai prosedur.
5. Mendokumentasikan hasil analisis	4.1 Form analisis yang telah diisi disiapkan sesuai kebutuhan. 4.2 Hasil analisis didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan analisis produk ikan kaleng di laboratorium yang meliputi kegiatan penyiapan peralatan dan bahan uji, melakukan analisa secara fisik, melakukan pengujian secara mikrobiologi, melakukan analisa secara kimia, dan mendokumentasikan hasil analisa.
 - 1.2 Analisis secara fisik meliputi uji organoleptik, uji berat (*drain weight, net weight*), perbandingan medium dan *flake content*.
 - 1.3 Analisis secara mikrobiologi meliputi uji TPC, koliform.
 - 1.4 Analisis secara kimia meliputi uji histamin dan *free fatty acid* (FFA).

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Peralatan laboratorium
 - 2.1.2 Bahan uji
 - 2.1.3 Media uji
 - 2.1.4 Alat tulis menulis
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Jas lab

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.1 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
- 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.2 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
- 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2712.3 Ikan tuna dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
- 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2332.2 Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan
- 4.2.5 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2354.2 Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan
- 4.2.6 Standar Nasional Indonesia (SNI) 2326 Metode pengambilan contoh pada produk perikanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melakukan analisis produk ikan kaleng di laboratorium pada industri pengalengan ikan tuna.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Prosedur analisis fisik

- 3.1.2 Prosedur analisis kimia
- 3.1.3 Prosedur analisis mikrobiologi
- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan pengujian organoleptik
 - 3.2.2 Melakukan pengujian histamin
 - 3.2.3 Melakukan pengujian TPC

- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti menyiapkan peralatan laboratorium sesuai prosedur pemakaian peralatan laboratorium
 - 4.2 Teliti melakukan analisa secara fisik terhadap bahan uji
 - 4.3 Teliti melakukan analisa secara mikrobiologi terhadap bahan uji
 - 4.4 Teliti melakukan analisa secara kimiawi terhadap bahan uji

- 5. Aspek kritis
 - 4.1 Ketelitian melakukan analisa secara fisik terhadap bahan uji
 - 4.2 Ketelitian melakukan analisa secara mikrobiologi terhadap bahan uji
 - 4.3 Ketelitian melakukan analisa secara kimiawi terhadap bahan uji

KODE UNIT : C.102210.032.02

JUDUL UNIT : Mengawasi Sanitasi dan Higienis Selama Proses Pengalengan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengawasi sanitasi dan higienis selama proses pengalengan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengawasi penerapan sanitasi dan higienis peralatan dan prasarana	1.1 Standar sanitasi dan higienis peralatan dan prasarana dijelaskan sesuai standar. 1.2 Pengawasan penerapan sanitasi dan higienis dilakukan sesuai prosedur. 1.3 Hasil pengawasan penerapan sanitasi dan higienis peralatan dan prasarana didokumentasikan sesuai prosedur.
2. Mengawasi penerapan personal higienis	2.1 Standar personal higienis dijelaskan sesuai standar. 2.2 Pengawasan penerapan personal higienis dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Hasil pengawasan penerapan personal higienis didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengawasi sanitasi dan higienis selama proses pengalengan yang meliputi pengawasan penerapan sanitasi dan higienis peralatan dan prasarana serta pengawasan penerapan personal higienis.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Pakaian kerja (*uniform*)

2.1.2 *Pest control*

2.1.3 Alat-alat kebersihan

2.1.4 *Hair roller*

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Air bersih
 - 2.2.2 Sabun
 - 2.2.3 Klorine
 - 2.2.4 Alkohol
 - 2.2.5 Form-form pengawasan
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SSOP (*Sanitation Standard Operation Procedure*)
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengawasi sanitasi dan higienis selama proses pengalengan pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 HACCP
 - 3.1.2 SSOP
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menerapkan HACCP
 - 3.2.2 Menerapkan SSOP

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat melakukan pengawasan penerapan sanitasi dan higienis sesuai prosedur
 - 4.2 Cermat melakukan pengawasan penerapan personal higienis sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan pengawasan penerapan sanitasi dan higienis sesuai prosedur
 - 5.2 Kecermatan melakukan pengawasan penerapan personal higienis sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.033.02

JUDUL UNIT : Menerapkan Sistem Manajemen Mutu

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menerapkan sistem manajemen mutu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi informasi sistem mutu terkini	1.1 Sumber informasi sistem manajemen mutu diidentifikasi. 1.2 Kebijakan dan standar mutu dideskripsikan. 1.3 Informasi sistem mutu terkini diidentifikasi.
2. Memutakhirkan pengetahuan sistem mutu terkini	2.1 Penelitian formal dan informal dilaksanakan untuk memutakhirkan pengetahuan umum di bidang sistem mutu. 2.2 Pengetahuan sistem mutu terkini disosialisasikan. 2.3 Pengetahuan sistem mutu terkini dilaksanakan.
3. Mengimplementasi sistem mutu terkini	3.1 Personal yang terkait dengan sistem mutu diidentifikasi sesuai SOP. 3.2 Dokumen mutu disiapkan sesuai SOP. 3.3 Rekaman data disimpan sesuai SOP. 3.4 Sistem pengendalian dokumen dalam lingkungan kerja dipelihara sesuai SOP. 3.5 Sistem mutu perusahaan diaplikasikan sesuai SOP.
4. Mengevaluasi penerapan sistem mutu	4.1 Evaluator penerapan sistem mutu diidentifikasi sesuai SOP. 4.2 Sistem manajemen mutu dievaluasi sesuai SOP. 4.3 Hasil evaluasi dicatat sesuai form yang sudah ditentukan sesuai standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menerapkan sistem manajemen mutu yang meliputi kegiatan mengidentifikasi informasi sistem mutu terkini, memutakhirkan pengetahuan sistem mutu terkini, mengimplementasi sistem mutu terkini, dan mengevaluasi penerapan sistem mutu.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 *Manual book*
 - 2.1.2 Alat pengolah data
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Dokumen mutu
 - 2.2.2 ATK (Alat Tulis Kantor)

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menerapkan sistem manajemen mutu pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 *Manual book* manajemen mutu
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menerapkan manajemen mutu
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menerapkan sistem manajemen mutu
 - 4.2 Tepat melaksanakan pengetahuan sistem mutu terkini
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menerapkan sistem manajemen mutu

KODE UNIT : C.102210.034.02

JUDUL UNIT : **Menjamin Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menjamin penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengawasi penerapan GMP	1.1 Tujuan penerapan GMP dijelaskan sesuai standar. 1.2 Penerapan GMP di setiap tahapan proses dimonitor sesuai standar. 1.3 Hasil penerapan GMP disetiap tahapan proses dicatat sesuai form yang telah ditetapkan sesuai standar.
2. Mengawasi penerapan SSOP	2.1 Tujuan penerapan SSOP dijelaskan sesuai standar. 2.2 Penerapan SSOP disetiap tahapan proses dimonitor sesuai standar. 2.3 Hasil penerapan SSOP disetiap tahapan proses dicatat sesuai form yang telah ditetapkan sesuai standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menjamin penerapan GMP dan SSOP yang meliputi kegiatan mengawasi penerapan GMP dan mengawasi penerapan SSOP.

1.2 GMP (*Good Manufacturing Practices*) yang dimaksud pada KUK 1.1 selanjutnya diterjemahkan menjadi Cara Pembuatan yang Baik (CPB), merupakan suatu konsep manajemen dalam bentuk prosedur dan mekanisme berproses yang tepat untuk menghasilkan *output* yang memenuhi standar dengan tingkat ketidaksesuaian yang kecil. GMP merupakan prasyarat utama sebelum suatu

industri pangan dapat memperoleh sertifikat sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

- 1.3 SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) yang dimaksud pada KUK 1.1 adalah prosedur tertulis yang harus digunakan oleh pemroses pangan untuk memenuhi kondisi dan unjuk kerja sanitasi. SSOP merupakan bagian penting dari program prasyarat untuk sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Form pengisian sesuai bagian
 - 2.1.2 Alat tulis kantor
 - 2.1.3 Format laporan
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 *Uniform*
 - 2.2.2 SOP Pengalengan Ikan Tuna
 - 2.2.3 HACCP Pengalengan Ikan Tuna

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SKJI/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB)
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
 - 3.4 Peraturan Direktur Jenderal P2HP Nomor PER.020/DJ-P2HP/2010 tentang Perubahan Peraturan Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan No. PER 067/DJ-P2HP/2008 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-4852 Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menjamin penerapan GMP dan SSOP pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 *Manual book* manajemen mutu
 - 3.1.2 Prinsip HACCP
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Penerapan manajemen mutu
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor penerapan GMP di setiap tahapan proses sesuai standar

- 4.2 Cermat memonitor penerapan SSOP disetiap tahapan proses sesuai standar

- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor penerapan GMP di setiap tahapan proses sesuai standar
 - 5.2 Kecermatan memonitor penerapan SSOP disetiap tahapan proses sesuai standar

KODE UNIT : C.102210.035.02

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin Pendingin

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin pendingin.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin pendingin	1.1 Cara kerja sistem mesin pendingin (aliran refrigeran) dijelaskan. 1.2 Komponen mesin pendingin diidentifikasi. 1.3 Mesin pendingin dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin pendingin	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin pendingin diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin pendingin dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin pendingin yang meliputi kegiatan menggunakan mesin pendingin dan memonitor operasional mesin pendingin.

1.2 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, penambahan oli.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin pendingin

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form monitoring

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Pakaian kerja (*uniform*)
 - 2.2.2 Perlengkapan kerja
 - 2.2.3 Daya listrik
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengoperasian mesin pendingin
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan ikan tuna

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasikan fungsi komponen mesin pendingin yang digunakan untuk mengoperasikan mesin pendingin pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik pengoperasian mesin pendingin
 - 3.1.2 Standar perusahaan tentang mesin pendingin
 - 3.1.3 Klasifikasi jenis-jenis mesin pendingin
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan mesin pendingin

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor proses pendinginan secara periodik
 - 4.2 Teliti mengisi form monitoring mesin pendingin sesuai kondisi yang terjadi
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor proses pendinginan secara periodik
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.036.02

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Mesin Chamber Pre Cooking**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin *chamber pre cooking*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin <i>chamber pre cooking</i>	1.1 Cara kerja mesin <i>chamber pre cooking</i> dijelaskan. 1.2 Komponen mesin <i>chamber pre cooking</i> diidentifikasi. 1.3 Mesin <i>chamber pre cooking</i> dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin <i>chamber pre cooking</i>	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin <i>chamber pre cooking</i> diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin <i>chamber pre cooking</i> dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin *chamber pre cooking* yang meliputi kegiatan menggunakan mesin *chamber pre cooking* dan memonitor operasional mesin *chamber pre cooking*.

1.2 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin *chamber pre cooking*

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form monitoring

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Pakaian kerja (*uniform*)
 - 2.2.2 Perlengkapan kerja
 - 2.2.3 Daya listrik
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengoperasian mesin *chamber pre cooking*
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan ikan tuna

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasikan fungsi komponen mesin *chamber pre cooking* yang digunakan untuk mengoperasikan mesin *chamber pre cooking* pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik pengoperasian mesin *chamber pre cooking*
 - 3.1.2 Standar mesin *chamber pre cooking* yang digunakan perusahaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan mesin *chamber pre cooking*
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor proses kerja mesin *chamber pre cooking* secara periodik
 - 4.2 Teliti mengisi form monitoring mesin *chamber pre cooking* sesuai kondisi yang terjadi
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitoring proses kerja mesin *chamber pre cooking* secara periodik
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.037.02

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Mesin *Metal Detector***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin *metal detector*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin <i>metal detector</i>	1.1 Cara kerja mesin <i>metal detector</i> dijelaskan. 1.2 Komponen mesin <i>metal detector</i> diidentifikasi. 1.3 Mesin <i>metal detector</i> dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin <i>metal detector</i>	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin <i>metal detector</i> diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin <i>metal detector</i> dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin *metal detector* yang meliputi kegiatan menggunakan mesin *metal detector* dan memonitor operasional mesin *metal detector*.

1.2 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), kalibrasi mesin *metal detector* dan menyiapkan alat secara saniter.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin *metal detector*

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form monitoring

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Pakaian kerja (*uniform*)
 - 2.2.2 Perlengkapan kerja
 - 2.2.3 Daya listrik
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengoperasian Mesin *Metal detector*
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasikan fungsi komponen metal detector yang digunakan untuk mengoperasionalkan mesin *metal detector* pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik pengoperasian mesin *metal detector*
 - 3.1.2 Standar mesin *metal detector* yang digunakan perusahaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan mesin *metal detector*

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor proses kerja mesin *metal detector* secara periodik
 - 4.2 Teliti mengisi form monitoring mesin *metal detector* sesuai kondisi yang terjadi
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor proses kerja mesin *metal detector* secara periodik
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.038.02

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin *Pack Shapper*

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin *pack shapper*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin <i>pack shapper</i>	1.1 Cara kerja mesin <i>pack shapper</i> dijelaskan. 1.2 Komponen mesin <i>pack shapper</i> diidentifikasi. 1.3 Mesin <i>pack shapper</i> dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin <i>pack shapper</i>	2.5 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.6 Form monitoring mesin <i>pack shapper</i> diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.7 Proses kerja mesin <i>pack shapper</i> dimonitor secara periodik. 2.8 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin *pack shapper* yang meliputi kegiatan menggunakan mesin *pack shapper* dan memonitor operasional mesin *pack shapper*.

1.2 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, penambahan oli.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin *pack shapper*

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form monitoring

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Pakaian kerja (*uniform*)
 - 2.2.2 Perlengkapan kerja
 - 2.2.3 Daya listrik
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP perawatan mesin *pack shapper*
 - 4.2.2 HACCP Pengalengan Ikan Tuna

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasikan mesin *pack shapper* pada industri pengalengan ikan tuna.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi komponen penyusun mesin *pack shapper*
 - 3.1.2 Teknik pengoperasian mesin *pack shapper*
 - 3.1.3 Standar mesin *packshapper* yang digunakan perusahaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan mesin *packshapper*

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dalam memonitor proses kerja mesin *pack shapper*
 - 4.2 Teliti mengisi form monitoring mesin *pack shapper* sesuai kondisi yang terjadi
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam memonitor proses kerja mesin *pack shapper*
 - 5.2 Kecermatan dalam melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.039.001

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin *Medium Filler*

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin *medium filler*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin <i>medium filler</i>	1.1 Cara kerja mesin <i>medium filler</i> dijelaskan. 1.2 Komponen mesin <i>medium filler</i> diidentifikasi. 1.3 Mesin <i>Medium filler</i> dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin <i>medium filler</i>	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin <i>medium filler</i> diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin <i>medium filler</i> dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin *medium filler* yang meliputi kegiatan menggunakan mesin *medium filler* dan memonitor operasional mesin *medium filler*.

1.2 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, penambahan oli.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin *medium filler*

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form monitoring

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Pakaian kerja (*uniform*)
 - 2.2.2 Perlengkapan kerja
 - 2.2.3 Daya listrik
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Perawatan mesin *medium filler*

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasikan mesin *medium filler*.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi komponen penyusun mesin *medium filler*
 - 3.1.2 Teknik pengoperasian mesin *medium filler*
 - 3.1.3 Standar mesin *medium filler* yang digunakan perusahaan
 - 3.1.4 Standar perusahaan tentang
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan mesin *medium filler*
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dalam memonitor proses kerja mesin *medium filler*
 - 4.2 Teliti mengisi form monitoring mesin *medium filler* sesuai kondisi yang terjadi
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam memonitor proses kerja mesin *medium filler*
 - 5.2 Cermat melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.040.001

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Mesin Seamer**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin *seamer*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin <i>seamer</i>	1.1 Cara kerja mesin <i>seamer</i> dijelaskan. 1.2 Komponen mesin <i>seamer</i> diidentifikasi. 1.3 Mesin <i>seamer</i> dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin <i>seamer</i>	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin <i>seamer</i> diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin <i>seamer</i> dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin *seamer* yang meliputi kegiatan menggunakan mesin *seamer* dan memonitor operasional mesin *seamer*.

1.2 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, penambahan oli.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin *seamer*

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form monitoring

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja (*uniform*)

2.2.2 Perlengkapan kerja

2.2.3 Daya listrik

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP *Engineering*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasikan mesin *seamer*.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi komponen penyusun mesin *seamer*
 - 3.1.2 Teknik pengoperasian mesin *seamer*
 - 3.1.3 Standar mesin *seamer* yang digunakan perusahaan

- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan mesin *seamer*

- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dalam memonitor proses kerja mesin *seamer*
 - 4.2 Teliti mengisi form monitoring mesin *seamer* sesuai kondisi yang terjadi
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor proses kerja mesin *seamer*
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.041.02

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin *Can Washer*

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin *can washer*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin <i>can washer</i>	1.1 Cara kerja mesin <i>can washer</i> dijelaskan. 1.2 Komponen mesin <i>can washer</i> diidentifikasi. 1.3 Mesin <i>can washer</i> dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin <i>can washer</i>	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin <i>can washer</i> diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin <i>can washer</i> dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin *can washer* yang meliputi kegiatan menggunakan mesin *can washer* dan memonitor operasional mesin *can washer*.
- 1.2 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, penambahan oli.

2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Mesin *can washer*
 - 2.1.2 *Tool kit*
 - 2.1.3 Form monitoring

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Pakaian kerja (*uniform*)
 - 2.2.2 Perlengkapan kerja
 - 2.2.3 Pedoman sistem kerja mesin *can washer*
 - 2.2.4 Daya listrik
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Perawatan mesin *can washer*

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasikan mesin *can washer*.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi komponen penyusun mesin *can washer*
 - 3.1.2 Teknik pengoperasian mesin *can washer*
 - 3.1.3 Standar mesin *can washer* yang digunakan perusahaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan mesin *can washer*

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dalam memonitor proses kerja mesin *can washer*
 - 4.2 Teliti mengisi form monitoring mesin *can washer* sesuai kondisi yang terjadi
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam memonitor proses kerja mesin *can washer*
 - 5.2 Cermat melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.042.02

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin Retort

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin *retort*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin <i>retort</i>	1.1 Cara kerja mesin <i>retort</i> dijelaskan. 1.2 Komponen mesin <i>retort</i> diidentifikasi. 1.3 Mesin <i>retort</i> dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin <i>retort</i>	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin <i>retort</i> diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin <i>retort</i> dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin *retort* meliputi kegiatan menggunakan mesin *retort* dan memonitor operasional mesin *retort*.

1.2 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin *retort*

2.1.2 Tool kit

2.1.3 Form monitoring

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja (*uniform*)

2.2.2 Perlengkapan kerja

2.2.3 Daya listrik

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Mesin *Retort*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasikan mesin *retort*.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik pengoperasian mesin *retort*
 - 3.1.2 Standar mesin *retort* yang digunakan perusahaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan mesin *retort*

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor mesin *retort* secara periodik
 - 4.2 Teliti mengisi form monitoring yang ditetapkan
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor mesin *retort* secara periodik
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.043.02

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin *Labelling*

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin *labelling*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin <i>labelling</i>	1.1 Cara kerja mesin <i>labelling</i> dijelaskan. 1.2 Komponen mesin <i>labelling</i> diidentifikasi. 1.3 Mesin <i>labelling</i> dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin <i>labelling</i>	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin <i>labelling</i> diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin <i>labelling</i> dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin *labelling* yang meliputi menggunakan mesin *labelling* dan memonitor operasional mesin *labelling*.

1.2 Mesin *labelling* adalah alat yang digunakan untuk pelabelan produk.

1.3 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, penambahan oli.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin *labelling*

2.1.2 Alat tulis menulis

2.1.3 Form monitoring

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan kerja
 - 2.2.2 Pedoman cara kerja mesin *labelling*
 - 2.2.3 Daya listrik
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 5 Tahun 1996 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengoperasian mesin *labelling*

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasionalkan mesin *labelling*
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi komponen mesin *labelling*
 - 3.1.2 Sistem pengoperasian mesin *labelling*
 - 3.1.3 Standar mesin *labelling* yang digunakan perusahaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan mesin *labelling*

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor mesin *labelling* secara periodik
 - 4.2 Teliti mengisi form monitoring yang ditetapkan
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor mesin *labelling* secara periodik
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.044.02

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin Konveyor

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin konveyor.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin konveyor	1.1 Cara kerja mesin konveyor dijelaskan. 1.2 Komponen mesin konveyor diidentifikasi. 1.3 Mesin konveyor dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin konveyor	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin konveyor diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin konveyor dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin konveyor yang meliputi kegiatan menggunakan mesin konveyor dan memonitor operasional mesin konveyor.

1.2 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, penambahan oli.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin konveyor

2.1.2 Alat tulis kantor

2.1.3 Form monitoring

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Perlengkapan kerja

2.2.2 Pedoman cara kerja mesin konveyor

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 5 Tahun 1996 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
- 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
- 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar

- 4.1 Norma
(Tidak ada.)
- 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengoperasian mesin konveyor

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasikan mesin konveyor.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

- 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi komponen mesin konveyor

- 3.1.2 Sistem pengoperasian mesin konveyor
 - 3.1.3 Standar mesin konveyor yang digunakan perusahaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan mesin konveyor
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor mesin konveyor secara periodik
 - 4.2 Teliti mengisi form monitoring yang ditetapkan
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor mesin konveyor secara periodik
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.045.02

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Mesin *Boiler***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin *boiler*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin <i>boiler</i>	1.1 Cara kerja mesin <i>boiler</i> dijelaskan. 1.2 Komponen mesin <i>boiler</i> diidentifikasi. 1.3 Mesin <i>boiler</i> dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin <i>boiler</i>	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin <i>boiler</i> diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin <i>boiler</i> dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin *boiler* yang meliputi kegiatan menggunakan mesin *boiler* dan memonitor operasional mesin *boiler*.

1.2 *Boiler* yang dimaksud pada KUK 1.1 adalah mesin pembuat *steam* tekanan tinggi.

1.3 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, penambahan oli.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin *boiler*

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form monitoring

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan kerja
 - 2.2.2 Pedoman cara kerja mesin *boiler*
 - 2.2.3 Daya listrik
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 5 Tahun 1996 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
 - 3.2 Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 7 tahun 2007 tentang penggunaan boiler
 - 3.3 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengoperasian mesin *boiler*

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasikan mesin *boiler*.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi komponen penyusun mesin *boiler*
 - 3.1.2 Teknik pengoperasian mesin *boiler*
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.1.1 Melakukan perawatan ringan mesin *boiler*
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor mesin *boiler* secara periodik
 - 4.2 Teliti mengisi form monitoring yang ditetapkan
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor mesin *boiler* secara periodik
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.046.02

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin Genset

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin genset.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin genset	1.1 Cara kerja mesin genset dijelaskan. 1.2 Komponen mesin genset diidentifikasi. 1.3 Mesin genset dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin genset	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin genset diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin genset dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin genset melalui kegiatan menggunakan mesin genset dan memonitor operasional mesin genset.

1.2 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, penambahan oli.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin genset

2.1.2 Alat tulis menulis

2.1.3 Form monitoring

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Perlengkapan kerja

2.2.2 Pedoman cara kerja mesin genset

2.2.3 Daya listrik

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 5 Tahun 1996 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
 - 3.2 Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 13 tahun 2009 tentang penggunaan Genset
 - 3.3 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengoperasian mesin genset

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasikan mesin genset.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi komponen mesin genset
 - 3.1.2 Sistem pengoperasian mesin genset
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan mesin genset

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor mesin genset secara periodik
 - 4.2 Teliti mengisi *form monitoring* yang ditetapkan
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil *monitoring* sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor mesin genset secara periodik
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil monitoring sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.047.02

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin *Forklift*

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin *forklift*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin <i>forklift</i>	1.1 Cara kerja mesin <i>forklift</i> dijelaskan. 1.2 Komponen mesin <i>forklift</i> diidentifikasi. 1.3 Mesin <i>forklift</i> dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin <i>forklift</i>	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin <i>forklift</i> diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin <i>forklift</i> dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin *forklift* meliputi kegiatan menggunakan mesin *forklift* dan memonitor operasional mesin *forklift*.
- 1.2 *Forklift* yang dimaksud pada unit ini adalah alat untuk mengangkat atau memindahkan barang secara mekanik.
- 1.3 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, penambahan oli.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Mesin *forklift*
- 2.1.2 Alat tulis menulis
- 2.1.3 Form monitoring

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan kerja
 - 2.2.2 Pedoman cara kerja mesin *forklift*
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 5 Tahun 1996 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengoperasian mesin *forklift*

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasionalkan mesin *forklift*.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi komponen mesin *forklift*
 - 3.1.2 Sistem pengoperasian mesin *forklift*
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan mesin *forklift*

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor mesin *forklift* secara periodik
 - 4.2 Teliti mengisi *form monitoring* yang ditetapkan
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil *monitoring* sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor mesin *forklift* secara periodik
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil *monitoring* sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.048.02

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin Hidrolik

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin hidrolik.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin hidrolik	1.1 Cara kerja mesin hidrolik dijelaskan. 1.2 Komponen mesin hidrolik diidentifikasi. 1.3 Mesin hidrolik dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin hidrolik	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin hidrolik diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin hidrolik dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin hidrolik meliputi kegiatan menggunakan mesin hidrolik dan memonitor operasional mesin hidrolik.

1.2 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, penambahan oli.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin hidrolik

2.1.2 Alat tulis menulis

2.1.3 Form monitoring

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Perlengkapan kerja

2.2.2 Pedoman cara kerja mesin hidrolik

2.2.3 Daya listrik

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 5 Tahun 1996 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengoperasian mesin hidrolik

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasikan mesin hidrolik.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi komponen mesin hidrolik

- 3.1.2 Sistem pengoperasian mesin hidrolik
- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan mesin hidrolik

- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor mesin hidrolik secara periodik
 - 4.2 Teliti mengisi *form monitoring* yang ditetapkan
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil *monitoring* sesuai prosedur

- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor mesin hidrolik secara periodik
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil *monitoring* sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.049.02

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan mesin *Ink Jet Printer***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin *ink jet printer*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan mesin <i>ink jet printer</i>	1.1 Cara kerja mesin <i>ink jet printer</i> dijelaskan. 1.2 Komponen mesin <i>ink jet printer</i> diidentifikasi. 1.3 Mesin <i>ink jet printer</i> dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional mesin <i>ink jet printer</i>	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring mesin <i>ink jet printer</i> diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja mesin <i>ink jet printer</i> dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin *ink jet printer* yang meliputi kegiatan menggunakan mesin *ink jet printer* dan memonitor operasional mesin *ink jet printer*.
- 1.2 *Ink jet printer* yang dimaksud pada unit ini adalah alat untuk mencetak kode produksi dan *expired date* pada kaleng.
- 1.3 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti menyiapkan alat secara saniter.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Mesin *ink jet printer*
- 2.1.2 Alat tulis menulis
- 2.1.3 Form monitoring

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan kerja
 - 2.2.2 Pedoman cara kerja mesin *ink jet printer*
 - 2.2.3 Daya listrik
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 5 Tahun 1996 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengoperasian mesin *ink jet printer*

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasikan mesin *ink jet printer*.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi komponen *ink jet printer*
 - 3.1.2 Sistem pengoperasian *ink jet printer*
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membersihkan mesin *ink jet printer*
 - 3.2.2 Melakukan perawatan ringan mesin *ink jet printer*

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor mesin *ink jet printer* secara periodik
 - 4.2 Teliti mengisi *form monitoring* yang ditetapkan
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil *monitoring* sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor mesin *ink jet printer* secara periodik
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil *monitoring* sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.050.02

JUDUL UNIT : Mengoperasikan Alat Timbang

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan alat timbang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan alat timbang	1.1 Cara kerja alat timbang dijelaskan. 1.2 Komponen alat timbang diidentifikasi. 1.3 Alat timbang dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional alat timbang	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring alat timbang diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Penggunaan alat timbang dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan alat timbang yang meliputi kegiatan menggunakan alat timbang dan memonitor operasional alat timbang.

1.2 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti kalibrasi dan menyiapkan alat secara saniter.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat timbang

2.1.2 Alat tulis menulis

2.1.3 Form monitoring

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Perlengkapan kerja

2.2.2 Pedoman cara kerja alat timbang

2.2.3 Daya listrik

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 2 Tahun 1985 tentang Wajib dan Pembebasan Untuk Ditera dan/atau Ditera Ulang Serta Syarat-Syarat Bagi Alat-Alat Ukur, Takar, Timbang, dan Perlengkapannya
 - 3.2 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 5 Tahun 1996 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
 - 3.3 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.4 Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 08/M-DAG/PER/3/2010 tentang Alat-Alat Ukur, Takar, Timbang, dan Perlengkapannya (UTTP) yang Wajib Ditera dan Ditera Ulang
 - 3.5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengoperasian timbangan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasikan alat timbang.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi komponen timbangan
 - 3.1.2 Sistem pengoperasian timbangan
 - 3.1.3 Standar perusahaan tentang kalibrasi alat timbang
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan perawatan ringan alat timbang
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor alat timbang secara periodik
 - 4.2 Teliti mengisi *form monitoring* yang ditetapkan
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil *monitoring* sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor alat timbang secara periodik
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil *monitoring* sesuai prosedur

KODE UNIT : C.102210.051.02

JUDUL UNIT : Mengoperasikan *Jacklift*

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan *jacklift*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan <i>jacklift</i> .	1.1 Cara kerja <i>jacklift</i> dijelaskan. 1.2 Komponen <i>jacklift</i> diidentifikasi. 1.3 <i>Jacklift</i> .dijalankan sesuai prosedur.
2. Memonitor operasional <i>jacklift</i> .	2.1 Form monitoring disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Form monitoring <i>jacklift</i> diisi sesuai kondisi yang terjadi. 2.3 Proses kerja <i>jacklift</i> dimonitor secara periodik. 2.4 Hasil monitoring dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan *jacklift* yang meliputi kegiatan menggunakan *jacklift* dan memonitor operasional *jacklift*.
- 1.2 *Jacklift* yang dimaksud pada unit ini adalah alat untuk mengangkat atau memindahkan barang secara manual.
- 1.3 Proses monitoring termasuk kegiatan perawatan ringan seperti menyiapkan alat secara saniter.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 *Jacklift*
- 2.1.2 Alat tulis menulis
- 2.1.3 Form monitoring

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan kerja
 - 2.2.2 Pedoman cara kerja *jacklift*
 - 2.2.3 Daya listrik

- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 5 Tahun 1996 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SOP Pengoperasian *jacklift*

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengoperasikan *jacklift*.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi komponen *jacklift*
 - 3.1.2 Sistem pengoperasian *jacklift*
 - 3.1.3 Standar perusahaan tentang *jacklift*
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membersihkan mesin *jacklift*
 - 3.2.2 Melakukan perawatan ringan *jacklift*

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memonitor *jacklift* secara periodik
 - 4.2 Teliti mengisi *form monitoring* yang ditetapkan
 - 4.3 Cermat melaporkan hasil *monitoring* sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memonitor *jacklift* secara periodik
 - 5.2 Kecermatan melaporkan hasil *monitoring* sesuai prosedur

BAB III
KETENTUAN PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Pengalengan Ikan Tuna maka SKKNI ini secara nasional menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



M. HANIF DHAKIRI