MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 145 TAHUN 2018
TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI PENYEDIAAN AKOMODASI DAN PENYEDIAAN MAKAN MINUM
GOLONGAN POKOK PENYEDIAAN AKOMODASI
BIDANG HOTEL DAN RESTORAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 31 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel dan Restoran;

b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel dan Restoran telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada tanggal 19 Desember 2015 di Jakarta;

c. bahwa sesuai dengan Surat Asisten Deputi Pengembangan SDM Pariwisata dan Hubungan Antar Lembaga, Kementerian Pariwisata Nomor 361/ASDEP.PSDMP-HAL/DBPIK/KEMPAR/IV/2018 tanggal 25 April 2018 telah disampaikan permohonan

Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel dan Restoran;

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 Ketenagakerjaan Nomor 21 Tahun 2014 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1792);

6. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 258);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel dan Restoran, 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 Pariwisata dan/atau kementerian/lembaga teknis terkait sesuai dengan tugas dan fungsinya.

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.239/MEN/X/2004 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Pariwisata Sub Sektor Hotel dan Restoran dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

KEENAM : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 10 Juli 2018

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,

M. HANIF DHAKIRI

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 145 TAHUN 2018
TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA KATEGORI PENYEDIAAN AKOMODASI DAN PENYEDIAAN MAKAN MINUM GOLONGAN POKOK PENYEDIAAN AKOMODASI BIDANG HOTEL DAN RESTORAN

BAB I
PENDAHULAN

A. Latar Belakang

Perubahan dunia kerja yang terjadi dalam era perdagangan bebas, akan berpengaruh terhadap kualitas tenaga kerja yang dibutuhkan oleh masyarakat industri. Kualitas tenaga kerja yang dimaksud adalah yang memiliki kompetensi sesuai dengan kebutuhan industri, yaitu memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja, sesuai dengan standar kompetensi kerja yang dipersyaratkan serta senantiasa berupaya untuk mengembangkan kompetensinya sesuai perkembangan teknologi, untuk memperoleh peningkatan produktivitasnya. Dalam kondisi yang demikian, hanya tenaga kerja yang berkualitas yang mampu bersaing menghadapi setiap sendi kehidupan. Menghadapi hal tersebut, semua negara terutama Indonesia sedang dan telah berupaya meningkatkan kualitas sumber daya manusia, salah satunya melalui peningkatan sistem standardisasi dan sertifikasi kompetensi.

Dokumen Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Bidang Hotel dan Restoran (Review), disusun dalam rangka penyempurnaan dari SKKNI yang telah disusun pada tahun 2004. Penyusunan SKKNI Bidang Hotel dan Restoran (Review), mengacu kepada Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2016 Tentang Sistem Standardisasi Kompetensi Kerja Nasional dan Peraturan Menteri

Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2016 Tentang Tata Cara Penetapan Standar kompetensi Kerja Nasional Indonesia [SKKNI] Bidang Hotel dan Restoran (Review) ditetapkan dengan tujuan untuk digunakan sebagai acuan dalam sertifikasi kompetensi profesi pariwisata khususnya Bidang Hotel dan Restoran yang terdiri dari *Front Office, House Keeping, Food and Beverage Service, Food Production* yang mengacu kepada hasil ASEAN MRA-TP (*Mutual Recognition Arrangementon Tourism Profesionals),* yang di dalamnya mencakup penetapan standar kompetensi bidang pariwisata, yaitu ACCSTP (*ASEAN Common Competency Standards for Tourism Profesionals*) dan CATC (*Common* ASEAN *Tourism Curiculum*)

B. Pengertian

1. Hotel dan restoran adalah sebagai suatu usaha jasa yang merupakan sarana pendukung kegiatan pariwisata, dimana pengelolaannya dilakukan secara professional dan didukung oleh tenaga kerja yang memiliki keterampilan baik dalam bidang perhotelan.
2. *Front office* adalah merupakan departemen yang bertanggung jawab atas penjualan kamar hotel berdasarkan cara yang sistematik melalui reservasi hingga penyerahan kamar kepada tamu hotel dan memberikan pelayanan informasi kepada para tamu hotel selama mereka berada dan menginap di hotel.
3. *Housekeeping* atau tata graha adalah salah satu bagian atau department yang ada di dalam hotel yang menangani hal-hal yang berkaitan dengan keindahan, kerapian, kebersihan, kelengkapan dan kesehatan seluruh kamar, juga area–area umum lainnya, agar seluruh tamu maupun karyawan dapat merasa nyaman dan aman berada di dalam hotel. Selain itu *housekeeping* department merupakan bagian rumah tangga hotel yang bertugas membuat perencanaan, perawatan/pembersihan semua kamar tamu, ruang kantor, *lobby*, *terrace*, *corridors, lift/elevator*, toilet umum, *public space*, *locker's room*, linen dan *uniform rooms*, halaman, taman, kolam renang dan ruang parkir.

4. *Food and Beverage* Department merupakan suatu department yang ada di hotel yang mencakup *food and beverage service* dan *food production*, berfungsi untuk menjual jasa pelayanan makanan dan minuman untuk para tamu hotel dan dikelola secara komersial dan professional.
5. *Food and beverage service* adalah yang bertugas menangani penghidangan/penyajian makanan dan minuman, penyiapan beberapa jenis minuman diantaranya minuman campuran (*mixed drink*). Selain itu juga berfungsi sebagai penjamu pelayanan makanan dan minuman pada tamu hotel.
6. *Food production* merupakan *department* yang menyajikan makanan, mulai dari proses pemasakan sampai berupa makan jadi. *Production* terbagi atas berbagai macam bagian yaitu *main kitchen, kitchen caffe shop, pastry bakery*. Semua bagian mempunyai yang berbeda tetapi bertujuan sama yaitu menjual produk ke konsumen hotel.

B. 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.

C. Komite Standar Kompetensi

1. Komite Standar Kompetensi

   Sesuai dengan Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 tahun 2016 Tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi kerja Nasional Indonesia (SKKNI), Pasal 7 menyebutkan bahwa " Dalam hal instansi teknis telah memiliki satuan kerja yang tugas dan fungsinya di bidang standardisasi atau pengembangan sumber daya manusia, maka tugas dan fungsi Komite Standar Kompetensi dilaksanakan oleh satuan kerja yang bersangkutan." Maka sesuai dengan pasal sebagaimana disebutkan di atas fungsi perumusan dan pengembangan SKKNI Sektor Pariwisata melekat pada fungsi Asisten Deputi Pengembangan Sumber Daya Manusia Kepariwisataan, Kementerian Pariwisata.

2. Tim Perumus

   Tabel 1. Susunan Tim Perumus RSKKNI Bidang Hotel dan Restoran (*Review*) Hotel dan Restoran

NO	NAMA	INSTANSI/KUALIFIKASI	JABATAN DALAM TIM
1.	Rachmad Sugiyanto	Ketua BPP Indonesia *Housekeeping Association* (IHKA)/Sahid Hotels	Ketua
2.	Ahmad Kamil	*Aerowisata Group*	Sekretaris
3.	Ahmad Taufik	Bob Bistro & *Thyme* Bistro (*Food Production*)	Anggota
4.	Tjatin Muljono	Tawangmangu *Terrace Restaurant* (*Food Production*)	Anggota
5.	Timotius Agus Rachmat	STP Trisakti (*Food Production*)	Anggota
6.	Haris Fadilah	ARIA barito (*Food* & *Beverage Service*)	Anggota

NO	NAMA	INSTANSI/KUALIFIKASI	JABATAN DALAM TIM
7.	Budi Wahjono	Jababeka *Hospitality* (*Food & Beverage Service*)	Anggota
8.	Irdamsyah Yunif	Hotel Ciputra (*Front Office*)	Anggota
9.	Wiji Budiarto	LSP Pariwisata (*Front Office*)	Anggota
10.	Faizal Riza Amry	Akpar Nusantara Jaya (*Front Office*)	Anggota

Tabel 2. Susunan Tim Perumus Bidang *Housekeeping*

NO	NAMA	INSTANSI/KUALIFIKASI	JABATAN DALAM TIM
1.	Rachmad Sugiyanto	Sahid Hotels /Ketua BPP-IHKA	Ketua
2.	Agus Sumantri	BPP-IHKA	Sekretaris
3.	Andri Surawijaya	Red Top Hotel	Anggota
4.	Remy Saumar	SMK 33	Anggota
5.	Aniz Mudhakir	BPD-IHKA	Anggota
6.	Giri Santoso	Peninsula Hotel	Anggota
7.	Dani Adi Kusumah	Sheraton Hotel	Anggota
8.	A. Kamil	Aerowisata group	Anggota
9.	Sudarto	Padma Hotel Bandung	Anggota
10.	Dewi Fatimah	BPD IHKA Jawa Barat	Anggota

Tabel 3. Susunan Tim Perumus Bidang *Food Production*

NO	NAMA	INSTANSI/KUALIFIKASI	JABATAN DALAM TIM
1.	Deden Gumilar	The Park Lane Hotel	Ketua
2.	Ahmad Taufik	PT. Kem Chick	Sekretaris
3.	Arif Abdilah	Red Top Hotel	Anggota

NO	NAMA	INSTANSI/KUALIFIKASI	JABATAN DALAM TIM
4.	Setiyanto	Horison Hotel	Anggota
5.	Hendro Sujadi	Horison Hotel	Anggota
6.	Aan Nurhasanah	Universitas Pelita Harapan	Anggota
7.	Alifatqul Maulana	STP Trisakti	Anggota
8.	Jojo Suharjo	Grand Topic Hotel	Anggota

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Standar Kompetensi Hotel dan Restoran

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
Menjadikan tenaga *Front Office*, *Housekeeping*, *Food and Beverage Service,* dan *Food Production* hotel yang handal dan professional	Mengidentifi-kasi produk dan layanan kantor depan (*front office*)	Merancang dan mengelola produk kantor depan (*front office*)	Memproses reservasi
			Menyediakan layanan akomodasi *reception*
			Memelihara catatan keuangan
			Memproses transaksi keuangan
			Melaksanakan prosedur klerikal
			Melakukan komunikasi melalui telepon
			Melaksanakan audit malam
			Menyediakan jasa porter
		Menginfor-masikan dan mempromo sikan produk layanan kantor depan (*front office*) secara baik dan benar	Menyediakan layanan resepsi klub
			Mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan
			Menyajikan informasi
			Memperbaharui pengetahuan lokal
			Mengembangkan pengetahuan tentang industri perhotelan

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
	Menginventa-risasi elemen produk *housekeeping* yang ada	Melakukan perencanaan dan pengadaan	Mengelola persediaan
			Merencanakan kebutuhan seragam karyawan
			Menangani *linen* dan pakaian tamu
	Melakukan kegiatan yang berkaitan dengan proses pemeliharaa, kelengkapan, keamanan, kebersihan *building*	Melakukan pengendalian operasional kegiatan pengadaan, pemelihara-an dan pembersihan	Menangani situasi konflik
			Membuat presentasi
			Membersihkan lokasi/area dan peralatan
			Menyiapkan kamar untuk tamu
			Menyediakan layanan housekeeping untuk tamu
			Menyediakan layanan *room butler*
			Membuat dokumen di dalam komputer
			Melaksanakan tabulasi data komputer
			Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan
			Melakukan percakapan singkat di telepon
			Menggunakan bahasa lisan untuk negosiasi pertukaran

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			informasi yang kompleks dalam jenis konteks hotel dan restoran
			Menulis pesan singkat
			Menyediakan layanan *turn down*
			Mengikuti prosedur layanan linen
			Mengikuti prosedur layanan seragam kerja
			Membersihkan dinding dan kaca luar menggunakan alat bantu khusus
			Memantau kegiatan kerja
			Mengembangkan pengetahuan tentang hukum untuk keperluan bisnis
			Memantau kinerja staf
			Melaksanakan perekrutan staf
			Mengelola sumber daya manusia
			Mengelola keanekaragaman di tempat kerja
			Mengelola hubungan di tempat kerja
			Memberikan bimbingan kepada staf

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menangani kualitas layanan pelanggan
			Mengembangkan strategi pemasaran
			Mengelola keuangan sesuai anggaran
			Memantau anggaran
			Mengelola aset fisik
			Memelihara sistem komputerisasi
			Melaksanakan pemantauan rencana bisnis
			Membangun hubungan bisnis
			Menyediakan layanan *valet*
	Melakukan komunikasi di tempat kerja	Melakukan komunikasi dengan tamu dan kolega secara professional dengan ramah dan sopan	Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan
			Melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam
		Membersih-kan lokasi/area dan peralatan	Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja
			Menyediakan layanan *gueridon*
			Menyediakan *silver service*

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Membersihkan tempat dan peralatan kerja
		Menjaga standar presentasi perorangan yang aman	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
			Menyediakan pertolongan pertama
		Membersih-kan dan menyiapkan peralatan bar	Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja
			Mengoperasikan bar
			Membersihkan dan merapikan area bar
		Menyediakan area bersih untuk pelayanan	Menyediakan layanan makanan dan minuman
			Menyediakan layanan minuman beralkohol
		Menyajikan minuman beralkohol	Melengkapi penjualan eceran minuman beralkohol
			Menyediakan pelayanan yang bertanggung jawab terhadap minuman beralkohol
			Menyajikan minuman non- alkohol
			Menyediakan layanan minuman anggur
			Menghidangkan *cocktail*

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Mengoperasikan sistem penyimpanan bir
		Menyajikan *room service* untuk hidangan makanan dan minuman	Menyediakan *room service*
			Memperbaharui pengetahuan makanan dan minuman
			Menyediakan penghubung antara area dapur dan area pelayanan
			Menyediakan saran ahli tentang makanan
		Menyiapkan dokumen-dokumen kantor	Melaksanakan prosedur administrasi
			Menyiapkan dokumen bisnis
			Mengelola rapat
		Mengambil dan menyimpan persediaan barang	Menerima dan menyimpan barang
			Melaksanakan pengadaan barang
			Mengevaluasi proyek
		Menyiapkan dan memproses transaksi pembayaran	Menyimpan catatan keuangan
			Mempersiapkan laporan keuangan
			Merancang dokumen, laporan dan lembar kerja pada komputer
		Menyiapkan dan melaksana-kan prosedur penilaian	Melaksanakan penilaian
			Melatih kelompok kecil

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Merencanakan dan mempromosikan pelatihan
			Merencanakan sejumlah sesi pelatihan
			Melaksanakan sesi pelatihan
		Menyiapkan dan melaksana-kan program kompetensi	Mengevaluasi pelatihan dan sistim penilaian
			Mengembangkan prosedur penilaian
		Melaksana-kan dan mengontrol kegiatan kerja	Menerapkan proses kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja
			Melaksanakan rencana operasional
			Membangun tempat kerja yang aman
		Menjawab dan mengakhiri percakapan di telepon	Mengikuti dan menjalankan instruksi dan pengarahan dalam beberapa situasi
			Memulai percakapan dan mengembangkan hubungan baik dengan tamu
		Mengidentifi kasikan dan memahami arahan yang dituju	Memberi pengarahan dasar membaca dan mengikuti diagram
			Membaca instruksi dan diagram dalam konteks yang berkaitan

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Membaca teks informasi
			Melengkapi teks yang sudah diformat
			Menulis surat bisnis
			Menangani keluhan
			Merencanakan dan menetapkan sistem dan prosedur
	Mengidentifikasi produk dan layanan *food production*	Melakukan perencanaan, pengolahan dan penghi-dangan masakan komersial	Mengorganisir dan menyiapkan makanan
			Menyajikan makanan
			Menerima dan menyimpan persediaan
			Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
			Menggunakan metode dasar memasak
			Menyiapkan *appetizer* dan salad
			Menyiapkan *sandwich*
			Menyiapkan kaldu dan saus
			Menyiapkan sup
			menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung
			Menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menyiapkan dan memasak *seafood*
			Mengidentifikasi dan menyiapkan daging
			Menyiapkan makanan *dessert* yang disajikan panas dan dingin
			Menyiapkan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi
			Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet*
			Menyiapkan dan menyajikan makanan pola diet
			Merencanakan dan mengontrol jasa boga berdasarkan menu
			Mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar
			Mengelola operasional layanan makanan
			Menyiapkan *pates dan terrine*
			Merencanakan, menyiapkan dan menampilkan *buffet*
			Menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menangani dan menghidangkan keju
			Menyiapkan coklat dan permen coklat
			Memilih, menyiapkan dan menghidangkan jenis makanan khusus
			Memilih, menyiapkan dan menghidangkan hidangan khusus
			Memonitor pendapatan dan biaya jasa boga
			Membina dan menjaga kendali mutu
			Mengembangkan rencana keselamatan makanan
			Mengorganisasikan pesta
			Merencanakan dan melaksanakan kegiatan penjualan
			Mengkoordinir kegiatan pemasaran dan promosi
		Melakukan perencanaan, pengolahan dan penghi-dangan *Pattiserie*	Menyiapkan dan membuat *pastry*
			Menyiapkan dan membuat kue
			Menyiapkan dan membuat makanan yang mengandung ragi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menyiapkan produk roti untuk *patisserie*
			Menyiapkan dan menyajikan *gateaux, torte* dan kue
			Menyajikan *dessert*
			Menyiapkan dan menampilkan *petit four*
			Menyiapkan dan membentuk marzipan
			Menyiapkan *dessert* untuk memenuhi persyaratan diet khusus
			Menyiapkan dan menampilkan *sugar work*
			Merencanakan, menyiapkan dan menampilkan peragaan *sweet buffet*
			Merencanakan dan mengoperasikan *coffee shop*
		Melakukan perencanaan, pengolahan dan penghidangan jasa boga komersial	Menyiapkan makanan berdasarkan diet khusus dan kebutuhan budaya
			Menyiapkan paket bahan makanan
			Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Mengoperasikan outlet makanan cepat saji
			Menerapkan proses produksi *cook-chill*
			Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasa boga
			Menyiapkan rencana hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan
			Mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus
			Memilih sistem jasa boga
			Mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasa boga komersial
			Merencanakan konsep total untuk perayaan atau pesta besar
			Menyiapkan tender untuk kontrak jasa boga
			Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar
			Memilih sistem produksi *cook-chill*
		Melakukan perencanaan, pengolahan dan penghida-ngan Indonesia-Asia	Menyiapkan dan membuat bumbu kari

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menyiapkan dan membuat *appetizer* dan kudapan masakan Indonesia
			Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto)
			Menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, *seafood* dan sayur- sayuran
			Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Indonesia
			Menyiapkan dan membuat sate/jenis makanan panggang
			Menyiapkan dan membuat hidangan pengiring
			Menyiapkan dan membuat *dessert* Indonesia
			Merancang, merencanakan dan menulis menu hidangan Indonesia
			Merancang dan mengoperasikan dapur restoran Indonesia
		Melakukan perencana-an, pengola-han dan penghida-ngan Cina	Merencanakan karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Cina

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina
			Menyiapkan dan membuat masakan Canton (Guangdong)
			Menyiapkan dan membuat masakan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow)
			Menyiapkan dan membuat masakan Sichuan
			Menyiapkan dan membuat masakan Sichuan dan Cina Barat
			Menyiapkan dan membuat masakan Beijing
			Menyiapkan dan membuat masakan Beijing dan Cina Utara
			Menyiapkan dan membuat masakan Shanghai
			Menyiapkan dan membuat masakan Shanghai dan Cina Timur
			Menyiapkan dan membuat dim sum (manis dan asin) dan *dessert*

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menyiapkan dan memasak potongan daging sapi panggang (*barbecued)* dan daging unggas asap
			Merancang, merencanakan dan menulis menu masakan Cina
			Menyiapkan dan membuat penyajian *appetizer* dingin
			Merancang dan mengoperasikan dapur restoran Cina
		Melakukan perencanaan, pengolahan dan penghi-dangan Thai	Merancang karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Thailand
			Menyiapkan dan membuat jenis makanan kaldu *(krung gaeng)*
			Menyiapkan dan membuat saus dan *dip (nam prik)*
			Menyiapkan dan membuat salad *(yam* dan *rarp)*
			Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup *(tom yam)*
			Menyiapkan dan membuat hidangan daging unggas, daging, seafood dan kaldu sayur-sayuran

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie *(pad, khanom)*
			Menyiapkan dan membuat *dessert* ala Thailand
		Melakukan perencana-an, pengola-han dan penghida-ngan India	Menyiapkan dan membuat bubuk kari *(masala)*
			Menyiapkan dan membuat jenis makanan *tandoori*
			Menyiapkan dan membuat roti India
			Menyiapkan dan membuat *chutney* dan acar
			Merancang dan mengoperasikan dapur restoran India
		Melakukan perencana-an, pengola-han dan penghida-ngan Malaysia	Merencanakan karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Malaysia- *Nonya*
			Menyiapkan dan membuat paste kari (rempah)
			Menyiapkan dan membuat *appetizer*, kudapan dan makanan untuk pesta
			Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup masakan Malaysia

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, seafood dan sayuran (gulai)
			Menyiapkan dan membuat salad dan acar (kerabu, achar, rujuk)
			Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Malaysia
			Menyiapkan dan membuat jenis makanan sate/panggang
			Menyiapkan dan membuat *dessert* ala Malaysia-*Nonya*
			Merancang, merencanakan dan menulis menu masakan Malaysia- *Nonya*
			Merancang dan mengoperasikan dapur restoran Malaysia-*Nonya*
		Melakukan perencanaan, pengolahan dan penghida-ngan Jepang	Merencanakan karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Jepang
			Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup masakan Jepang
			Menyiapkan dan membuat hidangan ikan mentah

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menyiapkan dan membuat hidangan yang direbus, dipanggang, digoreng dan dikukus
			Menyiapkan dan membuat hidangan nasi masakan Jepang
			Merancang, merencanakan dan menulis menu masakan Jepang

B. Daftar Unit Kompetensi

No	**KODE UNIT**	**JUDUL UNIT KOMPETENSI**
1.	I.55HDR00.001.2	Memproses Reservasi
2.	I.55HDR00.002.2	Menyediakan Layanan Akomodasi *Reception*
3.	I.55HDR00.003.2	Memelihara Catatan Keuangan
4.	I.55HDR00.004.2	Memproses Transaksi Keuangan
5.	I.55HDR00.005.2	Melaksanakan Prosedur Klerikal
6.	I.55HDR00.006.2	Melakukan Komunikasi Melalui Telepon
7.	I.55HDR00.007.2	Melaksanakan Audit Malam
8.	I.55HDR00.008.2	Memberikan Layanan Resepsi Klub
9.	I.55HDR00.009.2	Menyediakan Jasa *Porter*
10.	I.55HDR00.010.2	Menyediakan Layanan *Housekeeping* untuk Tamu
11.	I.55HDR00.011.2	Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan
12.	I.55HDR00.012.2	Menyiapkan Kamar untuk Tamu
13.	I.55HDR00.013.2	Menangani Linen dan Pakaian Tamu
14.	I.55HDR00.014.2	Menyediakan Layanan Valet

No	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
15.	I.55HDR00.015.2	Membersihkan Dinding dan Kaca Luar Menggunakan Alat Bantu Khusus
16.	I.55HDR00.016.2	Menyediakan Layanan *Turn Down*
17.	I.55HDR00.017.2	Mengikuti Prosedur Layanan Linen
18.	I.55HDR00.018.2	Mengikuti Prosedur Layanan Seragam Kerja
19.	I.55HDR00.019.2	Merencanakan Kebutuhan Seragam Karyawan
20.	I.55HDR00.020.2	Menyediakan Layanan *Room Butler*
21.	I.55HDR00.021.2	Membersihkan dan Merapikan Area Bar
22.	I.55HDR00.022.2	Mengoperasikan Bar
23.	I.55HDR00.023.2	Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman
24.	I.55HDR00.024.2	Menyediakan Layanan Minuman Beralkohol
25.	I.55HDR00.025.2	Mengoperasikan Sistem Penyimpanan Bir
26.	I.55HDR00.026.2	Melengkapi Penjualan Eceran Minuman Beralkohol
27.	I.55HDR00.027.2	Menyediakan *Room Service*
28.	I.55HDR00.028.2	Menyediakan Pelayanan yang Bertanggung Jawab Terhadap Minuman Beralkohol
29.	I.55HDR00.029.2	Menyajikan Minuman Non-Alkohol
30.	I.55HDR00.030.2	Memperbaharui Pengetahuan Makanan dan Minuman
31.	I.55HDR00.031.2	Menyediakan Penghubung Antara Area Dapur dan Area Layanan
32.	I.55HDR00.032.2	Menyediakan Saran Ahli tentang Makanan
33.	I.55HDR00.033.2	Menyediakan Layanan Minuman Anggur
34.	I.55HDR00.034.2	Menghidangkan *Cocktail*
35.	I.55HDR00.035.2	Menyediakan Layanan *Gueridon*
36.	I.55HDR00.036.2	Menyediakan *Silver Service*
37.	I.55HDR00.037.2	Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan

No	**KODE UNIT**	**JUDUL UNIT KOMPETENSI**
38.	I.55HDR00.038.2	Menyajikan Makanan
39.	I.55HDR00.039.2	Menerima dan Menyimpan Persediaan
40.	I.55HDR00.040.2	Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan Dapur
41.	I.55HDR00.041.2	Menggunakan Metode Dasar Memasak
42.	I.55HDR00.042.2	Menyiapkan *Appetizer* dan Salad
43.	I.55HDR00.043.2	Menyiapkan *Sandwich*
44.	I.55HDR00.044.2	Menyiapkan Kaldu dan Saus
45.	I.55HDR00.045.2	Menyiapkan Sup
46.	I.55HDR00.046.2	Menyiapkan Sayuran, Telur dan Makanan yang Terbuat dari Tepung
47.	I.55HDR00.047.2	Menyiapkan dan Memasak Unggas dan Binatang Buruan
48.	I.55HDR00.048.2	Menyiapkan dan Memasak *Seafood*
49.	I.55HDR00.049.2	Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging
50.	I.55HDR00.050.2	Menyiapkan Makanan *Dessert* yang Disajikan Panas dan Dingin
51.	I.55HDR00.051.2	Menyiapkan *Pastry*, Kue dan Makanan yang Mengandung Ragi
52.	I.55HDR00.052.2	Merencanakan dan Menyiapkan Makanan Untuk Buffet
53.	I.55HDR00.053.2	Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan
54.	I.55HDR00.054.2	Menyiapkan dan Menyajikan Makanan Pola Diet
55.	I.55HDR00.055.2	Merencanakan dan Mengontrol Jasa Boga Berdasarkan Menu
56.	I.55HDR00.056.2	Mengorganisir Operasional Masakan Dalam Jumlah Besar
57.	I.55HDR00.057.2	Mengelola Operasional Layanan Makanan
58.	I.55HDR00.058.2	Menyiapkan *Pates* dan *Terrines*

No	**KODE UNIT**	**JUDUL UNIT KOMPETENSI**
59.	I.55HDR00.059.2	Merencanakan, Menyiapkan dan Menampilkan *Buffet*
60.	I.55HDR00.060.2	Menyiapkan Porsi Potongan Daging yang Terkontrol
61.	I.55HDR00.061.2	Menangani dan Menghidangkan Keju
62.	I.55HDR00.062.2	Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat
63.	I.55HDR00.063.2	Memilih, Menyiapkan dan Menghidangkan Jenis Makanan Khusus
64.	I.55HDR00.064.2	Memilih, Menyiapkan dan Menghidangkan Hidangan Khusus
65.	I.55HDR00.065.2	Memonitor Pendapatan dan Biaya Jasa Boga
66.	I.55HDR00.066.2	Membina dan Menjaga Kendali Mutu
67.	I.55HDR00.067.2	Mengembangkan Rencana Keselamatan Makanan
68.	I.55HDR00.068.2	Menyiapkan Makanan Berdasarkan Diet Khusus dan Kebutuhan Budaya
69.	I.55HDR00.069.2	Menyiapkan Paket Bahan Makanan
70.	I.55HDR00.070.2	Mengangkut dan Menyimpan Makanan dengan Cara yang Aman
71.	I.55HDR00.071.2	Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji
72.	I.55HDR00.072.2	Menerapkan Proses Produksi *Cook-chill*
73.	I.55HDR00.073.2	Menerapkan Prinsip-prinsip Kontrol Jasa Boga
74.	I.55HDR00.074.2	Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan
75.	I.55HDR00.075.2	Mengembangkan Menu untuk Memenuhi Kebutuhan Budaya dan Diet Khusus
76.	I.55HDR00.076.2	Memilih Sistem Jasa Boga
77.	I.55HDR00.077.2	Mengatur Fasilitas yang Berhubungan dengan Kontrak Jasa Boga Komersial
78.	I.55HDR00.078.2	Merencanakan Konsep Total untuk Perayaan atau Pesta Besar
79.	I.55HDR00.079.2	Menyiapkan Tender untuk Kontrak Jasa Boga

No	**KODE UNIT**	**JUDUL UNIT KOMPETENSI**
80.	I.55HDR00.080.2	Merancang Menu untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar
81.	I.55HDR00.081.2	Memilih Sistem Produksi *Cook-chill*
82.	I.55HDR00.082.2	Menyiapkan dan Membuat *Pastry*
83.	I.55HDR00.083.2	Menyiapkan dan Membuat Kue
84.	I.55HDR00.084.2	Menyiapkan dan Membuat Makanan yang Mengandung Ragi
85.	I.55HDR00.085.2	Menyiapkan Produk Roti Untuk *Patisserie*
86.	I.55HDR00.086.2	Menyiapkan dan Menyajikan *Gateaux, Torte* dan Kue
87.	I.55HDR00.087.2	Menyajikan *Dessert*
88.	I.55HDR00.088.2	Menyiapkan dan Menampilkan *Petit Four*
89.	I.55HDR00.089.2	Menyiapkan dan Membentuk *Marzipan*
90.	I.55HDR00.090.2	Menyiapkan *Dessert* untuk Memenuhi Persyaratan Diet Khusus
91.	I.55HDR00.091.2	Menyiapkan dan Menampilkan *Sugar Work*
92.	I.55HDR00.092.2	Merencanakan, Menyiapkan dan Menampilkan Peragaan Sweet Buffet
93.	I.55HDR00.093.2	Merencanakan dan Mengoperasikan *Coffee Shop*
94.	I.55HDR00.094.2	Merencanakan Karir Dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Cina
95.	I.55HDR00.095.2	Menggunakan Prinsip-prinsip dan Metode Dalam Pengolahan Masakan Cina
96.	I.55HDR00.096.2	Menyiapkan dan Membuat Masakan Canton (Guangdong)
97.	I.55HDR00.097.2	Menyiapkan dan Membuat Masakan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow)
98.	I.55HDR00.098.2	Menyiapkan dan Membuat Masakan Sichuan
99.	I.55HDR00.099.2	Menyiapkan dan Membuat Masakan Sichuan dan Cina Barat

No	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
100	I.55HDR00.100.2	Menyiapkan dan Membuat Masakan Beijing
101	I.55HDR00.101.2	Menyiapkan dan Membuat Masakan Beijing dan Cina Utara
102	I.55HDR00.102.2	Menyiapkan dan Membuat Masakan Shanghai
103	I.55HDR00.103.2	Menyiapkan dan Membuat Masakan Shanghai dan Cina Timur
104	I.55HDR00.104.2	Menyiapkan dan Membuat Dim Sum (Manis dan Asin) dan *Dessert*
105	I.55HDR00.105.2	Menyiapkan dan Memasak Potongan Daging Sapi Panggang (*Barbecued)* dan Daging Unggas Asap
106	I.55HDR00.106.2	Merancang, Merencanakan dan Menulis Menu Masakan Cina
107	I.55 HDR00.107.2	Menyiapkan dan Membuat Penyajian *Appetizer* Dingin
108	I.55HDR00.108.2	Merancang dan Mengoperasikan Dapur Restoran Cina
109	I.55HDR00.109.2	Merancang Karir Dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Thailand
110	I.55HDR00.110.2	Menyiapkan dan Membuat Jenis Makanan Kaldu *(Krung Gaeng)*
111	I.55HDR00.111.2	Menyiapkan dan Membuat Saus dan *Dip (Nam Prik)*
112	I.55HDR00.112.2	Menyiapkan dan Membuat Salad (Yam dan Rarp)
113	I.55HDR00.113.2	Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup (Tom Yam)
114	I.55HDR00.114.2	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Daging Unggas, Daging, *Seafood* dan Kaldu Sayur-sayuran
115	I.55HDR00.115.2	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie (Pad dan Khanom)
116	I.55HDR00.116.2	Menyiapkan dan Membuat *Dessert* Ala Thailand
117	I.55HDR00.117.2	Menyiapkan dan Membuat Bubuk Kari (Masala)

No	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
118	I.55HDR00.118.2	Menyiapkan dan Membuat Jenis Makanan *Tandoori*
119	I.55HDR00.119.2	Menyiapkan dan Membuat Roti India
120	I.55HDR00.120.2	Menyiapkan dan Membuat *Chutney* dan Acar
121	I.55HDR00.121.2	Merancang dan Mengoperasikan Dapur Restoran India
122	I.55HDR00.122.2	Menyiapkan dan Membuat Bumbu Kari
123	I.55HDR00.123.2	Menyiapkan dan Membuat *Appetizer* dan Kudapan Masakan Indonesia
124	I.55HDR00.124.2	Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup (Soto)
125	I.55HDR00.125.2	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Kari Daging, Ayam, *Seafood* dan Sayur-Sayuran
126	I.55HDR00.126.2	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie Masakan Indonesia
127	I.55HDR00.127.2	Menyiapkan dan Membuat Sate/Jenis Makanan Panggang
128	I.55HDR00.128.2	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Pengiring
129	I.55HDR00.129.2	Menyiapkan dan Membuat *Dessert* Indonesia
130	I.55HDR00.130.2	Merancang, Merencanakan dan Menulis Menu Hidangan Indonesia
131	I.55HDR00.131.2	Merancang dan Mengoperasikan Dapur Restoran Indonesia
132	I.55HDR00.132.2	Merencanakan Karir Dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Malaysia-*Nonya*
133	I.55HDR00.133.2	Menyiapkan dan Membuat Paste Kari (Rempah)
134	I.55HDR00.134.2	Menyiapkan dan Membuat *Appetizer*, Kudapan dan Makanan Untuk Pesta
135	I.55HDR00.135.2	Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup Masakan Malaysia

No	**KODE UNIT**	**JUDUL UNIT KOMPETENSI**
136	I.55HDR00.136.2	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Kari Daging, Ayam, *Seafood* dan Sayuran (Gulai)
137	I.55HDR00.137.2	Menyiapkan dan Membuat Salad dan Acar (Kerabu, Achar dan Rujuk)
138	I.55HDR00.138.2	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie Masakan Malaysia
139	I.55HDR00.139.2	Menyiapkan dan Membuat Jenis Makanan Sate/Panggang
140	I.55HDR00.140.2	Menyiapkan dan Membuat Dessert Ala Malaysia-*Nonya*
141	I.55HDR00.141.2	Merancang, Merencanakan dan Menulis Menu Masakan Malaysia-*Nonya*
142	I.55HDR00.142.2	Merancang dan Mengoperasikan Dapur Restoran Malaysia–*Nonya*
143	I.55HDR00.143.2	Merencanakan Karir Dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Jepang
144	I.55HDR00.144.2	Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup Masakan Jepang
145	I.55HDR00.145.2	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Ikan Mentah
146	I.55HDR00.146.2	Menyiapkan dan Membuat Hidangan yang Direbus, Dipanggang, Digoreng dan Dikukus
147	I.55HDR00.147.2	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi Masakan Jepang
148	I.55HDR00.148.2	Merancang, Merencanakan dan Menulis Menu Masakan Jepang
149	I.55HDR00.149.2	Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan
150	I.55HDR00.150.2	Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam
151	I.55HDR00.151.2	Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan di Tempat Kerja
152	I.55HDR00.152.2	Mengembangkan Pengetahuan tentang Industri Perhotelan
153	I.55HDR00.153.2	Memperbaharui Pengetahuan Lokal

No	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
154	I.55HDR00.154.2	Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada Pelanggan
155	I.55HDR00.155.2	Menangani Situasi Konflik
156	I.55HDR00.156.2	Membuat Presentasi
157	I.55HDR00.157.2	Mengorganisasikan Pesta
158	I.55HDR00.158.2	Merencanakan dan Melaksanakan Kegiatan Penjualan
159	I.55HDR00.159.2	Mengoordinir Kegiatan Pemasaran dan Promosi
160	I.55HDR00.160.2	Membangun Hubungan Bisnis
161	I.55HDR00.161.2	Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja
162	I.55HDR00.162.2	Membersihkan Tempat dan Peralatan Kerja
163	I.55HDR00.163.2	Menyediakan Pertolongan Pertama
164	I.55HDR00.164.2	Melaksanakan Prosedur Administrasi
165	I.55HDR00.165.2	Menyajikan Informasi
166	I.55HDR00.166.2	Menyiapkan Dokumen Bisnis
167	I.55HDR00.167.2	Mengelola Rapat
168	I.55HDR00.168.2	Menerima dan Menyimpan Barang
169	I.55HDR00.169.2	Melaksanakan Pengadaan Barang
170	I.55HDR00.170.2	Merencanakan dan Menetapkan Sistem dan Prosedur
171	I.55HDR00.171.2	Mengevaluasi Proyek
172	I.55HDR00.172.2	Menyimpan Catatan Keuangan
173	I.55HDR00.173.2	Mempersiapkan Laporan Keuangan
174	I.55HDR00.174.2	Melaksanakan Tabulasi Data Komputer
175	I.55HDR00.175.2	Membuat Dokumen di Dalam Komputer
176	I.55HDR00.176.2	Merancang Dokumen, Laporan dan Lembar Kerja Pada Komputer
177	I.55HDR00.177.2	Melaksanakan Penilaian

No	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
178	I.55HDR00.178.2	Melatih Kelompok Kecil
179	I.55HDR00.179.2	Merencanakan dan Mempromosikan Pelatihan
180	I.55HDR00.180.2	Merencanakan Sejumlah Sesi Pelatihan
181	I.55HDR00.181.2	Melaksanakan Sesi Pelatihan
182	I.55HDR00.182.2	Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem Penilaian
183	I.55HDR00.183.2	Mengembangkan Prosedur Penilaian
184	I.55HDR00.184.2	Memantau Kegiatan Kerja
185	I.55HDR00.185.2	Menerapkan Proses Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja
186	I.55HDR00.186.2	Melaksanakan Rencana Operasional
187	I.55HDR00.187.2	Membangun Tempat Kerja yang Aman
188	I.55HDR00.188.2	Mengembangkan Pengetahuan tentang Hukum Untuk Keperluan Bisnis
189	I.55HDR00.189.2	Membuat Daftar Personil Staf
190	I.55HDR00.190.2	Memantau Kinerja Staf
191	I.55HDR00.191.2	Melaksanakan Perekrutan Staf
192	I.55HDR00.192.2	Mengelola Sumber Daya Manusia
193	I.55HDR00.193.2	Mengelola Keanekaragaman di Tempat Kerja
194	I.55HDR00.194.2	Mengelola Hubungan di Tempat Kerja
195	I.55HDR00.195.2	Memberikan Bimbingan Kepada Staf
196	I.55HDR00.196.2	Menangani Kualitas Layanan Pelanggan
197	I.55HDR00.197.2	Mengembangkan Strategi Pemasaran
198	I.55HDR00.198.2	Mengelola Keuangan Sesuai Anggaran
199	I.55HDR00.199.2	Memantau Anggaran
200	I.55HDR00.200.2	Mengelola Aset Fisik
201	I.55HDR00.201.2	Mengelola Persediaan
202	I.55HDR00.202.2	Memelihara Sistem Komputerisasi

No	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
203	I.55HDR00.203.2	Melaksanakan Pemantauan Rencana Bisnis
204	I.55HDR00.204.2	Melakukan Pertukaran Informasi Dalam Bahasa Percakapan
205	I.55HDR00.205.2	Mengikuti dan Menjalankan Instruksi dan Pengarahan Dalam Beberapa Situasi
206	I.55HDR00.206.2	Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik dengan Tamu
207	I.55HDR00.207.2	Melakukan Percakapan Singkat di Telepon
208	I.55HDR00.208.2	Menggunakan Bahasa Lisan untuk Negosiasi Pertukaran Informasi yang Kompleks Dalam Jenis Konteks Hotel dan Restoran
209	I.55HDR00.209.2	Menangani Keluhan
210	I.55HDR00.210.2	Memberi Pengarahan Dasar Membaca dan Mengikuti Diagram
211	I.55HDR00.211.2	Membaca Instruksi dan Diagram Dalam Konteks yang Berkaitan
212	I.55HDR00.212.2	Membaca Teks Informasi
213	I.55HDR00.213.2	Menulis Pesan Singkat
214	I.55HDR00.214.2	Melengkapi Teks yang Sudah Diformat
215	I.55HDR00.215.2	Menulis Surat Bisnis
216	I.55HDR00.216.2	Menyediakan layanan *Valet/Butler*
217	I.55HDR00.217.2	Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar
218	I.55HDR00.218.2	Melakukan Tugas Perlindungan Anak yang Relevan dengan Industri Pariwisata
219	I.55HDR00.219.2	Mengembangkan dan Memutakhirkan Pengetahuan Industri Pariwisata
220	I.55HDR00.220.2	Mengembangkan Lingkungan yang Aman Bagi Anak-Anak di Tujuan Pariwisata

No	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
221	I.55HDR00.221.2	Mengelola Kinerja Keuangan Dalam Anggaran
222	I.55HDR00.222.2	Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Menengah
223	I.55HDR00.223.2	Membaca Dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Penyeliaan dan Operasional Menengah
224	I.55HDR00.224.2	Menulis Dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Penyeliaan dan Operasional Menengah
225	I.55HDR00.225.2	Merencanakan Rapat
226	I.55HDR00.226.2	Bekerja Secara Kooperatif Dalam Lingkungan Administrasi Umum
227	I.55HDR00.227.2	Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf
228	I.55HDR00.228.2	Membaca dan Menulis Bahasa Inggris pada Tingkat Lanjut
229	I.55HDR00.229.2	Membangun dan Memelihara Tempat Kerja yang Aman
230	I.55HDR00.230.2	Membaca Bahasa Inggris tingkat Lanjut
231	I.55HDR00.231.2	Mengembangkan, Melaksanakan, dan Mengevaluasi Rencana Operasional
232	I.55HDR00.232.2	Mempersiapkan dan Mengawasi Anggaran Operasional.
233	I.55HDR00.233.2	Memantau dan Mengevaluasi Efektivitas Hasil Pelatihan.
234	I.55HDR00.234.2	Mengelola Sistem Penilaian Untuk Hasil Pelatihan.
235	I.55HDR00.235.2	Menyiapkan Dokumen Bisnis
236	I.55HDR00.236.2	Menangani Kualitas Pelanggan
237	I.55HDR00.237.2	Mengawasi dan Mengelola Hubungan Tempat Kerja dan Keragamannya
238	I.55HDR00.238.2	Mengawasi Operasi Tempat Kerja Rutin
239	I.55HDR00.239.2	Mengelola Secara Efektif Penggunaan Sumber Daya Manusia

No	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
240	I.55HDR00.240.2	Melakukan Analisa Kebutuhan Pelatihan
241	I.55HDR00.241.2	Merencanakan Penilaian
242	I.55HDR00.242.2	Mengawasi dan Memesan Barang
243	I.55HDR00.243.2	Menyediakan Fasilitas Kehilangan dan Penemuan
244	I.55HDR00.244.2	Menjaga Keamanan Lingkungan Kerja dan Harta Benda
245	I.55HDR00.245.2	Mengoperasikan Perlengkapan Dasar Keamanan
246	I.55HDR00.246.2	Mengawasi Khalayak Ramai
247	I.55HDR00.247.2	Memberikan Petunjuk tentang Lokasi
248	I.55HDR00.248.2	Menjelaskan Fasilitas dan Pelayanan Hotel.
249	I.55HDR00.249.2	Memberikan Penjelasan Sederhana tentang Objek dan Daya Tarik Wisata
250	I.55HDR00.250.2	Mencari dan Mendapatkan Data Komputer
251	I.55HDR00.251.2	Menangani Orang Mabuk
252	I.55HDR00.252.2	Mengaudit Prosedur Keuangan
253	I.55HDR00.253.2	Mempersiapkan Laporan Keuangan
254	I.55HDR00.254.2	Menyampaikan Presentasi Lisan Secara Ringkas
255	I.55HDR00.255.2	Mengoperasikan Sistem Reservasi Komputer
256	I.55HDR00.256.2	Mengawasi dan Memonitor Orang
257	I.55HDR00.257.2	Menyediakan Keamanan untuk Tamu VIP
258	I.55HDR00.258.2	Mengawal dan Membawa Barang-Barang Berharga
259	I.55HDR00.259.2	Merencanakan dan Melaksanakan Evakuasi Lokasi
260	I.55HDR00.260.2	Menjaga Keselamatan di Lokasi Personel

No	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
261	I.55HDR00.261.2	Melakukan Percakapan Singkat di Telepon
262	I.55HDR00.262.2	Memberikan Informasi Layanan Dial Internasional (SLI)
263	I.55HDR00.263.2	Mengembangkan Produk dan Layanan Baru
264	I.55HDR00.264.2	Memproses Transaksi Untuk Pembelian Barang dan Jasa
265	I.55HDR00.265.2	Mengelola Catatan Daftar Gaji

C. Uraian Unit Kompetensi

KODE UNIT : I.55HDR00.001.2

JUDUL UNIT : Memproses Reservasi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memproses reservasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerima permintaan reservasi	1.1 Reservasi diterima dengan baik dan benar sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Informasi tentang fasilitas hotel serta layanan ditawarkan secara pro-aktif. 1.3 Ketersediaan reservasi yang diminta ditentukan secara benar dan disarankan secara sopan kepada pelanggan. 1.4 Pilihan alternatif ditawarkan jika reservasi yang diminta tidak tersedia termasuk pilihan daftar tunggu. 1.5 Pertanyaan-pertanyaan tentang biaya dan bentuk-bentuk produk lain dijawab secara tepat.
2. Mencatat rincian reservasi	2.1 Data pelanggan dicatat pada saat pemesanan secara baik dan benar sesuai prosedur perusahaan. 2.2 Profil atau riwayat pelanggan diperiksa untuk membantu dalam membuat reservasi dan untuk peningkatan layanan konsumen. 2.3 Rincian pembayaran dicatat secara akurat. 2.4 Permintaan khusus pelanggan dicatat Secara jelas sesuai dengan persyaratan perusahaan. 2.5 Keterangan rinci dikonfirmasikan dan disetujui oleh pelanggan. 2.6 Data reservasi dilengkapi dan diarsip dengan baik untuk mempermudah akses pencarian dan dimengerti oleh orang lain.
3. Memperbaharui reservasi	3.1 Perubahan data pemesanan kamar dan pelanggan diterima berdasarkan prosedur perusahaan. 3.2 Pencatatan perubahan pemesanan kamar diperbaharui dengan menggunakan format manual dan sistem komputerisasi hotel

	3.3 Perubahan pemesanan kamar pelanggan dilakukan berdasarkan urutan tanggal kedatangan dan nama pelanggan yang dimaksud. 3.4 Pembayaran dari pelanggan diproses sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.5 Pembatalan dan penggantian reservasi dicatat sesuai dengan permintaan pelanggan dan prosedur perusahaan.
4. Memberi saran orang lain tentang rincian reservasi	4.1 Permintaan umum dan khusus dari pelanggan diinformasikan kepada departemen dan staf yang terkait. 4.2 Saran untuk orang lain tentang rincian reservasi diberikan kepada pelanggan dengan baik sesuai prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan dimana terdapat layanan reservasi diterima.
   1.2 Sistem reservasi bisa secara manual maupun komputerisasi termasuk sistem reservasi sentral.
   1.3 Reservasi yang dimaksud pada unit kompetensi ini yaitu pemesanan kamar.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
      2.2.1 *Printer*
      2.1.3 Telepon
      2.1.4 Mesin *fax*
      2.1.5 Alat tulis kantor
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Sistem reservasi
      2.2.2 Internet
      2.2.3 Lembar kerja reservasi

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Peraturan perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) penanganan reservasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau diluar tempat kerja.
   1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
   1.5 Pengetahuan produk sesuai dengan sektor industri khusus.
   1.6 Hubungan antara sektor yang berbeda dari industri pariwisata yang berkaitan dengan reservasi.
   1.7 Prinsip-prinsip yang menunjang prosedur reservasi.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.006.2 : Melakukan komunikasi melalui telepon
   2.2 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan
   2.3 I.55HDR00.150.2 : Melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam
   2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja
   2.5 I.55HDR00.152.2 : Mengembangkan pengetahuan tentang industri perhotelan

3. Pengetahuan dan Keterampilan yang dibutuhkan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan produk sesuai dengan sektor industri khusus
      3.1.2 Hubungan antara sektor yang berbeda dari industri pariwisata yang berkaitan dengan reservasi
      3.1.3 Prinsip-prinsip yang menunjang prosedur reservasi
      3.1.4 Prosedur reservasi
      3.1.5 Produk hotel
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon
      3.2.2 Melaksanakan prosedur klerikal
      3.2.3 Menggunakan teknologi

4. Sikap kerja
   4.1 Sopan santun
   4.2 Cekatan
   4.3 Teliti

5. Aspek kritis
   5.1 Ketersediaan reservasi yang diminta ditentukan secara benar dan disarankan secara sopan kepada pelanggan
   5.2 Pilihan alternatif ditawarkan jika reservasi yang diminta tidak tersedia termasuk pilihan daftar tunggu
   5.3 Profil atau riwayat pelanggan diperiksa untuk membantu dalam membuat reservasi dan untuk peningkatan layanan konsumen
   5.4 Rincian pembayaran dicatat secara akurat
   5.5 Permintaan khusus pelanggan dicatat secara jelas sesuai dengan persyaratan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.002.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan Akomodasi *Reception***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyediakan layanan akomodasi *reception.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kedatangan tamu	1.1 Peralatan dan perlengkapan kedatangan tamu di area *reception* disiapkan. 1.2 Daftar kedatangan tamu diperiksa sebelum tamu tiba. 1.3 Kamar dialokasikan sesuai dengan permintaan tamu dan ketentuan perusahaan. 1.4 Reservasi yang tidak pasti ditindak lanjuti sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.5 Daftar kedatangan disusun secara baik dan benar serta didistribusikan kepada departemen yang terkait. 1.6 Situasi dan permintaan khusus tamu diinformasikan kepada staf dan departemen lain yang terkait.
2. Menyambut dan mendaftarkan tamu	2.1 Tamu-tamu disambut dengan hangat dan sopan sesuai peraturan perusahaan. 2.2 Rincian reservasi dikonfirmasikan kepada tamu dengan baik dan benar. 2.3 Informasi dan saran tentang fasilitas dan layanan ditawarkan secara proaktif. 2.4 Prosedur pendaftaran bagi tamu dengan dan tanpa reservasi diikuti dan dilengkapi secara benar dalam jangka waktu yang dapat diterima serta sesuai dengan persyaratan keamanan perusahaan. 2.5 Prosedur akuntansi diikuti secara baik dan benar sesuai peraturan keuangan perusahaan. 2.6 Rincian yang berkaitan dengan kunci kamar, surat tamu, pesan dan fasilitas *safety deposit* diterangkan secara jelas kepada tamu. 2.7 Bila kamar tidak tersedia atau terjadi kelebihan pemesanan, prosedur perusahaan diikuti secara benar dan

	ketidaknyamanan tamu harus diminimalkan. 2.8 Kedatangan tamu dimonitor dan diperiksa sesuai dengan kedatangan tamu yang diharapkan dan melaporkan apabila terdapat penyimpangan sesuai dengan prosedur perusahaan.
3. Mengorganisir keberangkatan tamu	3.1 Daftar keberangkatan ditinjau kembali dan diperiksa keakurasiannya. 3.2 Informasi keberangkatan tamu diperoleh dari departemen lain untuk memudahkan persiapan tagihan. 3.3 Tagihan tamu dibuat dan diperiksa dengan baik sesuai peraturan perusahaan. 3.4 Tagihan tamu diterangkan secara jelas dan sopan kepada tamu, dan diproses secara akurat. 3.5 Kunci-kunci diambil kembali dari tamu dan diproses secara benar. 3.6 Permintaan tamu untuk bantuan keberangkatan dilakukan dengan sopan dan ditujukan ke departemen yang berkaitan. 3.7 *Express check-outs* diproses sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.8 Prosedur untuk *check-out* tamu grup diikuti secara benar dan rekening
4. Menyiapkan catatan dan laporan *front office*	4.1 Catatan *front office* diperbaharui secara baik dan benar serta disiapkan dalam batas waktu yang telah ditetapkan. 4.2 Kebijakan perusahaan untuk pergantian kamar, *no-show*, perpanjangan masa tinggal dan keberangkatan yang dipercepat ditindaklanjuti secara benar. 4.3 Laporan dan catatan didistribusikan pada departemen yang bersangkutan dalam jangka waktu yang telah ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan dimana layanan akomodasi tersedia.

1.2 Sistem layanan akomodasi bisa secara manual maupun komputerisasi termasuk sistem reservasi sentral.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
      2.1.2 *Printer*
      2.1.3 Telepon
      2.1.4 Kalkulator
      2.1.5 Alat tulis kantor
      2.1.6 Mesin EDC
      2.1.7 Mesin fotokopi atau *scanner*
      2.1.8 Printer Kartu Kredit manual
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Sistem *reception*
      2.2.2 Internet
      2.2.3 Lembar kerja *reception*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Peraturan perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 SOP penanganan persiapan, proses kedatangan dan prosedur keberangkatan tamu

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau diluar tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.004.2 : Memproses transaksi keuangan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Menerima dan memproses reservasi

3.1.1 Menerima dan memproses kedatangan dan keberangkatan tamu

3.1 Keterampilan

3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon

3.2.2 Melaksanakan prosedur klerikal

3.2.3 Menggunakan teknologi

4. Sikap kerja

4.1 Sopan santun

4.2 Cekatan

4.3 Teliti

5. Aspek kritis

5.1 Tamu-tamu disambut dengan hangat dan sopan sesuai peraturan perusahaan

5.2 Kamar dialokasikan sesuai dengan permintaan tamu dan ketentuan perusahaan

5.3 Prosedur pendaftaran bagi tamu dengan dan tanpa reservasi diikuti dan dilengkapi secara benar dalam jangka waktu yang dapat diterima serta sesuai dengan persyaratan keamanan perusahaan

5.4 Prosedur akuntansi diikuti secara baik dan benar sesuai peraturan keuangan perusahaan

5.5 Tagihan tamu dibuat dan diperiksa dengan baik sesuai peraturan perusahaan

5.6 Permintaan tamu untuk bantuan keberangkatan dilakukan dengan sopan dan ditujukan ke departemen yang berkaitan

5.7 Kebijakan perusahaan untuk pergantian kamar, no-show, perpanjangan masa tinggal dan keberangkatan yang dipercepat ditindaklanjuti secara benar

KODE UNIT : **I.55HDR00.003.2**

JUDUL UNIT : **Memelihara Catatan Keuangan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memelihara catatan keuangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat ayat-ayat jurnal	1.1 Pemeriksaan transaksi dilaksanakan secara teliti sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Catatan keuangan yang disiapkan oleh setiap *outlet* diperiksa sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.3 Pelaksanaan sistem keuangan dikontrol sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.4 Prosedur pencatatan keuangan dimonitor dan dilaporkan kepada manajemen. 1.5 Adanya perbedaan yang timbul pada laporan keuangan dipecahkan sesuai dengan tanggung jawab kerja.
2. Menyesuaikan rekening	2.1 Laporan keuangan diselesaikan sesuai jangka waktu yang telah ditetapkan. 2.2 Penyelesaian laporan keuangan diteruskan kepada orang/departemen yang bersangkutan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan-perusahaan akomodasi komersial.
   1.2 Sistem pembukuan bisa secara manual atau komputerisasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Komputer
      2.1.3 *Printer*
      2.1.4 Telepon

2.1.5 Mesin *fax*

2.1.6 *Scanner*

2.1.7 Mesin *fotocopy*

2.1.8 Kalkulator

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Penerimaan kas

2.2.2 Penjualan tunai

2.2.3 Kas kecil

2.2.4 Jurnal pembelian

2.2.5 Jurnal penjualan

2.2.6 Jurnal pendapatan (*return outwards journal*)

2.2.7 Jurnal pendapatan (*return inwards journal*)

2.2.8 Jurnal piutang ragu-ragu

2.2.9 Jurnal utama, umum

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik pembukuan dasar

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) memelihara catatan keuangan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau diluar tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.003.2 : Memelihara catatan keuangan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip-prinsip pembukuan dan istilah
      3.1.2 Menyimpan dan mencatat laporan keuangan
      3.1.3 Sistem penyimpanan catatan khas yang sesuai dengan *front office*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mendokumentasi laporan keuangan
      3.2.2 Menggunakan teknologi
      3.2.3 Melaksanakan prosedur klerikal

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Jujur
   4.2 Teliti
   4.3 Cekatan
   4.4 Sopan santun

5. Aspek kritis
   5.1 Pelaksanaan sistem keuangan dikontrol sesuai dengan prosedur perusahaan
   5.2 Prosedur pencatatan keuangan dimonitor dan dilaporkan kepada manajemen
   5.3 Adanya perbedaan yang timbul pada laporan keuangan dipecahkan sesuai dengan tanggung jawab kerja

KODE UNIT : **I.55HDR00.004.2**

JUDUL UNIT : **Memproses Transaksi Keuangan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memproses transaksi keuangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memperoses tanda terima dan pembayaran	1.1 Pemeriksaan transaksi dilaksanakan secara teliti sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Neraca yang disiapkan oleh setiap *outlet*. 1.3 diperiksa sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.4 Pelaksanaan sistem keuangan dikontrol sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.5 Prosedur keuangan dimonitor dan input yang tepat diinformasikan kepada manajemen. 1.6 Adanya perbedaan yang timbul pada laporan keuangan dipecahkan sesuai
2. Memindahkan keuntungan dari register /terminal	2.1 Laporan keuangan diselesaikan sesuai jangka waktu yang telah ditetapkan. 2.2 Penyelesaian laporan keuangan diteruskan kepada orang/departemen yang bersangkutan. 2.3 Pembacaan *register/terminal* atau pencetakan/*print out* ditentukan. 2.4 Dokumen kas dan non-kas dipindahkan dan diangkut sesuai dengan prosedur keamanan perusahaan.
3. Mencocokkan keuntungan	3.1 Kas dihitung secara teliti. 3.2 Dokumen non-kas dihitung secara akurat. 3.3 Neraca antara yang tercatat/terbaca di terminal jumlah kas dan transaksi non-kas ditentukan secara akurat. 3.4 Keuntungan dicatat sesuai dengan prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.

1.2 Sistem dapat berupa manual ataupun komputerisasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Electronic Data Captured* (EDC)
      2.1.2 *Printer* kartu kredit manual
      2.1.3 *Money checker*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Kartu kredit
      2.2.2 Cek
      2.2.3 Deposit
      2.2.4 *Vouchers*
      2.2.5 *Travelers cheques*
      2.2.6 Mata uang asing

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Nilai-nilai kejujuran
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) memproses transaksi keuangan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja.
   1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil komunikasi.
   1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode *assessment* yang sesuai dengan obyek atau sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak

terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan/atau *interview*, praktek simulasi dan/atau praktek kerja nyata.

2. Persyaratan Kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prosedur keuangan dan pencatatannya
      3.1.2 Transaksi dan neraca keuangan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mendokumentasikan transaksi keuangan
      3.2.2 Melaksanakan prosedur klerikal
      3.2.3 Menggunakan teknologi

4. Sikap kerja
   4.1 Sopan santun
   4.2 Cekatan
   4.3 Teliti

5. Aspek Kritis
   5.1 Pemeriksaan transaksi dilaksanakan secara teliti sesuai dengan prosedur perusahaan
   5.2 Pelaksanaan sistem keuangan dikontrolsesuai dengan prosedur perusahaan
   5.3 Laporan keuangan diselesaikan sesuai jangka waktu yang telah ditetapkan
   5.4 Adanya perbedaan yang timbul pada laporan keuangan dipecahkan sesuai dengan tanggung jawab kerja
   5.5 Dokumen non-kas dihitung secara akurat

KODE UNIT : **I.55HDR00.005.2**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Prosedur Klerikal**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan prosedur klerikal.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memproses dokumen kantor	1.1 Dokumen dipersiapkan dan diproses sesuai dengan prosedur perusahaan dalam batas waktu yang telah ditetapkan. 1.2 Perlengkapan kantor digunakan secara benar untuk memproses dokumen. 1.3 Perlengkapan kantor yang tidak berfungsi sebagaimana semestinya diidentifikasi dan segera diperbaiki atau dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan.
2. Membuat draf sederhana korespondensi	2.1 Teks ditulis dengan menggunakan bahasa yang jelas dan ringkas. 2.2 Ejaan, tanda baca dan tata bahasa benar. 2.3 Arti korespondensi dimengerti oleh penerima. 2.4 Informasi diperiksa keakurasiannya sebelum dikirim.
3. Memelihara sistem dokumen	3.1 Dokumen diarsipkan/disimpan sesuai dengan prosedur keamanan perusahaan. 3.2 Sistem referensi dan indeks dimodifikasi dan disesuaikan sesuai dengan prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Proses dokumen mencakup namun tidak terbatas pada.
      1.2.1 Pencatatan dokumen penerimaan atau pengiriman.
      1.2.2 Pengiriman lewat pos dan media pengiriman lainnya (termasuk pengiriman dalam jumlah banyak).
      1.2.3 *Photocopy*.
      1.2.4 *Fax*.
      1.2.5 *E-mail*.

1.2.6 Penyusunan.

1.2.7 Penjilidan.

1.2.8 Perbankan.

1.2.9 Mesin *scanner*.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin *photocopy*

2.1.2 Mesin *facsimile*

2.1.3 Peralatan penyeranta

2.1.4 Kalkulator

2.1.5 Mesin rekam *audio*

2.1.6 Mesin penjawab telepon

2.1.7 Pembolong kertas (*paper punch*)

2.1.8 Mesin *scanner*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Surat-surat tamu (*guest mail*)

2.2.2 Catatan pelanggan

2.2.3 Surat masuk dan keluar

2.2.4 Surat-surat

2.2.5 *Facsimile*

2.2.6 Memo

2.2.7 Laporan-laporan

2.2.8 Pesanan *banquet*

2.2.9 Catatan keuangan

2.2.10 Faktur

2.2.11 Kwitansi

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Nilai-nilai kejujuran

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) klerikal

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil komunikasi.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode *assessment* yang sesuai dengan obyek atau sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan/atau *interview*, praktek simulasi dan/atau praktek kerja nyata.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Jenis dan kemampuan perlengkapan kantor

3.1.2 Komunikasi tertulis

3.1.3 Rancangan dan bentuk dokumen bisnis

3.1.4 Prosedur kantor tertentu yang sesuai dengan *front office*

3.1.5 Memproses dokumen kantor

3.1.6 korespondensi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Melaksanakan prosedur klerikal

3.2.2 Menggunakan teknologi

3.2.3 Berkomunikasi melalui telepon

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Jujur

4.2 Sopan santun

4.3 Teliti

4.4 Cekatan

5. Aspek kritis

5.1 Dokumen dipersiapkan dan diproses sesuai dengan prosedur perusahaan dalam batas waktu yang telah ditetapkan

5.2 Perlengkapan kantor digunakan secara benar untuk memproses dokumen

5.3 Informasi diperiksa keakurasiannya sebelum dikirim

5.4 Dokumen diarsipkan/disimpan sesuai dengan prosedur keamanan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.006.2**

JUDUL UNIT : **Melakukan Komunikasi Melalui Telepon**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan komunikasi melalui telepon.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menjawab panggilan telepon masuk	1.1. Telepon dijawab secara cepat, jelas dan sesuai dengan standar perusahaan. 1.2. Bantuan yang bersahabat ditawarkan kepada penelepon dan tujuan menelepon ditentukan secara jelas. 1.3. Keterangan rinci diulang pada penelepon untuk konfirmasi. 1.4. Pertanyaan penelepon dijawab serta diteruskan orang yang tepat. 1.5. Permintaan dicatat secara akurat dan disampaikan pada departemen/orang yang tepat untuk tindak lanjut. 1.6. Ambil kesempatan untuk mempromosikan produk dan layanan perusahaan. 1.7. Pesan disampaikan secara akurat kepada orangyang dimaksud dalam waktu yang sudah ditetapkan. 1.8. Panggilan telepon yang bersifat mengancam dan mencurigakan segera dilaporkan kepada orang yang tepat sesuai dengan prosedur perusahaan.
2. Membuat panggilan telepon	2.1 Nomor telepon diperoleh secara akurat. 2.2 Tujuan pemanggilan dibuat secara jelas sebelum telepon. 2.3 Perlengkapan digunakan secara baikuntuk melakukan hubungan komunikasi. 2.4 Nama-nama perusahaan dan alasan menelepon dikomunikasikan secara jelas kepada pelanggan. 2.5 Pada saat menelepon dilakukan dengan sikap yang baik.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Komunikasi telepon bisa terjadi dalam jenis konteks yang berbeda termasuk namun tidak terbatas pada.
      1.2.1 Kantor.
      1.2.2 Area resepsi.
      1.2.3 Pada tur.
      1.2.4 Di lapangan.
      1.2.5 Telepon genggam.
      1.2.6 Pelanggan.
      1.2.7 Kolega.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
      2.1.2 *Printer*
      2.1.3 Telepon
      2.1.4 Mesin *fax*
      2.1.5 Alat tulis kantor
      2.1.6 Scanner
      2.1.7 Alat penyeranta
      2.1.8 Alat perekam *audio*
      2.1.9 Mesin penjawab telepon
      2.1.10 *Headset*
      2.1.11 *Switcboard*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Internet
      2.2.2 Jaringan telepon

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika komunikasi melalui telepon
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) berkomunikasi melalui telepon

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja.
   1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil komunikasi.
   1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode *assessment* yang sesuai dengan obyek atau sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan/atau *interview*, praktek simulasi dan/atau praktek kerja nyata.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.006.2 : Melakukan komunikasi melalui telepon
   2.2 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan
   2.3 I.55HDR00.150.2 : Melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam
   2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja
   2.5 I.55HDR00.152.2 : Mengembangkan pengetahuan tentang industri perhotelan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Operasi sistem telepon tertentu
      3.1.2 Produk dan layanan perusahaan

3.1.3 Prosedur menerima dan membuat panggilan telepon

3.1.4 Produk hotel/perusahaan

3.1.5 *Extention* dan jaringan telepon

3.2 Keterampilan

3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon

3.2.2 Menggunakan teknologi komunikasi

3.2.3 Melaksanakan prosedur klerikal

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Jujur

4.2 Sopan santun

4.3 Cekatan

4.4 Teliti

5. Aspek kritis

5.1 Telepon dijawab secara cepat, jelas dan sopan serta pertanyaan penelepon dijawab atau ditransfer pada lokasi/orang yang tepat

5.2 Perlengkapan digunakan secara benar serta permintaan dicatat secara akurat dan disampaikan pada departemen/orang yang tepat untuk tindak lanjut

5.3 Sikap sopan dan baik pada saat telepon

KODE UNIT : **I.55HDR00.007.2**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Audit Malam**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan audit malam.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memonitor prosedur keuangan	1.1 Pemeriksaan transaksi dilaksanakan secara teliti sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Neraca yang disiapkan oleh setiap *outlet* diperiksa sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.3 Pelaksanaan sistem keuangan dikontrol sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.4 Prosedur keuangan dimonitor dan input yang tepat diinformasikan kepada manajemen. 1.5 Adanya perbedaan yang timbul pada laporan keuangan dipecahkan sesuai dengan tanggung jawab kerja.
2. Menyelesaikan laporan keuangan	2.1 Laporan keuangan diselesaikan sesuai jangka waktu yang telah ditetapkan. 2.2 Penyelesaian laporan keuangan diteruskan kepada orang/departemen yang bersangkutan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Transaksi dan laporan keuangan/statistik berkaitan dengan.
      1.2.1 Transaksi dan laporan harian, mingguan dan bulanan.
      1.2.3 Pemisahan oleh departemen.
      1.2.4 Hunian.
      1.2.5 Kinerja penjualan.
      1.2.6 Penerimaan komisi.
      1.2.7 Pengembalian penjualan.

1.2.8 Aktifitas laporan komersial.

1.2.9 Aktifitas mata uang asing.

1.2.10 Seluruh jenis pembayaran.

1.3 Sistem keuangan mencakup, namun tidak terbatas pada sistem untuk.

1.3.1 Kas kecil.

1.3.2 Pengambangan.

1.3.3 Kontrol debitur.

1.3.4 Prosedur perbankan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Komputer

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Hal ini harus didukung oleh serangkaian metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.002.2 : Menyediakan layanan akomodasi *reception*
   2.2 I.55HDR00.003.2 : Memelihara catatan keuangan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prosedur keuangan dan transaksi keuangan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mencatat dan mendokumentasikan transaksi keuangan
      3.2.2 Prosedur keuangan
      3.2.3 Menggunakan teknologi

4. Sikap kerja
   4.1 Sopan santun
   4.2 Cekatan
   4.3 Teliti

5. Aspek kritis
   5.1 Pemeriksaan transaksi dilaksanakan secara teliti sesuai dengan prosedur perusahaan
   5.2 Neraca yang disiapkan oleh setiap *outlet* diperiksa sesuai dengan prosedur perusahaan
   5.3 Pelaksanaan sistem keuangan dikontrol sesuai dengan prosedur perusahaan
   5.4 Prosedur keuangan dimonitor dan *input* yang tepat diinformasikan kepada manajemen
   5.5 Adanya perbedaan yang timbul pada laporan keuangan dipecahkan sesuai dengan tanggung jawab kerja

KODE UNIT : **I.55HDR00.008.2**

JUDUL UNIT : **Memberikan Layanan Resepsi Klub**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberikan layanan resepsi klub.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyediakan informasi tentang layanan klub dan proses keanggotaan	1.1 Fasilitas dan layanan klub diterangkan secara jelas kepada tamu dan anggota. 1.2 Keanggotaan dan peraturan klub diterangkan secara jelas, benar dan sopan kepada tamu dan anggota. 1.3 Formulir aplikasi keanggotaan diterangkan dan pemohon dibantu dalam mengisi formulir bila dibutuhkan. 1.4 Catatan keanggotaan diperiksa untuk membuktikan kebenaran anggota.
2. Memonitor izin masuk ke klub	2.1 Lencana/kartu keanggotaan diperiksa pada saat masuk. 2.2 Tamu-tamu dibantu dalam penyelesaian tanda masuk sesuai dengan persyaratan pemerintah dan perusahaan. 2.3 Anggota dan tamu diperiksa atas pemenuhan peraturan berpakaian dan umur sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.4 Anggota dan tamu yang tidak memenuhi peraturan berpakain diberitahu secara sopan bahwa izin masuk tidak dibolehkan. 2.5 Perselisihan atas izin masuk ke klub diacu pada pihak keamanan, supervisor atau orang lain yang berkaitan sesuai dengan kebijakan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan dimana terdapat layanan resepsi klub diterima.
   1.2 Sistem resepsi klub bisa secara manual maupun komputerisasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan

2.1.1 Komputer

2.1.2 *Printer*

2.1.3 Telepon

2.1.4 Alat tulis kantor

2.1.5 Kartu keanggotaan klub

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Layanan resepsi *club system*

2.2.1 Internet

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik pelayanan resepsi klub

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) penanganan resepsi klub

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil komunikasi.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode assessment yang sesuai dengan obyek atau sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan/atau *interview*, praktek simulasi dan/atau praktek kerja nyata.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.196.2 : Menangani kualitas layanan pelanggan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Menyediakan layanan resepsi klub
      3.1.2 Produk sesuai dengan sektor industri khusus
      3.1.3 Hubungan antara sektor yang berbeda dari industri pariwisata yang berkaitan dengan resepsi klub
      3.1.4 Prinsip-prinsip yang menopang prosedur resepsi klub
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon
      3.2.2 Melaksankan prosedur klerikal
      3.2.3 Menggunakan teknologi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti

5. Aspek kritis
   5.1 Memecahkan Masalah

KODE UNIT : **I.55HDR00.009.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Jasa *Porter***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan jasa *porter.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menangani kedatangan dan keberangkatan tamu	1.1 Kedatangan harian yang ditunggu ditinjau dan tamu-tamu tertentu atau pergerakan tamu-tamu utama dicatat dan direncanakan. 1.2 Tamu-tamu disambut segera atas kedatangan diarahkan pada area yang tepat untuk registrasi. 1.3 Tamu-tamu dibantu dengan barang-barang bawaan sesuai dengan prosedur perusahaan dan persyaratan keselamatan. 1.4 Tamu-tamu dikawal menuju kamar yang tepat dan diterangkan fasilitas kamar serta fasilitas lain secara sopan.
2. Menangani barang-barang bawaan tamu	2.1 Barang-barang atau kopor-kopor tamu diambil, diangkut dengan aman serta dibawa ke tempat yang benar dalam waktu yang tepat. 2.2 Sistem penyimpanan barang bawaan dioperasikan secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan dan persyaratan keamanan. 2.3 Barang bawaan ditandai secara teliti dan disimpan untuk memungkinkan dan memudahkan pada saat kedatangan. 2.4 Barang bawaan ditempatkan secara benar dalam system penyimpanan.
3. Merespons permintaan atas layanan *bell desk*	3.1 Layanan *belldesk* disediakan segera sesuai dengan persyaratan keselamatan dan keamanan. 3.2 Penghubung dengan kolega di departemen lain dilakukan dimana perlu untuk memastikan respon yang efektif atas permintaan *belldesk*.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan dimana terdapat layanan menyediakan jasa porter diterima.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Troley*
      2.1.2 *Bell*
      2.1.3 *Paging system*
      2.1.4 Komputer
      2.1.5 *Printer*
      2.1.6 Telepon
      2.1.7 Alat tulis kantor
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Internet
      2.2.2 *Message form*
      2.2.3 *Luggage tag*
      2.2.4 Lembar pindah kamar

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik pelayanan menyediakan jasa porter
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) penanganan menyediakan jasa porter

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil komunikasi.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode assessment yang sesuai dengan obyek atau sasaran penilaian, diantaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan/atau *interview*, praktek simulasi dan/atau praktek kerja nyata.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Menyediakan jasa porter

3.2 Keterampilan

3.1.2 Berkomunikasi melalui telepon

3.1.3 Melaksanakan prosedur klerikal

3.1.4 Menggunakan teknologi

3.1.5 Mengembangkan dan menyesuaikan pengetahuan lokal

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Wawasan

5. Aspek kritis

5.1 Tamu-tamu dibantu dengan barang-barang bawaan sesuai dengan prosedur perusahaan dan persyaratan keselamatan

5.2 Barang-barang atau kopor-kopor tamu diambil, diangkut dengan aman serta dibawa ke tempat yang benar dalam waktu yang tepat

5.3 Sistem penyimpanan barang bawaan dioperasikan secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan dan persyaratan keamanan

5.4 Layanan *belldesk* disediakan segera sesuai dengan persyaratan keselamatan dan keamanan

5.5 Barang bawaan ditandai secara teliti dan disimpan untuk memungkinkan dan memudahkan pada saat kedatangan. Barang bawaan ditempatkan secara benar dalam sistem penyimpanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.010.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan *Housekeeping* Untuk Tamu**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan layanan *housekeeping* untuk tamu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menangani permintaan *housekeeping*	1.1 Permintaan ditangani dengan cara yang ramah dan sopan sesuai dengan standar layanan pelanggan perusahaan dan prosedur keamanan. 1.2 Tamu disapa dengan namanya dimana jika memungkinkan. 1.3 Rincian permintaan dikonfirmasikan dan dicatat sesuai dengan standar perusahaan. 1.4 Permintaan maaf dilakukan ketika barang rusak saat pelaksanaan *room service*. 1.5 Jangka waktu untuk memenuhi permintaan disetujui oleh tamu. 1.6 Barang-barang yang diminta diletakkan segera dan diantarkan segera dalam jangka waktu yang disetujui. 1.7 Barang-barang yang diambil kembali sesuai jangka waktu yang disetujui. 1.8 Perlengkapan disusun untuk tamu ketika diperlukan.
2. Memberi saran tamu mengenai perlengkapan *housekeeping*	2.1 Tamu diberi saran dengan sopan tentang penggunaan peralatan yang benar. 2.2 Kerusakan dilaporkan secepatnya sesuai dengan prosedur perusahaan dan bila memungkinkan pengaturan alternatif dilakukan untuk memenuhi kebutuhan tamu. 2.3 Bila memungkinkan waktu pengumpulan harus disepakati.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh jenis usaha pariwisata dan perhotelan yang menyediakan akomodasi.

1.2 Masalah mencakup namun tidak terbatas pada.

1.2.1 Situasi sulit layanan konsumen.

1.2.2 Perlengkapan yang rusak/kegagalan teknis.

1.2.3 Penundaan dan kesulitan waktu.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Ranjang beroda

2.1.2 Bantal dan selimut tambahan

2.1.3 Seterika

2.1.4 Pengering rambut

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Persediaan kamar tambahan

2.2.2 Bahan pembersih tambahan

2.2.3 Penyelidikan atas barang yang hilang

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur standar operasional perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.006.2 : Melakukan komunikasi melalui telepon
   2.2 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan
   2.3 I.55HDR00.185.2 : Menerapkan proses kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan tentang layanan dan prosedur *housekeeping*
      3.1.2 Pengetahuan tentang prosedur keamanan dan keselamatan yang diterapkan untuk layanan *housekeeping*
   3.2 Keterampilan
   (Tidak ada.)

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam menjawab permintaan tamu
   4.2 Teliti dan cermat dalam melaksanakan pekerjaan
   4.3 Tanggung jawab terhadap penyelesaian pekerjaan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam memberikan jasa dengan ramah dan sopan kepada tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.011.2**

JUDUL UNIT : **Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membersihkan lokasi/area dan peralatan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih dan menata peralatan	1.1 Peralatan dipilih sesuai dengan jenis pembersihan yang dilakukan. 1.2 Seluruh perlengkapan diperiksa dan keamanan kondisi kerjanya sebelum digunakan. 1.3 Alat pembersih dan bahan-bahan kimia yang sesuai dipilih dan disiapkan sesuai dengan persyaratan pabrik dan kesehatan dan keselamatan yang berkaitan dengan pekerjaan. 1.4 Pakaian pelindung dipilih dan digunakan sesuai sesuai prosedur perusahaan.
2. Membersihkan area yang kering dan basah	2.1 Area yang akan dibersihkan disiapkan dan bersih dari bahaya. 2.2 Area kerja diberi tanda untuk mengurangi resiko terhadap kolega dan pelanggan. 2.3 Bahan kimia yang benar dipilih untuk area tertentu dan digunakan sesuai dengan prosedur keselamatan. 2.4 Perlengkapan digunakan sesuai prosedur perusahaan. 2.5 Sampah dan sisa-sisa bahan kimiawi dibuang sesuai dengan persyaratan lingkungan yang aman dan sehat.
3. Menjaga dan menyimpan peralatan pembersih dan bahan kimia	3.1 Peralatan dibersihkan setelah digunakan sesuai dengan instruksi pabrik. 3.2 Perawatan rutin dilaksanakan sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.3 Kesalahan diidentifikasi secara benar dan dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.4 Peralatan disimpan di area yang telah ditetapkan dan dalam kondisi siap dipakai kembali. 3.5 Bahan kimia disimpan sesuai dengan persyaratan kesehatan dan keselamatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam membersihkan lokasi dan peralatannya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Polisher machine*
      2.1.2 *Wet and dry vacum cleaner*
      2.1.3 *Carpet shampooing machine*
      2.1.4 *High speed polisher machine*
      2.1.5 *Scribber dyer*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Peralatan manual
      2.2.2 Bahan pembersih
      2.2.3 *Steel wool*
      2.2.4 *Buffing pad*
      2.2.5 *Scrubbing pad*
      2.2.6 *Scrubbing brush*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) menggunakan peralatan makinal

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di luar tempat kerja.
   1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.012.2 : Menyiapkan kamar untuk tamu
   2.2 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Persyaratan nasional/lokal tertentu mengenai kesehatan dan keselamatan kerja yang berkaitan dengan operasional kebersihan
      3.1.2 Undang-undang tentang lingkungan
      3.1.3 Penanganan yang aman atas perlengkapan kebersihan dan bahan-bahan kimia yang digunakan dalam usaha pariwisata dan perhotelan
      3.1.4 Penggunaan bahan pembersih
      3.1.5 Jenis-jenis lantai
      3.1.6 Jenis-jenis kotoran
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan makinal
      3.2.2 Menggunakan peralatan manual
      3.2.3 Menggunakan bahan pembersih
      3.2.4 Menggunakan perlengkapan kebersihan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan penggunaan peralatan
   5.2 Ketepatan penggunaan bahan pembersih

KODE UNIT : **I.55HDR00.012.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Kamar Untuk Tamu**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan kamar untuk tamu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menata perlengkapan dan *trolley*	1.1 Perlengkapan yang dibutuhkan untuk pelayanan kamar dipilih secara benar dan disiapkan untuk kemudian digunakan. 1.2 Persediaan untuk *trolley* diidentifikasi secara teliti dan dipilih atau dipesan dalam jumlah yang memadai sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.3 Persediaan yang memadai dimuat dengan aman pada *trolley* sesuai dengan prosedur perusahaan.
2. Mengakses kamar untuk pelayanan	2.1 Kamar yang membutuhkan pelayanan diidentifikasi secara benar dari informasi yang diberikan oleh staf *housekeeping.* 2.2 Kamar dimasuki sesuai dengan prosedur keamanan dan layanan pelanggan perusahaan.
3. Membereskan tempat tidur	3.1 Tempat tidur dibersihkan, bantal dan *linen* diperiksa kalau ada noda dan kerusakan. 3.2 Noda dihilangkan sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.3 Seprai tempat tidur diganti sesuai dengan standar dan prosedur perusahaan.
4. Membersihkan dan merapikan kamar	4.1 Kamar dibersihkan dengan susunan yang benar diatur agar gangguan pada tamu minimal. 4.2 Seluruh perabotan dan perlengkapan dibersihkan dan diperiksa sesuai dengan prosedur perusahaan dan pedoman kesehatan/keselamatan. 4.3 Seluruh barang-barang ditata kembali sesuai dengan standar perusahaan. 4.4 Persediaan kamar diperiksa dan diganti sesuai dengan standar perusahaan. 4.5 Rayap/hama diidentifikasi secepatnya dan tindakan yang tepat diambil sesuai dengan prosedur keselamatan perusahaan.

	4.6 Kamar diperiksa saat ada kerusakan dan seluruh kerusakan dilaporkan secara akurat sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.7 Barang-barang yang rusak dicatat sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.8 Barang-barang atau kejadian yang luar biasa atau mencurigakan secepatnya dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.9 Barang-barang tamu yang ketinggalan dalam kamar kosong dikumpulkan dan disimpan sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.10 Barang-barang tamu yangketinggalan dalam kamar kosong dikumpulkan dan disimpan sesuai dengan prosedur perusahaan.
5. Membersihkan dan menyimpan *trolley* dan perlengkapan	5.1 *Trolley* dan perlengkapan dibersihkan setelah digunakan sesuai dengan prosedur keselamatan perusahaan. 5.2 Barang-barang disimpan secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan. 5.3 Persediaan diperiksa dan barang-barang diganti atau ditata kembali sesuai dengan prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk semua jenis usaha perusahaan pariwisata dan perhotelan dimana akomodasi ditawarkan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Vacuum cleaner* (alat penyedot debu)
      2.1.2 Alat pembersih lantai (tangkai dan kain pel)
      2.1.3 Sikat pembersih
      2.1.4 Ember
      2.1.5 Permukaan lantai
      2.1.6 Kaca dan barang pecah belah

2.1.7 Lemari pakaian

2.1.8 Perabot

2.1.9 Meja dan kursi

2.1.10 Perlengkapan lampu

2.1.11 Telepon

2.1.12 Televisi

2.1.13 Lemari pendingin

2.1.14 Lena dan handuk

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Bahan-bahan pembersih dan bahan kimia

2.2.2 Persediaan kamar mandi untuk tamu

2.2.3 Persediaan ruangan ruangan untuk tamu

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik menyiapkan kamar

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) menyiapkan kamar

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek pada saat bekerja atau di lingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana setiap orang dapat memberikan layanan aktual pada kamar tamu. Hal ini wajib didukung dengan penilaian pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.011.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan

2.2 I.55HDR00.012.2 : Menyiapkan kamar untuk tamu

2.3 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Status kamar
      3.1.2 Peralatan kerja di kamar
      3.1.3 Cairan pembersih
      3.1.4 Jenis jenis lena dan handuk
      3.1.5 Prosedur keselamatan dan kesehatan kerja
      3.1.6 Prosedur melaporkan kerusakan
      3.1.7 Prosedur penemuan barang
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan makinal dan manual
      3.2.2 Menggunakan bahan pembersih
      3.2.3 Merapikan tempat tidur

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tanggung jawab terhadap penyelesaian dan mutu hasil pekerjaan
   4.2 Teliti dalam membersihkan dan melengkapi perlengkapan kamar
   4.3 Teliti dalam mengidentifikasi dan melaporkan kerusakan peralatan atau perabotan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketelitian dalam menyiapkan peralatan dan perlengkapan
   5.2 Kebersihan dan kerapihan dalam melaksanakan pekerjaan membersihkan kamar
   5.3 Kecepatan dalam melaksanakan pekerjaan layanan membersihkan kamar untuk tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.013.2**

JUDUL UNIT : **Menangani *Linen* dan Pakaian Tamu**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menangani *linen* dan pakaian tamu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memproses dan mencuci linen serta pakaian tamu	1.1 Cucian dipilih dengan benar sesuai dengan proses pencucian yang dibutuhkan dan pentingnya barang cucian tersebut. 1.2 Metode pencucian dipilih secara benar sesuai dengan kode label pakaian dan berdasarkan pada: jenis serat dan kain, kecepatan pengeringan dan banyaknya noda. 1.2 Cucian diperiksa kadar noda dan proses yang tepat diterapkan sesuai standar perusahaan. 1.3 Bahan pembersih dan zat kimia digunakan dengan benar sesuai dengan instruksi pabrik. 1.4 Perlengkapan/peralatan cuci dioperasikan sesuai dengan instruksi pabrik. 1.5 Cucian diperiksa setelah proses pencucian.
2. Menyeterika linen dan pakaian tamu	2.1 Cucian dipilih sesuai dengan proses penyeterikaan. 2.2 Cucian diseterika setelah proses pencucian sesuai standar perusahaan.
3. Mengemas dan menyimpan linen serta pakaian tamu	3.1 Cucian tamu dikemas dan disajikan sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Prosedur pencatatan diikutisecara benarsesuai dengan standar perusahaan. 3.3 Cucian dilipat secara benarsesuai dengan standar perusahaan. 3.4 Cucian yang telah selesai disimpan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan pariwisata dan perhotelan dengan pelayanan khusus.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

      2.1.1 Mesin cuci

      2.1.2 Pengering

      2.1.3 Seterika

      2.1.4 Keranjang sortiran dan rak

      2.1.5 *Marker*

   2.2 Perlengkapan

      2.2.1 Buku catatan

      2.2.2 *Trolley linen*

      2.2.3 Peniti

      2.2.4 Gantungan pakaian

      2.2.5 Pembungkus pakaian

      2.2.6 *Laundry list*

      2.2.7 *Laundry bag*

      2.2.8 Kertas perapih pakaian

      2.2.9 Bahan pembersih

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

   4.1 Norma

      4.1.1 Kode etik

   4.2 Standar

      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) menangani linen dan pakaian tamu

      4.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) keselamatan, kesehatan dan keamanan kerja

4.2.3 Petunjuk pemakaian mesin

4.2.4 Petunjuk penggunaan bahan kimia

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   1.1 Penilaian unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktis dan wawancara pada saat bekerja atau dalam suatu lingkungan pencucian yang simulasi dimana proses pencucian total dapat didemonstrasikan.

   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di luar tempat kerja.

   1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

   1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

   2.1 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

   3.1 Pengetahuan

      3.1.1 Undang-undang keamanan, kesehatan dan keselamatan kerja

      3.1.2 Undang-undang lingkungan hidup

      3.1.3 Petunjuk penggunaan mesin

      3.1.4 Petunjuk penggunaan bahan kimia

      3.1.5 Pengetahuan menganalisa jenis-jenis kain

      3.1.6 Pengetahuan menganalisa jenis-jenis noda

   3.2 Keterampilan

      3.2.1 Menggunakan peralatan dan pendukung

      3.2.2 Menggunakan bahan kimia

      3.2.3 Menghilangkan noda

      3.2.4 Mengisi format-format kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam menjawab permintaan tamu
   4.2 Teliti dan cermat dalam melaksanakan pekerjaan
   4.3 Tanggung jawab terhadap penyelesaian pekerjaan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan menangani linen dan pakaian tamu
   5.2 Ketepatan melakukan prosedur keselamatan kerja di *laundry*

KODE UNIT : **I.55HDR00.014.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan *Valet***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan layanan *valet*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menampilkan standar *valet* professional	1.1 Komunikasi dengan tamu dilaksanakan dengan cara yang membangun hubungan yang saling pengertian dan meningkatkan rasa niat baik antara tamu dan perusahaan. 1.2 Pengetahuan dalam pelayanan kepada tamu ditampilkan dan digunakan untuk menunjukkan kualitas layanan *valet* professional yang ditawarkan sesuai prosedur perusahaan. 1.3 Rincian seluruh layanan dikonfirmasikan dengan tamu dan dicatat pada formulir yang sesuai dengan prosedur perusahaan.
2. Mengambil pakaian dan barang tamu	2.1 Kamar yang membutuhkan pelayanan diidentifikasi secara benar dari informasi dari tamu atau dari *order taker.* 2.2 Kamar tamu dimasuki sesuai dengan prosedur keamanan dan layanan perusahaan. 2.3 Pakaian kotor dan/atau barang tamu diperiksa di hadapan tamu jika tamu ada di kamar dan jumlahnya dicatat atau dicocokkan dengan data yang sudah tercatat di *laundry list.* 2.4 Kerusakan dicatat dan dilaporkan kepada tamu sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.5 Pelayanan tambahan ditawarkan secara detail kepada tamu. 2.6 Pakaian kotor dan/atau barang tamu dikemas sesuai dengan prosedur

3. Mengirim pakaian dan barang tamu	3.1 Kamar tamu dimasuki sesuai dengan prosedur keamanan dan layanan perusahaan. 3.2 Pakaian dan/atau barang tamu yang sudah dilengkapi dengan *billing* disampaikan dan ditunjukkan jika tamu ada di dalam kamar dan disimpan di tempat yang diinginkan tamu atau di tempat yang sesuai dengan prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh jenis usaha akomodasi komersial yang memiliki pelayanan *valet.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Guest laundry trolley*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Guest supplies*
      2.2.2 *Laundry list*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      Standar Operasional Prosedur (SOP) menyediakan layanan *valet*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktis pada saat bekerja

atau dalam lingkungan akomodasi yang disimulasikan dimana ada suatu kesempatan untuk melaksanakan jenis layanan *valet* ini.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.010.2 : Menyediakan layanan *housekeeping* untuk tamu
   2.2 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja
   2.3 I.55HDR00.153.2 : Memperbaharui pengetahuan lokal

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Sejarah layanan *valet* dan peranannya dalam industri perhotelan internasional
      3.1.2 Protokol berkaitan dengan tamu-tamu VIP
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan melakukan komunikasi lisan untuk jalinan rasa simpati dan pengertian tamu

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam menjawab permintaan tamu
   4.2 Teliti dan cermat dalam melaksanakan pekerjaa
   4.3 Tanggung jawab terhadap penyelesaian pekerjaan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan melaksanakan komunikasi dengan tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.015.2**

JUDUL UNIT : **Membersihkan Dinding dan Kaca Luar Menggunakan Alat Bantu Khusus**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membersihkan dinding dan kaca luar menggunakan alat bantu khusus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan memeriksa peralatan	1.1 Alat pelindung diri dipilih sesuai dengan tipe pembersihan yang dilakukan. 1.2 Seluruh peralatan diperiksa dan harus berada dalam kondisi kerja yang aman sebelum digunakan. 1.3 Peralatan pembersih dan bahan kimia yang sesuai dipilih dan disiapkan sesuai dengan persyaratan pabrik, kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja. 1.4 Bahan kimia yang benar digunakan untuk area tertentu sesuai dengan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja. 1.5 Perawatan rutin dilaksanakan sesuai dengan prosedur perusahaan.
2. Membersihkan dinding di ketinggian	2.1 Tanda peringatan dipasang di area yang akan dibersihkan. 2.2 Area kerja diberi tali pengaman untuk mengurangi resiko terhadap kolega dan pelanggan. 2.3 Bahan kimia yang benar digunakan untuk area tertentu sesuai dengan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja. 2.4 Sarana dan prasarana kerja digunakan secara benar. 2.5 Sampah dan sisa-sisa bahan kimiawi ditempatkan sesuai dengan persyaratan lingkungan yang aman.
3. Membersihkan, menyimpan peralatan kebersihan dan bahan kimia	3.1 Perlengkapan dibersihkan setelah digunakan sesuai dengan instruksi pabrik. 3.2 Perawatan rutin dilaksanakan sesuai

	3.3 Kerusakan diidentifikasi secara benar dan dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.4 Perlengkapan disimpan di area yang telah ditetapkan dan dalam kondisi siap pakai kembali sesuai dengan prosedur. 3.5 Bahan kimia disimpan sesuai dengan kesehatan, keselamatan dan keamanan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan sektor pariwisata dan non pariwisata.
   1.2 Dinding bagian luar mencakup namun tidak terbatas pada.
      1.2.1 Dinding kaca.
      1.2.2 Dinding keramik.
      1.2.3 Dinding *alucobon.*
      1.2.4 Dinding *concrete.*
      1.2.5 Dinding bahan lain yang dicat.
   1.3 Bahan kimia yang termasuk namun tidak terbatas pada.
      1.3.1 Pembersih bersifat basa.
      1.3.2 Pembersih bersifat asam.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Window sguesee*
      2.1.2 *Window washer*
      2.1.3 *Telescopic stick*
      2.1.4 Tangga manual
      2.1.5 Tangga hidrolik
      2.1.6 Tali pengaman
      2.1.7 Keranjang pengangkut
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat Pelindung Diri (APD)
      2.2.2 Bahan pembersih

2.2.3 *Steel wool*

2.2.4 Kapek

2.2.5 Pad

2.2.6 *Lap*

2.2.7 *Bottlespayer*

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

   4.1 Norma

   (Tidak ada.)

   4.2 Standar

   4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) menggunakan peralatan manual dan makinal

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   1.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktis pada saat bekerja atau dalam lingkungan akomodasi yang disimulasikan dimana ada suatu kesempatan untuk melaksanakan jenis layanan *valet* ini.

   1.2 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.

   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di luar tempat kerja.

   1.4 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

   1.5 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

   2.1 I.55HDR00.011.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan

   2.2 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan

   2.3 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Persyaratan nasional/lokal tertentu mengenai kesehatan dan keselamatan kerja yang berkaitan dengan operasional kebersihan
      3.1.2 Undang-undang tentang lingkungan
      3.1.3 Penanganan yang aman atas perlengkapan kebersihan dan bahan-bahan kimia yang digunakan dalam usaha pariwisata dan perhotelan
      3.1.4 Penggunaan bahan pembersih
      3.1.5 Jenis-jenis bahan
      3.1.6 Jenis jenis kekotoran
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan makinal
      3.2.2 Menggunakan peralatan manual
      3.2.3 Menggunakan bahan pembersih
      3.2.4 Menggunakan perlengkapan kebersihan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan penggunaan peralatan
   5.2 Ketepatan penggunaan bahan pembersih

KODE UNIT : **I.55HDR00.016.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan *Turn Down***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalammenyediakan layanan *turn down.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan *trolley* dan perlengkapan	1.1 Perlengkapan yang dibutuhkan untuk layanan *turn down* dipilih sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan yang dipilih dibersihkan sebelum dipergunakan. 1.3 Perlengkapan ditata pada *trolley* sesuai dengan prosedur perusahaan.
2. Mengakses kamar untuk pelayanan	2.1 Kamar yang membutuhkan pelayanan diidentifikasi secara benar dari informasi yang diberikan oleh staf *housekeeping.* 2.2 Langkah dalam memasuki kamar disesuaikan dengan prosedur perusahaan.
3. Merapikan tempat tidur	3.2 Bantal dan linen diperiksa bebas dari noda serta kerusakan. 3.3 Bantal dan linen dirapikan sesuai dengan standar perusahaan. 3.4 Bantal dan *linen* yang ada noda dan kerusakan dipisahkan untuk dicuci secara khusus dan diganti dengan yang bersih. 3.5 Barang barang tamu dikemas dan dirapikan sesuai dengan permintaan tamu dan standar yang berlaku.
4. Membersihkan kamar	4.1 Kamar dibersihkan dengan urutan yang benar. 4.2 Sampah di kamar mandi dan kamar tidur diambil dan dimasukkan ke dalam plastik sampah *trolley*. 4.3 Asbak dan gelas minum dibersihkan sesuai standar perusahaan. 4.4 Karpet dibersihkan apabila kotor. 4.5 Gorden tebal ditutup sesuai standar

	prosedur yang berlaku. 4.6 Kamar mandi dibersihkan apabila basah dan kotor. 4.7 Handuk dan perlengkapan kamar yang terpakai diganti sesuai standar perusahaan. 4.8 Peralatan kamar diperiksa kalau ada kerusakan atau ada yang tidak berfungsi. 4.9 Kerusakan dicatat sesuai dengan standar perusahaan. 4.10 Kerusakan dilaporkan untuk perbaikan sesuai dengan standar perusahaan. 4.11 Barang-barang atau kejadian yang luar biasa atau mencurigakan secepatnya dilaporkan sesuai dengan standar prosedur perusahaan.
5. Merapihkan *trolley* dan perlengkapan	5.1 *Trolley* dan perlengkapan dibersihkan sesuai dengan standar perusahaan. 5.2 Seluruh peralatan disimpan secara benar sesuai dengan standar perusahaan. 5.3 Perlengkapan ditata kembali sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk semua jenis usaha perusahaan pariwisata dan perhotelan.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 *Vacuum cleaner* (alat penyedot debu)

   2.1.2 Alat pembersih lantai

   2.1.3 Sikat pembersih

   2.1.4 Ember

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Bahan-bahan pembersih dan bahan kimia

2.2.1 Persediaan kamar mandi untuk tamu

2.2.3 Persediaan kamar tidur untuk tamu

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik menyediakan layanan *turn down* kamar tamu

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) menyediakan layanan *turn down* kamar tamu

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan layanan *turndown* kamar tamu.

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

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja (kamar tamu) atau tempat uji kompetensi (TUK).

1.4 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek pada saat bekerja atau di lingkungan tempat kerja atau disimulasikan dimana setiap orang dapat memberikan layanan aktual pada kamar tamu.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.011.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan

2.2 I.55HDR00.012.2 : Menyiapkan kamar untuk tamu

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Status kamar

3.1.2 Prosedur memasuki kamar tamu

3.1.3 Macam-macam bahan pembersih

3.1.4 Macam-macam handuk dan linen

3.1.5 Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk menyediakan layanan *turn down*

3.1.6 Prosedur melaporkan kerusakan

3.1.7 Prosedur melaporkan benda atau kejadian yang luar biasa di kamar tamu

3.1.8 Prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja

3.2 Keterampilan

3.2.1 Memasuki kamar tamu

3.2.2 Merapikan tempat tidur

3.2.3 Membersihkan dan merapikan kamar tamu

3.2.4 Membersihkan dan merapikan kamar mandi

3.2.5 Menggunakan peralatan makinal dan manual

3.2.6 Menggunakan bahan pembersih

3.2.7 Melaporkan kerusakan

3.2.8 Melaporkan benda atau kejadian yang luar biasa di kamar tamu

3.2.9 Menerapkan standar kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tanggung jawab terhadap penyelesaian dan mutu hasil pekerjaan

4.2 Teliti dalam membersihkan dan melengkapi perlengkapan kamar

4.3 Teliti dalam mengidentifikasi dan melaporkan kerusakan peralatan atau perabotan

5. Aspek kritis

5.1 Ketelitian dalam menyiapkan peralatan dan perlengkapan

5.2 Kebersihan dan kerapihan dalam melaksanakan pekerjaan layanan *turn down*

5.3 Kecepatan dalam melaksanakan pekerjaan layanan *turn down*

KODE UNIT : **I.55HDR00.017.2**

JUDUL UNIT : **Mengikuti Prosedur Layanan Linen**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalammengikuti prosedur layanan linen.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyediakan layanan linen untuk kamar	1.1 Kebutuhan linen di pantri untuk setiap lantai diidentifikasi berdasarkan jumlah hunian kamar. 1.2 Kebutuhan linen di pantri untuk setiap lantai dipesan dalam jumlah yang cukup sesuai standar perusahaan. 1.3 Formulir pesanan linen diisi dengan benar sesuai standar perusahaan. 1.4 Formulir pesanan linen diserahkan ke *Housekeeping*. 1.5 Linen bersih dibagikan ke setiap lantai sesuai dengan formulir pemesanan. 1.6 Linen kotor dikirim ke *laundry* sesuai dengan standar perusahaan. 1.7 Linen yang terkena noda berat atau rusak dipisahkan untuk pencucian khusus.
2. Menyediakan layanan linen untuk bagian makanan dan minuman	2.1 Kebutuhan linen di bagian makanan dan minuman diidentifikasi berdasarkan pemintaan. 2.2 Kebutuhan linen di bagian makanan dan minuman dipesan dalam jumlah yang cukup sesuai standar perusahaan. 2.3 Formulir pesanan linen diisi dengan benar sesuai standar perusahaan. 2.4 Formulir pesanan linen diserahkan ke *Housekeeping*. 2.5 Linen bersih dibagikan ke setiap bagian makanan dan minuman sesuai dengan formulir pemesanan. 2.6 Linen kotor dikumpulkan dan dikirim ke bagian *laundry*.

	2.7 Linen yang terkena noda berat atau rusak dipisahkan untuk pencucian khusus. 2.8 Linen bersih dikeluarkan sesuai dengan jumlah linen yang kotor. 2.9 Linen bersih disimpan dengan rapi sesuai jenis, ukuran dan warna. 2.10 Perbedaan jumlah linen bersih dan kotor ditulis secara benar di buku catatan linen dan ditanda tangani kedua belah pihak staff linen dan staff makanan dan minuman.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk semua jenis usaha pariwisata, hotel dan restoran dimana menyediakan layanan kamar dan layanan makanan dan minuman.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

      2.1.1 *Trolley* linen

   2.2 Perlengkapan

      2.2.1 Buku catatan linen

      2.2.2 Formulir pemesanan linen

      2.2.3 Alat tulis

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

   4.1 Norma

      4.1.1 Kode etik menyediakan layanan linen

   4.2 Standar

      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) menyediakan layanan linen

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan menyediakan layanan linen.
   1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi dan/atau simulasi.
   1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja atau tempat uji kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Macam-macam linen
      3.1.2 Standar *par stock linen*
      3.1.3 Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk layanan linen
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyiapkan dan mengisi buku catatan linen
      3.2.2 Merapikan dan menyimpan linen sesuai jenis dan ukuran
      3.2.3 Mengeluarkan linen bersih dan menerima linen kotor sesuai standar perusahaan
      3.2.4 Memisahkan dan mencatat linen yang kena nodaberat dan yang rusak sesuai standar perusahaan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tanggung jawab terhadap penyelesaian dan mutu hasil pekerjaan
   4.2 Teliti dan disiplin dalam mengisi buku catatan linen

5. Aspek kritis
   5.1 Ketelitian dan kedisiplinan dalam mengisi formulir pencatatan jumlah linen

5.2 Ketepatan dalam memahami dalam mengidentifikasi kebutuhan linen di tiap bagian berdasarkan pemintaan

5.3 Kerapihan dalam menyimpan atau menyusun linen

5.4 Kedisiplinan dalam melaksanakan prosedur penghitungan pada penukaran linen

KODE UNIT : **I.55HDR00.018.2**

JUDUL UNIT : **Mengikuti Prosedur Layanan Seragam Kerja**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensiini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengikuti prosedur layanan seragam kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerima seragam kerja kotor	1.1 Seragam kerja kotor diterima dari karyawan sesuai dengan prosedur penerimaan dan pengambilan pakaian seragam. 1.2 Seragam kerja kotor dicatat dengan benar dalam *logbook* penukaran seragam kerja yang berisi kolom data jumlah dan jenis *uniform*. 1.3 Seragam kerja diperiksa dengan teliti sesuai standar prosedur perusahaan. 1.4 Seragam kerja yang rusak atau terkena noda dipisahkan untuk perbaikan atau pencucian khusus.
2. Memisahkan seragam kerja kotor	2.1 Seragam kerja kotor dipisahkan dengan teliti berdasarkan warna dan jenis pencucian. 2.2 Seragam kerja kotor dicatat dengan benar sesuai standar prosedur untuk dikirim ke bagian *laundry*.
3. Mengeluarkan seragam kerja bersih	3.1 Seragam kerja bersih diberikan kepada karyawan sesuai dengan jumlah dan jenis seragam kerja kotor. 3.2 Perbedaan jumlah seragam kotor dan bersih dicatat dengan benar di Buku Catatan seragam kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk semua jenis usaha pariwisata/non pariwisata, hotel dan restoran dimana menyediakan layanan seragam kerja untuk karyawan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Trolley* seragam kerja

2.1.2 *Trolley* hanger

2.1.3 *Hanger*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Log* book seragam kerja

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik menyediakan layanan seragam kerja

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) menyediakan layanan seragam kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan menyediakan layanan seragam kerja.

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

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

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Jenis jenis seragam kerja

3.1.2 Standar *par stock* seragam kerja peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk layanan linen

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menerima dan mengeluarkan seragam kerja dengan benar

3.2.2 Mengisi *logbook* seragam kerja

3.2.3 Memisah-misahkan seragam kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tanggung jawab terhadap penyelesaian dan mutu hasil pekerjaan

4.2 Teliti dan disiplin dalam mengisi buku catatan seragam kerja

5. Aspek kritis

5.1 Ketelitian dan kedisiplinan dalam mengisi buku catatan seragam kerja

5.2 Ketelitian dan kerapihan dalam menyimpan seragam kerja

5.3 Kedisiplinan dalam melaksanakan prosedur penukaran seragam kerja

5.4 Ketelitian membuat laporan seragam kerja yang bagus, perlu perbaikan, rusak dan hilang serta dilengkapi dengan tindakan perbaikan berdasarkan hasil inventarisasi

KODE UNIT : **I.55HDR00.019.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan Kebutuhan Seragam Karyawan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan kebutuhan seragam karyawan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan model	1.1 Model dipilih dan dianalisa dari beberapa usulan. 1.2 Model ditentukan sesuai lingkungan dan budaya kerja.
2. Menentukan jenis dan corak kain	2.1 Jenis dan corak kain diminta dari beberapa mitra kerja yang berpengalaman. 2.2 Beberapa corak kain dipilih sesuai lingkungan dan budaya kerja. 2.3 Jenis dan corak kain dipilih oleh pihak manajemen.
3. Menentukan perancang	3.1 Beberapa mitra kerja yang berpengalaman dipanggil untuk membuat contoh rancangan. 3.2 Pilihan contoh rancangan pihak Manajemen dibuatkan contoh seragam. 3.3 Contoh seragam yang sudah jadi dievaluasi. 3.4 Contoh seragam terpilih dipesan sesuai kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan pada sektor pariwisata dan non pariwisata

   1.2 Unit ini berlaku untuk seseorang dalam merencanakan kebutuhan seragam karyawan

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

2.1.1 Komputer

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku contoh kain

2.2.2 Buku model seragam

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik lingkungan kerja dan budaya

4.2 Standar

(Tidak ada)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan menganalisa jenis dan corak kain

3.1.2 Pengetahuan menganalisa model

3.2 Keterampilan

(Tidak ada)

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam memilih rancangan seragam karyawan
   4.2 Teliti dan cermat dalam melaksakan pekerjaan
   4.3 Tanggung jawab terhadap penyelesaian pekerjaan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dan ketelitian dalam melakukan pekerjaan yang mencakup pengetahuan untuk merencanakan kebutuhan seragam karyawan

KODE UNIT : **I.55HDR00.020.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan *Room Butler***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensiini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalammenyediakan layanan *room butler*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan kerja	1.1 Peralatan dan perlengkapankerja untuk pelayanan kepada tamu disiapkan sesuai standar perusahaan. 1.2 Peralatan dan perlengkapan kerja digunakan sesuai dengan kebutuhan dan penggunaannya. 1.3 Bahan-bahan penunjang yang diperlukan disiapkan sesuai standar perusahaan.
2. Menampilkan standar *Room Buttler* profesional	2.1 Komunikasi dengan tamu dilakukan dengan cara membangun hubungan dan saling pengertian serta meningkatkan kesan yang baik kepada tamu dan perusahaan. 2.2 Riwayat dan data tamu digunakan untuk meningkatkan kualitas layanan *room butler* yang ditawarkan. 2.3 Layanan dan standar professional *room butler* ditampilkan sesuai dengan standar perusahaan.
3. Menyiapkan, menyajikan serta menyimpan makanan dan minuman	3.1 Makanan dan minuman disiapkan dalam gelas dan barang pecah belah sesuai dengan standar yang berlaku di perusahaan. 3.2 Makanan dan minuman disajikan sebagaimana etika pelayanan kepada tamu. 3.3 Bahan makanan dan minuman disimpan pada tempat yang telah tersedia.
4. Membersihkan dan menata tempat tidur serta perlengkapan kamar	4.1 Tempat tidur, bantal dan *linen* diperiksa kalau ada noda dan kerusakan.

	4.2 Linen tempat tidur diganti sesuai dengan standar perusahaan. 4.3 Tempat tidur ditata dengan susunan yang benar sesuai dengan standar perusahaan. 4.4 Perlengkapan kamar dibersihkan sesuai dengan standar perusahaan. 4.5 Perlengkapan ditata kembali sesuai dengan standar perusahaan.
5. Menjaga barang-barang dan aktivitas tamu	5.1 Barang-barang tamu yang berada dikamar didata ke dalam sistem pencatatan yang berlaku di perusahaan. 5.2 Barang-barang tamu disimpan pada tempat yang telah tersedia sesuai standar perusahaan. 5.3 Barang-barang serta aktifitas tamudijaga dengan penuh rasa tanggung jawab.
6. Mengatur layanan untuk tamu	6.1 Informasi dan saran tentang layanan khusus serta manfaatnya diberikan secara pro-aktif pada tamu. 6.2 Bantuan ditawarkan pada tamu sehubungan dengan pengaturan layanan. 6.3 Layanan diatur dengan mempertimbangkan kebutuhan dan permintaan tamu. 6.4 Rincian seluruh layanan disampaikan kepada tamu. 6.5 Layanan dipantau untuk memastikan kebutuhan tamu telah terpenuhi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk jasa akomodasi yang menyediakan layanan *room buttler* dilingkup usaha akomodasi komersial pada sektor pariwisata maupun non pariwisata.

1.2 Ketentuan yang berlaku didalam lingkup jasa layanan ini meliputi : sikap dan perilaku seorang *room butler*, layanan yang diberikan

dalam membersihkan kamar dan layanan khusus serta tanggung jawab terhadap barang-barang tamu.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Trolley*
      2.1.2 Seterika
      2.1.3 Papan seterika
      2.1.4 *Vacuum cleaner*
      2.1.5 Peralatan masak
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Gelas dan mangkok
      2.2.2 Sendok dan garpu
      2.2.3 Pisau makan
      2.2.4 Nampan
      2.2.5 Menu
      2.2.6 Bahan makanan
      2.2.7 Bahan minuman ringan

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik *Room Butler*
   4.2 Standar
      4.1.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) layanan *Room Butler*

PANDUAN PENILAIAN

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

1.2 Penilaian dapat dilakukan pada tempat kerja, lembaga pelatihan yang memenuhipersyaratan keamanan lingkungan.

1.3 Penilaian dapat dilakukan dengan cara tertulis, lisan, demonstrasi, portofolio, *log book* dan wawancara, ditempat kerja dan atau tempat uji kompetensi.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.006.2 : Melakukan komunikasi melalui telepon

2.2 I.55HDR00.010.2 : Menyediakan layanan *housekeeping* untuk tamu

2.3 I.55HDR00.011.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan

2.4 I.55HDR00.012.2 : Menyiapkan kamar untuk tamu

2.5 I.55HDR00.027.2 : Menyediakan *room service*

2.6 I.55HDR00.033.2 : Menyediakan layanan minuman anggur

2.7 I.55HDR00.035.2 : Menyediakan layanan *gueridon*

2.8 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Peralatan dan perlengkapan pembersih sesuai dengan keperluan membersihkan pada obyek yang berbeda

3.1.2 Pekerjaan menyediakan layanan *room butler*

3.1.3 Alat Pelindung Diri (APD)

3.1.4 Proses memasak secara sederhana

3.1.5 Prosedur membersihkan kamar

3.1.6 Prosedur penanganan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

3.1.7 Menguasai cara berkomunikasi yang baik dengan tamu

3.2 Keterampilan

3.2.1 Teknis memberikan layanan sebagai *room butler*

3.2.2 Teknis menggunakan peralatan makinal

3.2.3 Teknis menggunakan bahan pembersih

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti
   4.2 Terampil
   4.3 Cekatan
   4.4 Ramah

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam merencanakan pekerjaan dalam lingkup layanan *room butler*
   5.2 Keterampilan menggunakan mesin dan bahan pembersih

KODE UNIT : **I.55HDR00.021.2**

JUDUL UNIT : **Membersihkan dan Merapikan Area Bar**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membersihkan dan merapihkan area bar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membersihkan bar dan perlengkapan	1.1 Permukaan bar danperlengkapan dibersihkan sesuai dengan peraturan kesehatan/kebersihan standar perusahaan. 1.2 Perlengkapan bar dioperasikan sesuai dengan instruksi pabrik. 1.3 Kondisi peralatan yang digunakan untuk pelayanan di bar, diperiksa selama proses pembersihan sesuai dengan standar perusahaan. 1.4 Pembersihan area bar dan perlengkapan dilakukan dengan berkonsultasi sesama staff bar lainnya dan dengan gangguan minimum terhadap operasi bar.
2. Membersihkan dan menjaga area publik	2.1 Area publik yang memerlukan perhatian harus diidentifikasi segera dan melakukan tindakan yang layak. 2.2 Semua jenis alat penyajian yang kotor ataukosong dan tidak diperlukan dibersihkan berdasarkan pada standar perusahaan dengan gangguan minimum terhadap pelanggan. 2.3 Meja dan area publik secara baik dan disiapkan sesuai dengan persyaratan perusahaan. 2.4 Kesempatan untuk berintegrasi dengan pelanggan dilakukan sesuai dengan standar layanan pelanggan. 2.5 Perilaku yang tidak biasanya, mencurigakan atau melanggar peraturan dilaporkan pada petugas yang berwenang.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan dimana minuman beralkohol/non alkohol disajikan terutama pada area kerja bartender serta peralatan dan perlengkapan.
   1.2 Yang dimaksud dengan Permukaan bar pada KUK 1.1 adalah *bar counter*, meja kerja bartender dan pelayanan minuman.
   1.3 Yang dimaksud peralatan pada KUK 1.3 seperti *glass ware*, *china ware* dan *silver ware*.
   1.4 Proses pembersihan sesuai dengan standar perusahaan pada KUK 2.2 meliputi penanganan barang-barang yang pecah serta retak dan rusak dipisahkan dan dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Mop
      2.1.2 Air
      2.1.3 *Chemical*
      2.1.4 *Cleaning cloth*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Glassware*
      2.2.2 *Chinaware*
      2.2.3 *Silverware*
      2.2.4 *Furniture*
      2.2.5 Linen

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Peraturan Menteri Perdagangan Nomor06/M-DAG/PER/1/2015 tentang Pengendalian dan Pengawasan terhadap Pengadaan, Peredaran dan Penjualan Minuman Beralkohol.

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)
      4.1.2 Budaya
   4.2 Standar
      4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama
      4.2.2 *Product knowledge*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan seperti halnya bar yanglengkap.
   1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan.
   1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Mengetahui jenis dan bahan yang akan dibersikan
      3.1.2 Menggunakan alat yang tepat untuk membersihkan
      3.1.3 Mengetahui proses atau teknik membersihkan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keahlian dalam membersihkan peralatan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)
      3.2.2 Menempatkan atau menyimpan peralatan sesuai dengan jenisnya (prosedur perusahaan)

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Penampilan yang baik dalam bekerja
   4.2 Penggunaan peralatan keselamatan yang sesuai
   4.3 *Hygiene* dan sanitasi dalam segala hal

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan memeriksa kondisi peralatan dan *glassware* yang dibersihkan. Barang-barang yang pecah serta retak dicatat dan dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan.
   5.2 Ketepatan mengoperasikan perlengkapan dan peralatan sesuai dengan instruksi pabrik

KODE UNIT : **I.55HDR00.022.2**

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Bar**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan bar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan bar untuk layanan	1.1 Tampilan bar dan area kerja diatur sesuai dengan persyaratan perusahaan. 1.2 Produk dan material bar diperiksa dan disimpan kembali, dengan menggunakan dokumentasi yang benar. 1.3 Seluruh item disimpan di tempat yang sesuai dengan standar perusahaan. 1.4 Jenis pelengkap hidangan minuman yang tidak, disiapkan sesuai dengan standar perusahaan.
2. Mengambil pesanan minuman	2.1 Pesanan dicatat secara akurat dan benar sesuai standar perusahaan. 2.2 Produk dan merek yang disukai oleh pelanggan diperiksa dengan cara yang sopan dan ramah. 2.3 Rekomendasi atau saran yang jelas dan membantu, diberikan kepada pelanggan terhadap pemilihan minuman.
3. Menyajikan minuman	3.1 Minuman disajikan secepatnya dan dengan cara yang sopan sesuai dengan pesanan pelanggan. 3.2 Minuman disiapkan sesuai dengan standar resep perusahaan. 3.3 Perlengkapan gelas dan penghias hidangan minuman, digunakan secara benar. 3.4 Kebocoran dan tumpahan bahan minuman diminimalkan. 3.5 Kualitas minuman diperiksa selama pelayanan dan tindakan bersifat koreksi diambil bila diperlukan. 3.6 Perihal kualitas minuman secepatnya dilaporkan pada orang yang tepat. 3.7 Layanan nampan diberikan sesuai dengan standar perusahaan.

	3.8 Setiap kecelakaan selama pelayanan ditangani secepatnya. 3.9 Tagihan diberikan pada pelanggan atas permintaan sesuai dengan standar perusahaan.
4. Menutup operasi bar	4.1 Perlengkapan disimpan sesuai dengan prosedur keselamatan perusahaan dan instruksi pabrik. 4.2 Area bar dibersihkan,sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.3 Penghias hidangan minuman yang tersisa, dan masih layak digunakan disimpan secara baik dan bersih serta dalam temperatur yang tepat. 4.4 Persediaan bahan minuman diatur kembali sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.5 Bar ditata secara benar untuk pelayanan berikutnya. 4.6 Serah terima dilakukan kepada stafbar yang masuk dan diberikan informasi yang berkaitan dengan operasional.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berlaku untuk sektor operasi bar di seluruh sector perhotelan,dan penyedia jasa minuman sejenis termasuk yang bersifat permanen maupun temporer.

   1.2 Item yang dimaksud pada KUK 1.3 adalah produk dan material bar yang dipergunakan untuk melayani minuman pelanggan.

   1.3 Yang dimaksud dengan jenis pelengkap yang cocok pada KUK 1.4 adalah semua dekorasi atau hiasan yang dibutuhkan untuk pembuatan minuman pelanggan sesuai dengan standar perusahaan (tatakan gelas, sedotan, buah, condiment: gula, garam, merica, tabasco, L & P sauce).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Refrigerator*

2.1.2 *Ice making machine*

2.1.3 *Electric blender*

2.1.4 *Coffee making machine*

2.1.5 *Draugh beer unit*

2.1.6 *Bottle opener*

2.1.7 *Shaker*

2.1.8 *Jigger*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Cocktail napkin*

2.2.2 *Coaster*

2.2.3 *Straw*

2.2.4 *Stirer*

2.2.5 *Drink list*

2.2.6 *Penghias minuman*

2.2.7 *Nampan*

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 06/M-DAG/PER/1/2015 tentang Pengendalian dan Pengawasan Terhadap Pengadaan, Peredaran dan Penjualan Minuman Beralkohol

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)

4.2 Standar

4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama

4.2.2 Product knowledge

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan seperti halnya bar yang lengkap.

1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan.

1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi

I.55HDR00.021.2 : Membersihkan dan merapikan area bar

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan pengoperasian bar

3.1.2 Pengetahuan meracik dan membuat serta menyajikan semua jenis minuman

3.2 Keterampilan

3.2.1 Meracik dan membuat minuman sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3.2.2 Menggunakan peralatan dan perlengkapan yang tepat

3.2.3 Menguasai standar meracik dan menyajikan minuman

4. Sikap kerja yang diperlukan

   4.1 Sikap perilaku yang baik sesuai dengan peraturan yang berlaku

   4.2 Menjaga *hygiene* dan sanitasi dalam segala hal

5. Aspek kritis

   5.1 Ketepatan memeriksa produk dan merek yang dipesan oleh pelanggan dengan cara tepat dan sopan

   5.2 Ketepatan menyajikan minuman sesuai dengan standar pelayanan dan pesanan pelanggan dengan cara yang sopan dan ramah

KODE UNIT : **I.55HDR00.023.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan Makanan Dan Minuman**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan layanan makanan dan minuman.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menyiapkan hidangan /area restoran untuk layanan	1.1 Area makan/restoran diperiksa kebersihannya sebelum pelayanan pada pelanggan, sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Fasilitas pelanggan dibersihkan sebelum pelayanan. 1.3 Area yang nyaman disiapkan secara rapih untuk pelayanan termasuk penyesuaian penerangan dan musik bila perlu. 1.4 Meja dan kursi ditata sesuai dengan persyaratan perusahaan dan/atau permintaan pelanggan. 1.5 Tata letak/penempatan perabotan dipastikan kenyamanan dan keselamatan bagi staf dan pelanggan. 1.6 Perlengkapan disiapkan untuk pelayanan. 1.7 Komunikasi dilakukan dengan staf dapur dan informasi dicari tentang variasi menu.
2 Mengatur meja	2.1 Meja disusun dengan benar sesuai dengan standar perusahaan atau sesuai dengan permintaan pelanggan. 2.2 Taplak meja dipasang dengan teknik yang benar sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Kebersihan dan kondisi seluruh mejadi periksa sebelum pelayanan. 2.4 Item-item yang tidak memenuhi standar perusahaan diidentifikasi dan dipindahkan dari area layanan. 2.5 Masalah yang timbul dilaporkan kepada orang yang berwenang.

3 Menyambut pelanggan	3.1 Pelanggan disambut kedatangannya sesuai dengan standar pelayanan perusahaan. 3.2 Pelanggan dipersilahkan duduk sesuai dengan reservasi tempat. 3.3 Menu makanan dan minuman disajikan segera kepada pelanggan sesuai dengan standar perusahaan.
4 Mengambil pesanan	4.1 Pesanan diambil secepatnya dan secara akurat dengan meminimalkan gangguan terhadap pelanggan. 4.2 Pesanan dicatat secara akurat jelas dengan menggunakan dokumentasi/ captain order yang benar dan secepatnya disampaikan ke bagian dapur dan/atau bar. 4.3 Rekomendasi dibuat untuk pelangganguna membantu mereka dalam pemilihan minuman dan makanan. 4.4 Pertanyaan-pertanyaan pelanggan tentang item-item menu dijawab secara sopan dan benar. 4.5 Bila jawaban tidak diketahui, informasi dicaridari dapur atau dari supervisor yang tepat. 4.6 Sistem pemesanan didistribusikan secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.7 Peralatan makan disesuaikan dengan pilihan makanan dan minuman menurut prosedur perusahaan.
5 Membersihkan minuman dan makanan	5.1 Minuman dan makanan dikumpulkan dengan segera dari area pelayanan. 5.2 Pesanan diperiksa sebelum disajikan kepada pelanggan. 5.3 Alur pelayanan dan pengantaran hidangan diawasi sesuai dengan prosedur perusahaan. 5.4 Setiap penundaan atau kekurangan pelayanan segera ditindaklanjuti dengan bagian dapur. 5.5 Pelanggan diberikan informasi mengenai adanya keterlambatan pesanan.

	5.6 Makanan dan minuman disajikan dengan sopan diatas meja sesuai dengan standar perusahaan dan persyaratan kesehatan/kebersihan. 5.7 Hidangan disajikan kepada orang yang tepat. 5.8 Kepuasan pelanggan diperiksa pada waktu yang tepat. 5.9 Makanan dan minuman tambahan ditawarkan kembali pada waktu yang tepat. 5.10 Meja dibersikan dari sisa-sisa makanan, alat makan dan piring-piring kotor pada waktu yang tepat dengan kesalahan yang minimum pada pelanggan. 5.11 Tagihan disiapkan kepada pelanggan sesuai dengan pesanan dan permintaan. 5.12 Tagihan diproses sesuai dengan prosedur perusahaan. 5.13 Pelanggan-pelanggan disapa dengan ramah ketika keluar dari area restoran/ruang makan.
6 Menutup area restoran/ruang makan	6.1 Perlengkapan disimpan untuk layanan berikutnya sesuai dengan prosedur perusahaan. 6.2 Area dibersihkan sesuai dengan prosedur perusahaan. 6.3 Area ditata secara benar untuk layanan berikutnya sesuai denganprosedur perusahaan. 6.4 Pelayanan dievaluasi kembali dengan kolega untuk tujuan perbaikan dimasa yang akan datang. 6.5 Serah terima pekerjaan dilakukan kepada kolega yang masuk waktu berikutnya dan informasi diberikan kepada staf yang

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan di mana makanan dan minuman disajikan dalam *tabled'hote*, *a'la carte* (harga terpisah menurut menu), *buffet* pesta untuk layanan sarapan pagi atau minuman kopi dan teh.

   1.2 Taplak meja yang dimaksud dalam KUK 2.2 meliputi ukuran dan bentuk (*square*, *round*, *small*, *medium*, *large*) sesuai dengan meja yang disediakan/digunakan.

   1.3 Item-item yang dimaksud pada KUK 2.4 meliputi perabot/peralatan, meja-kursi serta peralatan makan yang tidak layak, dipisahkan dan dipindahkan dari area pelayanan, agar tidak mengganggu keanyaman dan keamanan serta kelancaran operasional.

   1.4 Yang dimaksud dengan pelanggan dipersilahkan duduk pada KUK 3.2 adalah dengan terlebih dahulu memperkenalkan diri serta memeriksa reservasi tempat.

   1.5 Yang dimaksud dengan peralatan makan pada KUK 4.7 adalah china ware, glass ware dan silver.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

      2.1.1 *Glassware*

      2.1.2 *Crockery*

      2.1.3 *Cutlery*

      2.1.4 Pemanas makanan

      2.1.5 *Linen*

      2.1.6 *Condiments*

   2.2 Perlengkapan

      2.2.1 Perkakas/perabot untuk pembuatan minuman kopi dan teh

2.2.2 Kursi

2.2.3 Meja

2.2.4 Daftar menu makanan dan minuman anggur

2.2.5 Materi tampilan

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

   4.1 Norma

   4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)

   4.2 Standar

   4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama

   4.2.2 *Product knowledge*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan seperti halnya bar yanglengkap.
   1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan.
   1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.030.2 : Memperbaharui pengetahuan makanan dan minuman
   2.2 I.55HDR00.031.2 : Menyediakan penghubung antara area dapur dan area pelayanan
   2.3 I.55HDR00.032.2 : Menyediakan saran ahli tentang makanan

2.4 I.55HDR00.033.2 : Menyediakan layanan minuman anggur

2.5 I.55HDR00.034.2 : Menghidangkan*cocktail*

2.6 I.55HDR00.035.2 : Menyediakan layanan *gueridon*

2.7 I.55HDR00.036.2 : Menyediakan *silver service*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang sistem pelayanan

3.1.2 Pengetahuan tentang makanan dan minuman

3.1.3 Hygiene dan sanitasi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Teknik menjual

3.2.2 Penggunaan bahasa

3.2.3 Teknik penyajian

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sikap perilaku yang sopan sesuai dengan peraturan yang berlaku

4.2 Ketelitian dan ketepatan

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan melakukan dan mencari kontak dan informasi dengan staf dapur mengenai variasi menu

5.2 Ketepatan memeriksa kebersihan dan kondisi meja sebelum pelayanan

5.3 Ketepatan memeriksa dan mengumpulkan makanan dan minuman penyajiannya dengan segera dari area pelayanan dibawa ke pelanggan dengan aman

KODE UNIT : **I.55HDR00.024.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan Minuman Beralkohol**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan,

keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan layanan meja dan minuman beralkohol.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberisaran pelanggan tentang minuman beralkohol	1.1 Saran diberikan dengan sopandan ramah tentang pemilihan minuman. 1.2 Produk-produk minuman yang tersedia ditawarkan kepada pelanggan pada waktu yang tepat.
2. Menyajikan minuman beralkohol	2.1 Peralatan untuk pelayanan minuman disiapkan sesuai dengan standar perusahaan dan atau industri. 2.2 Minuman diperiksa temperaturnya dan kondisi kemasan sebelum penyajian. 2.3 Minuman yang dipilih, diperiksa oleh pelanggan sebelum dibuka untuk disajikan. 2.4 Minuman disajikan secara benar dan aman. 2.5 Tumpahan dan gangguan saat mengisi ulang gelas pelanggan, diminalkan. 2.6 Gelas-gelas yang sudah dan belum digunakan dipindahkan dari meja pada saat yang tepat dan dengan cara yang benar sesuai prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan dimana minuman beralkohol yang disajikan seperti anggur, bir, *spirits* dan *liquers*.
2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Igloo*
      2.1.2 Meja
      2.1.3 Serbet
      2.1.4 *Refrigerator*

2.1.5 *Ice making machine*

2.1.6 *Electric blender*

2.1.7 *Draugh beer unit*

2.1.8 *Wine cooler*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Cocktail napkin*

2.2.2 *Coaster*

2.2.3 *Straw*

2.2.4 *Ice cube*

2.2.5 *Stirer*

2.2.6 *Drink list*

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 06/M-DAG/PER/1/2015 tentang Pengendalian dan Pengawasan terhadap Pengadaan, Peredaran dan Perizinan Penjualan Minuman Beralkohol

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)

4.2 Standar

4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama

4.2.2 Product knowledge

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan seperti halnya bar yang lengkap.

1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan.

1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.028.2 : Menyediakan pelayanan yang bertanggung jawab terhadap minuman beralkohol
   2.2 I.55HDR00.029.2 : Menyajikan minuman non-alkohol
   2.3 I.55HDR00.033.2 : Menyediakan layanan minuman anggur
   2.4 I.55HDR00.034.2 : Menghidangkan *cocktail*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan tentang membuat minuman campuran (*Cocktail*)
      3.1.2 Pengetahuan tentang macam-macam *bir*
      3.1.3 Pengetahuan tentang minuman anggur
      3.1.4 Pengetahuan tentang minuman *spirit* dan *liquer*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan meracik dan membuat minuman alkohol dan non alkohol
      3.2.2 Mampu membuka minuman anggur

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sikap perilaku yang baik dan sopan dengan peraturan yang berlaku
   4.2 Sikap yang profesional dan bertanggungjawab dalam memberikan pelayanan minuman beralkohol

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan cara membuka dan menuang minuman secara benar
   5.2 Ketepatan cara memilih dan memeriksa minuman baik temperatur dan kondisi kemasan
   5.3 Ketepatan cara meracik dan menyajikan minuman sesuai dengan standar resep serta penyajian minuman

KODE UNIT : **I.55HDR00.025.2**

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Sistem Penyimpanan Bir**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan sistem penyimpanan bir.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengoperasikan sistem penyimpanan birdalam jumlah besar	1.1 Sistem pembagian dalam jumlah besar dioperasikan secara benar sesuai dengan Instruksi pabrik dan persyaratan keselamatan kerja. 1.2 Temperatur, karbonasi dan tekanan pompa dimonitor. 1.3 Instalasi peralatan dibersihkan sesuai spesifikasi pabrik. *1.4 Nitrogen* dan sistem terpadu dipasang dengan aman dan secara benar menurut spesifikasi pabrik. 1.5 Produk yang rusak dan masalah pengantaran di identifikasi secepatnya secara akurat. 1.6 Produk yang kadaluarsa segera dilaporkan secara terpisah kepada orang yang tepat.
2. Merawat sistem instalasi bir	2.1 Sistem instalasi bir dirawat secara benar dan sesuai dengan instruksi pabrik. 2.2 Prosedur yang aman tentang penanganan, penyambungan dan penyimpanan gas di ikuti secera tepat.
3. Menggunakan sistem pendingin	3.1 Temperatur pendingin diukur secara akurat dan disesuaikan menurut persyaratan produk. 3.2 Segel dan pengait pendingin digunakan sesuai dengan spesifikasi pabrik. 3.3 Ventilasi, kawat dan filter pendingin dibersihkan sesuai standar-prosedur perusahaan. 3.4 Alarm ruang pendingin diperiksasesuai dengan spesifikasi pabrik. 3.5 Apabila terjadi kerusakan pada mesin pendingin segera diperbaiki sesuai dengan prosedur perusahaan.
4. Memonitor mutu produk bir dalam	4.1 Mutu produk bir diuji secara teratur dan akurat sesuai dengan

penyimpanan	perusahaan. 4.2 Jika ada kerusakan produk bir di identifikasi sesuai standar perusahaan. 4.3 Apabila terjadi kerusakan produk bir segera dilaporkan kepada orang yang tepat. 4.4 Sistem pencatatan digunakan *bincard d*an *Key card* untuk memonitor mutu produk dan kontrol persediaan. 4.5 Tempat penyimpananan produk bir tetap

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan yang mengoperasikan penyimpanan dan menghidangkan produk bir.
   1.2 Yang dimaksud karbonasi pada KUK 1.2 adalah proses pemberian karbon dioksida pada minuman bir setelahpemasang instalasi alat.
   1.3 Yang dimaksud instalasi peralatan pada KUK 1.3 adalah *connector*, *extractor* dan *head*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Instalasi pendingin
      2.1.2 Kabine
      2.1.3 Ruangan pendingin
      2.1.4 Temprite portable
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 CO^2
      2.2.2 *Toolkit*
      2.2.3 Termometer

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 06/M-DAG/PER/1/2015 tentang Pengendalian dan Pengawasan terhadap Pengadaan, Peredaran dan Penjualan Minuman Beralkohol

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)
   4.2 Standar
      4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama
      4.2.2 *Product knowledge*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan sepertihalnya bar yang lengkap.
   1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan.
   1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.024.2: Menyediakan layanan minuman beralkohol
   2.2 I.55HDR00.028.2 : Menyediakan pelayanan yang bertanggung jawab terhadap minuman beralkohol

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan tentang minuman bir
      3.1.2 Pengetahuan tentang cara penyimpanan bir
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan dalam menyimpan minuman bir
      3.2.2 Keterampilan dalam menyeleksi minuman bir

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sikap perilaku yang baik dan sopan dengan peraturan yang berlaku

4.2 Sikap yang professional dan bertanggungjawab dalammenangani penyimpanan bir

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan cara untuk memasang *nitrogen* dan sistem terpadu dengan aman dansecara benar menurut spesifikasi pabrik

5.2 Ketepatan cara untuk mengukur dan menyesuaikan temperatur pendingin secara akurat menurut persyaratan pabrik

KODE UNIT : **I.55HDR00.026.2**

JUDUL UNIT : **Melengkapi Penjualan Eceran Minuman Beralkohol**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan,

keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melengkapi penjualan eceran minuman beralkohol.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melengkapi penjualan minuman beralkohol	1.1 Produk yang tersedia ditawarkan kepada pelanggan. 1.2 Penjualan minuman beralkohol diproses secara cepat sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.3 Faktur dan tanda terima pesanan pelanggan dilengkapi secara akurat. 1.4 Perlengkapan penjualan dioperasikan sesuai dengan spesifikasi pabrik. 1.5 Keperluan pengantaran pesanan pelanggan diproses secara akurat. 1.6 Daftar persediaan *voucher* dan dokumen penjualan diperbaharui sesuai dengan standar perusahaan.
2. Mengemas produk minuman	2.1 Barang barang dikemas sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Pengangkutan barang-barang untuk parsel dan metode pengantaran lainnya, diatur sesuai dengan prosedur perusahaan.
3. Minimalkan kehilangan barang	3.1 Tindakan yang tepat diambil untuk menghindari pencurian dengan menerapkan prosedur keamanan sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Barang-barang disesuaikan dengan label harga yang benar untuk memudahkan pengecekan/inventori. 3.3 Pengawasan barang-barang tetap dilakukan, jika perlu dengan sistem pengamanan kemera CCTV, sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.4 Persediaan uang tunai dan perlengkapan yang berhubungan dengan pelanggan, staf dan kontraktor luar tetap diperhatikan keamanannya sesuai dengan kebijakan perusahaan.

	3.5 Sikap pelanggan yang mencurigakan ditangani sesuai dengan kebijakan perusahaan.
4. Menempatkan barang dagangan	4.1. Barang-barang yang tidak dikemas ditempatkan di area yang aman. 4.2 Barang-barang yang ditampilkan untuk promosi penjualan, ditempatkan sesuai prosedur dan persyaratan keselamatan perusahaan. 4.3 Rotasi persediaan disesuaikan dengan prosedur perusahaan. 4.4 Label-label dan produk disiapkan sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.5 Perlengkapan pemberian label dilakukan sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.6 Penentuan harga dan informasi barang yang tepat selalu diperbaharui.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk operasi penjualan eceran minuman beralkohol pada perusahaan pada umumnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Tempat penyimpanan
      2.1.2 Tempat pengemasan barang
      2.1.3 Alat pemindah barang
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Administrasi barang
      2.2.2 Label barang
      2.2.3 Karton, plastik pembungkus
      2.2.4 Selotape/plaster/stepler

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 06/M-DAG/PER/1/2015 tentang Pengendalian dan Pengawasan terhadap Pengadaan,

Peredaran dan Penjualan Minuman Beralkohol.

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Sikap kerja (*Attitude* dalam bekerja)
   4.2 Standar
      4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama
      4.2.2 Product knowledge

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan seperti halnya bar yang lengkap.
   1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan.
   1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.028.2 : Menyediakan pelayanan yang bertanggung jawab terhadap minuman beralkohol
   2.2 I.55HDR00.030.2 : Memperbaharui pengetahuan makanan dan minuman

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan tentang jenis barang-barang yang disimpan
      3.1.2 Pengetahuan tentang cara pelabelan barang-barang yang disimpan
      3.1.3 Pengetahuan tentang standar cara penyimpanan barang
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan cara pengemasan barang yang disimpan
      3.2.2 Keterampilan cara penyimpanan sesuai jenis barang yang disimpan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sikap perilaku yang baik dan sopan dengan peraturan yang berlaku
   4.2 Sikap yang profesional dan bertanggungjawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan cara menawarkan produk minuman beralkohol yang tersedia kepada pelanggan secara tepat
   5.2 Ketepatan cara memproses penjualan minuman beralkohol
   5.3 Ketepatan cara melengkapi faktur dan tanda terima pesanan pelanggan secara akurat

KODE UNIT : **I.55HDR00.027.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan *Room Service***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan *room service*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencatat pesanan *room service*	1.1 Telepon dijawab dengan cepat dan sopan sesuai dengan prosedur perusahaan dan standar pelayanan kepada pelanggan. 1.2 Nama pelanggan digunakan dalam berinteraksi. 1.3 Teknik penjualan yang bersifat menyarankan digunakan dengan sopan 1.4 Pesanan dicatat secara akurat sesuai prosedur perusahaan. 1.5 Rincian pesanan dijelaskan kembali dengan pelanggan. *1.6 Door knob menu* diinterpretasikan secara benar sesuai standar perusahaan. 1.7 Perkiraan waktu untuk pengantaran diinformasikan kepada pelanggan. 1.8 Pesanan pelanggan diambil secepatnya ke area persiapan 1.9 Pesanan pelanggan diantar secepatnya ke kamar.
2. Menata nampan dan *trolley*	2.1 Jenis-jenis minuman dan makanan disiapkan secara benar dengan mengunakan nampan atau *trolley*. 2.2 Perlengkapan *room service* disiapkan untuk penyajian hidangan. 2.3 Nampan dan *trolley* ditata dengan peralatan yang sesuai, seimbang, rapih bersih dan aman bagi pelanggan 2.4 Perlengkapan pelayanan yang memadai dan tepat dipilih sesuai dengan standar perusahaan. 2.5 Seluruh item-item makanan dan minuman segera dikumpulkan sesuai dengan pesanan pelanggan. 2.6 Nampan dan *trolley* berserta pesanan diperiksa sebelum meninggalkan area persiapan dan diantar kekamar pelanggan.

3. Menyajikan pesanan *room service*	3.1 Kamar diketuk atau tekan bell. 3.2 Pelanggan diberi salam sesuai dengan standar pelayanan perusahaan. 3.3 Tanyakan kepada pelanggan dimana nampan atau *trolley* harus ditempatkan dalam kamar dan informasikan kemungkinan resiko yang bisa terjadi. 3.4 Nampan dan atau *trolley* hidangan ditempatkan secara aman dan menyenangkan. 3.5 Peralatan makan dan minum ditempatkan secara benar sesuai pesanan/permintaan pelanggan. 3.6 Makanan dan minuman dihidangkan secarabenar sesuai dengan prosedur perusahaan.
4. Menyajikan tagihan *room service*	4.1 Tagihan pelanggan diperiksa keakuratannya dan sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.2 Pembayaran tunai diterima dan mencukupi jumlahnya. 4.3 Pembayaran diberikan kepada kasir. 4.4 Tagihan non tunai dimintakan tanda tangan kepada pelanggan.
5. Membersihkan area *room service*	5.1 Peralatan *room service* yang sudah selesai segera dibersihkan dari kamar pelanggan. 5.2 Nampan dan *trolley* dikembalikan ke area pelayanan kamar sesuai dengan prosedur perusahaan. 5.3 Perlengkapan dan jenis-jenis makanan dan minuman disimpan kembali sesuai dengan prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan akomodasi komersial yang menyediakan layanan *room service.*
   1.2 Unit ini berlaku pada pelayanan tentang prosedur *room service* seperti pengaturan nampan atau *trolley* yang akan digunakan serta masalah keamanan untuk layanan kamar.

1.3 Makanan yang dimaksud pada KUK 2.1 adalah untuk jenis makanan yang termasuk.

1.3.1 Sarapan pagi.

1.3.2 Makan siang.

1.3.3 Makan malam.

1.3.4 Pemberian secara cuma-cuma.

1.3.5 Permintaan khusus.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Nampan/baki/*service tray*

2.1.2 Trolley

2.1.3 Cuttlery

2.1.4 Chinaware

2.1.5 Glassware

2.1.6 Linen

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Bill holder*

2.2.2 Bill paper

2.2.3 Ballpoint/pen

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)

4.2 Standar

4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama

4.2.2 Product knowledge

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan seperti halnya *room service* (pelayanan kamar).
   1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan yang diperlukan.
   1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan wawancara.

2. Persyaratan Kompetensi
   2.1 I.55HDR00.031.2 : Menyediakan penghubung antara area dapur dan area pelayanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan tentang cara menerima pesanan melalui telepon
      3.1.2 Pengetahuan tentang cara menjual menu yang disediakan
      3.1.3 Pengetahuan tentang menu makanan *room service*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan cara untuk menyusun peralatan makan sesuai dengan pesanan di nampan atau di *trolley*
      3.2.2 Keterampilan cara membawa nampan atau *trolley* dengan makanan yang dibawa ke kamar
      3.2.3 Keterampilan cara bagaimana berkomunikasi dengan pelanggan kamar yang benar

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sikap perilaku yang baik dan sopan dengan peraturan yang berlaku
   4.2 Sikap yang profesional dan bertanggung jawab

5 Aspek kritis

5.1 Ketepatan cara mencatat dan memeriksa pesanan secara akurat sesuai prosedur perusahaan

5.2 Ketepatan cara menempatkan nampan dan *trolley* beserta pesanan sebelum meninggalkan area persiapan dan memasuki kamar pelanggan

5.3 Ketepatan cara memeriksa dan membersihkan alat-alat yang ada di kamar dari nampan dan *trolley* setelah digunakan.

KODE UNIT : I.55HDR00.028.2

JUDUL UNIT : Menyediakan Pelayanan yang Bertanggung Jawab Terhadap Minuman Beralkohol

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan pelayanan yang bertanggung jawab terhadap minuman beralkohol.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi pelanggan yang tidak mendapatkan pelayanan minuman beralkohol	1.1 Pelanggan yang tidak memungkinkan mendapatkan pelayanan harus diidentifikasi dan diambil tindakan yang tepat. 1.2 Memastikan pelanggan sebelum diberikan pelayanan, telah memenuhi persyaratan/peraturan yang berlaku.
2. Menyajikan pelayana n minuman beralkohol	2.1 Minuman standar disajikan kepada pelanggan yang tepat. 2.2 Permintaan minuman yang melebihi batas standar dikurangi secara sopan dan pelanggan diberi saran atas alasan-asalan penolakan. 2.3 Saran yang akurat diberikan kepada pelanggan tentang minuman beralkohol sesuai dengan kebijakan perusahaan dan peraturan pemerintah. 2.4 Pemberian pelayanan kepada pelanggan yang mabuk dihindari dengan cara yang sopan dan benar untuk meminimalkan komplain yang mungkin terjadi.
3. Membantu pelanggan minum/mengkonsumsi dalam batasan yang tepat	3.1 Pelanggan disarankan secara sopan dan diplomatis untuk mengkonsumsi minuman dalam batas-batas yang wajar dansesuai ketentuan. 3.2 Makanan dan minuman non-alkohol ditawarkan bila memungkinkan.
4. Membantu pelanggan yang sudah terpengaruh alkohol	4.1 Pelanggan diidentifikasi apabila ada tanda-tanda mabuk. 4.2 Bantuan segera dilakukan kepada pelanggan yang sudah mabuk dengan sopan. 4.3 Saat menghadapi situasi yang sulit, dilaporkan kepada orang yang tepat untuk mendapatkan bantuan.

	4.4 Jika pelanggan menampakkan adanya ancaman terhadap keselamatan dirinya atau keamanan kolega, dan atau properti, diidentifikasi segera dan bantuan dicari dari kolega yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan dimana minuman beralkohol disajikan.
   1.2 Merupakan unit yang terkait dengan seluruh staf yang menghidangkan minuman beralkohol.
   1.3 Yang dimaksud mengidentifikasi pelanggan yang tidak mendapatkan pelayanan pada KUK 1.2 adalah pelanggan yang dipastikan tidak diberikan pelayanan terhadap minuman beralkohol.
   1.4 Saran yang akurat diberikan kepada pelanggan tentang minuman beralkohol pada KUK 2.3 meliputi.
      1.4.1 Jenis minuman.
      1.4.2 Kadar alkohol.
      1.4.3 Minuman standar.
      1.4.4 Pembatasan umur.
      1.4.5 Efek/dampak mengkonsumsi yang berlebihan.
   1.5 Pengawasan terhadap pelanggan yang mabuk pada KUK 4.1 dapat dinilai dengan menggunakan sejumlah metode termasuk :
      1.5.1 Pengamatan atas perubahan dalam sikap.
      1.5.2 Mengawasi tingkat suara.
      1.5.3 Mengawasi pesanan minuman.
   1.6 Tawaran bantuan kepada pelanggan yang sudah mabuk pada KUK 4.2 termasuk.
      1.6.1 Mengorganisir transport bagi pelanggan yang ingin meninggalkan tempat.
      1.6.2 Menawarkan minuman non-alkohol.
      1.6.3 Membantu pelanggan meninggalkan tempat.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan

   (Tidak ada.)
   2.2 Perlengkapan
      2.2 Kursi roda, untuk memindahkan pelanggan yang telah mabuk berat dari area pelayanan.
      2.3 Mobil *ambulance*, bagi pelanggan yang perlu penanganan serius

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 06/M-DAG/PER/1/2015 tentang Pengendalian dan Pengawasan terhadap Pengadaan, Peredaran dan Penjualan Minuman Beralkohol

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan
      4.2.2 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama
      4.2.3 *Product knowledge*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan sepertihalnya menyediakan layanan minuman beralkohol.
   1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan yang diperlukan.
   1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan wawancara.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 .55HDR00.022.2 : Mengoperasikan bar
   2.2 I.55HDR00.023.2 : Menyediakan layanan makanan dan minuman
   2.3 I.55HDR00.024.2 : Menyediakan layanan minuman beralkohol

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang jenis-jenis minuman beralkohol

3.1.2 Penyajian minuman beralkohol kepada pelanggan

3.1.3 Dampak negatif tentang minuman beralkohol

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengidentifikasi pelanggan yang mabuk

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sikap yang profesional dan bertanggung jawab dalam memberikan pelayanan minuman beralkohol

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan cara untuk mengidentifikasi dan mengambil tindakan yang tepat kepada Pelanggan yang mabuk.

5.2 Ketepatan cara untuk mengurangi permintaan minuman yang melebihi batas standar secara sopan

KODE UNIT : **I.55HDR00.029.2**

JUDUL UNIT : **Menyajikan Minuman Non-Alkohol**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyajikan minuman non-alkohol.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan minuman teh dan kopi	1.1 Kopi dan teh yang dibuat sesuai dengan pesanan tamu. 1.2 Bahan/ramuan dan perlengkapan yang tepat digunakan sesuai dengan spesifikasi pabrik dan standar perusahaan. 1.3 Minuman disiapkan sesuai dengan permintaan pelanggan dan rangka waktu yang dibutuhkan. 1.4 Rasa, temperatur dan penampilan diperiksa sesuai dengan standarperusahaan. 1.5 Minuman disajikan secara efektif dalam gelas/barang pecah belah sesuai dengan standar perusahaan.
2. Menyiapkan minuman dingin	2.1 Bahan/ramuan dipilih secara benar. 2.2 Mesin dan perlengkapan digunakan secara benar sesuai dengan spesifikasi pabrik. 2.3 Minuman disiapkan secara tepat sesuai standar perusahaan. 2.4 Minuman disajikan dengan hiasan dan cara yang menarik.
3. Menggunakan perlengkapan dan mesin untuk minuman non- alkohol	3.1 Mesin dan perlengkapan digunakan secara aman sesuai dengan spesifikasi pabrik dan peraturan kesehatan/ keselamatan. 3.2 Mesin dan perlengkapan dibersihkan secara teratur sesuai dengan jadwal pembersihan/ perawatan perusahaan. 3.3 Masalah segera diidentifikasi dan dilaporkan kepada orang yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan yang menyajikan jenis minuman teh, kopi dan minuman tidak beralkohol lain.
   1.2 Yang dimaksud dengan Minuman disajikan dengan hiasan dan cara yang menarik pada KUK 2.4 adalah *garnish* yang menemani hidangan minuman tersebut, misal: potongan buah, gula, coklat bubuk, dan lain lain.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Mesin *espresso*
      2.1.2 Gilingan (*grinders*)
      2.1.3 Mesin pembuat kopi (*percolators/urns*)
      2.1.4 Sistem saringan (*drip filter systems*)
      2.1.5 Teko teh (*teapots*)
      Pencelup (*plunger*)
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Milk*
      2.2.2 *Sugar*
      2.2.3 *Lime*
      2.2.4 *Honey*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perusahaan
      4.2.2 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama
      4.2.3 Product knowledge

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan seperti halnya bar yang menyajikan minuman *non alkohol* lengkap.
   1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan.
   1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.023.2 : Menyediakan layanan makanan dan minuman
   2.2 I.55HDR00.030.2 : Memperbaharui pengetahuan makanan dan minuman

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan tentang macam-macam kopi
      3.1.2 Pengetahuan tentang macam-macam teh
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan dalam membuat minuman non alkohol
      3.2.2 Keterampilan dalam membuat kopi *art*
      3.2.3 Keahlian dalam membersihkan peralatan sesuai dengan SOP
      3.2.4 Menempatkan peralatan sesuai dengan jenisnya

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sikap dan perilaku kerja yang baik dan sopan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan cara mengidentifikasi nama dan jenis kopi dan teh yang dipesan pelanggan
   5.2 Ketepatan cara untuk membersihkan dan merawat mesin dan perlengkapan secara teratur sesuai dengan jadwal pembersihan dan pembersihan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.030.2**

JUDUL UNIT : **Memperbaharui Pengetahuan Makanan dan Minuman**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memperbaharui pengetahuan makanan dan minuman.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan riset informasi tentang makanan dan minuman	1.1 Informasi individu yang membantu dalam memenuhi tugas sehari-hari diidentifikasi dengan baik. 1.2 Sumber informasi tentang makanan dan minuman di identifikasi secara benar. 1.3 Metode yang digunakan untuk meningkatan pengetahuan sesuai dengan tren pasar dan peraturan perusahaan.
2. Membagikan berbagai informasi tentang makanan dan minuman dengan pelanggan	2.1 Bantuan diberikan kepada pelanggan dalam memilih item makanan dan minuman. 2.2 Saran ditawarkan tentang kombinasi makanan dan minuman bila diperlukan. 2.3 Pertanyaan pelanggan tentang menu dan daftar minuman dijawab secara sopan dan benar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh operasional makanan dan minuman.
   1.2 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan dimana minuman non alkohol disajikan dan perlengkapan pada layanan pelanggan
   1.3 Yang dimaksud dengan Sumber informasi tentang makanan dan minuman pada KUK 1.2 dapat berasal dari buku, majalah, internet, pelatihan dan pendidikan, dan lain lain.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Media elektronik
   2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku

2.2.2 Majalah

2.2.3 Internet

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)

4.2 Standar

4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama

4.2.2 Product knowledge

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan seperti halnya restaurant atau bar yang lengkap.

1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan.

1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.165.2 : Menyajikan Informasi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang menu makanan dan minuman

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan dalam menyiapkan serta mengolah informasi menjadi menu makanan secara profesional

3.2.2 Mempunyai keterampilan dalam membuat laporan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sikap dan perilaku kerja yang baik dan sopan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan cara mengidentifikasi nama dan jenis makanan dan minuman
   5.2 Ketepatan cara untuk mengidentifikasi sumber informasi secara benar

KODE UNIT : **I.55HDR00.031.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Penghubung Antara Area Dapur dan Area Layanan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan penghubung antara area dapur dan area layanan.

ELEMEN	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyelaraskan kerjasama antara area dapur dan area layanan	1.1 Lokasi pelayanan di dapur diawasi untuk memastikan pengambilan makanan dengan segera. 1.2 Makanan diperiksa sesuai dengan standar perusahaan. 1.3 Makanan diperiksa atas noda, tumpahan dan tetesan. 1.4 Makanan segera ditempatkan secara benar pada lokasi layanan yang tepat sesuai dengan prosedur perusahaan dan persyaratan keselamatan. 1.5 Kolega yang tepat disarankan tentang kesiapan barang-barang untuk layanan. 1.6 Barang-barang tambahan yang dibutuhkan dari dapur diidentifikasi melalui pengawasan area layanan dan konsultasi dengan kolega layanan lain. 1.7 Permintaan dibuat untuk staf dapur berdasarkan kebutuhan.
2. Membersihkan area layanan makanan	2.1 Barang-barang yang sudah digunakan dibersihkan segera dari area pelayanan. 2.2 Sisa-sisa makanan ditangani sesuai dengan peraturan kesehatan/kebersihan perusahaan. 2.3 Perlengkapan dirapihkan sesuai dengan peraturan kesehatan/kebersihan serta prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan perhotelan dimana minuman dan makanan disajikan.

1.2 Yang dimaksud dengan Barang-barang yang sudah digunakan dibersihkan segera dari area pelayanan pada KUK 2.1 adalah memindahkan peralatan yang sudah dan tidak lagi digunakan oleh tamu dengan aman dan pada tempat yang tepat.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Meja layanan
      2.1.2 Meja *buffet*
      2.1.3 Tempat tunggu
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat komunikasi

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Sikap kerja (*Attitude* dalam bekerja)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perusahaan
      4.2.2 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama
      4.2.3 *Product knowledge*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan memiliki perlengkapan menyediakan penghubung antara area dapur dan area layanan minuman lengkap.
   1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan.
   1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

2.2 I.55HDR00.193.2 : Mengelola keanekaragaman di tempat kerja

2.3 I.55HDR00.194.2 : Mengelola hubungan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang menu makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan dalam berkomunikasi secara efektif dan efisien

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sikap dan perilaku kerja yang baik dan sopan

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan cara mengidentifikasi nama dan jenis makanan dan minuman

5.2 Ketepatan cara untuk mengidentifikasi sumber informasi secara benar

KODE UNIT : **I.55HDR00.032.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Saran Ahli tentang Makanan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan saran ahli tentang makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan bantuan saran makanan kepada pelanggan	1.1 Bantuan pemilihan makanan ditawarkan kepada pelanggan dengan sopan. 1.2 Pilihan dan variasi makanan ditawarkan kepada pelanggan. 1.3 Metode dan jenis memasak yang berbeda dibicarakan dengan menggunakan bahasa yang jelas dan sederhana kepada pelanggan.
2. Mengembangkan susunan menu	2.1 Isi/susunan menu direncanakan dengan berkonsultasi dengan staf dapur yang tepat. 2.2 Saran menu diimbangi dengan biaya, margin keuntungan dan kondisi sekitarnya. 2.3 Umpan balik dan kesukaan pelanggan dipertimbangkan dalam proses perkembangan menu. 2.4 Konsultasi yang tepat dilakukan dengan orang yang bertanggung jawab atas perkembangan daftar minuman anggur. 2.5 Menu-menu dikembangkan untuk memastikan bahwa profit margin yang diinginkan tercapai bagi perusahaan.
3. Meningkatkan pengetahuan makanan	3.1 Riset informal dan formal digunakan untuk mengakses informasi yang akurat dan terkait mengenai makanan. 3.2 Tren kebutuhan pelanggan diidentifikasi berdasarkan pada kontak langsung dan pengalaman tempat kerja. 3.3 Tren umum dipasar/penjualan produk makanan di tempat kerja diidentifikasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan perhotelan dan restoran dimana minuman dan makanan disajikan.
   1.2 Yang dimaksud tren kebutuhan pelangan pada KUK 3.2 adalah jenis makanan dan minuman yang sedang popular atau disenangi sebagian besar pelanggan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Daftar menu
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Data informasi
      2.2.2 Internet

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan
      4.2.2 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama
      4.2.3 *Product knowledge*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan seperti halnya restoran atau bar lengkap yang dapat menunjukkan kemampuan memberikan saran tentang makanan dan minuman yang akan dipilih pelanggan.
   1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan

peralatan/perlengkapan.

1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.030.2 : Memperbaharui pengetahuan makanan dan minuman

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang menu makanan dan minuman

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan dalam menyampaikan informasi tentang makanan dan minuman

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sikap dan perilaku kerja yang baik dan sopan

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan cara untuk mempertimbangkan umpan balik dan kesukaan pelanggan dalam proses perkembangan menu

5.2 Ketepatan cara untuk mengidentifikasi tren kebutuhan pelanggan berdasarkan dengan kontak langsung dengan pelanggan maupun dengan pengalaman kerja

KODE UNIT : **I.55HDR00.033.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan Minuman Anggur**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan denganpengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan layanan minuman anggur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan saran kepada pelanggan tentang minuman anggur *import* dan lokal	1.1 Bantuan dalam pemilihan minuman anggur ditawarkan secara sopan kepada pelanggan. 1.2 Saran minuman anggur yang berbeda ditawarkan kepada pelanggan sesuai dengan untuk item menu yang dipesan. 1.3 Informasi yang benar dan terbaru tentang pilihan anggur yang berbeda disediakan. 1.4 Jika diperlukan, tipe dan cara pembuatan minuman anggur dijelaskan kepada dalam bahasa yang jelas dan sederhana.
2. Mengevaluasi minuman anggur	2.1 Minuman anggur dievaluasi dengan menggunakan teknik evaluasi. 2.2 Anggur yang kurang bermutu segera dikenali dan diambil tindakan yang tepat.
3. Menjelaskan daftar minuman anggur	3.1 Diskusi dilakukan dengan staf dapur untuk memperoleh informasi tentang item menu. 3.2 Minuman anggur dipilih dengan mempertimbangkan kesesuaiannya dengan item menu yang dipilih. 3.3 Daftar minuman anggur harus disesuaikan dengan biaya, ukuran yang ditetapkan perusahaan. 3.4 Daftar minuman anggur dikembangkan untuk memastikan margin keuntungan yang ditetapkan perusahaan. 3.5 Format daftar minuman anggur dirancang sesuai dengan standar dan kebutuhkan perusahaan.
4. Menyimpan minuman anggur	4.1 Minuman anggur disimpan secara benar pada temperatur dan kelembaban yang tepat. 4.1 Endapan yang terdapat pada minuman

	anggur selama penyimpanan dan proses transportasi harus selalu dikontrol. 4.2 Permasalahan yang ditemui selama proses penyimpanan minuman anggur ditindaklanjuti secara benar.
5. Meningkatkan pengetahuan minuman anggur	5.1 Riset informal dan formal digunakan untuk mengakses informasi yang akurat, terbaru dan relevan tentang minuman anggur. 5.2 Tren terbaru akan kebutuhan pelangan diidentifikasi. 5.3 Tren yang umum akan pasar minuman anggur diterapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh operasional perhotelan dan usaha lainnya yang memberikan pelayanan dan pengetahuan khusus minuman anggur dibutuhkan.
   1.2 Evaluasi minuman anggur yang digunakan untuk KUK 2.1, yakni : warna, tampilan dan variabel pandangan lainnya : aroma, *bouquet*; rasa saat dimulut.
   1.3 Riset tentang minuman anggur baik informal dan formal termasuk namun tidak terbatas pada.
      1.3.1 Berdiskusi dengan para pemasok produk.
      1.3.2 Membaca informasi umum dan khusus yang terkait.
      1.3.3 Membaca buku-buku referensi tentang makanan.
      1.3.4 Menghadiri/mengunjungi pameran tentang minuman anggur.
      1.3.5 Menghadiri/mengikuti pengujian minuman anggur (*wine testing*).
      1.3.6 Mengakses internet.
   1.4 Minuman anggur yang di*import* termasuk minuman anggur yang berasal dari Perancis, Itali, Spanyol, Portugis, dan negara-negara Eropa lain, Amerika Utara, Amerika Selatan, Selandia Baru, dan lain lain. Minuman anggur lokal mencakup minuman anggur dari Bali, dan lain lain.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Wine opener*
      2.1.2 *Wine basket*
      2.1.3 *Wine bucket / cooler*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Glassware (wine glass)*
      2.2.2 *Chinaware (B&B plate)*
      2.2.3 *Furniture*
      2.2.4 Linen

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)
      4.1.2 Budaya
   4.2 Standar
      4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama
      4.2.2 *Product knowledge*
      4.2.3 *Standard Operating Procedure* (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan yang memungkinkan untuk melakukan pelayanan minuman anggur.
   1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan.

1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.024.2 : Menyediakan layanan minuman beralkohol
   2.2 I.55HDR00.028.2 : Menyediakan pelayanan yang bertanggung jawab terhadap minuman beralkohol

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Menggunakan alat yang tepat untuk menyajikan minuman anggur
      3.1.2 Mengetahui proses menawarkan dan melayani minuman anggur
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keahlian dalam membuka minuman anggur sesuai dengan SOP
      3.2.2 Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Penampilan yang baik dalam bekerja
   4.2 *Hygiene* dan sanitasi dalam segala hal

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan mengidentifikasi kondisi anggur yang baik anggur yang kurang bermutu sesuai dengan standar perusahaan
   5.2 Kemampuan menangani penyimpanan anggur dan pencegahan kerusakan anggur
   5.3 Saran minuman anggur yang sesuai dengan makanan pelanggan

KODE UNIT : **I.55HDR00.034.2**

JUDUL UNIT : **Menghidangkan *Cocktail***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menghidangkan *cocktail*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memasarkan *cocktails* kepada pelanggan	1.1 Strategi pemasaran yang tepat digunakan untuk mempromosikan *cocktails* kepada pelanggan. 1.2 Tampilan material yang baik digunakan untuk mempromosikan *cocktails*. 1.3 Pelanggan diberikan informasi yang akurat dan secara sopan tentang jenis gaya *cocktails* yang tersedia.
2. Menyiapkan *cocktails*	2.1 Perlengkapan minuman *cocktail* disiapkan sesuai dengan standard industri 2.2 Minuman *cocktail* dibuat secara benar dan efisien sesuai dengan resep. 2.3 Daya tarik pelanggan struktur, aroma dan temperatur yang dibutuhkan dipertimbangkan dalam menyiapkan *cocktails*. 2.4 Pemilihan resep *cocktails* yang baru dikembangkan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
3. Menyajikan *cocktails*	3.1 *Garnish* yang sesuai atau serasi disiapkan. 3.2 Penampilan dan penyajian yang maksimal dari minuman *cocktails* diupayakan. 3.3 Pemborosan dan pemakaian bahan yang telah busuk/rusak dihindari selama pelayanan. 3.4 Pemakaian *bar supplies* dimaksimalkan (*coaster*, *peper napkin,straw,stirer*).

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk sektor perhotelan yang mengoperasikan bar baik yang permanen maupun temporer.
   1.2 Minuman *cocktail* yang dimaksud pada KUK 2.2 adalah yang dibuat

dengan cara.

1.2.1 Dicampur (*blended*).

1.2.2 Dikocok (*shaken*).

1.2.3 Diaduk (*stirred*).

1.2.4 Dikembangkan (*built*).

1.2.5 Diambangkan (*floated*).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Refrigerator*

2.2.2 *Ice making machine*

2.2.3 *Electric blender*

2.2.4 *Coffee making machine*

2.2.5 *Draugh beer unit*

2.2.6 *Bottle opener*

2.2.7 *Shaker*

2.2.8 *Jigger*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Cocktail napkin*

2.2.2 *Coaster*

2.2.3 *Straw*

2.2.4 *Stirer*

2.2.5 *Drink List*

2.2.6 Penghias minuman

2.2.7 Nampan

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 06/M-DAG/PER/1/2015 tentang Pengendalian dan Pengawasan terhadap Pengadaan, Peredaran dan Penjualan Minuman Beralkohol

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian

1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan dimana memungkinkan untuk membuat minuman *cocktail*, mulai dari persiapan bahan, pembuatan hingga penyajian.

1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan.

1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.021.2 : Membersihkan dan merapikan area bar

2.2 I.55HDR00.022.2 : Mengoperasikan bar

2.3 I.55HDR00.024.2 : Menyediakan layanan minuman beralkohol

2.4 I.55HDR00.028.2 : Menyediakan pelayanan yang bertanggung jawab terhadap minuman beralkohol

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan pengoperasian bar

3.1.2 Pengetahuan meracik dan membuat minuman *cocktail*

3.2 Keterampilan

3.2.1 Meracik dan membuat minuman *cocktail* dengan sikap yang baik dan sempurna

3.2.2 *Hygiene* dan sanitasi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sikap perilaku yang baik sesuai dengan peraturan yang berlaku

4.2 *Hygiene* dan sanitasi dalam segala hal

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan minuman *cocktail* sesuai dengan standar resep secara baik dan benar

5.2 Ketepatan menyajikan minuman *cocktail* secepatnya dengan cara yang sopan sesuai dengan pesanan pelanggan

KODE UNIT : **I.55HDR00.035.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan *Gueridon***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan layanan *gueridon.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan *trolley* dan perlengkapan *gueridon*	1.1 *Trolley (gueridon)* disiapkan secara benar dengan perlengkapan dan *linen* yang tepat. 1.2 *Trolley gueridon* dan perlengkapan lainya yang diperlukan dibersihkan sesuai dengan standar perusahaan dan peraturan kesehatan. 1.3 Bahan/ramuan makanan dan alkohol dipesan oleh dapur (*kitchen*) sesuai dengan menu dan teknik/jenis peraturan pelayanan. 1.4 Bahan/ramuan dipilih atas mutu dan kondisinya sebelum disiapkan pada *trolley gueridon.* 1.5 Item-item untuk menu makanan ditampilkan secara menarik dengan memperhatikan penggunaan warna, ragam dan bentuk untuk menarik perhatian pelanggan. 1.6 Materi promosi digunakan secara tepat untuk dapat dilihat pelanggan. 1.7 *Trolley* dibersihkan secara benar, sesuai dengan peraturan perusahaan dan pada waktu yang tepat setelah selesai pelayanan.
2. Merekomendasikan jenis menu *gueridon* kepada pelanggan	2.1 Nama/item hidangan diterangkan secara tepat kepada pelanggan, dengan menggunakan bahasa dan istilah yang tepat,untuk membantu mereka dalam pemilihan makanan. 2.2 Sifat dan bentuk layanan *gueridon* dijelaskan kepada pelanggan dalam bahasa yang jelas dan sederhana. 2.3 Bahan/ramuan item menu dan metode persiapan diberi nama secara benar, kepada pelanggan untuk membantu mereka dalam melakukan pemilihan.
3. Menghidangkan makanan	3.1 Item menu *gueridon* disiapkan secara benar dengan resep standar

	prosedur kesehatan dan keselamatan. 3.2 Bahan/ramuan penyerta/pendamping disajikan secara benar sesuai dengan prosedur layanan *gueridon*. 3.3 Kesukaan pelanggan dipertimbangkan bila sedang mempersiapkan dan menyajikan item menu *gueridon*. 3.4 Item menu disimpan setelah penyajian sesuai prosedur pelayan *gueridon*.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh usaha makanan dan minuman yang menyediakan layanan *gueridon*.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 *Trolley/gueridon*

   2.1.2 *Silver dish*

   2.1.3 *Serving set*

   2.1.4 *Souce board*

   2.1.5 *Servicce tray*

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 *Service Napkin*/napkin

   2.2.2 *Condiment*

   2.2.3 *Hand glove*

   2.2.4 Jenis minuman beralkohol

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

   4.1 Norma

   4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)

   4.2 Standar

   4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama

   4.2.2 *Product knowledge*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan untuk menyediakan pelayanan *gueridon,* termasuk pengetahuan tentang asal dan tujuan layanan, jenis dan *style* layanan yang tersedia menggunakan dan memfungsikan *trolley* berikut perlengkapannya.

1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan.

1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.023.2 : Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman

2.2 I.55HDR00.032.2 : Menyediakan Saran Ahli Tentang Makanan

2.3 I.55HDR00.033.2 : Menyediakan Layanan Minuman Anggur

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang sistem pelayanan

3.1.2 Pengetahuan tentang makanan dan minuman

3.1.3 *Hygiene* dan sanitasi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Teknik mengunakan/pemakaian *gueridon*

3.2.2 Penggunaan bahasa

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sikap perilaku yang sopan sesuai dengan peraturan yang berlaku

4.2 Ketelitian dan ketepatan

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan cara untuk menggunakan materi promosi secara tepat untuk dapat dilihat oleh pelanggan

5.2 Ketepatan cara untuk menerangkan sifat dan bentuk layanan *gueridon* kepada pelanggan dalam bahasa yang jelas

5.3 Ketepatan cara untuk menyiapkan *item* menu *gueridon* secara benar dengan resep standar sesuai dengan prosedur kesehatan dan keselamatan

KODE UNIT : **I.55HDR00.036.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan *Silver Service***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan *silver service.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan teknik *silver service*	1.1 Alat-alat dan perlengkapan dipilih secara tepat untuk *silver service*. 1.2 Piring makan untuk layanan harus seimbang dan ditempatkan secara tepat pada meja untuk *silver service*. 1.3 Item makanan termasuk hidangan khusus, disajikan dengan menggunakan teknik *silver serice* yang tepat. 1.4 Item makanan utama dan item penyerta pendamping dan *sauce* ditempatkan secara benar berdasarkan saran dari dapur atau kepala pelayan (*head waiter*). 1.5 Makanan panas ditangani secara hati-hati kepada pelanggan.
2. Melakukan kerjasama dengan staf dapur	2.1 Penguhubung dengan staf dapur dilakukan untuk memastikan persiapan, penyajian dan waktu penghidangan yang tepat. 2.2 Hubungan/kerjasama dilakukan dengan kepala koki *(chef)* dan staf penyajian untuk memastikan agar *silver serice* dapat dilaksanakan dengan efektif dan effesien.
3. Menyediakan meja untuk *silver service*	3.1 Meja-meja disiapkan untuk standar pelayanan *silver*, dengan menggunakan peralatan dan perlengkapan yang tepat untuk menu yang dipesan 3.2 Meja-meja disiapkan untuk standar pelayanan *silver* dengan menggunakan *crockery, cutlery dan glassware* yang tepat. 3.3 *Cutlery* yang telah disesuaikan dimeja dengan pilihan menu makanan dengan *silver service* padawaktu yang tepat.
4. Menyajikan hidangan	4.1 Piring makan diletakan dimeja makan

secara *silver service*	pelanggan sesuai dengan prosedur pelayanan. 4.2 Item makanan disajikan kepada setiap pelanggan dengan sopan dan benar teknik penyajian dilakukan dengan benar sesuai dengan standar *silver service*. 4.3 Item-item makanan dipertimbangkan pada waktu penyajian, penempatan diatas piring pelanggan, termasuk jumlah/porsi dan tata letak item makanan, *sauce* dengan memperhatikan kerapihan dan kebersihan. 4.4 Teknik *silver service* diterapkan sesuai dengan standar yang disepakati bersama secara konsisten.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh usaha jasa layanan dimana *silver service* sepenuhnya tersedia.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 *Dinner plate*

   2.1.2 *Silver dish*

   2.1.3 *Serving set*

   2.1.4 *Souce board*

   2.1.5 *Servicce tray*

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 *Waiter napkin/ service napkin*

   2.2.2 *Condiment*

   2.2.3 *Hand glove*

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Sikap kerja (*attitude* dalam bekerja)
   4.2 Standar
      4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) Perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan seperti halnya *silver service*.
   1.2 Dalam pelaksanaannya peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan.
   1.3 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi metode demonstrasi/praktek dan/atau wawancara.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan tentang system pelayanan
      3.1.2 Pengetahuan tentang makanan dan minuman
      3.1.3 *Hygiene* dan sanitasi
      3.1.4 Mengetahui prosedur pelayanan khususnya untuk *silver service*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Teknik menjual
      3.2.2 Penggunaan bahasa

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sikap perilaku yang sopan sesuai dengan peraturan yang berlaku
   4.2 Ketelitian dan ketepatan

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan cara untuk menyajikan Item makanan termasuk hidangan khusus, dengan menggunakan teknik *silver serice* yang efektif dan efisien

5.2 Ketepatan cara menyiapkan meja-meja untuk standar pelayanan *silver*, dengan menggunakan peralatan dan perlengkapan yang tepat meliputi; *crockery, cutlery* dan *glassware*

KODE UNIT : **I.55HDR00.037.2**

JUDUL UNIT : **Mengorganisir Dan Menyiapkan Makanan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan,

keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengorganisir dan menyiapkan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perlengkapan sesuai kebutuhan	1.1 Dipastikan perlengkapan dalam keadaan bersih. 1.2 Dipersiapkan perlengkapan sesuai
2. Mengumpulkan dan menyiapkan bahan untuk jenis-jenis makanan dalam menu	2.1 Bahan-bahan diidentifikasi dengan benar, sesuai dengan resep standar. 2.2 Jumlah, jenis dan mutu bahan-bahan harus tepat dikumpulkan dan disiapkan dalam bentuk yang benar dan jangka waktu yang sesuai.
3. Menyiapkan produk yangterbuat dari susu, hidangan kering, buah-buahan dan sayur-sayuran	3.1 Makanan disiapkan sesuai dengan standar resep yang berlaku. 3.2 Makanan yang disiapkan tidak terbatas pada *sandwiches*, penghias hidangan, lapisan dan adonan kue.
4. Menyiapkan daging, *seafood* dan unggas	4.1 Makanan disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai standar resep 4.2 Makanan ditempatkan terpisah untuk daging, *Seafood* dan unggas untuk mencegah kontaminasi makanan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Sayur-sayuran dan buah-buahan dibersihkan, dikupas dan/atau disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makana dalam

menu.

1.3 Produk-produk yang terbuat dari susu ditangani dengan benar dan disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu.

1.4 Bahan-bahan/ hidangan kering diukur, disaring jika diperlukan dan digunakan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan menu.

1.5 Ikan dan *seafood* dibersihkan dan disiapkan dan/atau dibuang tulangnya.

1.6 Unggas dipotong dan disiapkan secara benar.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Timbangan

2.1.2 Gelas ukur

2.1.3 Telenan

2.1.4 Pisau

2.1.5 *Peeler*

2.1.6 *Chiller*

2.1.7 *Freezer*

2.1.8 *Container*/wadah

2.1.9 Saringan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Celemek

2.2.3 *Pocket temperature*

2.2.4 *Hand towel*

2.2.5 *Tissue*

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasi Prosedur (SOP) perusahaan
      4.2.2 Standar resep yang berlaku

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Pengetahuan dan keterampilan penunjang untuk megorganisir dan menyiapkan makanan ditempat kerja atau lingkungan tempat kerja sangat dibutuhkan untuk keberhasilan perusahaan.
   1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja harus mengikuti standar operasi prosedur masing-masing perusahaan yang berlaku untuk meningkatkan kinerja karyawan dan menghasilkan tingkat efisiensi yang tinggi.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan
   2.2 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
   2.3 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan membaca *standard* resep
      3.1.2 Pengetahuan bahan dasar sayur, daging ayam, daging sapi, ikan, *seafood* dan bahan penunjang lainnya mutlak dibutuhkan
      3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi

3.1.4 Pengetahuan tentang temperatur makanan yg dibutuhkan oleh tiap-tiap bahan makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Pemilihan jenis dan ukuran perlengkapan sesuai kebutuhan

3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu bahan makanan

3.2.3 Mengidentifikasi alur kerja dalam mempersiapkan makanan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Hati-hati

4.3 Teliti

4.4 Taat azas

4.5 Terampil

4.6 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi bahan dasar yang dibutuhkan sesuai standard resep

5.2 Ketepatan pemilihan perlengkapan yang dibutuhkan sesuai jenis dan ukuran

5.3 Ketepatan menyiapkan makanan sesuai standar resep

5.4 Ketepatan menyiapkan dan menetapkan jumlah porsi dari makanan yang disiapkan

5.5 Ketepatan menempatkan makanan secara terpisah sesuai dengan jenis bahan utama yang dipergunakan

KODE UNIT : **I.55HDR00.038.2**

JUDUL UNIT : **Menyajikan Makanan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyajikan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sajian makanan	1.1 Menu makanan disusun, diidentifikasi, dan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Saus dan penghias makanan disusun sesuai dengan persyaratan
2. Menghitung porsi dan hidangan makanan	2.1 Dalam sajian makanan diperlukan penampilan yang bersih, tidak ada kerusakan dan dalam temperatur yang tepat. 2.2 Makanan ditentukan porsinya secara benar dengan resep standar. 2.3 Makanan dihidangkan tanpa tetesan dan Tumpahan dan disajikan dengan rapi dan menarik sesuai dengan peraturan perusahaan. 2.4 Makanan yang akan ditampilkan di area public harus dihidangkan dibawah temperatur yang benar dan menarik tanpa tetesan dan tumpahan dan berikan perhatian pada warna makanan.
3. Melakukan kerjasama dalam sebuah tim	3.1 Kerja tim antara seluruh staf pelayanan didemonstrasika nuntuk memastikan layana nmakanan yang tepat dan berkualitas. 3.2 Kerja rutin dapur untuk layana nmakanan didemonstrasikan untuk memaksimalkan mutu makanan dengan meminimalkan penundaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Timbangan
      2.1.2 Gelas ukur
      2.1.3 Telenan
      2.1.4 Pisau
      2.1.5 *Peeler*
      2.1.6 *Chiller*
      2.1.7 *Freezer*
      2.1.8 *Container*/wadah
      2.1.9 Saringan
      2.1.10 Kompor
      2.1.11 Panci
      2.1.12 *Wok*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis
      2.2.2 Celemek
      2.2.3 *Pocket temperature*
      2.2.4 *Hand towel*
      2.2.5 *Tissue*
      2.2.6 Buku standar resep

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan.
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi JasaBoga.

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
      4.1.2 Kerjasama yang harmonis
      4.1.3 Komunikasi yang jelas
      4.1.4 Kebijakan dan peraturan organisasi
      4.1.5 Etika dalam pelaksanaannya
      4.1.6 Taat azas ketentuan peraturan perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Mengikuti standar atau peraturan perusahaan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan
      4.2.3 Standar resep yang berlaku

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Pengetahuan dan keterampilan penunjang dalam menyajikan makanan ditempat kerja atau lingkungan tempat kerja sangat dibutuhkan untuk keberhasilan perusahaan.
   1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja harus mengikuti standar operasi prosedur masing-masing perusahaan yang berlaku.
   1.3 Menghitung porsi dan hidangan makanan, bekerja dalam team pelayanan penyajian, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan penyajian makanan kepada manajemen/pimpinan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan
   2.2 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan
   2.3 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
   2.4 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan membaca standard resep
      3.1.2 Pengetahuan bahan dasar sayur, daging ayam, daging sapi,ikan, *seafood* dan bahan penunjang lainnya mutlak dibutuhkan
      3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dansanitasi
      3.1.4 Pengetahuan tentang temperature makanan yg dibutuhkan oleh tiap-tiap bahan makanan
      3.1.5 Tata cara penyajian makanan
      3.1.6 Kerjasama tim pelayanan penyajian makanan
      3.1.7 Persiapan awal dan penyajian hidangan akhir
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Pemilihan jenis dan ukuran perlengkapan sesuai kebutuhan
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu bahan makanan
      3.2.3 Mengidentifikasi alur kerja dalam mempersiapkan makanan
      3.2.4 Menyiapkan peralatan saji
      3.2.5 Menghitung porsi hidangan yang disajikan
      3.2.6 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat
   4.2 Hati-hati
   4.3 Teliti
   4.4 Taat azas
   4.5 Terampil
   4.6 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi bahan dasar yang dibutuhkan sesuai *standard* resep
   5.2 Ketepatan menghitung porsi hidangan yang disajikan
   5.3 Kemampuan melaksanakan tugas menyajikan makanan
   5.4 Kemampuan menyusun menu sesuai dengan kebutuhan

5.5 Kemampuan menampilkan makanan dalam suhu yang tepat dan penampilan yang menarik

5.6 Kemampuan mendemontrasikan seluruh kerja tim untuk memastikan layanan makanan yang tepat dan berkualitas

KODE UNIT : **I.55HDR00.039.2**

JUDUL UNIT : **Menerima dan Menyimpan Persediaan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima dan menyimpan persediaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerima persediaan makanan	1.1 Persediaan yang masuk diperiksa secara cermat atas pemesanan dan dokumen pengiriman sesuai prosedur perusahaan 1.2 Variasi dicermati, dipahami, dicatat dan disampaikan kepada atasan 1.3 Barang-barang diperiksa atas kerusakan, kualitas, kesegaran, ukuran, tanggal kadaluarsa, bocor atau ketidak sesuaian dan dicatat sesuai dengan kebijakan perusahaan.
2. Menyimpan barang persediaan	2.1 Kondisi gudang penyimpanan dipersiapka nsesuai standar perusahaan 2.2 Seluruh persediaan dipindahkan segera dan dengan aman ke tempat penyimpanan yang layak tanpa kerusakan. 2.3 Persediaan disimpan di lokasi yang cocok dalam area dan seuai dengan prosedur perusahaan. 2.4 Tingkat persediaan dicatat secara tepat sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.5 Persediaan diberi label sesuai dengan prosedur perusahaan.
3. Merotasi dan menjaga persediaan	3.1 Persediaan diputar sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.2 Persediaan dipindahkan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan. 3.3 Kualitas persediaan diperiksa dan dilaporkan sesuai aturan perusahaan. 3.4 Kelebihan persediaan diletakkan di gudang atau disimpan sesuai dengan peraturan perusahaan, serta masalah yang timbul segera diidentifikasi dan

	dilaporkan. 3.5 Sistem pencatatan persediaan digunakan sesuai dengan persyaratan ketepatan dan kecepatan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan dan menyimpan persediaan dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penerimaan dan menyimpan persediaan dilaporkan kepada

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam menerima persediaan makanan, menyimpan barang persediaan, merotasi dan menjaga stock persediaan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk menerima dan menyimpan persediaan dihotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Timbangan
      2.1.2 *Trolley* pengangkut barang
      2.1.3 *Container*/wadah
      2.1.4 Pisau
      2.1.5 *Chiller*
      2.1.6 *Freezer*
      2.1.7 *Dry store*
      2.1.8 *Lifter*
      2.1.9 *Rack*

   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis
      2.2.2 *Plastic wrapped*
      2.2.3 *Pocket temperature*
      2.2.4 *Hand towel*
      2.2.5 *Tissue*
      2.2.6 *Dated and labeled sticke*

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
      4.1.2 Kerjasama yang harmonis
      4.1.3 Komunikasi yang jelas
      4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan
      4.1.5 Etika dalam pelaksanaannya
      4.1.6 Taat azas ketentuan peraturan perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Mengikuti standar atau peraturan perusahaan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Pengetahuan dan keterampilan penunjang dalam menerima dan menyimpan persediaan ditempat kerja sangat dibutuhkan untuk keberhasilan perusahaan.
   1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.011.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan
   2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Perlengkapan penyimpanan barang persediaan
      3.1.2 Pengetahuan penyimpanan persediaan bahan dasar sayur, daging ayam, daging sapi, ikan, *seafood* dan bahan penunjang lainnya mutlak dibutuhkan
      3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Pengetahuan tentang temperature makanan yg dibutuhkan oleh tiap-tiap bahan makanan
      3.1.5 Tata cara penyajian makanan
      3.1.6 Kerjasama tim bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengolahan makanan
      3.1.7 Prosedur penerimaan, penyimpanan, rotasi barang dan control persediaan barang
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Pemilihan jenis dan ukuran persediaan sesuai kebutuhan
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu bahan makanan
      3.2.3 Mengidentifikasi alur kerja persediaan barang
      3.2.4 Teknik merotasi persediaan barang
      3.2.5 Pengaturan persediaan digudang yang efektif dan efisien
      3.2.6 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Jujur
   4.2 Cermat
   4.3 Hati-hati
   4.4 Teliti
   4.5 Taat azas
   4.6 Terampil
   4.7 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi persediaan di gudang yang dibutuhkan sesuai standar operasi prosedur perusahaan
   5.2 Ketepatan menghitung persediaan barang di gudang
   5.3 Kemampuan melaksanakan tugas mengontrol jumlah persediaan
   5.4 Ketetapan menyiapkan dan memakai peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan didalam menerima dan menyimpan persediaan

5.5 Kemampuan menerapkan peraturan yang diperlukan

5.6 Kemampuan memilih cara penyimpanan bahan-bahan sesuai dengan jenis bahan yang diterima (*perishable* dan *non perishable*)

5.7 Kemampuan melaksanakan penerimaan, penyimpanan, merotasi barang dan mengontrol persediaan secara rutin

5.8 Kemampuan melaksanakan kerjasama tim antara bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan dan pengolahan makanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.040.2**

JUDUL UNIT : **Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan Dapur**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan denganpengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membersihkan perlengkapan dan sanitasinya	1.1 Bahan kimia digunakan untuk pembersihan dan atau sanitasi perlengkapan dapur secara benar. 1.2 Perlengkapan dibersihkan dan atau disanitasikan sesuai dengan instruksi perusahaan dan tanpa menyebabkan kerusakan. 1.3 Perlengkapan disusun dan dibongkar dengan cara yang aman. 1.4 Perlengkapan disimpan pada posisi dan area yang tepat secara benar dan aman.
2. Membersihkan dan sanitasi lokasi	2.1 Jadwal pembersihan dan sanitasi dikembangkan dan atau diikuti. 2.2 Bahan kimia dan perlengkapan digunakan untuk membersihkan dan atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman. 2.3 Dinding, lantai, rak dan permukaan kerja dibersihkan dan atau disanitasi tanpa menimbulkan kerusakan sesuai dengan peraturan kesehatan perusahaan. 2.4 Prosedur pertolongan pertama digunakan dan atau diikuti saat terjadi peristiwa kecelakaan yang disebabkan oleh zat kimia.
3. Menangani limbah dan *linen*	3.1 Limbah disortir dan dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan praktek perusahaan. 3.2 *Linen* disortir dan dipindahkan secara aman sesuai dengan peraturan perusahaan.
4. Mengadakan pelatihan	4.1 Program dan jadwal pelatihan diadakan dan diikuti untuk

	pengetahuan dan praktek keselamatan bila terjadi kecelakaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pelatihan dilaporkan kepada manajemen/ pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membersihkan, sanitasi dan menyimpan makanan, melakukan sanitasi local, menangani limbah, melakukan pelatihan dan melaporkanya untuk membersihkan dan merawat lokasi pada perusahaan jasa penyedia makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *High pressure water cleaner*
      2.1.2 *Trolley* pengangkut barang
      2.1.3 *Container*/wadah
      2.1.4 *Chiller garbage store*
      2.1.5 *Polisher machine*
      2.1.6 *Dishwashing machine*
      2.1.7 Sapu, sikat dan kanebo
      2.1.8 *Vacuum cleaner*
      2.1.9 *Moping tile*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis
      2.2.2 Bahan kimia pembersih
      2.2.3 *Pocket temperature*
      2.2.4 *Hand towel*
      2.2.5 *Tissue*
      2.2.6 Buku panduan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
      4.1.2 Kerjasama yang harmonis
      4.1.3 K3 pada perusahaan jasa penyedia makanan
      4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan
      4.1.5 Tata cara penyimpanan bahan kimia pembersih dan sanitasi
      4.1.6 Mengidentifikasi tipe dan jenis bahan kimia untuk pembersih dan sanitasi
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar penggunaan dan aplikasi dilapangan oleh pabrik yang mengeluarkan produk tersebut
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam membersihkan dan merawat lokasi pada perusahaan jasa penyedia makanan.
   1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja Harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.2 I.55HDR00.067.2 : Mengembangkan rencana keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada perusahaan jasa penyedia makanan
      3.1.2 Pengetahuan jenis dan macamnya bahan kimia untuk pembersihan sanitasi makanan dan efek sampingnya
      3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai alat pembersih dan peruntukannya
      3.1.5 Prosedur penerimaan dan penyimpanan bahan kimia untuk pembersih dan sanitasi
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Penggunaan bahan kimia untuk pembersihan dan sanitasi
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu bahan kimia untuk di dapur
      3.2.3 Jadwal kebersihan dan sanitasi lokasi
      3.2.4 Teknik merotasi persediaan bahan kimia pembersih sistem *First In First Out* (FIFO)
      3.2.5 Pengaturan persediaan bahan kimia digudang yang efektif, efisien dan tidak berbahaya/aman
      3.2.6 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Waspada
   4.2 Cermat
   4.3 Hati-hati
   4.4 Teliti
   4.5 Taat azas
   4.6 Terampil
   4.7 Cekatan
   4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Kesadaran karyawan untuk bertanggung jawab sesuai tugasnya di bidang kebersihan dan sanitasi lokasi.

5.2 Mengantisipasi pencegahan terjadinya kontaminasi makanan melalui bahan pembersih dan sanitasi

5.3 Kemampuan melaksanakan tugas mengontrol penggunaan bahan pembersih dans anitasi yang benar sesuai SOP

5.4 Kemampuan menyiapkan dan mempergunakan peralatan dan perlengkapan yang diperluakan sesuai kebutuhan

5.5 Memastikan karyawan mempunyai pengetahuan dan keterampilan yang sesuai dengan tugas memberihkan lokasi, area dan peralatan dapur

5.6 Kemampuan menangani limbah dan lena sesuai prosedur perusahaan

5.7 Kemampuan menyiapkan jonogram dan jadwal serta pelaksanaan dan mengevaluasi pelatihan

KODE UNIT : **I.55HDR00.041.2**

JUDUL UNIT : **Menggunakan Metode Dasar Memasak**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menggunakan metode dasar memasak.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih dan menggunakan perlengkapan memasak	1.1 Perlengkapan yang tepat dipilih dan digunakan secara benar untuk metode memasak tertentu. 1.2 Penggunaan perlengkapan masak dipilih dan ditetapkan sesuai keperluan masakan tertentu.
2. Menerapkan metode dasar memasak	2.1 Penggunaan metode dasar memasak masakan berbeda dipersiapkan dan dipilih pada hidangan tertentu sesuai standar resep perusahaan. 2.2 Metode dasar memasak yang sehat, bersih dana menu ntuk setiap menu makanan. 2.3 Dilakukan sesuai standar perusahaan. 2.4 Istilah dasar tentang memasak digunakan secara benar ketika memilih suatu metode memasak. 2.5 Metode memasak didemonstrasikan sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan dasar memasak dievaluasi. 3.2 Hasil evaluasi kegiatan dasar memasak dilaporkan kepada manajemen/ pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk memilih, menggunakan perlengkapan memasak, menerapkan metode dasar memasak dan mengevaluasi serta melaporkan seluruh kegiatan dasar memasak kepada manajemen/pimpinan yang digunakan untuk menggunakan metode dasar memasak pada perusahaan jasa penyedia makanan.
2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan

2.1.1 Kompor

2.1.2 Wajan

2.1.3 *Container*/wadah

2.1.4 *Chiller*

2.1.5 *Blender machine*

2.1.6 *Mixer*

2.1.7 Pisau

2.1.8 *Oven*

2.1.9 *Salamander*

2.1.10 *Peeler*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Buku resep masakan

2.2.3 Bumbu dasar Indonesia

2.2.4 *Hand towel*

2.2.5 *Tissue*

2.2.6 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan MenteriKesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 *Personal hygiene*

4.1.2 Kerjasama yang harmonis

4.1.3 Pengetahuan metode dasar memasak

4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep masakan

4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam menggunakan metode dasar memasak pada perusahaan jasa penyedia makanan.
   1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.032.2 : Menyediakan saran ahli tentang makanan
   2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan membaca dan mengaplikasikan buku resep sesuai kebijakan manajemen secaraber tanggung jawab
      3.1.2 Pengetahuan metode dasar memasak masakan Indonesia
      3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya
      3.1.5 Pengetahuan dasar penggunaan bumbu masakan Indonesia
      3.1.6 Prosedur pembuatan dan penyimpanan bumbu dasar masakan Indonesia
      3.1.7 Metode dasar memasak
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Membuat dan menggunakan aneka bumbu dasar Indonesia.
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu bumbu dasar Indonesia untuk di dapur
      3.2.3 Menggunakan alat/perlengkapan dapur disesuaikan dengan bumbu dasar masakan Indonesia

3.2.4 Sistem *control* porsi makanan, persediaan dan *inventory*

3.2.4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tenang
   4.2 Cermat
   4.3 Hati-hati
   4.4 Teliti
   4.5 Taat azas
   4.6 Terampil
   4.7 Cekatan
   4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai beban tugasnya
   5.2 Kemampuan untuk menangani penggunaan metode dasar memasak
   5.3 Melaksanakan tugas menerapkan metode dasar memasak
   5.4 Kemampuan menyiapkan dan mempergunakkan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan
   5.5 Kemampuan menggunakan istilah-istilah memasak (*terminology*) secara benar dan tepat
   5.6 Kemampuan mendemontrasikan metode memasak sesuai *standard* perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.042.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan *Appetizer* dan Salad**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan *appetizer* dan salad.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan menyajikan salad dan *dressing*	1.1 Bahan-bahan untuk salad dan *dressing* dipilih secara benar sesuai dengan standar Resep perusahaan yang dapat diterima. 1.2 Salad-salad disiapkan menggunakan bahan-bahan segar sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima. 1.3 Saus dan *dressing* yang cocok disiapkan sebagai campuran maupun penyerta salad. 1.4 Salad dihias dengan benar dan disajikan dengan rapi untuk mendapatkan
2. Menyiapkan dan menyajikan jenis makanan pembangkit selera makan yang panas dan dingin	2.1 Makanan pembangkit selera makan dibuat dengan mengggunakan bahan yang tepat sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima. 2.2 Bahan-bahan dipilih sesuai standar resep yang berlaku di perusahaan. 2.3 Pilihan Perlengkapan disesuaikan untuk membantu membuat makanan pembangkit selera makan. 2.4 Pembangkit selera di hias dan disajikan dengan benar dan rapi sesuai temperature yang tepat.
3. Menerapkan perencanaan dan persiapan alur kerja	3.1 Salad dan pembangkit selera makan disiapkan dan disajikan dengan serangkaian cara yang sehat, logis dan berurutan dalam jangka waktu yang dibutuhkan. 3.2 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih sesuai dengan persyaratan perusahaan. 3.3 Pembangkit selera dipanaskan dengan serangkaian cara yang sehat dan pantas untuk memelihara mutu dan kesegaran.

4. Menyimpan salad dan makanan pembangkit selera	4.1 Salad dan makanan pembangkit selera disimpan secara benar untuk menjaga kesegaran dan mutunya. 4.2 Salad ataupun *appetizer* dingin disimpan dalam *chiller* pendingin, untuk yang hangat dibuat *ala minute*.
5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan *appetizer* dan salad dievaluasi. 5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyiapan *appetizer* dan salad dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan dan menyajikan salad dan dressing, menyiapkan dan menyajikan jenis makanan pembangkit selera yang panas dan dingin, menerapkan perencanaan dan persiapan alur kerja, menyimpan salad dan makanan pembangkit selera, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pada perusahaan jasa penyedia makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Kompor

   2.1.2 *Salad bowl*

   2.1.3 *Container*/wadah

   2.1.4 *Chiller*

   2.1.5 *Blender machine*

   2.1.6 *Baloon whisk*

   2.1.7 Pisau

   2.1.8 *Oven*

   2.1.9 *Salamander*

   2.1.10 *Peeler*

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Buku resep masakan

2.2.3 *Hand towel*

2.2.4 *Tissue*

2.2.5 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Pedoman Cara Produksi ang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 *Personal hygiene*

4.1.2 Kerjasama yang harmonis

4.1.3 Pengetahuan dasar *salad dressing*

4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep masakan

4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam menyiapkan *appetizer* dan salad pada perusahaan jasa penyedia makanan

1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja

1.3 Harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.032.2 : Menyediakan Saran Ahli Tentang Makanan

2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan Makanan

2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan membaca dan mengaplikasikan buku resep sesuai kebijakan manajemen secara bertanggung jawab

3.1.2 Bahan pembuatan *appetizer*, salad dan *salad dressing*

3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi produk makanan

3.1.4 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya

3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan

3.1.6 Bahan baku pembuatan *appetizer* dan salad

3.1.7 Konsistensi kualitas produk makanan *appetizer* dan salad

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menyiapkan peralatan pembuatan *appetizer*, salad dan *salad dressing*

3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk *appetizer*, salad dan *salad dressing*

3.2.3 Bekerja sama dalam team

3.2.4 Menyiapkan bahan, menyajikan dan menyimpan appetizer, salad dan salad dressing sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

3.2.5 Berkomunikasi yang efektif dan efisien

3.2.6 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tenang

4.2 Cermat

4.3 Hati-hati

4.4 Teliti

4.5 Taat azas

4.6 Terampil

4.7 Cekatan

4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai beban tugasnya

5.2 Kemampuan untuk menangani penggunaan metode dasar memasak.

5.3 Melaksanakan tugas menyiapkan *appetizer*, salad dan *salad dressing*

5.4 Ketetapan memilih dan menggunakan peralatan dan perlengkapan dan bahan yang tepat

5.5 Kemampuan menyiapkan makanan pembangkit selera yang disajikan panas dan dingin

5.6 Kemampuan menyiapkan dan menyajikan makanan pembangkit selera secara sehat, logis, berturutan dengan pennampilan yang artistik

KODE UNIT : **I.55HDR00.043.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan *Sandwich***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan *sandwich*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan menyajikan berbagai macam *sandwich*	1.1 Bahan-bahan dasar dipilih dari berbagai jenis roti. 1.2 Bahan-bahan atau bahan isian dipilih dan dikombinasikan sehingga sesuai dengan serasi dengan jenis dengan jenis *sandwich*. 1.3 *Sandwich* disajikan dengan menggunakan teknik pemolesan, pelapisan, penentuan porsi, pembentukan dan pemotongan. 1.4 Perlengkapan untuk pembakaran dan pemanasan dipilih secara tepat dan digunakan dengan benar. 1.5 *Sandwich* dan makanan pembangkit selera dihias dengan baik, disajikan dengan saus dan hidangan pengiring untuk menarik perhatian pelanggan.
2. Menerapkan perencanaan dan persiapan alur kerja	2.1 *Sandwich* disiapkan dan disajikan secara berurutan dan logis dalam jangka waktu yang dibutuhkan. 2.2 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih sesuai dengan persyaratan perusahaan.
3. Menyimpan *sandwich*	3.1 *Sandwich* disimpan secara benar untuk menjaga kesegaran dan mutu. 3.2 Sisa saus disimpan dibawah temperature dan kondisi yang tepat untuk menjaga kualitas dan digunakan secara efektif untuk meminimalkan pemborosan. 3.3 Kebersihan dasar dan persyaratan kesehatan dan keamanan diikuti dan diterapkan pada semua pekerjaan.

4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan menyiapkan s*andwich* dievaluasi. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan menyiapkan *sandwich* dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan dan menyajikan berbagai macam *sandwich*, menerapkan perencanaan alur kerja, menyimpan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pada perusahaan jasa penyedia makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Kompor

   2.1.2 *Salad bowl*

   2.1.3 *Container*/wadah

   2.1.4 *Chiller*

   2.1.5 *Blender machine*

   2.1.6 *Baloon whisk*

   2.1.7 Pisau

   2.1.8 *Oven*

   2.1.9 *Salamander*

   2.1.10 *Peeler*

   2.1.11 *Toaster*

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Alat tulis

   2.2.2 Buku resep masakan

   2.2.3 *Hand Towel*

   2.2.4 *Tissue*

   2.2.5 *Kitchen Tools*

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
      4.1.2 Kerjasama yang harmonis
      4.1.3 Pengetahuan dasar menyiapkan *sandwich*
      4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam menyiapkan *sandwich* pada perusahaan jasa penyedia makanan.
   1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja
   1.3 Harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.032.2 : Menyediakan Saran Ahli Tentang Makanan
   2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan Makanan
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan membaca dan mengaplikasikan buku resep sesuai kebijakan manajemen secara bertanggung jawab

3.1.2 Bahan penyajian *sandwich* diidentifikasi

3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi produk makanan

3.1.4 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya

3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan

3.1.6 Bahan baku pembuatan *sandwich*

3.1.7 Konsistensi kualitas produk makanan *sandwich*

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menyiapkan peralatan pembuatan *sandwich*.

3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk *sandwich*.

3.2.3 Bekerja sama dalam team. sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) Perusahaan

3.2.4 Berkomunikasi yang efektif dan efisien

3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tenang

4.2 Cermat

4.3 Hati-hati

4.4 Teliti

4.5 Taat azas

4.6 Terampil

4.7 Cekatan

4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai beban tugasnya

5.2 Kemampuan untuk menyiapkan *sandwich*

5.3 Melaksanakan tugas menyiapkan *sandwich*

5.4 Kemampuan memilih bahan-bahan dasar yang sesuai dengan

standar resep dan standard pembelian perusahaan

5.5 Kemampuan untuk mengidentifikasi peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk membuat *sandwich*

KODE UNIT : **I.55HDR00.044.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Kaldu dan Saus**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan kaldu dan saus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kaldu	1.1 Kombinasi rempah rempah dan Bumbu dipilih dan disiapkan sesuai standar resep. 1.2 Kaldu disiapkan dengan menggunakan rempah rempah dan bumbu yang tepat sesuai dengan spesifikasi resep. 1.3 Bahan yang tepat disiapkan sesuai dengan pedoman resep dan teknik pemotongan khusus yang tepat.
2. Menyiapkan saus	2.1 Berbagai saus panas dan dingin diproduksi. 2.2 Saus dibuat sesuai dengan standard resep dan sesuai kesukaan pelanggan. 2.3 Prosedur yang tepat diterapkan dalam mempersiapkan saus mentah dan saus yang dimasak guna pencapaian konsistensi mutu, rasa dan sesuai aturan kesehatan. 2.4 Beragam pengental saus digunakan secara tepat.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	3.1 Hasil kegiatan menyiapkan kaldu dan saus dievaluasi sesuai kebijakan manajemen/pimpinan. 3.2 Hasil evaluasi kegiatan menyiapkan kaldu dan saus dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan kaldu, menyiapkan saus, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pada perusahaan jasa penyedia makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Kompor

2.1.2 *Stock pot*

2.1.3 *Container*/wadah

2.1.4 *Chiller*

2.1.5 Sauce pot

2.1.6 *Soup boiler/kettle*

2.1.7 Pisau

2.1.8 *Oven*

2.1.9 *Ladle*

2.1.10 *Peeler*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Buku resep masakan

2.2.3 *Hand towel*

2.2.4 *Tissue*

2.2.5 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makandan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 *Personal hygiene*

4.1.2 Kerjasama yang harmonis

4.1.3 Pengetahuan dasar menyiapkan kaldu dan saus

4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep masakan

4.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam menyiapkan kaldu dan saus pada perusahaan jasa penyedia makanan.

1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja.

1.3 Harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.032.2 : Menyediakan saran ahli tentang makanan

2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan

2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan membaca dan mengaplikasikan buku resep sesuai kebijakan manajemen secara bertanggung jawab

3.1.2 Bahan penyajian kaldu dan saus diidentifikasi

3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *Hygiene* dan sanitasi produk makanan

3.1.4 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya

3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan

3.1.6 Bahan baku pembuatan kaldu dan saus

3.1.7 Konsistensi kualitas produk kaldu dan saus

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menyiapkan peralatan pembuatan kaldu dan saus

3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk kaldu dan saus sesuai SOP Perusahaan

3.2.3 Bekerja sama dalam team

3.2.4 Berkomunikasi yang efektif dan efisien

3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tenang

4.2 Cermat

4.3 Hati-hati

4.4 Teliti

4.5 Taat azas

4.6 Terampil

4.7 Cekatan

4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai beban tugasnya

5.2 Kemampuan untuk menyiapkan kaldu dan saus

5.3 Melaksanakan tugas menyiapkan kaldu dan saus

5.4 Kemampuan mengidentifikasi peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan.

5.5 Kemampuan menyiapkan jenis bumbu rempah dan bahan penyedap untuk membuat kaldu dan saus (yang panas dan yang dingin)

5.6 Kemampuan mengidentifikasi turunan (derifativas) dari saus panas dan sesuai standar perusahaan

5.7 Kemampuan menyiapkan dan menggunakan berbagai bahan secara tepat

KODE UNIT : **I.55HDR00.045.2**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Sup**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan sup.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi dan menggolongkan jenis sup	1.1 Berbagai jenis sup diidentifikasi dan digolongkan menurut penampilannya. 1.2 Semua jenis sup dibuat dengan berbahan dasar kaldu. 1.3 Sup jernih dibuat dari kaldu ayam, daging, ikan dan sayur-sayuran. 1.4. Sup kental dibuat dari kaldu yang ditambahkan pengental. 1.5 Pengental soup dibuat dari *roux, demiglace*, tepung kanji dan telur.
2. Menyiapkan sup dalam hidangan menu	2.1 Pemilihan bahan dipertimbangkan dengan benar menurut standard menu perusahaan. 2.2 Isian sup dibuat dari aneka daging, ikan atau sayuran. 2.3 Penghias hidangan sup dibuat dari bahan yang bias dimakan. 2.4 Sup disajikan dalam keadaan panas, namun ada pengecualian untuk sup dingin musim dingin di eropa (*gaspacho*).
3. Menyimpan sup dan persiapannya	3.1 Sup disimpan secara benar tanpa merusak mutu. 3.2 Sup disimpan dalam *chiller* atau *freezer* setelah melalui proses pendinginan sesuai standar *HACCP.* 3.3 Sup dipanaskan kembali untuk disajikan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	4.1 Hasil kegiatan menyiapkan sup dievaluasi sesuai kebijakan manajemen/pimpinan. 4.2 Hasil evaluasi menyiapkan sup dilaporkan kepada manajemen/ pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi dan menggolongkan jenis sup, menyiapkan sup dalam hidangan menu, menyimpan sup dan persiapannya, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pada perusahaan jasa penyedia makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Stock pot*
      2.1.3 *Container*/wadah
      2.1.4 *Chiller*
      2.1.5 Sauce pot
      2.1.6 *Soup boiler/kettle*
      2.1.7 Pisau
      2.1.8 *Oven*
      2.1.9 *Ladle*
      2.1.10 *Peeler*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis
      2.2.2 Buku resep masakan
      2.2.3 *Hand towel*
      2.2.4 *Tissue*
      2.2.5 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
      4.1.2 Kerjasama yang harmonis
      4.1.3 Pengetahuan dasar menyiapkan kaldu dan saus
      4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam menyiapkan sup pada perusahaan jasa penyedia makanan.
   1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja.
   1.3 Harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.032.2 : Menyediakan saran ahli tentang makanan
   2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan membaca dan mengaplikasikan buku resep sesuai kebijakan manajemen secara bertanggung jawab
      3.1.2 Bahan penyajian sup diidentifikasi
      3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya
      3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan
      3.1.6 Bahan baku pembuatan sup

3.1.7 Konsistensi kualitas produk sup

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menyiapkan peralatan pembuatan sup

3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk sup sesuai SOP perusahaan

3.2.3 Bekerja sama dalam team

3.2.4 Berkomunikasi yang efektif dan efisien 3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tenang

4.2 Cermat

4.3 Hati-hati

4.4 Teliti

4.5 Taat azas

4.6 Terampil

4.7 Cekatan

4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai beban tugasnya

5.2 Kemampuan untuk menyiapkan sup

5.3 Melaksanakan tugas menyiapkan sup

5.4 Kemampuan menyiapkan peralatan, perlengkapan, bahan serta pengental yang tepat

5.5 Kemampuan mengidentifikasi jenis-jenis sup sesuai dengan tekstur bahan utama serta temperatur penyajiannya

5.6 Kemampuan menetapkan jumlah porsi penyajian sup

5.7 Kemampuan menerapkan *Hazard Analyses and Critical Control Point* (HACCP)

KODE UNIT : **I.55HDR00.046.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Sayuran, Telur dan Makanan yang Terbuat dari Tepung**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan hidangan sayuran	1.1 Sayur-sayuran dalam musimnya dipilih sesuai dengan mutu, jumlah dan harga. 1.2 Sayur-sayuran dan kentang dipilih untuk menambah dan menyesuaikan jenis menu. 1.3 Jika diperlukan, saus dan bumbu penyerta dipilih yang sesuai standard menu perusahaan. 1.4 Kontrol porsi dilaksanakan untuk
2. Menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung	2.1 Beragam makanan yang terbuat dari tepung dipilih sesuai dengan resep standar. 2.2 Saus dan makanan penyerta dipilih sesuai dengan makanan yang mengandung tepung. 2.3 Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran.
3. Menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur	3.1 Beragam makanan dari telur disiapkan dan disajikan sesuai dengan resep perusahaan. 3.2 Saus dan bumbu penyerta dipilih yang cocok untuk telur. 3.3 Telur digunakan dalam berbagai istilah yang digunakan termasuk, mencampur, membalut, menata, melapisi, menghias, melarutkan, mengkilatkan, mengklarifikasi, menghias dan mengentalkan. 3.4 Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran.
4. Menyimpan sayur-sayuran, telur dan makanan yang	4.1 Telur segar dan yang sudah diproses, sayur-sayuran dan bahan makanan yang terbuat dari tepung disimpan secara

mengandung pati	benar sesuai dengan standar perusahaan. 4.2 Penyimpanan disesuaikan dengan kebutuhan
5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	5.1 Hasil kegiatan menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung dievaluasi sesuai kebijakan manajemen/pimpinan. 5.2 Hasil evaluasi kegiatan menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan hidangan sayuran, menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung, menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur, menyimpan sayursayuran, telurdanmakanan yang mengandung pati, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pada perusahaan jasa penyedia makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Kompor

   2.1.2 *Stock pot*

   2.1.3 *Container*/wadah

   2.1.4 *Chiller*

   2.1.5 Sauce pot

   2.1.6 *Soup boiler/kettle*

   2.1.7 Pisau

   2.1.8 *Deep Frying*

   2.1.9 *Ladle*

   2.1.10 *Peeler*

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Buku resep masakan

2.2.3 *Hand towel*

2.2.4 *Tissue*

2.2.5 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 entang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 *Personal hygiene*

4.1.2 Kerjasama yang harmonis

4.1.3 Pengetahuan dasar menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung

4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep masakan

4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung pada perusahaan jasa penyedia makanan.

1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.032.2 : Menyediakan saran ahli tentang makanan

2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan

2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan membaca dan mengaplikasikan buku resep sesuai kebijakan manajemen secara bertanggung jawab

3.1.2 Bahan penyajian sayuran ,telur dan makanan yang terbuat dari tepung diidentifikasi

3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi produk makanan

3.1.4 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai ala tmasak dan peruntukannya

3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan.

3.1.6 Bahan baku penyajian sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung

3.1.7 Konsistensi kualitas produk sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menyiapkan peralatan penyajian sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung

3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

3.2.3 Bekerja sama dalam team

3.2.4 Berkomunikasi yang efektif dan efisien

3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tenang

4.2 Cermat

4.3 Hati-hati

4.4 Teliti

4.5 Taat azas

4.6 Terampil

4.7 Cekatan

4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai beban tugasnya

5.2 Kemampuan untuk menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung

5.3 Melaksanakan tugas menyiapkan sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung

5.4 Kemampuan mengidentifikasi peralatan dan perlengkapan yang tepat untuk menyiapkan sayuran, telor dari makanan yang terbuat dari tepung

5.5 Kemampuan mengidentifikasi kualitas bahan sayur-sayuran, telor dan bahan makanan yang terbuat dari tepung sesuai standar pembelian perusahaan

5.6 Ketepatan suhu yang sesuai untuk menyimpan makanan sayuran, telor dan makanan yang terbuat dari tepung

5.7 Kemampuan menjelaskan kegunaan telor dengan berbagai istilah yang digunakan

KODE UNIT : **I.55HDR00.047.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Memasak Unggas dan Binatang Buruan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih dan membeli daging unggas dan daging binatang buruan	1.1 Berbagai jenis daging unggas dan binatang buruan diidentifikasi secara benar. 1.2 Daging unggas dan binatang buruan dipilih sesuai dengan penilaian mutu yang benar dan kontrol porsi.
2. Menyiapkan dan menyajikan daging unggas dan binatang buruan	2.1 Teknik manyiapkan daging ungags didemonstrasikan dan digunakan secara benar. 2.2 Teknik persiapan daging binatang buruan berbeda dengan daging unggas didemonstrasikan dan digunakan secara benar. 2.3 Daging unggas dan binatang buruan disiapkan dan dimasak sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.4 Penyajian daging unggas dan daging binatang buruan sesuai dengan standar perusahaan dan mencakup namun tidak terbatas pada pemotongan, pengirisan secara
3. Menangani dan menyimpan daging unggas dan binatang buruan	3.1 Kondisi penyimpanan dan temperature optimum untuk daging unggas dan binatang buruan dimonitor. 3.2 Daging unggas dan binatang buruan ditangani secara efisien untuk meminimalkan resiko pembusukan makanan dan kontaminasi. 3.3 Jika beku, daging unggas dan/atau binatang buruan dilumerkan secara benar sesuai standard *Hazard Analyses and Critical Control Point* 3.4 Standar tinggi kesehatan dipraktek untuk meminimalkan resiko kontaminasi silang dan pembusukan makanan.

4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	4.1 Hasil kegiatan menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan dievaluasi sesuai kebijakan manajemen/pimpinan. 4.2 Hasil evaluasi menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan dilaporkan kepada manajemen/

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk memilih dan membeli daging unggas dan daging binatang buruan, menyiapkan dan menyajikan daging ungags dan binatang buruan, menangani dan menyimpan daging unggas dan binatang buruan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pada perusahaan jasa penyedia makanan.

1.2 Termasuk namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini.

2.1.1 Membuang tulang.

2.1.2 Pengisian.

2.1.3 Pemotongan sehingga tidak bertulang.

2.1.4 Penggulungan dan pengikatan.

2.1.5 Mengolesi minyak.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Kompor

2.1.2 *Stock pot*

2.1.3 *Container*/wadah

2.1.4 *Chiller*

2.1.5 *Sauce pot*

2.1.6 *Soup boiler/kettle*

2.1.7 Pisau

2.1.8 *Deep frying*

2.1.9 *Ladle*

2.1.10 *Peeler*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Buku resep masakan

2.2.3 *Hand towel*

2.2.4 *Tissue*

2.2.5 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 entang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 *Personal hygiene*

4.1.2 Kerjasama yang harmonis

4.1.3 Pengetahuan dasar menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan

4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep masakan

4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan pada perusahaan jasa penyedia makanan.

1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.032.2 : Menyediakan saran ahli tentang makanan
   2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan membaca dan mengaplikasikan buku resep sesuai kebijakan manajemen secara bertanggung jawab
      3.1.2 Bahan memasak unggas dan binatang buruan diidentifikasi
      3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya
      3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan
      3.1.6 Bahan baku penyajian unggas dan binatang buruan
      3.1.7 Konsistensi kualitas produk unggas dan binatang buruan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyiapkan peralatan
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk unggas dan binatang buruan sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan
      3.2.3 Bekerja sama dalam team
      3.2.4 Berkomunikasi yang efektif dan efisien
      3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tenang
   4.2 Cermat
   4.3 Hati-hati
   4.4 Teliti

4.5 Taat azas

4.6 Terampil

4.7 Cekatan

4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai beban tugasnya

5.2 Kemampuan untuk menyiapkan unggas dan binatang buruan

5.3 Melaksanakan tugas menyiapkan unggas dan binatang buruan

5.4 Kemampuan menyiapkan dan menggunakan peralatan dan perlengkapan yang tepat untuk menyiapkan dan memasak unggas dari binatang buruan

5.5 Kemampuan mengidentifikasi berbagai jenis daging unggas dan binatang buruan secara benar untuk kualitas sesuai standar pembelian

5.6 Kemampuan melakukan teknik membersihkan daging unggas dan binatang buruan, termasuk dalam *boning, stuffing, cutting, rolling,* bosting serta penerapan metode memasak yang tepa.

5.7 Kemampuan melakukan pelumeran (tawing) dari daging unggas dan binatang buruan yang masih beku sesuai standar *Hazard and Critical Control Point* (HACCP).

KODE UNIT : **I.55HDR00.048.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Memasak *Seafood***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan memasak *seafood*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi, memilih dan menyimpan *seafood*	1.1 *Seafood* dipilih sesuai dengan mutu, musim yang ada dan persyaratan untuk jenis-jenis menu tertentu. 1.2 Hasil-hasil dari berbagai tipe *seafood* diperkirakan secara akurat. 1.3 *Seafood* yang masih hidup dimana digunakan dirawat dan dibunuh dengan cara yang tidak kejam dan manusiawi. 1.4 *Seafood* ditangani secara sehat dan disimpan secara benar sesuai standard perusahaan. 1.5 *Seafood* dilumerkan secara benar untuk memastikan mutu, kebersihan dan gizi maksimum. 1.6 Dimana berlaku, stempel tanggal dan kode diperiksa untuk memastikan control mutu.
2. Menyiapkan dan memasak ikan dan kerang-kerangan	2.1 Ikan dibersihkan, dikeluarkan isi perut dan dipotong secara benar dan efisien sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Kerang-kerangan dan jenis *seafood* lain dibersihkan dan disiapkan secara benar sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 *Seafood* dimasak sesuai dengan standar perusahaan dengan menggunakan berbagai metode masak-memasak. 2.4 Kontrol porsi yang tepat digunakan untuk meminimalkan kemubaziran.
3. Menyiapkan saus untuk *seafood*	3.1 Saus disiapkan sesuai dengan resep standar dansebagaimana dibutuhkan untuk menyertai jenis menu. 3.2 Kebersihan dasar,peraturan dan persyaratan kesehatan serta keamanan diikuti dan diterapkan pada semua pekerjaan.

4. Memilih penggunaan piring untuk penyajian, teknik dan metode menghias makanan	4.1 Penyajian piring dan teknik penghias hidangan dipilih dan digunakan sesuai dengan resep dan standar perusahaan. 4.2 Pelayanan dilaksanakan sesuai dengan metode dan standar perusahaan. 4.3 Kontrol porsi yang akurat dilaksanakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi, memilih dan menyimpan *seafood*, menyiapkan dan memasak ikan dan kerang-kerangan, menyiapkan saus untuk *seafood*, memilih piring untuk penyajian, teknik dan metode menghias makanan, mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan pada perusahaan jasa penyedia makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Kompor

   2.1.2 *Stock pot*

   2.1.3 *Container*/wadah

   2.1.4 *Chiller*

   2.1.5 Sauce pot

   2.1.6 *Soup boiler/kettle*

   2.1.7 Pisau

   2.1.8 *Deep frying*

   2.1.9 Pencabutduri

   2.1.10 *Oyster opener*

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Alat tulis

   2.2.2 Buku resep masakan

   2.2.3 *Hand towel*

   2.2.4 *Tissue*

   2.2.5 *Kitchen tool*

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan.
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/ VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
      4.1.2 Kerjasama yang harmonis
      4.1.3 Pengetahuan dasar menyiapkan dan memasak *seafood*
      4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam menyiapkan dan memasak *seafood* pada perusahaan jasa penyedia makanan.
   1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja Harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.032.2 : Menyediakan saran ahli tentang makanan
   2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan membaca dan mengaplikasikan buku resep sesuai kebijakan manajemen secara bertanggung jawab
      3.1.2 Bahan memasak *seafood* diidentifikasi
      3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya
      3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan
      3.1.6 Bahan baku penyajian *seafood*
      3.1.7 Konsistensi kualitas produk *seafood*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyiapkan peralatan
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk *seafood* sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan
      3.2.3 Bekerja sama dalam team
      3.2.4 Berkomunikasi yang efektif dan efisien
      3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tenang
   4.2 Cermat
   4.3 Hati-hati
   4.4 Teliti
   4.5 Taat azas
   4.6 Terampil
   4.7 Cekatan
   4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai beban tugasnya
   5.2 Kemampuan untuk menyiapkan dan memasak *seafood*

5.3 Melaksanakan tugas menyiapkan dan memasak *seafood* Kemampuan menyiapkan peralatan dan perlengkapan memasak yang benar

5.4 Kemampuan mengidentifikasi jenis-jenis *seafood* dan kualitas seafood sesuai dengan menu perusahaan

5.5 Kemampuan untuk mendemontrasikan berbagai jenis potongan *seafood* sesuai kebutuhan menu (*filleting, darne, troncon, gonjon, supreme*, dan lain lain)

5.6 Kemampuan mendemonstrasikan metode memasak yang benar sesuai jenis hidangan *seafood* yang disiapkan

KODE UNIT : **I.55HDR00.049.2**

JUDUL UNIT : **Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan denganpengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan menyiapkan daging.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi daging	1.1 Potongan daging babi, domba, sapi dan sapi muda primer, skunder dan yang sesuai dengan porsi diidentifikasi sesuai dengan potongan daging standar Indonesia. 1.2 Sisa-sisa daging digunakan untuk meminimalkan pemborosan da nmenjaga mutu sesuai aturan perusahaan. 1.3 Pemotongan dengan biaya murah dan produk daging dipilih sesuai aturan perusahaan.
2. Memilih pemasok dan membeli daging	2.1 Pemasok terbaik dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga sesuai dengan persyaratan perusahaan dan kemampuannya untuk memenuhinya. 2.2 Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan.
3. Menyiapkan dan menyajikan potongan daging	3.1 Potongan daging disajikan sesuai dengan porsi yang tepat sesuai dengan kebutuhan menu. 3.2 Beragam porsi potongan daging primer dan sekunder disiapkan dan disajikan sesuai dengan spesifikasi resep standar. 3.3 Cairan bumbu rendaman yang tepat disiapkan jika perlu dan digunakan secara benar dengan berbagai potongan
4. Mengidentifikasi dan menyiapkan daging dan isi perut	4.1 Beragam jenis organ perut yang dapat dimakan dan “bagian daging yang berbeda” disiapkan sesuai dengan resep standar. 4.2 Penyimpanan isi perut daging di *chiller/freezer* dibutuhkan perhatian lebih sesuai standar *Hazard Analyses and Critical Control Point* (HACCP).

5. Menyimpan dan menuakan daging	5.1 Daging segar dan daging *cryovac* disimpan secara benar sesuai dengan peraturan kesehatan. 5.2 Daging segar dan daging *cryovac* dituakan untuk menjaga mutu dan kesegaran. 5.3 Daging beku disegarkan secara benar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi daging, memilih pemasok dan membeli daging, menyiapkan dan menyajikan potongan daging, mengidentifikasi dan menyiapkan daging dan isi perut, menyimpan dan menuakan daging pada perusahaan jasa penyedia makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Stock pot*
      2.1.3 *Container*/wadah
      2.1.4 *Chiller*
      2.1.5 Sauce pot
      2.1.6 *Soup boiler/kettle*
      2.1.7 *Boning knife*
      2.1.8 *Sharpener knife*
      2.1.9 *Bone saw machine*
      2.1.10 *Portion knife*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis
      2.2.2 Buku resep masakan
      2.2.3 *Hand towel*

2.2.4 *Tissue*

2.2.5 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
      4.1.2 Kerjasama yang harmonis
      4.1.3 Pengetahuan dasar mengidentifikasi dan menyiapkan daging
      4.1.4 Kebijakandanperaturanperusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar *chart* daging Amerika, Australia dan lokal
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam mengidentifikasi dan menyiapkan daging pada perusahaan jasa penyedia makanan.
   1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja Harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.032.2 : Menyediakan saran ahli tentang makanan
   2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan membaca dan mengaplikasikan buku resep sesuai kebijakan manajemen secara bertanggung jawab

3.1.2 Mengenal dan mengidentifikasi aneka chart daging Amerika, Australia dan lokal

3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi produk daging

3.1.4 Prinsip dasar portioning daging

3.1.5 Konsisten sikualitas *portioning* dan *yielding* produk

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menyiapkan peralatan

3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk daging sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

3.2.3 Bekerjasa madalam team

3.2.4 Berkomunikasi yang efektif dan efisien

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tenang

4.2 Cermat

4.3 Hati-hati

4.4 Teliti

4.5 Taat azas

4.6 Terampil

4.7 Cekatan

4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai beban tugasnya

5.2 Kemampuan untuk menyiapkan daging *portioning*

5.3 Kemampuan untuk menyiapkan peralatan dan perlengkapan untuk memasak daging

5.4 Kemampuan untuk mengidentifikasi/mengenali berbagai bentuk potongan daging/ *meat chart* Amerika, Australia dan Indonesia

5.5 Kemampuan mendemontrasikan metode memasak sesuai kebutuhan menu standard perusahaan

5.6 Kemampuan menjelaskan tujuan daging sebelum dimasak perlu dituakan (*aging*)

KODE UNIT : **I.55HDR00.050.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Makanan *Dessert* yang Disajikan Panas dan Dingin**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan makanan *dessert* yang disajikan panas dan dingin.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat makanan penutup	1.1 Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan peraturan resep. 1.2 Makanan penutup dibuat sesuai dengan standar dan resep perusahaan dan cocok digunakan di beragam menu dan usaha jasa boga. 1.3 Beragam bahan/ramuan digunakan secara kreatif untuk membuat makanan penutup yang panas, dingin dan beku.
2. Menghias, menentukan porsi dan menyajikan makanan penutup	2.1 Makanan penutup dihias dengan tepat untuk meningkatkan penyajian. 2.2 Makanan penutup ditentukan porsinya sesuai dengan standar perusahaan.
3. Menyiapkan saus manis	3.1 Jenis saus manis dibuat sesuai dengan konsistensi yang diinginkan dan aroma yang tepat sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Berbagai bahan-bahan pengental yang cocok untuk saus manis sesuai dengan standar perusahaan. 3.3 Saus disimpan untuk mendapatkan karakteristik yang diinginkan.
4. Menyiapkan makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi	4.1 Aroma dan susunan penghias hidangan sesuai dengan pelengkap makanan penutup tertentu. 4.2 Makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi digunakan untuk meningkatkan rasa serta susunan dan keseimbangan.

5. Menyimpan makanan penutup	5.1 Makanan penutup disimpan dibawah temperatur yang tepat dan dibawah kondisi yang cocok untuk menjaga mutu, kesegaran dan ketertarikan pelanggan. 5.2 Kemasan harus sesuai untuk pengawetan rasa, penampilan dan karakteristik makanan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan dan membuat makanan penutup, menghias, mementukan porsi dan menyajkan makanan penutup, menyiapkan saus manis, menyiapkan makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi, menyimpan makanan penutup pada perusahaan jasa penyedia makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Kompor

   2.1.2 *Mixer dought*

   2.1.3 *Container*/wadah

   2.1.4 *Chiller*

   2.1.5 *Sauce pot*

   2.1.6 *Soup boiler/kettle*

   2.1.7 Pisau

   2.1.8 *Deep frying*

   2.1.9 *Baloon whisk*

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Alat tulis

   2.2.2 Buku resep masakan

   2.2.3 *Hand towel*

   2.2.4 *Tissue*

   2.2.5 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
      4.1.2 Kerja sama yang harmonis
      4.1.3 Pengetahuan dasar menyiapkan dan memasak *dessert*
      4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam menyiapkan dan memasak *dessert* pada perusahaan jasapenyedia makanan.
   1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja Harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.032.2 : Menyediakan saran ahli tentang makanan
   2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan membaca dan mengaplikasikan buku resep sesuai kebijakan manajemen secara bertanggung jawab

3.1.2 Bahan memasak *dessert* diidentifikasi

3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi produk makanan

3.1.4 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya

3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan

3.1.6 Bahan baku penyajian

3.1.7 Konsistensi kualitas produk

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menyiapkan peralatan

3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk *dessert* sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

3.2.3 Bekerjasama dalam team

3.2.4 Berkomunikasi yang efektif dan efisien

3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tenang

4.2 Cermat

4.3 Hati-hati

4.4 Teliti

4.5 Taat azas

4.6 Terampil

4.7 Cekatan

4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai beban tugasnya

5.2 Kemampuan untuk menyiapkan dan memasak *dessert*

5.3 Melaksanakan tugas menyiapkan dan memasak *dessert*

5.4 Kemampuan mengidentifikasi jenis peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk menyiapkan *dessert*

5.5 Ketepatan suhu penyajian untuk dessert yang disajikan panas dan dingin

5.6 Kemampuan mendemonstrasikan cara menghias/mendekorasi *dessert* yang disajikan panas dan dingin untuk meningkatkan rasa, susunan dan keseimbangan penyajian dessert yang disajikan panas dan dingin

KODE UNIT : **I.55HDR00.051.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan *Pastry*, Kue dan Makanan yang Mengandung Ragi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan, menghias dan menyajikan *pastry*	1.1 Mesin-mesin peralatan dan perlengkapan memasak dipilih, disiapkan dan di gunakan untuk memenuhi persyaratan. 1.2 Bahan-bahan dipilih, diukur dan ditakar dan ditempatkan pada suhu yang tepat sesuai dengan persyaratan standar dari resep dan praktek perusahaan. 1.3 Beragam roti, kue dan produk roti dan kue dibuat sesuai dengan standar perusahaan, dan mencakup tetapi tidak terbatas pada *short*, *puff*, manisan, *choux dough* beserta produk-produknya. 1.4 Pemilihan selai/bahan pengisi (*fillings*) disiapkan sesuai dengan rasa yang diinginkan dan kekentalan yang tepat dan dillakukan dengan jumlah yang tepat sesuai dengan spesifikasi dan
2. Menyiapkan dan membuat kue dan makanan yang mangandung ragi	2.1 Kue dan kue bolu disiapkan menurut aturan resep dan dipanggang hingga berwarna, struktur remah dan kelembaban yang tepat. 2.2 Pemilihan selai/bahan pengisi (*fillings*) disiapkan sesuai dengan rasa yang diinginkan dan kekentalan yang tepat dan dillakukan dengan jumlah yang tepat sesuai dengan spesifikasi dan standar resep perusahaan. 2.3 Kue-kue disusun, sisi-sisi dan bagian atasnya ditutupi atau dilapisi hingga seluruh permukaannya rata, lurus dan halus atau menurut aturan resep.

	2.4 Kue-kue dihias dengan indah untuk memaksimalkan minat pelanggan dan sesuai dengan standar pembentukan. 2.5 Bahan-bahan dipilih, diukur dan ditakar dan ditempatkan pada suhu yang tepat sesuai dengan persyaratan standar dari resep dan praktek perusahaan. 2.6 Adonan disiapkan dan didiamkan pada bentuk dan kekentalan yang tepat dan dipanggang menurut aturan resep dan praktek perusahaan. 2.7 Produk-produk bakeri dipanggang pada suhu tertentu hingga tercapai warna, tekstur dan tingkat kelembaban yang tepat.
3. Menentukan porsi dan menyimpan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi	3.1 Perlengkapan dan *crockery* yang tepat untuk diperlihatkan dan penyajian dipilih, disiapkan dan digunakan dengan cara yang higienis. 3.2 Makanan penutup dihias secara tepat dan bergaya untuk mempercantik penampilan. Porsi makanan penutup ditentukan munurut standar perusahaan. Ukuran, warna serta bentuk dari *crockery* dan *glassware* dipilih untuk makanan penutup.
4. Menyimpan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi	4.1 Semua kue disimpan pada suhu dan kondisi yang tepat untuk menjaga kualitas dan memperpanjang umur/daya tahan kue. 4.2 Membungkus dengan benar untuk menjaga kesegaran dan karakteristik rasa saat dimakan. 4.3 Dasar kebersihan dan peraturan-Peraturan serta persyaratan yang Berhubungan dengan kesehatan Dan keselamatan kerja dipenuhi dan diterapkan dalam semua pekerjaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk Menyiapkan, menghias dan menyajikan *pastry,* menyiapkan dan membuat kue dan makanan

yang mangandung ragi, Menentukan porsi dan menyimpan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi, Menyimpan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi pada perusahaan jasa penyedia makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   1.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Mixer dought*
      2.1.3 *Container*/wadah
      2.1.4 *Chiller*
      2.1.5 *Sauce pot*
      2.1.6 *Soup boiler/kettle*
      2.1.7 Pisau
      2.1.8 *Deep frying*
      2.1.9 *Baloonwhisk*
   1.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis
      2.2.2 Buku resep masakan
      2.2.3 *Hand towel*
      2.2.4 *Tissue*
      2.2.5 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*

4.1.2 Kerjasama yang harmonis

4.1.3 Pengetahuan dasar menyiapkan dan memasak *dessert*

4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep masakan

4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam menyiapkan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi pada perusahaan jasa penyedia makanan.

1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.032.2 : Menyediakan saran ahli tentang makanan

2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan

2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan membaca dan mengaplikasikan buku resep sesuai kebijakan manajemen secara bertanggung jawab

3.1.2 Bahan memasak *pastry,* kue dan makanan yang mengandung ragi diidentifikasi

3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi produk makanan

3.1.4 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya

3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan

3.1.6 Bahan baku penyajian

3.1.7 Konsistensi kualitas produk

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menyiapkan peralatan

3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk *Pastry,* kue dan makanan yang mengandung ragi sesuai SOP perusahaan

3.2.3 Bekerja sama dalam *team*

3.2.4 Berkomunikasi yang efektif dan efisien

3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tenang

4.2 Cermat

4.3 Hati-hati

4.4 Teliti

4.5 Taat azas

4.6 Terampil

4.7 Cekatan

4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai beban tugasnya

5.2 Kemampuan untuk menyiapkan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi

5.3 Melaksanakan tugas menyiapkan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi

5.4 Kemampuan untuk mengidentifikasi perbedaan antara kue (*cake*), *pastry* dan makanan yang mengandung ragi

5.5 Ketepatan peralatan perlengkapan dan bahan yang dipakai untuk menyiapkan kue, *pastry* dan makanan yang mengandung ragi

5.6 Kemampuan mendemonstrasikan berbagai produk kue, *pastry* dan makanan yang mengandung ragi sesuai *standard* perusahaan

5.7 Kemampuan mengidentifikasi kualitas dan mutu produk kue, *pastry* dan makanan yang mengandung ragi sesuai dengan standard perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.052.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Menyiapkan Makanan Untuk *Buffet***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan danm menyiapkan makanan untuk *buffet*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan tata letak *buffet*	1.1 Prasmanan dirancang, sesuai dengan instruksi oleh perusahaan dan/atau persyaratan pelangan. 1.2 Biaya prasmanan dihitung sesuai dengan peraturan pelaporan perusahaan. 1.3 Dimana praktis, ragam bagian inti prasmanan dan dekorasi diorganisasikan. 1.4 Pilihan yang bagus untuk ukuran, warna, bentuk dari *crockery*, keramik dan *glassware* dipilih untuk memastikan penampilan yang menarik.
2. Menyiapkan dan membuat makanan untuk *buffet*	2.1 Metode masak-memasak yang tepat untuk *buffet* digunakan untuk menyiapkan daging, daging ayam, *seafood* dan makanan lainnya. 2.2 *Salad* dan *cold cuts platter* disiapkan menurut standar perusahaan. 2.3 Jenis-jenis *buffet* dilapisidengan agar-agar jika diperlukan, sesuai dengan standar perusahaan. 2.4 Saus dan penghias hidangan dibuat sesuaiuntuk item-item prasmanan 2.5 Kontrol porsi diterapkan untuk minimalkan kemubaziran dan maksimalkan keuntungan. 2.6 Makanan dihias untuk meraih kepuasan maksimum dari pelanggan. 2.7 Makanan manis yang cocok untuk Penyajian *buffet* disiapkan dan dibuat dengan menggunakan resep standar.
3. Menampilkan makanan *buffet*	3.1 Makanan *buffet* ditampilkan artistic untukmenciptakan ketertarikan pelanggan.

	3.2 Pengaturan meja serasi untuk tampilan *Buffet* Makanan *buffet* dan layanan Ditampilkan sesuai dengan standard. perusahaan.
4. Menyajikan *buffet* dengan cara yang sehat dan aman	4.1 *Buffet* ditampilkan secara sehat dan benar pada temperatur yang aman sebelum dan sesudah waktu layanan. 4.2 Kelebihan makanan dimanfaatkan kembali dengan cara higienis untuk meminimalkan pembuangan makanan. 4.3 Dasar kebersihan serta peraturan dan persyaratan yang berkaitan dengan kesehatan dan keselamatan pekerjaan dilengkapi dan diterapkan pada semua pekerjaan.
5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan merencanakan dan menyiapkan makanan untuk buffet dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan. 5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan merencanakan dan menyiapkan makanan buffet dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk merencanakan tat letak *buffet*, menyiapkan dan membuat makanan untuk *buffet*, menyiapkan dan membuat *sweets* (manisan) untuk *buffet*, menyimpan jenis-jenis *buffet* pada perusahaan jasa penyedia makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Meja *Buffet*

   2.1.2 *Chaving Dish*

   2.1.3 *Container*/wadah

   2.1.4 *Food Stand*

   2.1.5 *Serving spoon and forkt*

   2.1.6 *Soup Ladle*

   2.1.7 *Soup Turine*

2.1.8 *Plates*

2.1.9 *Cutleries*

2.1.10 *Centre pieces*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Buku menu

2.2.3 *Napkins*

2.2.4 *Tissue*

2.2.5 Asbak

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 *Personal hygiene*

4.1.2 Kerjasama yang harmonis

4.1.3 Pengetahuan dasar menyiapkan *buffet*

4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep masakan

4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam menyiapkan *Buffet* pada perusahaan jasa penyedia makanan.

1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan
   2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan membaca dan mengaplikasikan buku menu sesuai kebijakan manajemen secara bertanggung jawab
      3.1.2 Peralatan dan perlengkapan *buffe*t diidentifikasi
      3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya
      3.1.5 Prinsip penyajian makanan untuk *buffe*t
      3.1.6 Kontrol porsi makanan untuk *buffet*
      3.1.7 Konsistensi kualitas produk *buffet*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Merencanakan buffet dan tema buffet
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk *buffet s*esuai SOP perusahaan
      3.2.3 Bekerja sama dalam team
      3.2.4 Berkomunikasi yang efektif dan efisien
      3.2.5 Mengorganisir pelayanan makanan *buffet*
      3.2.6 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tenang
   4.2 Cermat
   4.3 Hati-hati
   4.4 Teliti

4.5 Taat azas

4.6 Terampil

4.7 Cekatan

4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai beban tugasnya

5.2 Kemampuan untuk menyiapkan *buffet* sesuai SOP perusahaan

5.3 Melaksanakan tugas merencanakan dan menyiapkan *buff*et

5.4 Keampuan merancang *lay-out* sesuai dengan jenis buffet dan peralatannya

5.5 Kemampuan merancang menu untuk buffet

5.6 Kemampuan menyiapkan kebutuhan bahan, menghitung harga pokok dan harga jual untuk jenis buffet yang disiapkan

5.7 Kemampuan untuk bekerja sama dalam team, berkomunikasi secara efektif dan efisien peserta mengorganisasikan pelayanan makanan buffet

5.8 Kemampuan untuk mengevaluasi pelaksanaan buffet dan membuat laporan tentang pelaksanaan buffet

KODE UNIT : **I.55HDR00.053.2**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan denganpengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan prosedur keselamatan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan	1.1 Bahaya yang ditimbulkanoleh zat biologi, diidentifikasi dan dicatat. 1.2 Bahaya yang ditimbulkan oleh bahan Fisika di identifikasi dan dicatat. 1.3 Bahaya yang ditimbulkan oleh zat kimia, Diidentifikasi dan dicatat. 1.4 Keamanan makanan dilakukan sesuai standard perusahaan.
2. Mengidentifikasi *point Control* penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode *HACCP.*	2.1 Titik rawan makanan di awasi dan di identifikasi seksama sesuai metode *HACCP.* 2.2 Proses alur kerja produksi makanan dan dipersiapkan sesuai rencana sesuai metode *HACCP.*
3. Melaksanakan rencana *HACCP* perusahaan	3.1 Produksi makanan sesuai dengan spesifikasi keselamatan makanan yang berdasarkan metode *HACCP* dipilih, ditetapkan dan dilakukan. 3.2 Proses alur produksi makanan diikuti Sesuai rencana *HACCP* perusahaan. 3.3 Ketepatan pencatatan data dimonitor dan dikoreksi sesuai standard perusahaan. 3.4 Validasi audit internal dan eksternal Metode *HACCP* perusahaan dilaksanakan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan	4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan keselamatan dan keamanan makanan dievaluasi dan dilaporkan kepada manajemen/ pimpinan. 4.2 Hasil evaluasi kegiatan keselamatan dan Keamanan makanan dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan, mengidentifikasi *point control* penting dalam *system* produksi makanan dengan menggunakan metode *HACCP*, melaksanakan rencana *HACCP* perusahaan, mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan pada perusahaan jasa penyedia makanan.

1.2 Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan.

1.2.1 Bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi seperti bakteri, jamur, ragi, virus, dll.

1.2.2 Bahaya yang ditimbulkan oleh bahan fisika seperti pecahan kaca, *metal*/logam, paku, rambut, benang, kawat, dll.

1.2.3 Bahaya yang ditimbulkan oleh zat kimia seperti *chemical* pembersih, *grease cutter*, pembersih lantai, dll.

1.3 Poin-poin control dalam system produksi makanan diidentifikasi termasuk.

1.3.1 Pembelian, pengiriman & penyimpanan.

1.3.2 Persiapan dan pemasakan.

1.3.3 Pendinginan & penyimpanan.

1.3.4 Penaganan atau penyajian.

1.3.5 Pemanasan kembali.

1.4 Perencanaan metode *HACCP.*

1.4.1 Menyiapkan makanan sesuai dengan spesifikasi keamanan makanan

1.4.2 Mengikuti proses *flow chart.*

1.4.3 Menyimpan catatan yang sesuai.

1.4.4 Memonitor poin control penting.

1.4.5 Mengambil tindakan koreksi.

1.5 Proses alur produksi makanan

1.5.1 Pembelian, penerimaan dan penyimpanan.

1.5.2 Persiapan dan pemasakan.

1.5.3 Pendinginan, pelembaban, pemanasan kembali.

1.5 4 Penyajian.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Thermometer control injection*

2.1.2 Buku panduan *metode HACCP*

2.1.3 *Container*/wadah

2.1.4 *Pocket thermometer*

2.1.5 *Hand sanitizer*

2.1.6 *Micro clean*

2.1.7 Sarung tangan

2.1.8 *Cleaning tools*

2.1.9 *Chiller*

2.1.10 *Freezer*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 *Napkins*

2.2.3 *Alcohol tissue*

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 *Personal hygiene*

4.1.2 Kerjasama yang harmonis

4.1.3 Pengetahuan dasar metode *HACCP*

4.1.4 Kebijakan dan peraturan perusahaan

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep masakan

4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Pengetahuan dan keterampilan yang terkait dalam perencanaan Keselamatan makanan pada perusahaan jasa penyedia makanan.
   1.2 Sikap dalam bekerja, *personal hygiene* dari setiap karyawan yang bekerja harus mengikuti standar operasi prosedur perusahaan Yang berlaku.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan
   2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.3 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan
   2.4 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
   2.5 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.6 I.55HDR00.067.2 : Mengembangkan rencana keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan keamanan makanan sesuai kebijakan manajemen
      3.1.2 Metode *HACCP* tentang produksi makanan
      3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga *Hygiene* dan sanitasi Produk makanan
      3.1.4 Rencana *HACCP* perusahaan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Merencanakan metode *HACCP* perusahaan
      3.2.2 Mengidentifikasi tingkat bahaya dan resiko yang ditimbulkan
      3.2.3 Bekerja sama dalam *team*
      3.2.4 Berkomunikasi yang efektif dan efisien
      3.2.5 Melakukan identifikasi titik rawan dalam system produksi makanan

3.2.6 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tenang
   4.2 Cermat
   4.3 Hati-hati
   4.4 Teliti
   4.5 Taat azas
   4.6 Terampil
   4.7 Cekatan
   4.8 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing sesuai beban tugasnya
   5.2 Kemampuan untuk melakukan perencanaan metode *HACCP* sesuai SOP Perusahaan
   5.3 Melaksanakan tugas merencanakan dan menyiapkan metode *HACCP*
   5.4 Kemampuan mengidentifikasi bahaya dan resiko yang ditimbulkan oleh zat biologi, bahan fisik dan zat kimia
   5.5 Ketepatan memilih, menetapkan dan melakukan spesifikasi keselamatan makanan berdasarkan metode *HACCP*
   5.6 Kemampuan melaksanakan audit internal dan eksternal metode *HACCP*
   5.7 Kemampuan mengevaluasi dan membuat laporan hasil melaksanakan kegiatan keselamatan dan keamanan makanan berdasarkan metode *HACCP* perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.054.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Menyajikan Makanan Pola Diet**

DESKRIPSI UNIT : Unitkompetensiini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan menyajikan makanan pola diet.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengawetkan bahan	1.1 Metode penyimpanan dan pengawetan untuk berbagai bahan makanan diidentifikasi dan diterapkan sesuai dengan peraturan kesehatan. 1.2 Metode pengawetan makanan digunakan dengan mempertimbangkan aspek nilai gizi dan kualitas. 1.3 Nilai gizi makanan dijaga dalam prosedur
2. Menyiapkan makanan bergizi	2.1 Aturan tertentu diidentifikasi untuk makanan terapi. 2.2 Bahan/ramuan dipilih untuk makanan terapi. 2.3 Teknik memasak disiapkan dan digunakan sesuai dengan persyaratan khusus. 2.4 Nilai gizi maksimum untuk jenis-
3. Menyajikan makanan	3.1 Alat saji dipilih sesuai dengan makanan. 3.2 Makanan disajikan dengan menarik dan membangkitkan selera.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Kompor

   2.1.2 Meja kerja

   2.1.3 Lemari pendingin

   2.1.4 Alat memasak; panci, wajan, serok dan sutil

2.1.5 Alat timbang

2.1.6 Alat ukur cairan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep untuk menu diet

2.2.2 Tabel nilai nutrisi bahan makanan

2.2.3 Alat penyajian : gelas, piring, sendok, garpu

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan demonstrasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek dan tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami prosedur *hygiene sanitation*

3.1.2 Memahami tabel nilai nutrisi pada makanan

3.1.3 Mengetahui jenis diet yang berkaitan dengan jenis Penyakit

3.1.4 Mengetahui teknik mengolah menu diet

3.2 Keterampilan

3.2.1 Kemampuan mengolah makanan menu diet

3.2.2 Kemampuan menyajikan menu diet

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Kreatif

4.2 Cermat

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan mengidentifikasi dan menerapkan metode penyimpanan dan pengawetan

5.2 Ketepatan memilih bahan/ramuan

5.3 Ketepatan menyiapkan dan menggunakan teknik memasak

KODE UNIT : **I.55HDR00.055.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Mengontrol Jasa Boga Berdasarkan Menu**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensiini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan dan mengontrol jasa boga berdasarkan menu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan dan menyiapkan menu	1.1 Beragam jenis menu disiapkan sesuai ketentuan perusahaan. 1.2 Menu ditentukan dan biaya ditetapkan sesuai jenis menu.
2. Mengontrol jasa boga	2.1 Jadwal produksi dirancang dengan mempertimbangkan jenis menu, perlengkapan yang tersedia, pakar tenaga kerja dan waktu yang tersedia. 2.2 Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan berdasarkan pada daftar, jadwal kerja dan kebutuhan. 2.3 Pemanfaatan produk dan mutu dioptimalkan melalui penerapan kontrol porsi dan uji hasil yang efektif. 2.4 Ukuran kontrol persediaan diterapkan dengan mengikuti penerimaan dan penyimpanan persediaan yang benar
3. Menjaga keamanan dan kebersihan	3.1 Keamanan dijaga dalam produksi makanan dan area penyimpanan untuk meminimalkan resiko pencurian, kerusakan atau kehilangan. 3.2 Kebersihan dijagadalan produksi makanan dan area penyimpanan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Perangkat komputer
      2.1.2 *Printer*
      2.1.3 Kalkulator
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Kartu resep standar
      2.2.2 Kartu penerimaan dan pengeluaran barang
      2.2.3 Label tanggal

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga.

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 Kebersihan diri
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan demonstrasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek dan tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Kemampuan menyusun menu yang disesuaikan dengan selera konsumen, nilai gizi dan biaya

3.1.2 Jenis menu yang akan digunakan

3.1.3 Memahami biaya produksi dan operasional

3.1.4 Penyimpanan dan pengamanan makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mendesain kartu menu yang menarik

3.2.2 Menarik pelanggan agar tidak beralih

3.2.3 Menampilkan makanan yang menarik

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Kreatif

4.2 Cermat

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam menentukan menu yang disesuaikan dengan biaya yang tersedia

5.1 Ketepatan dalam penggunaan tenaga kerja yang disesuaikan dengan kebutuhan

5.2 Ketepatan dalam pengamanan dan kebersihan produksi makanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.056.02**

JUDUL UNIT : **Mengorganisir Operasional Masakan dalam Jumlah Besar**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan operasional dapur	1.1 Kuantitas ditentukan dan dihitung secara akurat sesuai dengan resep dan spesifikasi. 1.2 Jenis makanan dipesan dalam jumlah yang benar untuk kebutuhan. 1.3 Daftar persiapan untuk bahan makanan dan perlengkapan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.4 Jadwal kerja dan rencana alur kerja untuk seksi yang bersangkutan dirancang untuk memaksimalkan kerjasama tim yang efisiensi.
2. Mengelola produksi Menu	2.1 Persiapan dan layanan pesanan untuk *section* dapur yang berkaitan diorganisir untuk dapat melancarkan alur kerja dan meminimalkan penundaan. 2.2 Makanan berikut dikontrol agar terjaga kesegarannya. 2.3 Kendali mutu digunakan pada seluruh tahap persiapan dan pemasakan untuk memastikan bahwa penyajian, rancangan, tampilan dan ukuran porsi sesuai dengan standar. 2.4 Prosedur yang tepat dilaksanakan untuk memastikan bahwa penerimaan dan penyimpanan serta prosedur kebersihan
3. Menggunakan persiapan dan teknik memasak	3.1 Jenis-jenis menu sesuai dengan sistem yang dipilih berdasarkan pesanan. 3.2 Resep yang khusus disiapkan dan dihidangkan dengan mempertimbangkan sistem layanan makanan. 3.3 Makanan disiapkan dengan menggunakan metode pemasakan yang mempertimbangkan mutu dan struktur gizi agar tetap terjaga.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Meja persiapan
      2.1.2 Kompor
      2.1.3 Alat timbang bahan
      2.1.4 Kalkulator
      2.1.5 Alat memasak : wajan, panci, sutil, talenan, pisau, wadah, serokan
      2.1.6 Alat pengukur suhu makanan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis : pulpen, kertas
      2.2.2 Daftar menu
      2.2.3 Buku resep
      2.2.4 Label tanggal
      2.2.5 Jadwal pekerjaan
      2.2.6 Daftar persiapan bahan
      2.2.7 Celemek

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga.

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

4.2.2 Standar resep yang berlaku

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan demonstrasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek dan tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.2 I.55HDR00.066.2 : Membina dan menjaga kendali mutu

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memiliki kemampuan merencanakan dan mengorganisasi secara efektif tahapan-tahapan dari persiapan dan produksi makanan

3.1.2 Memahami menu secara keseluruhan

3.1.3 Memahami teknik memasak

3.1.4 Mempunyai kemampuan mengorganisir orang

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mempunyai kemampuan memahami daftar persiapan kanan, standar resep, kode data dan label rotasi bahan-bahan

cadangan dan instruksi dari pabrik alat-alat

3.2.2 Mempunyai kemampuan menghitung kalkulasi jumlahporsi dan mengukur bahan

3.2.3 Memiliki kemampuan menentukan waktu untuk memasak dan suhunya

3.2.4 Memiliki kemampuan memecahkan masalah

3.2.5 Memiliki kemampuan memahami teknomorlogi yang digunakan dalam hal persiapan dan peralatan memasak

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan menghitung jumlah masakan yang akan diolah Sesuai dengan resep
   5.2 Ketepatan membuat jadwal kerja dan rencana alur kerja
   5.3 Ketepatan menggunakan metode memasak

KODE UNIT : **I.55HDR00.057.2**

JUDUL UNIT : **Mengorganisir Operasional Layanan Makanan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengorganisir operasional layanan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merancang dapur untuk produksi makanan	1.1 Kuantitas ditentukan dan dihitungsecara akurat sesuai dengan resep dan spesifikasi. 1.2 Jenis-jenis makanan dipesan dalam jumlah yang benar untuk kebutuhan. 1.3 Daftar nama pekerjaandan Perlengkapan untuk makanan disiapkan 1.4 Jadwal kerja untuk bagian dapur dirancang untuk memaksimalkan kerja tim dan efisiensi.
2. Mengelola produksi makanan	2.1 Persiapan dan layanan pesanan untuk bagian dapur yang berkaitan, diorganisir untuk dapat melancarkan alur kerja dan meminimalkan penundaan. 2.2 Makanan dikontrol untuk melancarkan alur kerja dan meminimalkan penundaan. 2.3 Kontrol menu dilaksanakan pada seluruh tahapan persiapan memasak sesuai dengan standar yang diinginkan.
3. Memastikan kelancaran alur kerja	3.1 Prosedur yang memadai dilaksanakan untuk memastikan bahwa proses penerimaan dan penyimpanan sesuai dengan standar operasional perusahaan. 3.2 Tempat dimana proses penerimaan dan peyimpanan dipastikan sesuai dengan prinsip dan standar kesehatan, keamanan dan keselamatan makanan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, catering, kafe dan usaha jasa penyedian makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Daftar pekerjaan dan perlengkapan untuk makanan disiapkan.
      1.2.1 Sesuai situasi.

1.2.2 Jelas dan lengkap.

1.3 Menu mencakup namun tidak terbatas pada.

1.3.1 *Ala carte.*

1.3.2 Set (table d'hotel).

1.3.3 Parasmanan (*buffet*).

1.3.4 Pesta.

1.4 Kontrol pada tahapan persiapan memasak memastikan bahwa penyajian, rancangan, tampilan dan ukuran porsi sesuai dengan standar aturan perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

(Tidak ada.)

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri KesehatanNomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Etika kerja dalam pelaksanaannya

4.2.2 Mengikuti standar atau peraturan perusahaan

4.2.3 Mengikuti standar operasional prosedur sesuai masing – masing tahapan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, *interview*, demonstrasi, dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu Kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta di lakukan pada tempat uji kompetensi (tuk) yang aman.
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan Persyaratan kompetensi.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (*profil*) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.023.2 : Menyediakan layanan makanan dan minuman
   2.2 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan
   2.3 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.4 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metoda dasar memasak
   2.5 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatanmakanan
   2.6 I.55HDR00.073.2 : Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasa boga

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1. Pengetahuan
      3.1.1 Resep masakan

3.1.2 Peralatan dan perlengkapan memasak

3.1.3 Produksi dan system alur kerja dalam kelompoknya

3.1.4 Kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja Keterampilan

3.2.1 Memilih bahan – bahan sesuai resep dan spesifikasi

3.2.2 Memilih dan menggunakan peralatan dan perlengkapan memasak

3.2.3 Menggunakan teknik memasak

3.2.4 Mengidentifikasi dan melaporkan setiap masalah dialur kerjanya

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Cekatan

4.3 Teliti

4.4 Terampil

4.5 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Akurasi dalam menghitung kuantitas untuk resep dan spesifikasinya

5.2 Pemahaman penggunaan peralatan dan perlengkapan

5.3 Jadwal kerja yang terencana, efektif dan efisien

5.4 Temperatur penyimpanan sesuai dengan standar kesehatan, keamanan dan keselamatan makanan

5.5 Alur kerja proses penerimaan dan penyimpanan sesuai dengan standar operasional perusahaan

5.6 Kemampuan menggunakan berbagai metode memasak sesuai jenis menu

5.7 Kemampuan mengidentifikasi danmembuat laporan setiap masalah yang timbul dialur kerjanya

KODE UNIT : **I.55HDR00.058.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan *Pates* dan *Terrines***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan *pates* dan *terrines*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih bahan yang digunakan	1.1 Resep dan daftar menu disiapkan. 1.2 Jumlah bahan dihitung sesuai dengan kebutuhan. 1.3 Bahan-bahan diidentifikasi dan diperiksa kualitas dan kesegarannya.
2. Memilih dan mempersiapkan peralatan yang digunakan	2.1 Peralatan jenis dan ukuran dipilih. 2.1 Peralatan dipastikan kebersihan sebelum digunakan. 2.3 Peralatan aman dan higienis dirakit sesuai dengan instruksi penggunaannya.
3. Memporsi dan menyiapkan bahan	3.1 Bahan-bahan ditimbang dan diukur sesuai dengan standar resep. 3.2 Hindari kemubaziran penggunaan bahan dan bahan sisa disimpan denan baik agar dapat dipergunakan kembali.
4. Menyiapkan *pates* dan *terrines*	4.1 Jenis *pates* dan *terrines* disiapkan sesuai dengan resep standar. 4.2 Jenis bahan pembalut dan proses-proses yang dibutuhkan dalam persiapan *forcemeat* dasar disiapkan dan digunakan. 4.3 Mesin khusus untuk membuat *pates* dan*terrines* digunakan secara benar dan
5. Menyajikan *pates* dan *terrines*	5.1 *Pates* dan *terrines* disajikan untuk berbagai kegunaan yang tidak terbatas pada makanan pembangkit selera, pembuka atau dalam prasmanan. 5.2 *Pates* dan *terrines* dihias secara tepat dengan mempertimbangkan rasa, warna dan tampilan.
6. Mengembangkan resep	6.1 Resep untuk *pates* dan *terrines* di kembangkan dengan menggunakan jenis produk yang sesuai pada rasa dan penyajian. 6.2 Resep *pates* dan *terrines*, yang dikembangkan diuji atas rasa dan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumahmakan, restoran,*catering*, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit ini diterapkan pada jurumasak/*cook* dengan pengawasan oleh jurumasak yang senior.
   1.3 Dalam hal mengembangkan resep baru, dibutuhkan kemampuan untuk memilih dan mempersiapkan bahan menggunakan peralatan yang relevan dan menyajikan produk akhir.
   1.4 Pate : makanan yang dibuat dari bahan daging (daging sapi, babi, ayam, hati angsa) dan atau sayuran yang dihaluskan dan di bumbui kemudian diolah sesuai dengan resep perusahaan.
   1.5 Terrine : makanan yang dibuat dari bahan daging (daging sapi, babi, ayam, hati angsa) dan atau sayuran yang di haluskan dan atau di cincang kasar, kemudian di olah sesuai dengan resep perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor gas - gas *burner/ stove*
      2.1.2 Panci *stainless steel*
      2.1.3 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures*)
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep *pates* dan *terrines*
      2.2.2 *Rubber* spatula
      2.2.3 Stainless steel bowl
      2.2.4 Saringan halus - *fine sieve*
      2.2.5 Cetakan *terrine / pate -terrine/ pate mould*
      2.2.6 Daftar persiapan bahan dan peralatan

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri KesehatanNomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   - 4.1 Norma
     - 4.1.1 Kode Etik Memasak
     - 4.1.2 *Personal Hygiene*
   - 4.2 Standar
     - 4.2.1 Etika kerja dalam pelaksanaannya
     - 4.2.2 Mengikuti standar atau peraturan perusahaan
     - 4.2.3 Mengikuti standar operasional prosedur sesuai masing-masing tahapan
     - 4.2.1 Pedoman Penjamah makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   - 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai Skema sertifikasi.
   - 1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, *interview*, demonstrasi, dan simulasi.
   - 1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan/atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapatditerapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatukelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   - 1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi Dengan peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
   - 1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan Sikap kerja yang dipersyaratkan.
   - 1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan persyaratan kompetensi.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati Bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan Kontek sasesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   - 2.1 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metoda dasar memasak
   - 2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   - 2.3 I.55HDR00.185.2 : Menerapkan proses kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan bahan umum yang digunakan dalam membuat *pates* dan *terrines*
     - 3.1.2 Mengerti akan karateristik *pates* dan *terrines* klasik maupun kontemporer
     - 3.1.3 Pengetahuan nilai gizi *pates* berbeda dengan *terrines*, penyimpanan *pates* dan *terrines*
     - 3.1.4 Pengetahuan peralatan yang digunakan untuk membuat *pates* dan *terrines*, serta persiapan peralatan/*mise en placer* dan perawatan alat
     - 3.1.5 Pengetahuan *glazing,layering, mould lining, precision cutting,* dalam pembuatan *pates* dan *terrines*
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Keterampilan meminimalkan kemubaziran dari barang barang yang terbuang
     - 3.2.2 Keterampilan membaca resep, menghitung jumlah barang, menimbang, mengukur bahan, menentukan waktu dan temperatur memasak

3.2.3 Keterampilan pengorganisasian yang effisien urutan langkah, persiapan dan produksi makanan, memeriksa kualitas bahan, menyesuaikan rasa, tekstur dan penampilan produk

3.2.4 Menggunakan peralatan dan teknik memasak

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Teliti
   - 4.2 Cermat
   - 4.3 Disiplin
   - 4.4 Taat
   - 4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   - 5.1 Metode persiapan pembuatan *pates* dan *terrines*
   - 5.2 Penggunaan bahan dan peralatan yang tepat
   - 5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan *pate dan terrine* sesuai prosedur
   - 5.4 Dipastikan alur kerja yang benar
   - 5.5 Pengembangan resep baru pembuatan *pates* dan *terrines*
   - 5.6 Kemampuan membedakan antara *pates* dan *terrines*
   - 5.7 Kemampuan memahami istilah-istilah didalam menyiapkan pates dan *terrines* seperti : *glazing, layering, mould lining, precisian cutting*
   - 5.8 Memahami karakteristik *pates* dan *terrines* baik yang klasik maupun yang kontenporer
   - 5.9 Pengetahuan nilai gizi, peralatan yang digunakan untuk menyiapkan *pates* dan *terrines* (*mise en plaser*)

KODE UNIT : **I.55HDR00.059.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan, Menyiapkan dan Menampilkan *Buffet***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, menyiapkan dan menampilkan *buffet*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan *buffet*	1.1 *Buffet* direncanakan sesuai dengan tema atau kesempatan yang diminta. 1.2 Kualitas jenis makanan yang dipilih sesuai dengan pertimbangan mutu ,kualitas dan harga yang berkaitan dengan peraturan perusahaan.
2. Menyiapkan sajian makanan bersifat hiasan	2.1 Perlengkapan layanan yang sesuai digunakan untuk menampilan hiasan makanan. 2.2 Penyajian makanan disiapkan dengan persepsi artistik dan sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Penghias hidangan dan makanan penyerta digunakan untuk meningkatkan rasa dan tampilan. 2.4 Benda hiasan dipilih, digunakan secara tepat dan disajikan dengan cara yang menarik.
3. Menampilkan jenis makanan	3.1 Item makanan ditampilkan dengan pemahaman artistik untuk menciptakan ketertarikan pelanggan. 3.2 Pengaturan meja dicocokan pada tampilan *buffet* dan layanan sesuai dengan standar perusahaan.
4. Menyajikan *buffet* dengan cara yang bersih dan aman	4.1 Masalah potensial kontaminasi silang dan pembusukan makanan diidentifikasi dandiambil tindakan pencegahan yang tepat untuk menghilangkan resiko-resiko tersebut. 4.2 Makanan pada tampilan dijagadibawah tingkat temperatur sebagaimana yang ditetapkan oleh peraturan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan restoran,katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Selain sesuai dengan tema, makanan yang dihidangkan di *buffet* Disiapkan dengan disesuaikan kepada adat budaya, jenis kelamin, usia dan pekerjaan pelanggan serta tempat dimana *buffet* tersebut diadakan.
   1.3 Tindakan pencegahan yang tepat diambil untuk menghilangkan Terjadinya resiko-resiko kontaminasi silang padahi dangan di *buffet*.
   1.4 Tempat penyimpanan makanan panas atau dingin disiapkan Sesuai dengan *temperature* yang di tetapkan oleh pemerintah Untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.
   1.5 *Buffet* : sajian hidangan makanan yang disusun dari beberapa dari makanan pembuka – *salad/appetizer*, sup, makanan utama – *maindish* dan makanan penutup – *dessert* dengan susunan yang disesuaikan dengan tema atau kebutuhan perusahaan dan permintaan pelanggan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Hot box container* (alat menyimpan persediaan makanan siap saji panas)
      2.1.2 *Cold box container* (alat menyimpan persediaan makanan siap saji dingin)
      2.1.3 Meja *buffet*
      2.1.4 *chaffing dish set* (alat untuk menampilkan makanan)
      2.1.5 *Soup tourine* (tempat menyajikan sup panas)
      2.1.6 *Ice box* (tempat menyimpan es batu)
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Food tag* (papan nama makanan)
      2.2.2 *Chinaware* (alat makan dari keramik : mangkuk, piring makan, piring makanan penutup

2.2.3 *Silverware* (peralatan makan dari perak/besi/*stainless steel* : sendok, garpu, sendok saji, garpu saji, tempat saus)

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri KesehatanNomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Etika kerja dalam pelaksanaannya
      4.2.2 Mengikuti standar atau peraturan perusahaan
      4.2.3 Mengikuti standar operasional prosedur sesuai masing – Masing tahapan
      4.2.4 Pedoman penjamah makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit inidilakukanmelaluipengamatan, ujitertulis, interview, demonstrasi, dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit inidapatdilakukanditempat kerjadan ataudiluar Tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat Diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu Kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang

dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan Persyaratan kompetensi.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (*profil*) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan

2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan Makanan

2.3 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan Metoda Dasar Memasak

2.4 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.5 I.55HDR00.055.2 : Merencanakan dan Mengontrol Jasa Boga Berdasarkan Menu

2.6 I.55HDR00.185.2 : Menerapkan Proses Kesehatan, Keselamatan dan keamanan kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan bahan umum yang digunakan dalam merencanakan, menyiapkan dan menampilkan *buffet*

3.1.2 Dapat menyusun dan membuat rancangan menu- menu untuk buffet yang disesuaikan dengan adat budaya, jenis kelamin, latar belakang pekerjaan, latar belakang pendidikan, umur serta agama dari pelanggan

3.1.3 Mengerti dan dapat paham tentang peralatan yang digunakan untuk merencanakan, menyiapkan dan menampilkan *buffet*

3.1.4 Mengerti dan paham tentang K3 (kesehatan, keamanan dan keselamatan) makanan, melingkupi pemahaman tentang asal

sumber makanan , cara penanggulangan makanan (proses penerimaan bahan - *receiving*, suhu dan waktu pada saat proses memasak - *cooking*, pendinginan-*cooling*, penyimpanan sementara (dingin atau panas) *holding*, penandaan – *labeling* dan penyimpanan – *storing*)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan meminimalkan kemubaziran dari barang barang yang terbuang

3.2.2 Keterampilan membaca resep, menghitung jumlah barang, menimbang, mengukur bahan, menentukan waktu dan temperatur memasak

3.2.3 Keterampilan pengorganisasian yang effisien urutan langkah, persiapan dan produksi makanan, memeriksa kualitas bahan, menyesuaikan rasa, tekstur dan penampilan produk.

3.2.4 Menggunakan peralatan dan teknik memasak

3.2.5 Keterampilan membuat dekorasi untuk ditampilkan dalam penyajian *buffet*

3.2.6 Melaksanakan K3

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti

4.2 Cermat

4.3 Disiplin

4.4 Taat

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Metoda perencanaan, persiapan dan penampilan *buffet*

5.2 Penggunaan bahan dan peralatan dalam persiapan*buffet*

5.3 Sistem kesehatan, keselamatan dan keamanan yang terukur dan sesuai dengan standar operasional perusahaan di jalankan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang

5.4 Alur kerja yang sesuai dengan standar operasioanal perusahaan diperlukan untuk mencegah dan mengidentifikasi terjadinya kontaminasi silang

5.5 Pengembangan resep yang disesuaikan dengan permintaan pelanggan

5.6 Menyiapkan menu dekorasi, music/pertunjukkan (kalau ada), penampilan kariyawan dalam satu kesatuan suasana, sesuai tema dari *buffet*

5.7 Keterampilan pengorganisasian yang efisien urutan langkah, kerjasama tim dalam persiapan dan produksi makanan, memeriksa kualitas bahan rasa, tekstur dan penampilan produk secara *artistic*

KODE UNIT : **I.55HDR00.060.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Porsi Potongan Daging yang Terkontrol**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih bahan	1.1 Bahan daging dipilih dengan memperhatikan mutu karateristik daging dan standar resep. 1.2 Kebutuhan bahan dihitung sesuai kebutuhan standar resep. 1.3 Daging dan produk daging dipilih berdasarkan kualitas dan kesegarannya 1.4 Pemborosan diminimalkan melalui
2. Menyiapkan peralatan untuk memorsi dan memotong daging	2.1 Jenis dan tipe pisau dan peralatan lainya dipilih secara teliti. 2.2 Pisau dan peralatan lainnya dipastikan bersih sebelum digunakan 2.3 Mesin pemotong digunakan dan dioperasikan dengan seksama, secara aman dan hygienis sesuai dengan
3. Menyiapkan beragam porsi potongan daging yang terkontrol	3.1 Bahan ditentukan, dipilih dan ditimbang secara benar sesuai dengan resep standar. 3.2 Daging dipotong sesuai dengan ukuran porsi yang benar dan sesuai standar resep. 3.3 Disiapkan beragam porsi produk daging yang terkontrol. 3.4 Bahan tambahan yang sesuai untuk produk olahan daging digunakan dan di pilih. 3.5 Sisa potongan daging *trimming* diminimalisir kemubazirannya dan
4. Menyimpan potongan daging dan produk daging	4.1 Pembusukan diminimalkan melalui teknik penyimpanan yang tepat sesuai dengan peraturan industri. 4.2 Mutu setiap potongan dan produk dijaga melalui teknik penyimpanan yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumahmakan, restoran,*catering*, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit kompetensi ini dapat dilakukan oleh juru masak junior dengan dibawah pengawasan jurumasak senior.
   1.3 Daging yang dimaksud tidak terbatas pada sapi, *veal, bull*, domba, babi, kambing, kanguru, buaya, *emu*, onta, kerbau.
   1.4 Produk daging diantaranya daging asap, dendeng, salami, sosis, dan *shashlik.*
   1.5 Pengawetan daging termasuk pembekuan, pengeringan, pengawetan dengan garam dan pengasapan.

2. Peralatandanperlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Butcher block*, *cutting board*, palu daging
      2.1.2 Golok,*claver*, pisau, gergaji, *slicer*
      2.1.3 Peralatan penggaraman, pengasapan, mesin sosis, mesin *vacum*, mesin pengisi sosis
      2.1.4 Timbangan
      2.1 5 Sarung tangan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Standar resep
      2.2.2 Daftar perlengkapan peralatan

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Pengelompokan/klasifikasi bagian daging
      4.2.2 Standar ukuran dan jenis potongan daging
      4.2.3 Jenis-jenis pisau
      4.2.4 Standar operasional perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, interview, demonstrasi, dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan/atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan persyaratan kompetensi.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metoda dasar memasak

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.185.2 : Menerapkan proses kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang bagian potongan daging hewan *rumniansia* (hewan berkuku genap – seperti sapi, kambing ,domba, kerbau)

3.1.2 Bagian jenis potongan daging tidak terbatas pada *prime cuts, secondary cuts, offals*

3.1.3 Produk daging tidak terbatas pada daging giling, sosis, burger

3.1.4 Ilmu teknik dasar penanganan daging dan produk daging

3.1.5 Pengetahuan karateristik jenis jenis daging dan produk daging, nilai gizi, kandungan lemak, tekstur,warna, aroma, kesegaran dan indikator kualitas lainnya

3.1.6 Pengetahuan membaca label tidak terbatas pada kode produksi, tanggal kedaluarsa, penandaan khusus tidak terbatas pada halal-kosher–mengandung babi

3.1.7 Pengetahuan metoda persiapan daging tidak terbatas pada *boning, trimming, portioning*

3.1.8 Pengetahuan metoda persiapan produk daging seperti *filling, flavouring, marinating*

3.1.9 Pengetahuan peralatan yang digunakan seperti beberapa jenis pisau, peralatan penunjang, perawatan dan pemeliharaan pisau,penggunaan pisau yang aman, menggunakan mesin pemotong dan pengiris, tempat penyimpanan daging dan produk daging

3.1.10 Pengetahuan kondisi lingkungan yang benar dalam penanganan daging dan produk daging untuk memastikan

keamanan pangan termasuk pengetahuan temperatur penyimpanan yang benar

3.2 Keterampilan

3.2.1 Memotong bagian-bagian daging agar meminimalkan limbah yang terbuang

3.2.2 Keterampilan berhitung, menimbang, mengukur, bahan-bahan daging dan produk daging

3.2.3 Keterampilan membaca resep dan satuan metrik

3.2.4 Menggunakan peralatan manual maupun masimal untuk memotong, mengiris dan teknik memasak, mengatur waktu dan temperatur yang baik dan benar

3.2.5 Keterampilan mengidentifikasi dan menyesuaikan rasa, tekstur dan penampilan produk daging sehingga memastikan produk yang berkualitas

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Disiplin

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

4.4 Taat

4.5 Cermat

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk mempersiapkan dan memporsi daging sapi, hewan buruan, domba, kambing, babi, *veal, bull*, kerbau dan daging lainnya yang biasa dikonsumsi seperti kanguru,onta, buaya, *emu*

5.2 Menunjukkan kemampuan klasifikasi jenis daging dan bagian daging, indikator kualitas daging dan produk daging

5.3 Menangani dan menyimpan daging dan produk daging dengan memperhatikan aspek keamanan pangan

5.4 Persiapan peralatan untuk jenis-jenis pemorsian yang berbeda.

5.5 Pengetahuan metode persiapan daging (*boning, trimming, portioning*) metode persiapan produk daging (*filling, flavouring, marinating*)

5.6 Kemampuan mengidentifikasi daging yang diawetkan dengan pembekuan, diasap, diasinkan, dikalengkan, dll

5.7 Pengetahuan karakteritik jenis-jenis daging, produk daging nilai gizi, kandungan lemak, tekstur, warna, aroma, kesegaran, dan indicator lainnya

KODE UNIT : **I.55HDR00.061.2**

JUDUL UNIT : **Menangani dan Menghidangkan Keju**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menangani dan menghidangkan keju.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih pemasok dan membeli keju	1.1 Keju diindentifikasi berdasarkan jenis-jenis keju yang berbeda. 1.2 Pemasok dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga. 1.3 Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan.
2. Menyiapkan pelayanan keju	2.1 Keju dapat dipecah sebelum dihidangkan. 2.2 Penghias hidangan yang tepat disiapkan sesuai dengan standar perusahaan. -
3. Menyajikan keju	3.1 Keju disajikan tidak terbatas pada makanan penutup, pembuka, setelah hidangan utama atau sebagai bagian dari hindangan pemanis. 3.3 Penghias hindangan yang benar dan tepat dipilih dan digunakan. 3.4 Sisa keju digunakan seproduktif mungkin.
4. Melaksanakan praktek yang aman dan bersih	4.1 Masalah potensial kontaminasi silang dan pembusukan makanan di identifikasi dan diambil tindakan pencegahan yang tepat untuk menghilangkan resiko-resiko tersebut. 4.2 Mesin dan perlengkapan digunakan dengan benar untuk menyiapkan dan menghindangkan keju. 4.3 Keju disimpan secara benar pada temperatur yang benar untuk meminimalkan pembusukan dan kontaminasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

1.2 Unit kompetensi ini meliputi pengetahuan tentang jenis – jenis keju berdasarkan tekstur, rasa, bahan baku, negara asal, nilai gizi.

1.3 Pengetahuan tentang cara penggunaan serta penyimpanan produk keju ini akan sangat mempengaruhi kualitas keju tersebut jugau ntuk menghindari terjadinya kontaminasi silang.

1.4 Pengetahuan tentang alat penyajian dan makanan pendamping pada saat penyajian produk keju.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Tidak ada peralatan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Papan kayu (*cutting board*)

2.2.2 Pisau pemotong keju

2.2.2 Alat penyerut keju (*cheese grater*)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri KesehatanNomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan.

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga.

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Buku pedoman tentang keju

4.2.2 Standar operasioanl perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, interview, demonstrasi, dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja daN atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan persyaratan kompetensi.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama denga nmempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.3 I.55HDR00.185.2 : Menerapkan proses kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang dari tiap jenis keju
      3.1.2 Ilmu teknik dasar penanganan keju dan produk olahan keju

3.1.3 Pengetahuan karateristik jenis jenis keju dan produk olahan keju, nilai gizi, kandungan lemak, tekstur,warna, aroma, kesegaran dan indikator kualitas lainnya

3.1.4 Pengetahuan membaca label tidak terbatas pada kode produksi, tanggal kedaluarsa, penandaan khusus

3.1.6 Pengetahuan metoda persiapan keju tidak terbatas pada *trimming dan portioning*

3.1.7 Pengetahuan metoda persiapan produk keju seperti *filling, flavouring, marinating*

3.1.8 Pengetahuan peralatan yang digunakan seperti beberapa jenis pisau, peralatan penunjang, perawatan dan pemeliharaan pisau, penggunaan pisau yang aman, menggunakan mesin pemotong dan pengiris, tempat penyimpanan kejudan produk olahan keju

3.1.9 Pengetahuan kondisi lingkungan yang benar dalam penanganan keju dan produk olahan keju untuk memastikan keamanan pangan termasuk pengetahuan temperatur penyimpanan yang benar

3.2 Keterampilan

3.2.1 Memotong keju agar meminimalkan limbah yang terbuang

3.2.2 Keterampilan berhitung, menimbang, mengukur, bahan-bahan keju dan produk olahan keju

3.2.3 Keterampilan membaca resep dan satuan metrik

3.2.4 Menggunakan peralatan manual maupun masimal untuk memotong, mengiris dan teknik memasak, mengatur waktu dan temperatur yang baik dan benar

3.2.5 Keterampilan mengidentifikasi dan menyesuaikan rasa, tekstur dan penampilan produk daging sehingga memastikan produk yang berkualitas

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Disiplin

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

4.4 Taat

4.5 Cermat

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk mempersiapkan dan menyajikan keju dan produk olahan keju

5.2 Menunjukkan kemampuan klasifikasi jenis – jenis keju

5.3 Menangani dan menyimpan keju dan produk olahan keju dengan memperhatikan aspek keamanan pangan

5.4 Persiapan peralatan untuk jenis-jenis pemorsian yang berbeda

5.5 Kemampuan mengambil tindakan pencegahan yang tepat untuk menghilangkan resiko kontaminasi silang dan pembusukan makanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.062.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan coklat dan permen coklat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melunakkan c*ouverture*	1.1 *Couverture* dicairkan dan dilunakkan dengan menggunakan metode dan temperatur yang tepat. 1.2 *Couverture* dipakai pada kekentalan yang tepat dan alur yang diinginkan serta memiliki warna, permukaan dan karakteristik patahan/pecahan yang benar ada pembekuan. 1.3 Temperatur dikontrol untuk mengoptimalkan penyimpanan pelunakan.
2. Menyiapkan bagian tengah dan bahan pengisi	2.1 Bahan/ramuan dipilih secara tepat dan dimanipulasi yang menunjukan standar tinggi kesehatan. 2.2 Jenis bagian tengah dan bahan pengisi disiapkan sesuai dengan resep standar atau spesifikasi perusahaan. 2.3 Bahan pengisi diharuskan beraroma penuh, menarik dan alami. 2.4 Bahan pengisi di bawah temperatur dengan kekentalan dan konsistensi yang tepat sebelum digunakan. 2.5 Bentuk dan ukuran bagian tengah harusdisamakan dan seragam.
3. Menangani cetakan	3.1 Cetakan yang akan digunakan harus bersih, mengkilap dan bebas dari debu dan sisa-sisa. 3.2 Cetakan disimpan terus-menerus dibawah temperatur yang tepat, jika digunakan tidak tersentuh oleh tangan. 3.3 Permukaan yang digosok jangan sampai tersentuh oleh benda-benda yang dapat mengakibatkan suram, tergores atau rusak.
4. Membuat coklat cetakan	4.1 *Couverture* atau pelapisan haruslah yang sesuai dengan pengisan dan penggunaan. 4.2 *Couverture* dilunakan dengan tepat dan ditata dalam cetakan sehingga rata dan ketebalan yang tepat serta bebas dari Nomorda atau gelembung udara.

	4.3 Jenis pengisian diterapkan dengan memiliki permukaan yang rata dan cukup ruang untuk penyegelan dengan lapisan coklat yang memiliki ketebalan yang tepat. 4.4 Coklat yang dicetak ditangani dan disimpan sehingga permukaannya
5. Melapisi permen coklat	5.1 *Couverture* dilunakan dengan tepat dan digunakan pada kekentalan yang tepat. 5.2 Permen yang akan dilapisi harus berada dibawa pada temperatur yang benar. 5.3 Bagian pusat yang disiapkan dilapisi dengan menggunakan teknik yang menghasilkan ketebalan yang tepat danrata dan hasil akhir mutu yan seragam. 5.4 Pencelupan tangan dilakukan dengan carayang rasional dan akurat. 5.5 Permen coklat dihias dan disajikan dengan cara yang menarik.
6. Menyimpan coklat dan permen coklat	6.1 Coklat dan permen coklat disimpan pada temperatur dan tingkat kelembaban yang tepat. 6.2 Coklat dan permen coklat dilindungi daricahaya dan bau yang tidak sesuai serta disimpan di tempat kering.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 Unit kompetensi ini dapat dilakukan oleh juru masak junior dengan dibawah pengawasan juru masak senior.

   1.3 Unit kompetensi ini meliputi pengetahuan tentang coklat *couverture* mulai dari proses awal hingga produk jadi dengan memperhatikan karateristik dari coklat tersebut serta standar operasional prosedur proses produksi

   1.4 Pengetahuan tambahan di perlukan agar produk yang dihasilkan beragam seperti pengetahuan tentang bahan isian untuk coklat, *chocolate glazing*, permen coklat- *chocolate candy*, *praline.*

   1.5 Tempat penyimpanan produk coklat di siapkan dengan suhu dan temperature serta kelembaban yang di atur sesuai dengan standar perusahaan agar produk chocolate terjaga mutu dan kualitasnya juga untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang.

1.6 *Couverture* : cokelat ini memiliki kandungan butter cokelat (mentega atau lemak yang ada pada buah cokelat) sekitar 32%-40%. Kandungan lemak cokelat inilah yang memberi tekstur lembut juga rasa lumer di lidah.

1.7 *Praline* : salah satu bentuk manisan atau gula-gula yang mengandung paling tidak jenis kacang dan gula, dan krim biasanya adalah bahan ketiga yang biasa terdapat pada produk *praline* ini. Ada dua tipe utama.

1.7.1 *French pralines*, adalah kombinasi dari kacang almond dan gula karamel.

1.7.2 *American pralines*, lebih lembut dan lebih mengandung krim,kombinasi antara sirup, kacang pecan, kacang *hazelnut* atau kacang almond dengan susu atau krim, mirip *Fudge*.

1.8 *Fudge* adalah tipe manisan atau gula- gula yang dibuat dengan mencampur bahan gula, butter dan susu, dipanaskan hingga terbentuk bola bola lembut pada suhu 240 ° F atau 116 ° *celcius* , kemudian bahan tadi di aduk-aduk pada saat keadaan dingin sehingga akan mendapatkan kosistensi yang lembut dan lebih mengandung krim.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Kompor gas

2.1.2 *Chocolate bain marie machine* (alat untuk melelehkan coklat)

2.1.3 Panci *stainless steel*

2.1.4 PerlengkapanPapan kayu (*cutting board*)

2.1.5 Pisau pemotong coklat

2.1.6 *Stainless steel bowl*

2.1.7 *Rubber spatula*

2.2.4 Cetakan – cetakan coklat (*chocolate mould*)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Buku pedoman tentang coklat
      4.2.2 Standar operasional perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, interview, demonstrasi, dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang

   dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan persyaratan kompetensi.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dankonteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.185.2 : Menerapkan proses kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang dari tiap jenis coklat

3.1.2 Ilmu teknik dasar penanganan coklat dan produk olahan coklat

3.1.3 Pengetahuan karateristik jenis jenis coklat dan produk olahan coklat, nilai gizi, kandungan lemak, tekstur, warna, aroma, kesegaran dan indikator kualitas lainnya

3.1.4 Pengetahuan membaca label tidak terbatas pada kode produksi, tanggal kedaluarsa, penandaan khusus

3.1.6 Pengetahuan metoda persiapan coklat tidak terbatas pada *decorating, stuffing, moulding, dan portioning*

3.1.7 Pengetahuan metoda persiapan produk coklat seperti *filling, flavouring, coloring, stuffing*

3.1.8 Pengetahuan peralatan yang digunakan seperti beberapa jenis pisau, peralatan penunjang, perawatan dan pemeliharaan pisau,penggunaan pisau yang aman, menggunakan mesin pemotong dan pengiris, tempat penyimpanan coklat dan produk olahan coklat

3.1.9 Pengetahuan kondisi lingkungan yang benar dalam penanganan daging dan produk daging untuk memastikan keamanan pangan termasuk pengetahuan temperatur penyimpanan yang benar

3.2 Keterampilan

3.2.1 mengetahui dan memahami cara penggunaan dan pengolahan produk coklat sehingga hasil yang diperoleh maksimal dengan meminimalkan limbah yang terbuang

3.2.2 Keterampilan berhitung, menimbang, mengukur, bahan-bahan coklat dan produk olahan coklat

3.2.3 Keterampilan membaca resep dan satuan metrik

3.2.4 Menggunakan peralatan manual maupun masimal untuk memotong, mengiris dan teknik memasak, mengatur waktu dan temperatur yang baik dan benar

3.2.5 Keterampilan mengidentifikasi dan menyesuaikan rasa, tekstur dan penampilan produk daging sehingga memastikan produk yang berkualitas

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Disiplin
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab
   4.4 Taat
   4.5 Cermat

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk mempersiapkan, mengolah dan menyajikan coklat dan produk olahan coklat
   5.2 Menunjukkan kemampuan klasifikasi jenis – jenis coklat
   5.3 Menangani dan menyimpan coklat dan produk olahan coklat dengan memperhatikan aspek keamanan pangan
   5.4 Persiapan peralatan untuk jenis-jenis pemorsian yang berbeda.
   5.5 Keakuratan dan ketepatan pencelupan tangan
   5.6 Temperatur dan kelembaban tempat penyimpanan yang tepat sesuai dengan standar operational perusahaan
   5.7 Kemampuan mengidentifikasi rasa, tekstur, aroma dan penampilan yang *artistic* dari produk coklat
   5.8 Kemampuan membedakan produk-produk dari coklat sesuai istilah- istilah yang ada seperti : *couveture, french pralines, american pralines, fudge* serta permen coklat dan produk olahan coklat lainnya

KODE UNIT : **I.55HDR00.063.2**

JUDUL UNIT : **Memilih, Menyiapkan dan Menghidangkan Jenis Makanan Khusus**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memilih, menyiapkan dan menghidangkan jenis makanan khusus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih pemasok dan membeli barang	1.1 Pemasok terbaik dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan peraturan perusahaan. 1.2 Pemborosan diminimalkan melalui
2. Merencanakan menu dan strategi pemasaran	2.1 Jenis-jenis menu ditentukan harganya untuk mendapat keuntungan yang memuaskan dan disusun seimbang berkaitan dengan permintaan pelanggan. 2.2 Perencanaan menu dan strategi pemasaran dikembangkan berdasarkan laporan ketersediaan jenis musiman 2.3 Karakterisitik utama dari ragam jenis makanan yang berbeda digunakan untuk menciptakan jenis menu baru.
3. Menyiapkan dan menyajikan jenis hidangan	3.1 Jenis-jenis makanan disiapkan sesuai dengan resep standar. 3.2 Jenis makanan dimasak dalam ragam sebagaimana yang ditentukan oleh perusahaan.
4. Mendemonstrasikan persiapan awal dan teknik memasak	4.1 Teknik memasak didemonstrasikan secara efektif dan diajarkan pada staf lain. 4.2 Teknik memasak didemonstrasikan dengan mengacu kepada standar operasional baku internasional, standar baku
5. Melaksanakan praktek kesehatan dankeselamatan	5.1 Masalah potensial diidentifikasi dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan resiko tentang masalah kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan di tempat kerja.

	5.2 Perlengkapan yang digunakan dioperasikan sesuai dengan praktek perusahaan. 5.3 Jenis makanan disimpan secara bersih dan benar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Pemilihan pemasok bahan makanan melingkupi perijinan usaha yang legal, kualitas, kuantitas, harga, serta ketepatan pengiriman.
   1.3 Tempat penyimpanan bahan sesuai dengan standar perusahaan dan standar operasional prosedur yang mengacu kepada kesehatan, keamanan dan keselamatan kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan disesuaikan dengan kebutuhan serta standar perusahaan yang berlaku baik peralatan besar (*heavy duty equipment*), maupun yang *regular*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Perlengkapan disesuaikan dengan kebutuhan sesuai dengan standar perusahaan

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri KesehatanNomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep
      4.2.2 Standar operasional perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, interview, demonstrasi, dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan persyaratan kompetensi.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruangl ingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.185.2 : Menerapkan proses kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Istilah kuliner dan nama bahan-bahan, peralatan dan perlengkapan dapur

3.1.2 Ilmu teknik dasar memasak dan cara mengolah bahan

3.1.3 Pengetahuan karateristik jenis jenis bahan makanan, nilai gizi, kandungan lemak, tekstur, warna, aroma, kesegaran dan indikator kualitas lainnya

3.1.4 Pengetahuan membaca label tidak terbatas pada kode produksi, tanggal kedaluarsa, penandaan khusus

3.1.5 Pengetahuan metoda penerimaan, peyimpanan, pendistribusian, pemakaian, pemorsian, penyajian dan pembuangan sisa bahan makanan

3.1.6 Pengetahuan peralatan yang digunakan seperti beberapa jenis pisau, peralatan penunjang, perawatan dan pemeliharaan pisau, penggunaan pisau yang aman, menggunakan mesin pemotong dan pengiris

3.1.7 Pengetahuan kondisi lingkungan yang benar dalam penanganan bahan dan produk makanan untuk memastikan keamanan pangan termasuk pengetahuan temperatur penyimpanan yang benar

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengetahui dan memahami cara penggunaan dan pengolahan bahan dan barang makanan hingga hasil yang diperoleh maksimal dengan meminimalkan limbah yang terbuang

3.2.2 Keterampilan berhitung, menimbang, mengukur, bahan-bahan dan barang

3.2.3 Keterampilan membaca resep dan satuan metrik

3.2.4 Menggunakan peralatan manual maupun masimal untuk memotong, mengiris dan teknik memasak, mengatur waktu dan temperatur yang baik dan benar

3.2.5 Keterampilan mengidentifikasi dan menyesuaikan rasa, tekstur dan penampilan bahan-bahan sehingga menampilkan produk yang berkualitas

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Disiplin
   - 4.2 Teliti
   - 4.3 Tanggung jawab
   - 4.4 Taat
   - 4.5 Cermat

5. Aspek kritis
   - 5.1 Kemampuan untuk mempersiapkan, mengolah dan menyajikan bahan-bahan dan barang
   - 5.2 Menunjukkan kemampuan klasifikasi jenis – jenis bahan-bahan dan barang
   - 5.3 Menangani dan menyimpan bahan bahan dan barang dengan memperhatikan aspek keamanan pangan
   - 5.4 Persiapan peralatan untuk jenis-jenis pemorsian yang berbeda
   - 5.5 Temperatur dan kelembaban tempat penyimpanan yang tepat sesuai dengan standar operational perusahaan
   - 5.6 Kemampuan memilih pemasok dan membeli barang/bahan dengan memperhatikan ijin usaha, kualitas dan kuantitas, harga dan ketepatan pengiriman
   - 5.7 Kemampuan merencanakan menu yang bervariasi dan kemampuan menetapkan harga jualnya

KODE UNIT : **I.55HDR00.064.2**

JUDUL UNIT : **Memilih, Menyiapkan dan Menghidangkan Hidangan Khusus**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memilih, menyiapkan dan menghidangkan hidangan khusus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih dan menggunakan perlengkapan untuk persiapan memasak dan layanan	1.1 Peralatan dan perlengkapan memasak yang tepat digunakan untuk membuat jenismenu yang tertulis. 1.2 Peralatan layanan yang tepat digunakan sesuai dengan gaya masakan.
2. Memilih dan membeli makanan untuk jenis menu	2.1 Makanan yang dipilih harus sesuai dengan gaya masakan dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan peraturan perusahaan. 2.2 Pemborosan diminimalkan melalui pembelian dan teknik penyimpanan yang tepat.
3. Menampung masalah utama tentang hidangan khusus	3.1 Jenis menu yang dibuat harus asliterhadap gaya yang khusus dan budaya. 3.2 Persiapan dan layanan hidangan khusus harus mempertimbangkan masalah-masalah utama.
4. Menyiapkankombinasi saus,bumbu campuran,penghias hidangandan penyedap rasayang tepat	4.1 Saus, bumbu yang dicampur, penghias hidangan dan penyedap rasa disiapkandan digunakan secara tepat untuk membuat hidangan asli. 4.2 Penghias hidangan yang ditampilkan, dibuat dari bahan – bahan yang dapat dikonsumsi sesuai standar operasional perusahaan. 4.3 Penggunaan jenis serta jumlah bahan penyedap rasa yang di pergunakan diatur dan disesuaikan dengan standar kesehatan, keamanandan keselamatan makanan
5. Menyiapkan,memasak danmenghidangkanjenis -jenis menu	5.1 Persiapan, masak-memasak dan teknik layanan harus diseimbangkandengan gaya masakan. 5.2 Jenis-jenis makanan disiapkan sesuai dengan resep standar.

	5.3 Jenis makanan dimasak dalam ragam sebagaimana yang ditentukan oleh perusahaan.
6. Melaksanakan praktek kesehatan dan keselamatan	6.1 Masalah potensial diidentifikasi dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan resiko tentang masalah kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan di tempat kerja. 6.2 Perlengkapan yang digunakan dioperasikan sesuai dengan praktek perusahaan. 6.3 Jenis makanan disimpan secara bersih dan benar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Peralatan dan perlengkapan memasak dipersiapkan disesuaikan dengan makanan yang akan dipersiapkan dan di sajikan agar tepat guna dan tepat waktu sehingga menghindari faktor kemubaziran.
   1.3 Persiapan, proses dan penyajian makanan harus disesuaikan dengan gaya dan budaya asli sehingga keaslian masih bisa dirasakan dan dipertahankan dengan mengacu kepada standar perusahaan dan standar operasional prosedur.
   1.4 Standar kesehatan, keamanan dan keselamatan kerja dan makanan harus tetap diikuti.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan disesuaikan dengan kebutuhan serta standar perusahaan yang berlaku baik peralatan besar (*heavy duty equipment*), maupun yang *regular.*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Perlengkapan disesuaikan dengan kebutuhan sesuai dengan standar perusahaan.

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan.

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga.

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep

4.2.2 Standar operasioanl perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, interview, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan persyaratan kompetensi.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.185.2 : Menerapkan proses kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Istilah kuliner dan nama bahan-bahan, peralatan dan perlengkapan dapur

3.1.2 Ilmu teknik dasar memasak dan cara mengolah bahan.

3.1.3 Pengetahuan karateristik jenis jenis bahan makanan, nilai gizi, kandungan lemak, tekstur,warna, aroma, kesegaran dan indikator kualitas lainnya

3.1.4 Pengetahuan membaca label tidak terbatas pada kode produksi, tanggal kedaluarsa, penandaan khusus

3.1.5 Pengetahuan metoda penerimaan, peyimpanan, pendistribusian, pemakaian, pemorsian, penyajian dan pembuangan sisa bahan makanan

3.1.6 Pengetahuan peralatan yang digunakan seperti beberapa jenis pisau, peralatan penunjang, perawatan dan pemeliharaan pisau,penggunaan pisau yang aman, menggunakan mesin pemotong dan pengiris

3.1.7 Pengetahuan kondisi lingkungan yang benar dalam penanganan bahandan produk dmakanan untuk memastikan keamanan pangan termasuk pengetahuan temperatur penyimpanan yang benar

3.2 Keterampilan

3.2.1 mengetahui dan memahami cara penggunaan dan pengolahan bahan dan barang makanan hingga hasil yang diperoleh maksimal dengan meminimalkan limbah yang terbuang

3.2.2 Keterampilan berhitung, menimbang, mengukur, bahan-bahan dan barang

3.2.3 Keterampilan membaca resep dan satuan metrik

3.2.4 Menggunakan peralatan manual maupun masimal untuk memotong, mengiris dan teknik memasak, mengatur waktu dan temperatur yang baik dan benar

3.2.5 Keterampilan mengidentifikasi dan menyesuaikan rasa, tekstur dan penampilan bahan-bahan sehingga menampilkan produk yang berkualitas

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Disiplin

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

4.4 Taat

4.5 Cermat

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk mempersiapkan, mengolah dan menyajikan bahan-bahan dan barang

5.2 Menunjukkan kemampuan klasifikasi jenis – jenisbahan-bahan dan barang

5.3 Menangani dan menyimpan bahanbahan dan barang dengan memperhatikan aspek keamanan pangan

5.4 Persiapan peralatan untuk jenis-jenis pemorsian yang berbeda

5.5 Temperatur dan kelembaban tempat penyimpanan yang tepat sesuai dengan standar operational perusahaan

5.6 Kemampuan untuk menggunakan peralatan dan perlengkapan memasak, serta peralatan pelayanan yang tepat sesuai dengan jenis menu yang dibuat

5.7 Kemampuan mengidentifikasi dan menyesuaikan rasa, tekstur, aroma, ukuran porsi serta penampilannya sebagai produk yang berkualitas

KODE UNIT : **I.55HDR00.065.2**

JUDUL UNIT : **Memonitor Pendapatan dan Biaya Jasa Boga**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memonitor pendapatan dan biaya jasa boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan dan memelihara sistem pemesanan dan pembelian	1.1 Sistem untuk pemesanan dan pembelian yang tepat ditetapkan untukdapat meningkatkan kualitas dan dapat menekan biaya dan pembuangan. 1.2 Sistem untuk penyimpanan makanan ditetapkan dan dipelihara untuk menghindari penurunan nilai gizi, terbuangnya makanan, pencurian dan pembusukan makanan. 1.3 Catatan stok diperbaharui secara sistematis dan berkesinambungan.
2. Menetapkan dan memelihara sistem pengontrolan keuangan	2.1 Laporan-laporan pendapatan dari tiapbagian dan operasional disiapkan dan disimpan secara akurat dan tepat waktu. 2.2 Perkiraan anggaran dihubungkan dengan periode keuangan yang ditetapkan dan perbedaan lainnya dijelaskan secara detail. 2.3 Laporan keuangan diperbaharui dan digunakan secara efektif.
3. Menetapkan sistem pengontrolan produksi	3.1 Jadwal pengontrolan makanan dan produksi dikembangkan dan dipelihara untuk dapat meningkatkan efisiensi dan menekan pembuangan. 3.2 Jadwal kerja staff dan penggantian karyawan disusun sehingga dapat menekan biaya karyawan. 3.3 Hasil penjualan harian dimonitor secara akurat dan penyesuain yang tepat pada waktunya terhadap menu dilakukan untuk memenuhi keinginan tamu.
4. Memilih dan menggunakan tekNomorlogi	4.1 Sistem komputer yang tepat dan peralatan lainnya dipilih dan digunakan untuk meningkatkan kemudahan dan efisiensi. 4.4 Pemilihan software yang tepat sesuai dengan kebutuhan perusahan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Sistem pengontrolan dapat menggunakan computer atau manual.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Kalkulator
      2.2.1 Buku catatan

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menter iKesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional perusahaan
      4.2.2 *Standard operational procedure*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, interview, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan persyaratan kompetensi.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan

2.2 I.55HDR00.165.2 : Menyajikan Informasi

2.3 I.55HDR00.167.2 : Mengelola rapat

2.4 I.55HDR00.175.2 : Membuat dokumen di dalam komputer

2.5 I.55HDR00.176.2 : Merancang dan mengembangkan dokumen, laporan dan lembar kerja pada komputer

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Istilah memasak umum digunakan di perusahaan

3.1.2 Sistem kontrol persediaan

3.1.3 Prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran.

3.1.4 Dasar pengetahuan dan pengertian system akutansi

3.1.5 Penetapan harga, uji hasil control porsi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan organisasional dan kerja sama tim

3.2.2 Alur kerja yang logis dan hemat waktu

3.2.3 Menggunakan peralatan dan teknik memasak

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

4.4 Cermat

4.5 Disiplin

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan secara efisien pengontrolan harga

5.2 Memonitor *system* sesuai dengan standar perusahaan

5.3 Pemahaman rinci tentang pengertian dari menyimpan laporan keuangan

5.4 Pemahaman tentang prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran bahan

5.5 Kemampuan menghitung harga pokok dan harga jual makanan

5.6 Kemampuan memperbaharui dan menggunakan laporan keuangan secara efektif

KODE UNIT : **I.55HDR00.066.2**

JUDUL UNIT : **Membina dan Menjaga Kendali Mutu**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membina dan menjaga kendali mutu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membina dan melaksanakan prosedur untuk kendali mutu	1.1 Bahan mentah disiapkan 1.2 Proses memasak dikontrol 1.3 Kontrol porsi dipastikan 1.4 Penyajian diarahkan 1.5 Produk dan layanan harus konsisten dan memenuhi persyaratan perusahaan. 1.6 Jenis makanan sesuai dengan keterangan menu.
2. Memonitor mutu	2.1 Pengamatan dilaksanakan. 2.2 Pengujian dilakukan. 2.3 Pencarian umpan balik dilaksanakan.
3. Memecahkan masalah yang berkaitan dengan mutu	3.1 Masalah yang berkaitan dengan kendali mutu diidentifikasi. 3.2 Masalah yang diidentifikasi dipecahkan secara tepat

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Mutu jenis menu yang dimaksud meliputi.
      1.2.1 Bahan mentah.
      1.2.2 Proses memasak.
      1.2.3 Kontrol porsi.
      1.2.4 Penyajian.
      1.2.5 Produk dan layanan harus konsisten dan memenuhi persyaratan perusahaan .
      1.2.6 Jenis makanan sesuai dengan keterangan menu.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan disediakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan berdasarkan standar operasional perusahaan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Perlengkapan disediakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan berdasarkan standar operasioanl perusahaan

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional perusahaan

4.2.2 *Standard operational procedure*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, interview, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secarai ndividu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan, bahan sertafasilitasasesmen yang

dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan persyaratan kompetensi.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan

2.2 I.55HDR00.165.2 : Menyajikan informasi

2.3 I.55HDR00.167.2 : Mengelola rapat

2.4 I.55HDR00.175.2 : Membuat dokumen di dalam komputer

2.5 I.55HDR00.176.2 : Merancang dokumen, laporan dan lembar kerja pada komputer

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Istilah memasak umum digunakan di perusahaan

3.1.2 Sistem control persediaan

3.1.3 Prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran

3.1.4 Dasar pengetahuan dan pengertian system akutansi

3.1.5 Penetapan harga, uji hasil *control* porsi

3.1.6 Prinsip dan praktek kesehatan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan organisasional dan kerjasama tim

3.2.2 Alur kerja yang logis dan hemat waktu

3.2.3 Menggunakan peralatan dan teknik memasak

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab
   4.4 Cermat
   4.5 Disiplin

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan secara efisien pengontrolan harga
   5.2 Memonitor sistem sesuai dengan standar perusahaan
   5.3 Pemahaman rinci tentang pengertian dari menyimpan laporan keuangan
   5.4 Kemampuan tentang prosedur pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran sesuai dengan standar perusahaan
   5.5 Pemahaman tentang batasan pengertian dari mutu jenis menu yang ada di perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.067.2**

JUDUL UNIT : **Mengembangkan Rencana Keselamatan Makanan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan rencana keselamatan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan klien untuk rencana keamanan pangan/keselamatan makanan	1.1 Karateristik dan parameter perusahaan yang berdampak pada kemanan pangan diidentifikasi. 1.2 Operasi penanganan makanan dan proses yang berdampak adanya potensi bahaya makanan diidentifikasi dan diperiksa. 1.3 Spesifikasi produk dan spesifikasi jaminan kualitas pemasok/*supplier* diidentifikasi. 1.4 Spesifikasi produk bahan makanan dan makanan yang siap dijual diidentifikasi
2. Mengembangkan rencana keamanan makanan untuk mengendalikan bahaya dengan menggunakan metode HACCP	2.1 Persyaratan dan peraturan dibuat dalam bentuk *standar operating procedure.* 2.2 Kontrol pada titik kritis bahaya dan metoda pengendalian ditetapkan dan didokumentasikan. 2.3 Prosedur untuk pemantauan sistem kontrol dicatat dan dikembangkan. 2.4 Prosedur tindakan korektif untuk bahaya yang tidak terkontrol dikembangkan. 2.5 Prosedur pengembangan spesifikasi produk jadi dan menu makanan yang disiapkan dan dijual dikembangkan. 2.6 Prosedur kebutuhan pelatihan dan rencana pengembangan program pelatihan diidentifikasi. 2.7 Prosedur jadwal tinjauan rutin rencana keamanan pangan dikembangkan. 2.8 Prosedur pelaporan rencana keamanan pangan dikembangkan mematuhi peraturan yang ditetapkan. 2.9 Alur produksi dikembangkan.
3. Melaksanakan rencana keselamatan makanan	3.1 Pedoman mutu, kebijakan mutu, prosedur, rencana mutu dan spesifikasi produk disosialisasikan agar mudah diakses oleh yang berkepentingan. 3.2 Rencana kegiatan operasional pelatihan dikembangkan, dilaksanakan dan dimonitor untuk memastikan bahwa kebijakan mutu dan prosedur diterapkan

	3.3 Pengendalian bahaya makanan, dikontroldan diawasi pelaksanaan prosedur tindakan korektif. 3.4 Perubahan dokumen dikendalikan sesuai pedoman perubahan dokumen 3.5 Dokumen manajemen keamanan pangan dijaga dan dikendalikan.
4. Melaksanakan audit keamanan pangan	4.1 Rencana keamanan pangan dipastikan dilakukan audit seperti yang dipersyaratkan sistem mutu ISO. 4.2 Auditor yang melaksankan audit difasilitasi untuk melaksanakan audit kemananan pangan/keselamatan makanan sesuai yang dipersyaratkan sistem mutu. 4.3 Catatan temuan audit ditindak lanjuti sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.
5. Mengevaluasi dan merevisi rencana keselamatan makanan	5.1 Rapat tinjauan manajemen program keamanan pangan dilaksanakan sesuai yang dijadwalkan. 5.2 Kontrol keamanan pangan divalidasi sebelum ditetapkan. 5.3 Rencana keamanan makanan ditindak lanjuti sesuai hasil temuan ketidaksesuaian audit keamanan pangan. 5.4 Perubahan terhadap rencana keamanan makanan dicatat dan digabungkan dalam panduan mutu. 5.5 Staf diberitahu tentang kapan perubahan tersebut terjadi dan mulai diterapkan. 5.6 Pelatihan tambahan bagi staf diidentifikasi berdasarkan kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran,*catering*, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Rencana keselamatan makanan dan keamanan pangan berdasarkan dengan menggunakan metoda HACCP – *Hazard Analysis and Control Critical Point.*

1.3 Unit ini berlaku untuk personel yang bekerja secara independen, dan bertanggungjawab untuk membuat keputusan strategis dalam membangun dan memantau sistem pengendalian resiko terhadap bahaya yang berhubungan dengan pengolahan dan pengelolaan makanan seperti *executive chef*, manajer dapur, manajer katering, manajer makanan cepat saji, pemilik bisnis *catering*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   - 2.1 Peralatan
     - 2.1.1 Alat pengolah data
     - 2.1.2 Alat komunikasi
     - 2.1.3 Alat ukur tidak terbatas pada *thermometer* dan *hygrometer*
     - 2.1.4 Sarana Peralatan Dapur/*fixture & heavy equipment*
     - 2.1.5 Sarana alat angkut dan transportasi tidak terbatas pada mobil box berpendingin, *trolley*, kereta dorong
   - 2.2 Perlengkapan
     - 2.2.1 Dokumen panduan mutu
     - 2.2.2 Prosedur – *standard operating procedures*
     - 2.2.3 Formulir
     - 2.2.4 Dokumen
     - 2.2.5 Acuan standar sistem manajemen mutu

3. Peraturan yang diperlukan
   - 3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   - 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   - 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   - 4.1 Norma
     - 4.1.1 Validitas dokumen
     - 4.1.2 Mampu telusur

4.2 Standar

4.2.1 Sistem mutu *HACCP*

4.2.2 Sistem mutu ISO 9001-2015

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, interview, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan persyaratan kompetensi.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan

2.2 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan

2.3 I.55HDR00.078.2 : Merencanakan konsep total untuk perayaan atau pesta besar

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang HACCP-*Hazard Analysis Critical Control Point* sebagai dasar rencana keamanan pangan

3.1.2 Peraturan pemerintah yang berkaitan dengan keamanan pangan/keselamatan makanan serta monitoringnya

3.1.3 Panduan mutu, prosedur/*standard operating procedures*, formulir dan dokumen sistem manajemen mutu ISO 9001

3.1.4 Standar Nasional Indonesia/SNI produk makanan dan minuman

3.1.5 Kontaminan, kontaminasi yang disebabkan oleh faktor mikrobiologi/biologis, fisik, kimia

3.1.6 Kontrol temperatur, kelembaban, kondisi lingkungan untuk penyimpanan barang, persiapan, memasak, tampilan layanan, pengepakan dan transportasi makanan

3.1.7 Temperatur *danger zone* pengolahan pangan

3.1.8 Prosedur pengkalibrasian peralatan ukur

3.1.9 Aplikasi pembersihan, sanitasi, pembersihan peralatan dan bahan serta pengendalian serangga dan *rodent*(hewan pengerat)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Berkomunikasi untuk berkonsultasi dan meninjau rencana keamanan pangan, memberi informasi kepada rekan sekerja

3.2.2 Berfikir kritis untuk mengevaluasi dan menanggapi berbagai faktor strategis dan operasional rencana keamanan pangan

3.2.3 Menafsirkan persyaratan peraturan yang berkaitan dengan keamanan pangan

3.2.4 Perencanaan dan pengorganisasian keterampilan untuk mengkoordinasikan dan menanggapi beberapa hal yang berkaitan dengan keamanan pangan

3.2.5 Pemecahan masalah untuk secara proaktif mengidentifikasi dan menanggapi masalah sistem operasional

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
   4.2 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku termasuk Norma Norma dan standar yang berlaku
   4.3 Tanggung jawab atas hasil kerja
   4.4 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam koordinasi, diskusi dan/atau negosiasi

5. Aspek kritis
   5.1 Pengembangan dan menerapkan program/rencana keamanan pangan yang lengkap sesuai persyaratan yaitu kebijakan, prosedur, spesifikasi produk, formulir, dokumen pendukung, memantau, mengevaluasi, melakukan perbaikan berkelanjutan selama periode waktu yang ditentukan serta mengerti dan memiliki pengetahuan tentang sistem keamanan pangan.
   5.2 Penetapan titik kritis bahaya dalam proses penerimaan, penyimpanan, pengolahan, pengemasan, transportasi dan pembuangan
   5.3 Pengolahan dan penyajian makanan pada area *danger zone*
   5.4 Sumber sumber kontaminasi dari manusia, peralatan, sarana lingkungan kerja, kimia, serangga dan hama, mikrobiologi(bakteri, kapang, *yeast*, virus) racun alami, fisik (pecahan kaca, kerikil, logam, benda asing)
   5.5 Manajemen keamanan pangan diantaranya dan tidak terbatas pada temuan audit, keluhan pelanggan, rapat tinjauan manajemen, sistem dokumentasi, diagram alir, tabel titik kritis, catatan produksi, daftar pemasok, catatan kesehatan pegawai, *log* pelatihan tenaga kerja, catatan verifikasi, peraturan perundang- undangan
   5.6 Pemahaman mengenai HACCP ISO 9001-2011 SNI serta peraturan pemerintah yang berkaitan dengan keamanan pangan/keselamatan makanan
   5.7 Pemahaman mengenai prosedur pengkalibrasian alat ukur yang digunakan diperusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.068.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Makanan Berdasarkan Diet Khusus dan Kebutuhan Budaya**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan makanan berdasarkan diet khusus dan kebutuhan budaya.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan menghidangkan makanan untuk memenuhi kebutuhan diet	1.1 Persyaratan tertentu untuk terapi diet dikenali. 1.2 Bahan penting yang diperlukan untuk terapi diet di pilih. 1.3 Bahan yang tepat dipilih untuk memastikan mutu produk akhir, termasuk produk bahan mentah. 1.4 Persiapan yang tepat dan teknik memasak digunakan. 1.5 Susunan bahan makanan dimodifikasi untuk disesuaikan dengan kebutuhan tertentu. 1.6 Gizi yang memadai disajikan dengan cara yang menarik dan menimbulkan selera makan.
2. Menyiapkan makanan untuk memenuhi kebutuhan budaya	2.1 Kebutuhan diidentifikasi untuk memenuhi kelompok budaya. 2.2 Perlengkapan yang memadai dan teknik masak-memasak digunakan untuk hidangan-hidangan tertentu (diet). 2.3 Makanan disiapkan dan dihidangkan dengan mempertimbangkan budaya/ kultur. 2.4 Jenis makanan dengan gizi seimbang disajikan dengan cara yang menarik dan menimbulkan selera makan.
3. Menyiapkan makanan untuk memuaskan target pasar	3.1 Kebutuhan hidangan tertentu di identifikasi untuk memenuhi kebutuhan kelompok. 3.2 Jenis makanan dengan gizi seimbang disajikan dengan cara yang menarik dan menimbulkan selera makan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit ini diterapkan untuk juru masak/koki/*cook*/*pastry bakery* dibawah pengawasan juru masak yang lebih senior.
   1.3 Persyaratan diet dapat mencakup dan tidak terbatas pada diabetes, diet rendah lemak, rendah kalori, ukuran porsi, rendah gluten, diet serat tinggi, *ovo lacto*, rendah karbohidrat, rendah kolesterol.
   1.4 Persyaratan adat budaya atau agama tercakup dan tidak terbatas kepada budaya Asia, Timur tengah, Mediterania, Halal, Hindu, kosher, vegetarian, pantang, puasa, ritual kepercayaan.
   1.5 Pelanggan mencakup dan tidak terbatas pada manula, remaja, anak- anak, bayi, angkatan bersenjata, wisatawan, orang sakit, orang dari kelompok budaya atau agama tertentu, atlit, pekerja.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment*) dan peralatan kecil (*small equipment/ kitchen utensil*)
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional (*operational commercial kitchen with fixtures*)
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep untuk menu diet khusus
      2.2.2 Tabel gizi bahan makanan
      2.2.3 Tabel gizi untuk kebutuhan khusus
      2.2.4 Bahan bahan seperti dan tidak terbatas pada gula rendah kalori, pemanis nomorn gula, bahan makanan bebas lemak, gluten, bahan rendah karbohidrat

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma danStandar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.1.3 Adat budaya masyarakat

4.2 Standar

4.2.1 Halal/Kosher/Hindu/vegetarian

4.2.2 Ketercukupan gizi dan kalori

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuais kemasertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, interview, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan persyaratan kompetensi.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan

konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   - 2.1 I.55HDR00.063.2 : Memilih, menyiapkan dan menghidangkan jenis makanan khusus
   - 2.2 I.55HDR00.075.2 : Mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus
   - 2.3 I.55HDR00.090.2 : Menyiapkan dessert untuk memenuhi persyaratan diet khusus
   - 2.4 I.55HDR00.185.2 : Menerapkan proses kesehatan, keselamatan dan keamanan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan dengan resep diet khusus
     - 3.1.2 Bahan yang cocok untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dasar
     - 3.1.3 Bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*food additives and preservatives*)
     - 3.1.4 Pengetahuan diet khusus tidak terbatas pada diabetes, bebas gluten/*gluten free*, rendah kolesterol, rendah lemak, rendah gluten/*low gluten*, bebas gula, intoleransi makanan, alergi makanan, anafilaksis
     - 3.1.5 Pengetahuan budaya Halal, Hindu, kosher, vegetarian.
     - 3.1.6 Pengetahuan adat budaya masyarakat yang berkaitan dengan ritual dan kepercayaan
     - 3.1.7 Prinsip dasar gizi termasuk nilai gizi bahan makanan, label gizi makanan, peran nutrisi agar terhindar penyakit akibat diet
     - 3.1.8 Pengetahuan metoda memasak dan metoda penyimpanan agar nilai gizi tetap terjaga

3.1.9 Pengetahuan panduan kebutuhan gizi untuk orang dewasa, anak-anak, remaja, wanita dan pria, wanita hamil, wanita menyusui

3.1.10 Pengetahuan kebutuhan kalori dan gizi untuk pekerja berat, pekerja sedang, pekerja ringan

1.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kebutuhan diet dengan pelanggan

3.2.2 Keterampilan membaca dan memahami resep diet khusus dan membaca label kemasan

3.2.3 Keterampilan berhitung untuk menimbang dan mengukur barang-barang

3.2.4 Mempertimbangkan dan merespon kebutuhan pelanggan khusus dan permintaan pelanggan

3.2.5 Menyesuaikan menu standar untuk memenuhi permintaan pelanggan

3.2.6 Keterampilan teknomorlogi untuk menggunakan peralatan masak teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.7 Keterampilan berkomunikasi dan memahami adat budaya masyarakat

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan

4.2 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku

4.3 Tanggung jawab atas hasil kerja

4.4 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Mengikuti resep khusus untuk mempersiapkan dan menghasilkan berbagai hidangan untuk memenuhi beberapa ragam permintaan pelanggan dengan persyaratan diet khusus

5.2 Memodifikasi berbagai resep dan menu untuk memenuhi permintaan diet yang berbeda dengan mengecualikan atau mengganti dengan bahan pengganti dengan tetap mempertahankan nilai gizi yang setara

5.3 Menerapkan persyaratan bahan makanan dan proses pengolahan untuk pemenuhan kebutuhan budaya khusus (Halal/Hindu/kosher/vegetarian) dan adat budaya masyarakat.

5.4 Penggunaan peralatan dan metoda memasak yang tepat agar selama pengolahan nilai gizi tetap terjaga

5.5 Menghidangkan dengan menggunakan alat saji yang tepat, ditata menarik dan sesuai dengan estetika penyajian

5.6 Pemahaman tentang persyaratan diet dan persyaratan adat dan budaya dan agama

KODE UNIT : **I.55HDR00.069.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Paket Bahan Makanan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menyiapkan paket bahan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih makanan yang akan dikemas dan bahan kemasan	1.1 Makanan yang akan dipaket atau dikemas dipilih, memenuhi persyaratan unuk dikemas. 1.2 Bahan paket dipilih sesuai dengan makanan yang akan dipaket atau dikemas, dapat melindungi makanan mudah diangkut dan aman.
2. Mengemas dan memberi label	2.1 Makanan dipaket sesuai prosedur perusahaan. 2.2 Makanan diberi label sesuai peraturan persyaratan label makanan. 2.3 Makanan yang dipaket terlindungi dari bahaya kontaminasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran,katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit ini diterapkan untuk tenaga kerja pelaksana/jenjang level 2 dengan pengawasan dari atasan.
   1.3 Sikap kerja yang diperlukan untuk mengemas bahan makanan yang siap santap, memeriksa kualitas bahan makanan, memilih bahan paket yang benar, menyimpan dan pengangkutan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment*) dan peralatan kecil (*small equipment/ kitchen utensil*)

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional (*operational commercial kitchen with fixtures*)

2.1 Perlengkapan

2.2.1 Bahan makanan yang akan dikemas

2.2.2 Kemasan makanan tidak terbatas pada kemasan primer dan kemasan *secondair*

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan Standar

4.1 Norma

4.1.1 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman tata cara pengemasan yang baik dan benar

4.2.2 Persyaratan kemasan yang aman untuk makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, interview, demonstrasi, dan simulasi

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempa tkerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK)

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang

dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan persyaratan kompetensi

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.070.2 : Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara aman

2.2 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan kualitas makanan yang akan dikemas, porsi/takaran/ukuran, kesegaran,temperatur

3.1.2 Pengetahuan tentang sarana pengangkut tidak terbatas pada rak pengangkut makanan: *trolley*, *buggy*, mobil box

3.1.3 Pengetahuan tentang jenis-jenis kemasan primer dan kemasan *secondair*

3.1.4 Pengetahuan tata cara pengemasan yang baik dan benar, persyaratan perlabelan sesuai peraturan pemerintah

3.1.5 Pengetahuan tentang bahaya kontaminasi dan kontaminan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan berkomunikasi dengan rekan sekerja dan atasan

3.2.2 Keterampilan keaksaraan untuk membaca, memahami spesifikasi label dan prosedur pengemasan yang baik dan benar

3.2.3 Keterampilan berhitung dan menghitung jumlah item makanan dan bahan kemasan

3.2.4 Keterampilan menggunakan peralatan pengemas makanan dan peralatan pemberi label

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan

4.2 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku

4.3 Tanggung jawab atas hasil kerja

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan memeriksa kualitas makanan secara organomorleptik dan memeriksa label kemasan

5.2 Kemampuan pengetahuan pemilihan dan menggunakan bahan paket yang cocok sesuai dengan jenis makanan yang dipaket

5.3 Persyaratan lingkungan kebersihan area pemaketan.

5.4 Alur kerja proses pemaketan sesuai dengan persyaratan keamanan makanan yang dipaket

5.5 Batasan waktu yang wajar

5.6 Kemampuan menggunakan peralatan dan perlengkapan pengemasan dan peralatan pemberian label pada kemasan

KODE UNIT : **I.55HDR00.070.2**

JUDUL UNIT : **Mengangkut dan Menyimpan Makanan Dengan Cara yang Aman**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan dengan sikap kerja dalam mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi pengangkutan makanan yang tepat	1.1 Kendaraan pengangkut makanan Dipilih yang sesuai dengan jenis dan karateristik makanan. 1.2 Kendaraan pengangkut diidentifikasi yang memenuhi persyaratan kesehatan dan peraturan pemerintah.
2. Mengangkut makanan secara aman dan bersih	2.1 Makanan dikemas, dimuat, diatur, disusun dan dibongkar secara tepat. 2.2 Praktek kerja yang bersih dijalankan & aturan persyaratan kesehatan dipatuhi. 2.3 Catatan yang tepat tentang Pengangkutan makanan disimpan.
3. Menyimpan makanan secara aman dan bersih	3.1 Lingkungan penyimpanan makanan dipilih sesuai dengan tipe makanan. 3.2 Kondisi lingkungan yang tepat untuk tipe makanan harus khusus dijaga. 3.3 Kualitas makanan yang diangkut agar dioptimalkan. 3.4 Area penyimpanan dijaga bebas dari kontaminasi hama.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit ini berlaku untuk penjamah makanan yang langsung menangani makaan saat menyimpan dan mengangkut makanan seperti pembantu juru masak/*cookhelper* dan jurumasak /*cook*.

1.3 Kendaraan pengangkut makanan dingin dan atau makanan beku harus dilengkapi dengan alat pendingin dan atau alat pembeku sehingga bahan makan anakan terjaga dengan temperature yang seharusnya.

1.3 Tempat penyimpanan dingin (*chiller/refrigerator*) disiapkan dengan suhu yang telah diatur sesuai standar operasional prosedur ,untuk tempat penyimpanan bahan –bahan *dairy product* (susu, keju, krim), buah-buahan, daging, ikan, buah-buahan dan syur-sayuran segar.

1.4 Tempat penyimpanan bahanan makanan kering disiapkan dengan dijaga kelembabannya ,cahaya penerangan sesuai dengan standar perusahaan, serta di pastikan aman dari kontaminasi hama.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Kendaraan yang cocok untuk pengangkut makanan tidak terbatas pada mobil box berpendingin, kendaraan pengangkut makanan berpenghangat, *trolley*, *van, carts, buggies*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Dokumen pengangkutan seperti surat jalan

2.2.2 Bahan makanan yang akan diangkut

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman pengangkutan yang baik dan benar

4.2.2 *Standard operating procedure* pengangkutan dan pembongkaran barang

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, interview, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan persyaratan kompetensi.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati Bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan Konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.069.2 : Menyiapkan paket bahan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan peraturan pemerintah yang berkaitan dengan praktek *hygienis* dan keselamatan dalam pengangkutan makanan

3.1.2 Pengetahuan akan kontaminan dan kontaminasi serta potensi bahaya dalam penyimpanan dan mengangkut makanan

3.1.3 Pengetahuan kareteristik jenis makanan dan tata cara penyimpanan dan pengangkutan makanan tidak terbatas pada susu dan produk susu, bahan makanan kering (*dry goods*), telur, makanan beku, daging dan produk daging, unggas dan produk unggas, *seafood* dan produk *seafood*, buah dansayuran segar

3.1.4 Pengetahuan kontrol temperatur, *danger zone,* kelembaban dan pencahayaan

3.1 5 Pengetahuan tentang teknik penanganan manual, bongkar muat barang serta prosedur transportasi agar terjamin keamanan pangan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan membaca instruksi dan label makanan

3.2.2 Keterampilan pencatatan lengkap makanan yang diangkut

3.2.3 Keterampilan menghitung selama proses memuat dan membongkar

3.2.4 Keterampilan menangani masalah rutin bongkar dan muat barang, masalah keamanan pangan dalam pengangkutan dan penyimpanan makanan setelah diangkut

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan

4.2 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku

4.3 Tanggung jawab atas hasil kerja

5. Aspek kritis
   5.1 Pengangkutan dan penyimpanan makanan yang memenuhi persyaratan keamanan pangan
   5.2 Menunjukkan kemampuan menangani produk susu, barang kering, telur, makanan beku, buah dan sayuran, daging, unggas dan ikan
   5.3 Kemampuan untuk melaksanakan praktek kerja yang bersih danmematuhi aturan kesehatan
   5.4 Kemampuan menyimpan catatan yang tepat pengangkutan serta penyimpanan makan
   5.5 Pemahaman tentang Peraturan Pemerintah yang berkaitan dengan praktek *hygienio* dan keselamatan dalam pengangkutan makanan
   5.6 Pemahaman tentang *control temperature*, *danger zone*, kelembaban dan pencahayaan dalam pengangkutan makanan
   5.7 Pemahaman tentang karakteristik jenis makanan dan tata cara penyimpanan dan pengangkutan makanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.071.2**

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan pelayanan	1.1 Jenis produk dan makanan diperiksa dan disimpan kembali (*re-stock*) bila perlu. 1.2 Dipastikan jenis makanan yang memadai disiapkan agar dapat memulai pelayan. 1.3 Diselelesaikan sebelum layanan dimulai. 1.4 Kebutuhan untuk jenis makanan tambahan dipenuhi pada waktu yang tepat. 1.5 Area pelayanan dan jenis makanan ditampilkan dengan cara yang bersih,
2. Melayani pelanggan	2.1 Kebutuhan pelanggan ditentukan dan dipenuhi, sehubungan dengan layanan yang cepat, jumlah, mutu, tambahan, modifikasi sesuai dengan resep standar kebutuhan khusus. 2.2 Keterampilan berhubungan dengan pelanggan digunakan untuk memberikan layanan yang sopan, efisien dan efektif. 2.3 Bantuan diberikan kepada pelanggan dalam memilih jenis makanan dimana dibutuhkan. 2.4 Keterampilan menjual digunakan sebaik- baiknya sesuai dengan praktek perusahaan. 2.5 Pengetahuan menyeluruh tentang
3. Memasak dan menyiapkan makanan	3.1 Perlengkapan yang memadai dipilih dan digunakan secara benar untuk metode memasak khusus. 3.2 Bahan ramuan yang tepat dipilih dan diolah sesuai dengan praktek perusahaan. 3.3 Metode memasak yang tepat digunakan sesuai dengan prosedur perusahaan. Makanan yang perlu dipanaskan kembali, dipanaskan pada temperatur yang benar untuk selama jangka waktu yang dibutuhkan, sesuai dengan praktek perusahaan dan prinsip-prinsip keselamatan makanan.

	3.4 Kontrol porsi makanan digunakan agar dapat meminimalkan pemborosan.
4. Menyajikan makanan	4.1 Jenis makanan ditampilkan secara menarik tanpa tetesan dan tumpahan, sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.2 Makanan ditetapkan porsinya sesuai dengan standar perusahaan. 4.3 Makanan disajikan dengan perlengkapan saji/ penyimpanan panas atau dingin
5. Menyimpan makanan	5.1 Makanan disimpan dengan cara yang benar sesuai dengan prinsip kesehatan dan keselamatan makanan. 5.2 Persediaan dimonitor, dihitung dan dipesan kembali bila dibutuhkan.
6. Membersihkan dan merawat perlengkapan	6.1 Perlengkapan dirawat sesuai dengan instruksi pabrik. 6.2 Perlengkapan dibersihkan dimana dibutuhkan sebelum, sesudah selesai pelayanan.
7. Melaksanakan aturan kesehatan, keamanan dan keselamatan kerja	7.1 Praktek kerja yang sehat dan aman digunakan sesuai dengan peraturan setempat. 7.2 Persiapan dan pemasakan dilaksanakan dengan memperhatikan praktek kerja yang aman. 7.3 Perlengkapan digunakan dengan cara yang aman sesuai dengan instruksi pabrik dan prinsip-prinsip kesehatan dan keselamatan kerja.
8. Mengawasi prinsip-prinsip dan praktek kesehatan	8.1 Kesehatan pribadi selalu dijaga. 8.2 Kesehatan makanan dijaga sesuai dengan prinsip-prinsip dan praktek-praktek kesehatan dan keselamatan makanan.
9. Menangani pembayaran tunai	9.1 Pembayaran tunai diterima dan Diperiksa secara akurat dengan menggunakan dokumentasi yang benar. 9.2 Cash register difungsikan dengan menggunakan instruksi pabrik dan prosedur perusahaan. 9.3 Transaksi tunai dilaksanakan dengan tepat, benar dan akurat sesuai dengan prosedur perusahaan.

	9.4 Transaksi non-tunai dilaksanakan dengan benar sesuai dengan prosedur perusahaan. 9.5 Keamanan uang tunai dipastikan sesuai dengan praktek perusahaan. 9.6 Penyelesaian keuntungan berupa uang dilaksanakan secara akurat dengan menggunakan dokumentasi khusus.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumahmakan, restoran,katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit ini diterapkan untuk pemilik atau pengelola usaha penyedia makanan dan minuman.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment*) dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana penjualan gerai makanan dan minuman tidak terbatas pada mesin *cash register*, peralatan makan dan minum, display makanan: *pan and urns*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Daftar menu makanan dan minuman
      2.2.2 Catatan penjualan
      2.2.3 Buku resep

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan No. 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan MenteriKesehatan No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/ MENKES/ PER/ VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

3.4 Peraturan Menteri Kesehatan No 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman penjamah makanan

4.2.2 Buku manual penggunaan dan perawatan mesin

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, interview, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar Tempat kerja atau padat empat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu Kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan Peralatan atau perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan Persyaratan kompetensi.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan Konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan

peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   - 2.1 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metoda dasar memasak
   - 2.2 I.55HDR00.069.2 : Menyiapkan paket bahan makanan
   - 2.3 I.55HDR00.070.2 : Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Pengetahuan tentang bahan makanan dan minuman
     - 3.1.2 Pengetahuan berbagai macam makanan cepat saji tidak terbatas pada hot dog, hamburger, popcorn, kue dan roti, es *cream*, *juice*, *milk shake*, ikan bakar, *sandwich*, ayam goreng, ayam bakar, kebab
     - 3.1.3 Pengetahuan berbagai *outlet* tidak terbatas pada *food trucks*, moko-mobil toko, warung, kereta atau gerobak makanan
     - 3.1.4 Pengetahuan metoda memasak tidak terbatas pada microwave, pemanasan kembali, *au bain marie*, *roasting*, pembakaran ulang, *baking*
     - 3.1.5 Pengetahuan kontrol porsi, penyiapan jenis makanan, kebersihan, *thawing*.
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Keterampilan memadukan dan menyiapkan bahan untuk menu
     - 3.2.2 Keterampilan membersihkan, mengupas dan memotong buah dan sayuran
     - 3.2.3 Keterampilan menyiapkan jenis makanan sederhana seperti *salad*, *sandwich*
     - 3.2.4 Menggunakan peralatan dan teknik memasak *hot plate*, *microwave*, menggoreng, merebus, membakar, memanggang

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
   4.2 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku
   4.3 Tanggung jawabatas hasil kerja
   4.4 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Metoda penyiapan dan pengolahan makanan dan minuman sesuai daftar menu dan permintaan pelanggan
   5.2 Penggunaan dan perawatan peralatan pengolahan dan peralatan saji
   5.3 Metoda menghangatkan kembali makanan
   5.4 Penyajian yang hygienis dan memenuhi estetika penyajian
   5.5 Pemahaman tentang semua makanan yang dijual di*outlet* cepat saji
   5.6 Kemampuan didalam melayani pelanggan (berkomunikasi, kebutuhan pelanggan, layanan yang sopan, efisien, efektif memberi bantuan serta menjual produk dan menangani keluhan pelayanan)

KODE UNIT : **I.55HDR00.072.2**

JUDUL UNIT : **Menerapkan Proses Produksi *Cook-Chill***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan proses produksi *cook-chill*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa kesehatan dan kebersihan bahan makanan	1.1 Suhu bahan-bahan yang dikirimkan berada dalam toleransi tertentu. 1.2 Daging, susu dan barang-barang mudah busuk diterima dan diperiksa berdasarkan daftar pesanan dengan kualitas kesegaran sesuai dengan spesifikasi perusahaan.
2. Menyiapkan dan memasak makanan	2.1 Makanan dimasak sesuai dengan suhu internal yang telah ditetapkan. 2.2 Perubahan mikrobiologi dan kimiawi dijaga dalam toleransi yang aman. 2.3 Mutu makanan dijaga secara konsisten pada tingkat optimal
3. Mendinginkan makanan	3.1 Standar waktu dan suhu untuk pendinginan dipenuhi dengan lemari pendingin/*blast chilling dan* pendingin dengan tenaga air/*water bath chilling.* 3.2 Mutu makanan dijagaberdasarkan prosedur kesehatan makanan.
4. Menyimpan makanan yang dimasak	4.1 Kerusakan diminimalkan dengan menyimpan makanan sesuai aturan keselamatan makanan. 4.2 Makanan disimpan secara dinamis dengan system *First In First Out* (FIFO). 4.3 Wadah penyimpanan yang tepat dipilih sesuai jumlahnya. 4.4 Label diberikan sesuai aturan. 4.5 Suhu penyimpanan dimonitor
5. Mendistribusikan produk *cook-chill*	5.1 Makanan diangkut dari dapur dan bagian dapur lain dan restoran dengan pengangkut atau dengan wadah yang dipisahkan. 5.2 Penanganan makanan yang aman tetap dijaga di seluruh putaran pendistribusian.

	5.3 Tingkat temperatur diperiksa dan dicatat pada saat pengiriman dan penerimaan. 5.4 Persyaratan *HazardAnalysis and Critical Control Points* (HACCP)dipatuhi pada proses pendinginan.
6. Memanaskan kembali produk makanan	6.1 Pemanasan kembali makanan dilaksanakan sesuai dengan pedoman standar. 6.2 Pemanasan kembali makanan berlaku pula bagi makanan yang diproses.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) adalah sebuah metode untuk mengidentifikasi resiko keamanan pangan, mencegah bahaya dalam keamanan pangan dan menyampaikan kesesuaian hukum.
   1.3 *First in first out (*pertama masuk-pertama keluar) digunakan dalam system pergudangan yang berkaitan dengan aliran barang.
   1.4 Pemanasan kembali makanan untuk makanan dalam jumlah banyak, hidangan dipiring, produk makanan berkuah, makanan yang disajikan dengan kereta dorong dan makanan yang dibawa pulang dengan menggunakan metode yang tepat
   1.5 Makanan lain yang dapat dipanaskan adalah makanan yang diproses melalui pemancaran panas rendah/*low heatconvection,* radiasi infra merah, pemanasan dengan *microwave*, ketel, *water bath,* kombinasi oven pemancar/*combi oven*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor dan oven
      2.1.2 Alat pengukur suhu makanan

2.1.3 Alat memasak : panci, wajan, sutil, serok dan wadah

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Daftar makanan yang didinginkan dan atau dipanaskan kembali beserta suhunya

2.2.2 Label tanggal

2.2.3 Pulpen

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar yang ditetapkanperusahaan

4.2.2 Standar operasional prosedur penyimpanan danpendinginan makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuaiskema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan demonstrasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian darisuatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek dan tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.2 I.55HDR00.070.2 : Mengangkut dan menyimpan dengan cara yang aman

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Mengerti cara penyimpanan makanan

3.1.2 Memahami proses pendinginan makanan

3.1.3 Memahami cara pemanasan kembali makanan

3.1.4 Memahami cara pendistribusian makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mencatat suhu makanan yang akan disimpan

3.2.2 Memilah makanan yang akan disimpan pada lemari pendingin

3.2.3 Memberi tanggal pada label yang dipasang pada wadah

3.2.4 Mengidentifikasi dan melaporkan masalah yang terjadi pada proses penyimpanan

3.2.5 Memanaskan kembali makanan sesuai dengan jenis makanan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Kecermatan melihat suhu lemari pendingin
   5.2 Ketepatan menyimpan bahan sesuai dengan jenis makanan
   5.3 Ketepatan memanaskan makanan sesuai dengan jenis makanan
   5.4 Ketelitian memberi label tanggal pada makanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.073.2**

JUDUL UNIT : **Menerapkan Prinsip-prinsip Kontrol Jasa Boga**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan denganpengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasa boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi prosedur	1.1 Prosedur pengurangan kerugian atau pemborosan diidentifikasi melalui control porsi, penyusunan menu sesuai spesifikasi, rotasi persediaan, resep standar dan penyimpanan sesuai standar. 1.2 Ukuran keamanan untuk mengurangi kerugian diidentifikasi melalui penyimpanan makanan secara
2. Melaksanakan prosedur kontrol jasa boga	2.1 Kontrol porsi dilaksanakan secara efektif. 2.2 Pengkalibrasian alat dilakukan untuk memastikankontrol porsi yang benar. 2.3 Resep diikuti secara akurat untuk menghindari kesalahan. 2.4 Pemesanan bahan disesuaikan dengan kebutuhan. 2.5 Kuantitas stok bahan dihitung untuk menghindari kelebihan/kekurangan. 2.6 Persediaan dirotasi dan didokumentasi sesuai aturan *first in first out (*FIFO*).* 2.7 Makanan disimpan di lemari pendingin
3. Membuang limbah/sampah	3.1 Produk mencakup sisa-sisa pemotongan, tulang digunakan ulang secara efektif. 3.2 Produk yang dapat didaur ulang seperti : kaca, plastik, kertas dan bahan sayur-sayuran digunakan atau dibuang dengan cara yang tepat sehubungan dengan faktor lingkungan. 3.3 Produk-produk yang tidak dapat didaur ulang dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan dan peraturan yang terkait.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 *First in first out (*pertama masuk-pertama keluar) digunakan dalam *system* pergudangan yang berkaitan dengan aliran barang.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Lemari pendingin
      2.1.2 Rak penyimpanan bahan
      2.1.3 Timbangan bahan makanan
      2.1.4 Alat untuk mengkalibrasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Daftar menu
      2.2.2 Resep standar
      2.2.3 Daftar persediaan makanan
      2.2.4 Tanggal label

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar keamanan perusahaan

4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuaiskema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan demonstrasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian darisuatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek dan tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.2 I.55HDR00.055.2 : Merencanakan dan mengontrol jasa boga berdasarkan menu

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Memahami cara menyusun menu
      3.1.2 Memahami cara menyimpan bahan makanan
      3.1.3 Memahami cara merotasi bahan makanan
      3.1.4 Memahami cara pengorderan bahan makanan yang terkalkulasi secara tepat sesuai kebutuhan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Terampil mengolah bahan sesuai resep

3.2.2 Terampil menggunakan bahan sisa potongan

3.2.3 Terampil melakukan daur ulang bahan atau barang

3.2.4 Terampil melakukan label tanggal pada setiap makanan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan menyusun menu yang berdasarkan spesifikasi, resep standar, persediaan dan penyimpanan

5.2 Ketepatan mengontrol porsi

5.3 Ketepatan menyimpan makanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.074.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Rencana Hidangan Harian Untuk Meningkatkan Kesehatan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan rencana hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi aturan makan/diet dan kebutuhan gizi	1.1 Kelompok target diidentifikasi sehubungandengan persyaratan usia, gaya hidup danjenis makanan yang favorit. 1.2 Kecukupan gizi harian diidentifikasi sesuai usia, jenis kelamin dan fisiologis tertentu.
2. Menyiapkan rancangan makanan harian dan menu	2.1 Serangkaian jenis hidangan, makanan dan menu dipilih dengan mempertimbangkan: pedoman aturan makan/diet, kesukaan dan ketidak sukaan individu, ketercukupan gizi, kebutuhan khusus dari kelompok tertentu dan prinsip-prinsip rancangan menu. 2.2 Rancangan makanan dan menu yang berkaitan dengandiet dikembangkan untuk dapat meningkatkan kesehatan dan mengurangi masalah kesehatan. 2.3 Siklus menu disiapkan dan diseimbangkan sehubungan dengan persyaratan dan ragam nutrisi. 2.4 Persiapan makanan dan metode masakan direkomendasikan untuk menjaga nilai maksimum gizi makanan. 2.5 Menu-menu dievaluasi untuk memastikan kandungan dan keseimbangan gizi yang tepat sesuai usia dan jenis diet.
3. Mengevaluasi makanan dan menu	3.1 Makanan dan menu dievaluasi untuk memastikan kepuasan pelanggan. 3.2 Ide/masukan pelanggan dipertimbangkan untuk peningkatan pelayanan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Timbangan bahan makanan
      2.1.2 Alat ukur cairan
      2.1.3 Alat memasak; kompor, panci, wadah,sendok
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Daftar kebutuhan gizi
      2.2.2 Daftar menu

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga
4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 Kebersihan perorangan/*Personal Hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar kecukupan gizi
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuaiskema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan demonstrasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian darisuatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek dan tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.2 I.55HDR00.054.2 : Menyiapkan dan menyajikan makanan pola diet

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami konsep gizi seimbang

3.1.2 Memahami jenis makanan sehat

3.1.3 Memahami cara menghitung zat-zat gizi dan kalori pada makanan serta mengolahnya yang disesuaikan dengan usia dan kelompok tertentu

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mampu menentukan variasi menu makanan yang mengandung kecukupan gizi

3.2.2 Mengidentifikasi persyaratan makan berbagai golongan umur

3.2.3 Menghitung angka kebutuhan gizi sesuai usia dan kelompok tertentu

3.2.4 Mengevaluasi menu yang dibuat

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan mengidentifikasi jenis makanan yang disesuaikan dengan kelompok usia dan jenis diet
   5.2 Ketepatan memilih menu yang disesuaikan dengan pertimbangan aturan makan/diet, ketercukupan gizi dan prinsip-prinsip rancangan menu
   5.3 Ketepatan mempersiapkan dan menggunakan metode memasak yang sesuai

KODE UNIT : **I.55HDR00.075.2**

JUDUL UNIT : **Mengembangkan Menu Untuk Memenuhi Kebutuhan Budaya dan Diet Khusus**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan aturan makan/diet khusus dan kebutuhan budaya pelanggan	1.1 Kebutuhan aturan makan/diet dan budaya pelanggan diidentifikasi sehubungan dengan prinsip-prinsip aturan makan/ diet, makanan inklusif dan eksklusif, kebutuhan fisik, persyaratan gizi dan kesukaan. 1.2 Sistem aturan makan modern dipertimbangkan termasuk program pritikin dan diet makrobiotik.
2. Mengembangkan menu	2.1 Target pasar diidentifikasi termasuk : bayi, anak remaja, orang tua, dinas layanan korektif, unit pertahanan, atlet dan lembaga kesehatan. 2.2 Menu diseimbangkan untuk memenuhi kebutuhan gizi pelanggan. 2.3 Kombinasi makanan yang tepat diidentifikasi untuk memenuhi kebutuhan gizi makro dan mikro. 2.4 Kebutuhan aturan makan khusus dipatuhi termasuk susunan dan komposisi. 2.5 Pilihan hidangan yang memadai digabungkan ke dalam menu. 2.6 Menu ditentukan biayanya sesuai dengan pembatasan penentuan harga. 2.7 Target pasar diidentifikasi sesuai klasifikasi usia dan kebutuhan diet.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

1.2 Unit ini diterapkan untuk juru masak/koki/*cook*/*pastry bakery* dibawah pengawasan juru masak yang lebih senior.

1.3 Persyaratan diet dapat mencakup dan tidak terbatas pada diabetes, diet rendah lemak, rendah kalori, ukuran porsi, rendah gluten, diet serat tinggi, *ovo lacto*, rendah karbohidrat, rendah kolesterol.

1.4 Persyaratan adat budaya atau agama tercakup dan tidak terbatas Halal, Hindu, kosher, vegetarian, pantang, puasa dan ritual kepercayaan.

1.5 Pelanggan mencakup dan tidak terbatas pada manula, remaja, anak anak, bayi, angkatan bersenjata, wisatawan, orang sakit, orang dari kelompok budaya atau agama tertentu, atlet dan pekerja.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil (*small equipment/ kitchen utensil*)

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional (*operational commercial kitchen with fixtures*)

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep untuk menu diet khusus

2.2.2 Tabel gizi bahan makanan

2.2.3 Tabel gizi untuk kebutuhan khusus

2.2.4 Bahan bahan seperti dan tidak terbatas pada gula rendah kalori, pemanis non gula, bahan makanan bebas lemak, gluten, bahan rendah karbohidrat

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
      4.1.3 *Hygiene* dan sanitasi
      4.1.4 Adat budaya masyarakat
   4.2 Standar
      4.2.1 Halal/kosher/Hindu/vegetarian
      4.2.2 Ketercukupan gizi dan kalori

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuaiskema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan demonstrasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian darisuatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek dan tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.2 I.55HDR00.054.2 : Menyiapkan dan menyajikan makanan pola diet

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan dengan resep diet khusus
      3.1.2 Bahan yang cocok untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dasar
      3.1.3 Bahan tambahan makanan dan pengawet makanan
      3.1.4 Pengetahuan diet khusus tidak terbatas pada diabetes, bebas gluten/*gluten free*, rendah kolesterol, rendah lemak, rendah gluten/*low gluten*, bebas gula, intoleransi makanan, alergi makanan dan anafilaksis
      3.1.5 Pengetahuan budaya Halal, Hindu, kosher dan vegetarian
      3.1.6 Pengetahuan adat budaya masyarakat yang berkaitan dengan ritual dan kepercayaan
      3.1.7 Prinsip dasar gizi termasuk nilai gizi bahan makanan, label gizi makanan, peran nutrisi agar terhindar penyakit akibat diet
      3.1.8 Pengetahuan metode memasak dan penyimpanan agar nilai gizi tetap terjaga
      3.1.9 Pengetahuan panduan kebutuhan gizi untuk manula, anak anak, remaja, wanita dan pria, wanita hamil dan wanita menyusui
      3.1.10 Pengetahuan kebutuhan kalori dan gizi untuk pekerja berat, pekerja sedang dan pekerja ringan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan berkomunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kebutuhan diet dengan pelanggan
      3.2.2 Memodifikasi berbagai resep dan menu untuk memenuhi permintaan diet yang berbeda dengan mengecualikan atau mengganti dengan bahan pengganti dengan tetap mempertahankan nilai gizi yang setara
      3.2.3 Mempertimbangkan dan merespon kebutuhan pelanggan khusus dan permintaan pelanggan

3.2.4 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan memasak, teknik dan persiapan makanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam pengembangan menu yang berhubungan dengan pritikin dan makrobiotik
   5.2 Ketepatan dalam menyeimbangkan menu yang sesuai dengan jenis usia dan jenis diet pelanggan
   5.3 Ketepatan dalam menentukan biaya

KODE UNIT : **I.55HDR00.076.2**

JUDUL UNIT : **Memilih Sistem Jasa Boga**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memilih sistem jasa boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi persyaratan	1.1 Persyaratan untuk sebuah jasa boga diidentifikasi sesuai aturan yang berlaku. 1.2 Persyaratan khusus untuk pemasangan iklan dievaluasi sesuai aturan.
2. Memilih sistem jasa boga dengan mempertimbangkan prinsip *hygiene* dan sanitasi	2.1 Sistem usaha boga dipilih dan dipertimbangkan yang meliputi prinsip higiene sanitasi. 2.2 Keuntungan dan kerugian sistem dipertimbangkan sesuai aturan perusahaan. 2.3 Perubahan produksi dan organisasional dipertimbangkan sesuai pesanan. 2.4 Jenis menu disesuaikan dengan tipe sistem yang dipilih. 2.5 Persyaratan kendali mutu untuk system diidentifikasi sesuai standar perusahaan. 2.6 Analisis *Hazard Analysis and Critical Control Points (*HACCP) dalam produksi

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Identifikasi persyaratan untuk suatu jasa boga meliputi profil klien, anggaran, tipe menu, jumlah produksi, fasilitas dan perlengkapan yang tersedia, kebutuhan nutrisi, kemampuan personil, tempat usaha dan promosi.

1.3 Prinsip *hygiene* sanitasi meliputi penerimaan barang, penyimpanan, pengolahan, penyimpanan makanan masak, pemanasan kembali, pengangkutan dan penyajian.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
      2.1.2 Lemari pendingin
      2.1.3 Tempat penyimpanan
      2.1.4 Meja persiapan
      2.1.5 Alat memasak
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Daftar menu
      2.2.2 Resep standar
      2.2.3 Jadwal kerja
      2.2.4 Uraian tugas

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Norma
      4.1.2 *Hygiene* dan sanitasi
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep yang berlaku pada perusahaan
      4.2.2 Standar operasional prosedur

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan demonstrasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian darisuatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek dan tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.2 I.55HDR00.055.2 : Merencanakan dan mengontrol jasa boga berdasarkan menu

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengertian usaha boga
      3.1.2 Jenis-jenis usaha boga
      3.1.3 Persyaratan sistem usaha boga
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Kemampuan menyeleksi menu sesuai dengan sistem yang dipilih
      3.2.2 Terampil menyajikan menu yang menarik dan sehat

3.2.3 Terampil membuat promosi

3.2.4 Kemampuan mengidentifikasi profil klien

3.2.5 Kemampuan mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat
   4.2 Taat azas
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan memilih sistem jasa boga
   5.2 Ketepatan dalam memilih jenis menu yang sesuai
   5.3 Ketepatan dalam melakukan perubahan produksi dan organisasi

KODE UNIT : **I.55HDR00.077.2**

JUDUL UNIT : **Mengatur Fasilitas yang Berhubungan Dengan Kontak Jasa Boga Komersial**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasa boga komersial.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menjaga fasilitas kontrak jasa boga komersial	1.1 Tanggung jawab atas fungsi perawatan khusus dialokasikan sehubungan dengan perawatan sendiriyang sesuai standar perusahaan. 1.2 Perawatan khusus dialokasikan sehubungan dengan sub-kontraktor eksternal.
2. Menangani penyimpanan dan area penyimpanan	2.1 Persediaan dibeli, diterima, disimpan dan dipindahtempat kan sesuai dengan peraturan perusahaan. 2.2 Prosedur kontrol persediaan yang efektif diterapkan, termasuk pengambilan dan penyesuaian persediaan. 2.3 Area penyimpanan dijaga dan persediaan dipindahtempatkan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan. 2.4 Persediaan didistribusikan sesuai
3. Menjaga aset register	3.1 Seluruh asset secara jelas diidentifikasi sesuai/berdasarkan standar perusahaan. 3.2 Audit aset rutin dilaksanakan sesuai dengan jadwal dari perusahaan. 3.3 Laporan asset dan inventori dikeluarkan sebagai laporan
4. Menangani fasilitas layanan pelanggan	4.1 Kebutuhan pelanggan dipenuhi di antaranya : parkir mobil, sarana publik, pengumpulan tiket, keamanan, layanan rekreasi, informasi harta yang hilang sesuai/berdasarkan sesuai dengan standar perusahaan.

	4.2 Pelanggan dengan fasilitas khusus orang cacat, orang tua dan balita sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Perawatan reguler diorganisir untuk fasilitas yang mencakup kebersihan gedung dan perbaikan binatu ledeng dan listrik.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan /produk yang sesuai dengan standar perusahaan

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode Etik Penyimpanan
      4.1.2 *Hygiene* and Sanitasi

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwalasesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan

2.2 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan

2.3 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan dan penanganannya

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan teknik peralatan di hadapan pelanggan

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.078.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan Konsep Total Untuk Perayaan atau Pesta Besar**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan konsep total untuk perayaan atau pesta besar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan rencana strategi karyawan	1.1 Anggaran operasional diidentifikasi dengan benar sesuai dengan standar pembukuan perusahaan. 1.2 Rencana operasional dibuatkan dari pesta besar meliputi jumlah tamu yang hadir dalam pesta. 1.3 Tempat khusus dibuatkan untuk menempatkan barang-barang logistic yang sesuai dengan standar perusahaan.
2. Menyiapkan menu makanan	2.1 Anggaran disiapkan untuk operasional dan dirincikan termasuk pembelian bahan makanan sesuai kebutuhan. 2.2 Bahan-bahan makanan disimpan sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Pengolahan makanan harus sesuai dengan yang dipesan dan mengikuti standar dari perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Perencanaan yang akurat termasuk jumlah karyawan yang akan masuk pada saat pesta, pembelian bahan makanan dan minuman juga penempatan yang akurat dan tepat terutama penempatan barang-barang logistik.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil*(small equipment/ kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan

2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan

2.3 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan

2.4 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan penggunaan peralatan
   5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan
   5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan
   5.4 Keakuratan didalam membuat perencanaan
   5.5 Kemampuan didalam merencanakan menu sesuai dengan yang dipesan pelanggan

KODE UNIT : **I.55HDR00.079.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Tender Untuk Kontrak Jasa Boga**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan tender untuk kontrak jasa boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menjelaskan keterangan persyaratan tender	1.1 Persyaratan khusus kontrak diidentifikasi melalui biaya variable sesuai dengan standar perusahaan. 1.2 Biaya tetap kontrak diidentifikasi termasuk diantaranya makanan, minuman, keamanan juga penempatan karyawan merujuk keperaturan perusahaan.
2. Menyusun teori untuk manajemen senior	2.1 Rincian operasional yang diajukan dicatat antara lain cara beroperasi, manajemen fasilitas juga rencana keamanan / keadaan darurat. 2.2 Produk dan hasil akhir diidentifikasi diantaranya: menu, makanan, minuman, layanan dan juga dekorasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.073.2 : Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasa boga

2.2 I.55HDR00.076.2 : Memilih sistem jasa boga

2.3 I.55HDR00.077.2 : Mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak jasa boga komersial

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan penggunaan peralatan
   5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan
   5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan
   5.4 Ketepatan mengidentifikasi persyaratan khusus kontrak baik melalui biaya variabel dan biaya nonvariabel
   5.5 Keakuratan pencatatan rincian operasional yang akan diajukan
   5.6 Ketelitian mengidentifikasi hasil akhir seperti menu, makanan, minuman, jenis layanan, dekorasi dan tambahan khusus

KODE UNIT : **I.55HDR00.080.2**

JUDUL UNIT : **Merancang Menu Untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi target pasar	1.1 Karakteristikproduk-produk atau jasa perusahaan didefinisikan secara jelas. 1.2 Produk dan jasa disesuaikan dengan sector pasar yang relevan.
2. Mengidentifikasi *trend* pasar	2.1 Trend pasar diidentifikasi sehubungan dengan pengaruh media. 2.2 Pengaruh budaya dan suku daerah tertentu diidentifikasi sesuai/ berdasarkan budaya setempat. 2.3 Trend diidentifikasi dengan perayaan dan festival utama. 2.4 Pengaruh musim dan popularita sdiidentifikasi sesuai/ berdasarkan daerah tersebut.
3. Menciptakan menu berdasarkan analisa pasar	3.1 Jenis-jenis makanan dalam menu dianalisa sehubungan dengan kinerja penjualan. 3.2 Kepuasan pelanggan akan menu dimonitor sesuai/ berdasarkan dengan standar perusahaan. 3.3 Menu disusun untuk memenuhi permintaan pasar. 3.4 Menu disusun untuk memenuhi target anggaran.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Jenis makanan diciptakan berdasarkan beberapa faktor, diantaranya tren pasar, media masa, pengaruh musim pasar dan juga berhubungan erat dengan pengaruh budaya atau suku tertentu.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Sesuai dengan standart perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat

diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.075.2 : Mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus

2.2 I.55HDR00.078.2 : Merencanakan konsep total untuk perayaan atau pesta besar

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan penggunaan peralatan
   5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan
   5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan
   5.4 Kemampuan untuk merencanakan dan menyusun menu untuk memenuhi kebutuhan pasar (jenis badan usaha, jenis hidangan, jenis pelanggan, musim, kemampuan perusahaan)
   5.5 Pemahaman tentang istilah-istilah kuliner (*Therminology*)
   5.6 Pemahaman tentang berbagai jenis hidangan dari negara asal pelanggan (*Continental*, Oriental, Asean, Menu Daerah, Makanan Khusus)

KODE UNIT : **I.55HDR00.081.2**

JUDUL UNIT : **Memilih Sistem Produksi *Cook-chill***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memilih sistem produksi *cook-chill*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menganalisa persyaratan produksi makanan	1.1 Karakteristik jenis proses produksi makanan yang mentah/segar diidentifikasi sesuai/berdasarkan dengan standar perusahaan. 1.2 Produksi makanan yang setengah masak diidentifikasi sesuai/berdasarkan standart resep perusahaan. 1.3 Kriteria untuk seleksi system produksi makanan yang cocok diidentifikasi sesuai/berdasarkan standar perusahaan.
2. Memilih sistem produksi makanan	2.1 Kebutuhan klien diidentifikasi dengan fasilitas sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Kendala perusahaan diidentifikasi sehubungan dengan perlengkapan operasional. 2.3 Karakteristik produksi makanan disesuaikan secara benar dengan kebutuhan klien dan kapasitas perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 Kebutuhan klien atau tamu sangat erat dengan criteria makanan itu sendiri, jadi produk makanan harus diidentifikasi dengan benar dan sesuai dengan kebutuhan klien.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Bukuresep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/ I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/ VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/ VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Sesuai dengan standart perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

   2.1 I.55HDR00.052.2 : Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet*

   2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

   2.3 I.55HDR00.056.2 : Mengorganisir operasional masakan dalam jumlah besar

   2.4 I.55HDR00.057.2 : Mengelola operasional layanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan

5.4 Kemampuan menganalisa persyaratan produksi makanan *cook chill*

5.5 Kemampuan mengidentifikasi kendala perusahaan sehubungan dengan perlengkapan operasional

5.6 Kemampuan berkomunikasi, berdiskusi/mengkonfirmasi kemauan pelanggan

KODE UNIT : **I.55HDR00.082.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat *Pastry***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat *pastry*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan, menghias dan menyajikan produk *pastry*	1.1 Beragam produk *pastry* dibuat sesuai dengan resep standar dan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 1.2 Persiapan bahan hiasan dibuat sesuai dengan standar perusahaan.
2. Menentukan porsi dan menyimpan *pastry*	2.1 Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pemborosan bahan makanan. 2.2 Produk kue dan roti harus disimpan secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*

   2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi

dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.050.2 : Menyiapkan makanan *dessert* yang disajikan panas dan dingin

2.2 I.55HDR00.051.2 : Menyiapkan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi

2.3 I.55HDR00.052.2 : Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan pembuatan roti sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan

5.4 Pemahaman tentang berbagai jenis produk *pastry* yang dijual

5.5 Kemampuan menyiapkan dan menghias serta menyajikan *pastry*, sesuai standar perusahaan

5.6 Ketepatan dalam memilih dan menimbang bahan-bahan untuk menyiapkan *pastry*

KODE UNIT : **I.55HDR00.083.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Kue**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat kue.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat kue sesuai dengan resep	1.1 Pemilihan bahan disesuaikan dengan resep pembuatan kue yang sesuai dengan standar perusahaan. 1.2 Pemilihan *sponge*/bolu disiapkan sesuai dengan resep/standar praktek perusahaan.
2. Menentukan porsi dan menyimpan kue	2.1 Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pemborosan. 2.2 Kue dan *sponge*/bolu disimpan secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*

   2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

   4.1 Norma

      4.1.1 Kode etik memasak

      4.1.2 *Personal hygiene*

   4.2 Standar

      4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.050.2 : Menyiapkan makanan *dessert* yang disajikan panas dan dingin

2.2 I.55HDR00.051.2 : Menyiapkan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi

2.3 I.55HDR00.052.2 : Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak

dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan

5.4 Kemampuan menyiapkan dan membuat serta menghias kue, sesuai standar perusahaan

5.5 Ketepatan memilih, menimbang bahan-bahan untuk membuat kue, sesuai dengan standar resep dari perusahaan

5.6 Ketepatan temperature yang dipakai untuk menyimpan kue

KODE UNIT : **I.55HDR00.084.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Makanan yang Mengandung Ragi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan makanan yang mengandung ragi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat makanan	1.1 Pemilihan produk makanan ini disiapkan secara cermat berdasarkan standar resep dari perusahaan. 1.2 Produk makanan didekorasi sesuai dengan resep standar dan praktek perusahaan serta kebijakan produk.
2. Menentukan porsi dan penyimpanan	2.1 Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan kemubaziran. 2.2 Produk makanan yang terbuat dari adonan yang beragi disimpan untuk menjaga kesegaran.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 Produk makanan yang banyak mengandung ragi harus dikontrol dengan seksama, dikarenakan mudah sekali untuk rusak, juga dengan proses penyimpanan harus mengikuti standar resep perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/ I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu

kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.050.2 : Menyiapkan makanan *dessert* yang disajikan panas dan dingin

2.2 I.55HDR00.051.2 : Menyiapkan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi

2.3 I.55HDR00.052.2 : Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak,

teknikmemasakdanpersiapanmakanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan

5.4 Pemahaman tentang berbagai jenis dan kualitas ragi (*yeast*) yang dipakai

5.5 Pemahaman suhu pembakaran yang tepat untuk membakar makanan yang mengandung ragi

5.6 Kemampuan mengidentifikasi kegagalan (penyebab) dalam membuat makanan yang mengandung ragi

KODE UNIT : **I.55HDR00.085.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Produk Roti Untuk *Patisserie***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan produk roti untuk *patisserie*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan produk roti	1.1 Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang serta disimpan dibawah temperatur yang benar sesuai dengan persyaratan resep. 1.2 Adonannya disiapkan sesuai dengan kepadatan, bentuk dan pemanggangan yang tepat sesuai dengan spesifikasi standar resep dan praktek perusahaan. 1.3 Produk roti dibakar pada pemanggang yang tepat dan pada temperatur yang tetap. 1.4 Jenis-jenis roti diselesaikan dengan menampilkan karakteristik produk yang diinginkan.
2. Menyimpan produk roti	2.1 Produk roti dan kue disimpan pada kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang daya tahan. 2.2 Melakukan pengemasan disesuaikan dengan pengawetan kesegaran dan karakteristik makan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar

tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1	I.55HDR00.050.2 :	Menyiapkan makanan *dessert* yang disajikan panas dan dingin
2.2	I.55HDR00.051.2 :	Menyiapkan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi
2.3	I.55HDR00.052.2 :	Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.1.4 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.1.5 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.1.6 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan

5.4 Ketepatan memilih, mengukur dan menimbang serta menyimpan bahan/ramuan

5.5 Ketepatan pengaturan suhu pembakaran yang dipakai sesuai jenis roti dan volume alat pembakaran (oven) yang ada

5.6 Ketepatan suhu dan kondisi ruangan yang dipakai untuk menyimpan roti diidentifikasi

KODE UNIT : **I.55HDR00.086.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Menyajikan *Gateaux*, *Torte* dan Kue**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan menyajikan *gateaux*, *torte* dan kue.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan adonan dan *sponge*	1.1 Bahan dipilih, disimpan dengan temperatur yang benar sesuai dengan peraturan resep standar dan praktek perusahaan. 1.2 *Sponge* dan kue disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dari perusahaan. 1.3 Bahan pembuat *sponge*/bolu dibakar untuk mencapai warna, struktur potongan dan retensi kelembaban yang sesuai dengan standar resep. 1.4 *Sponge*/bolu dan kue didinginkan dan disimpan dibawah kondisi layak makan sesuai dengan standar perusahaan.
2. Menyiapkan dan menggunakan bahan pengisi	2.1 Pemilihan bahan pengisi disiapkan dengan aroma yang diinginkan sesuai dengan spesifikasi resep standar perusahaan. 2.2 Kue sesuai dengan spesifikasi resep perusahaan. 2.3 Produk dan waktu yang tepat sesuai dengan praktek perusahaan.
3. Menyajikan kue	3.1 Perlengkapan yang tepat untuk ditampilkan makanan yang dipilih. 3.2 Jenis kue disusun untuk tampilan dalam cara yang menarik sesuai dengan standar perusahaan.
4. Menyimpan kue	4.1 Kue disimpan dengan temperatur yang tepat dan kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang daya tahan. 4.2 Kue disimpan pada tempat yang tepat yang sudah ditentukan sesuai standar mutu. diharuskan dalam kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang daya tahan kue tersebut.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 Proses pembakaran *sponge*/bolu harus tidak terlalu panas dan hasilnya sesuai dengan warna yang diharapkan, dan untuk proses penyimpanan harus mengikuti standar resep perusahaan, juga dari segi pemotongan menurut tekstur yang sesuai yang diintruksikan.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*

      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

   2.2 Perlengkapan

      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

   4.1 Norma

      4.1.1 Kode etik memasak

      4.1.2 Personal hygiene

4.2 Standar

4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1	I.55HDR00.050.2:	Menyiapkan makanan *dessert* yang disajikan panas dan dingin
2.2	I.55HDR00.051.2 :	Menyiapkan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi
2.3	I.55HDR00.052.2 :	Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet*
2.4	I.55HDR00.085.2 :	Menyiapkan produk roti untuk *patisserie*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan
4.2 Teliti
4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan

5.4 Ketepatan memilih, mengukur, menimbang dan menyimpan bahan-bahan yang dipakai untuk bahan membuat *galeaux/torte*/kue

5.5 Kemampuan menyiapkan, menghias dan menyajikan *gateaux/torte* sesuai dengan standar perusahaan

5.6 Ketepatan pengaturan temperatur penyimpanan *gateaux/torte* untuk menjaga kualitas/mutu

KODE UNIT : **I.55HDR00.087.2**

JUDUL UNIT : **Menyajikan *Dessert***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubunga dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyajikan *dessert.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyajikan dan menghidangkan *dessert*	1.1 *Dessert* ditetapkan porsi dan disajikan dengan cara yang penuh rasa sesuai dengan standar perusahaan. 1.2 *Dessert* ditempatkan pada piring, dihias dengan maksimal sesuai dengan standar resep perusahaan. 1.3 Temperatur layanan *dessert* dan peralatan layanan dikontrol saat menyajikan *dessert* sesuai dengan standar hotel.
2. Merencanakan dan menyiapkan penyajian *dessert*	2.1 Layanan dengan *trolley* pada *dessert* direncanakan sesuai dengan fasilitas danperlengkapan yang tersedia dan persyaratan perusahaan. 2.2 Beragam *dessert* disiapkan dan diatur untuk tampilan bersamaan dengan saus sesuai dengan standar perusahaan.
3. Menyimpan *dessert*	3.1 *Dessert* disimpan pada temperatur yang tepat untuk menjaga mutu, kesegaran dan ketertarikan pelanggan. 3.2 Pengemasan harus disesuaikan dengan karakteristik makanan sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/ I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1	I.55HDR00.050.2 :	Menyiapkan makanan *dessert* yang disajikan panas dan dingin
2.2	I.55HDR00.051.2 :	Menyiapkan *pastry*, kue dan makanan yang mengandung ragi
2.3	I.55HDR00.052.2 :	Merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet*
2.4	I.55HDR00.085.2 :	Menyiapkan produk roti untuk *patisserie*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan

pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan

5.4 Ketepatan ukuran porsi *dessert*

5.5 Ketepatan suhu penyajian *dessert* sesuai dengan karakteristik *dessert* tersebut

5.6 Ketepatan peralatan penyajian *dessert*

KODE UNIT : **I.55HDR00.088.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Menampilkan *Petits Four***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan menampilkan *petits four*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan- bahan	1.1 *Sponge*, dasar dan bahan pengisi disiapkan, dirakit dan dipotong sesuai dengan resep standar dan praktek perusahaan. 1.2 Bahan pengisi berasal dari aroma dan kekentalan yang tepat sebelum digunakan sesuai dengan standar resep perusahaan. 1.3 Cokelat, *fresh* krim disimpan dibawah temperature dan kekentalan yang tepat sesuai dengan standar perusahaan.
2. Menghias *petits four*	2.1 Pemilihan bentuk berukuran kecil disalurkan dengan pipa, dibakar, diisi dan didekorasikan sesuai resep perusahaan. 2.2 Cokelat pasta bakar dengan tertutup disiapkan dalam cetakan kecil atau pembentuk dalam berbagai bentuk. 2.3 Penghias hidangan yang tepat, dikilapkan dan dihias untuk meningkatkan daya tarik pandang.
3. Menyiapkan *petits four* yang berkaramel	3.1 Buah-buahan segar atau segmen buah- buahan dipilih kemudian dilapisi dengan karamel berwarna kuning emas. 3.2 Buah atau kacang kering yang diisi dengan *marzipan* beraroma yang sesuai dilapisi dengan karamel berwarna kuning emas yang sesuai dengan spesifikasi dan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 Produk makanan yang banyak mengandung gula harus dikontrol dengan seksama dikarenakan mudah sekali untuk rusak, juga dengan proses penyimpanan harus mengikuti standar resep perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*

      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapuroperasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

   2.2 Perlengkapan

      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/ 1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

   4.1 Norma

      4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 tandar

4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.082.2 : Menyiapkan dan membuat *pastry*

2.2 I.55HDR00.085.2 : Menyiapkan produk roti untuk *patisserie*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan

5.4 Pemahaman istilah kuliner dan bahan yang dipakai untuk membuat *petits four*

5.5 Kemampuan mendemontrasikan pembuatan berbagai

bentuk, warna, rasa, aroma, tekstur *petits four*

5.6 Ketepatan warna, tekstur dari caramel yang dibuat

5.7 Kemampuan kreatif dan artistik untuk membuat *petits four*

KODE UNIT : **I.55HDR00.089.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membentuk *Marzipan***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membentuk *marzipan*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan *marzipan*	1.1 Bahan untuk campuran dipilih dan ditimbang untuk mencapai komposisi yang diinginkan dan karakteristik mutu pembentukan *marzipan.* 1.2 Masalah potensial diidentifikasi yang sesuai, untuk menjaga karakteristik yang diinginkan berkaitan dengan kesehatan.
2. Menyiapkan bentuk *marzipan.*	2.1 *Marzipan* dicetak untuk mencapai beragam bentuk dan bunga. 2.2 Bahan perwarna, dekorasi dan lapisan digunakan untuk meningkatkan penyajian. 2.3 Bentuk yang sudah selesai ditutup untuk menjaga kesegaran dan mutu makanan.
3. Menyimpan produk *marzipan*	3.1 Produk yang dibuat dari *marzipan* disimpan pada temperatur dan kondisi yang tepat. 3.2 *Marzipan* yang dibuat harus terhindar dari kelebihan formasi kulit yang mengeras dan pengeringan serta untuk menjaga mutu
4. Memanipulasi produk *marzipan*	*4.1 Marzipan* digulung sesuai dengan ketebalan dan ukuran yang sudah ditentukan. 4.2 Permukaan ditutup, disiapkan menjadi rata dan halus sesuai dengan standar resep. 4.3 Teknik penutupan yang diterapkan untuk mendapatkan hasil akhir yang mulus

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapuroperasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/ 1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.082.2 : Menyiapkan dan Membuat *Pastry*

2.2 I.55HDR00.085.2 : Menyiapkan Produk Roti untuk *Patisserie*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan

makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan *temperature* penyimpanan

5.4 Pemahaman tentang bahan utama untuk membuat *marzipan.*

5.5 Kemampuan membuat berbagai hiasan untuk kue dari bahan *marzipan*

5.6 Kemampuan untuk menjaga kesegaran produk dari *marzipan*

KODE UNIT : **I.55HDR00.090.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan *Dessert* untuk Memenuhi Persyaratan Diet Khusus**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan *dessert* untuk memenuhi persyaratan diet khusus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan *dessert* untuk diet	1.1 Bahan campuran dipilih untuk membatasi kriteria sebagai aturan makan tertentu. 1.2 Bahan campuran diukur, ditimbang serta disimpan dibawah temperatur yang tepat sesuai dengan peraturan resep. 1.3 Makanan pencuci mulut dibuat sesuai dengan resep diet khusus atau pedoman
2. Menyiapkan saus *dessert*	2.1 Saus panas dan dingin dibuat dengan konsistensi sesuai dengan standar resep hotel. 2.2 Rasa saus yang diinginkan menggunakan bahan campuran sesuai dengan peraturan diet/aturan makan.
3. Menyimpan *dessert*	3.1 *Dessert* untuk orang yang sedang diet disimpan pada temperatur yang tepat sesuai standar perusahaan. 3.2 Dessert disimpan dengan temperatur yang tepat untuk kesegaran serta menambah daya tarik.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 Produk makanan yang banyak mengandung gula seperti saos dingin harus dikontrol dengan seksama, dikarenakan mudah sekali untuk

rusak, juga dengan proses penyimpanan harus mengikuti standar resep perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapuroperasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 tandar

4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuais kema sertifikasi.

   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

   2.1 I.55HDR00.082.2 : Menyiapkan dan membuat *pastry*

   2.2 I.55HDR00.085.2 : Menyiapkan produk roti untuk *patisserie*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

   3.1 Pengetahuan

      3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

      3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan da n mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan

5.4 Keakuratan memilih, mengukur dan menimbang serta menempatkan bahan-bahan campuran

5.5 Pemahaman tentang makanan dengan resep diet khusus atau pedoman gizi

5.6 Kemampuan membaca resep dan mengembangkan resep *dessert* yang memenuhi persyaratan diet khusus/aturan gizi

KODE UNIT : **I.55HDR00.091.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Menampilkan *Sugar Work***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan menampilkan *sugar work.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memasak gula	1.1 Gula dan air dicampur, dimasak dibawah temperatur yang diinginkan serta warna yang sesuai untuk kegunaannya. 1.2 Cairan gula yang sudah masak ditangani dengan aman dan digunakan sesuai dengan resep standar dan praktek perusahaan. 1.3 Metode persiapan khusus diterapkan untuk sesuai dengan praktek *industry* standar. 1.4 Perlengkapan untuk tujuan tertentu untuk memasak gula digunakan secara benar dan aman sesuai standar resep perusahaan.
2. Mengangkat gula	2.1 Gula yang sudah masak dimanipulasi untuk menghindari terjadinya pengerasan. 2.2 Gula diangkat dalam temperatur yang hangat dengan cara yang benar sesuai dengan standar resep.
3. Menyimpan gula	3.1 Gula diangkat, ditentukan porsinya untuk kegunaan yang diinginkan. 3.2 Metode pengemasan yang benar diterapkan untuk memastikan potongan gula ditutup dengan sempurna. 3.3 Prosedur penyimpanan yang benar diterapkan untuk memastikan daya tahan yang lebih lama.

4. Merencanakan penggunaan bahan gula	4.1 Penggunaan bahan gula direncanakan dengan mempertimbangkan waktu yang tersedia untuk persiapan. 4.2 Sketsa digambarkan dengan membentuk ukuran yang di inginkan. 4.3 Pekerjaan pembentukan disiapkan jumlah kuantitas yang diinginkan dari gula berwarna yang berbeda dihitung.
5. Menyiapkan penggunaan bahan gula	5.1 Gula dimasak dan diberi warna pada temperatur yang sesuai standar resep perusahaan. 5.2 Gula masak dibentuk menjadi bentuk yang diinginkan dengan menggunakan teknik dan keterampilan yang tepat. 5.3 Gula dipindahkan ke tempat yang lebih dingin untuk mempercepat pendinginan. 5.4 Bagian tengah gula dirakit dengan memperhatikan keseimbangan
6. Menampilkan penggunaan bahan gula	6.1 Bahan gula ditampilkan dengan cara yang menarik untuk meningkatkan tampilan makanan. 6.2 Tampilan bahan gula melengkapi makanan yang harmonis dan seimbang. 6.3 Bahangula yang sudah dibuat disimpan secara benar sesuai

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 Produk makanan yang banyak mengandung gula dingin harus dikontrol dengan seksama, dikarenakan mudah sekali untuk rusak, juga dengan proses penyimpanan harus mengikuti standar resep perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapuroperasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/ PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.082.2 : Menyiapkan dan membuat *pastry*

2.2 I.55HDR00.087.2 : Menyajikan *dessert*

2.3 I.55HDR00.090.2 : Menyiapkan *dessert* untuk memenuhi persyaratan dan diet khusus

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak

dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan temperature penyimpanan

5.4 Ketepatan pemakaian alat pengaman saat membuat *sugar work*

5.5 Ketelitian pengaturan temperatur untuk membuat *sugar work* sesuai dengan sketsa yang disiapkan

5.6 Kemampuan menampilkan *sugar work* yang menarik dan artistik untuk meningkatkan tampi dan makanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.092.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan, Menyiapkan dan Menampilkan Peragaan *Sweet Buffet***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, menyiapkan dan menampilkan peragaan *sweet buffet.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan peragaan *sweet buffet*	1.1 Produk peraga direncanakan dengan cara mempertimbangkan waktu yang tersedia untuk persiapan. 1.2 Sketsa digambarkan dengan menggaris besarkan pada bentuk, warna dan dekorasi. 1.3 Perlengkapan dan materi yang tepat untuk dipilih sesuai dengan standar perusahaan.
2. Menyiapkan *sweet buffet*	2.1 Beragam peragaan dibuat sesuai dengan standar industri. 2.2 Bahan-bahan yang dipilih dibentuk menjadi bakat alam yang kreatif. 2.3 Produk peraga dirakit dengan memperhatikan keseimbangan, proporsi dan kekuatan. 2.4 Bagian-bagian yang diperagakan dihias dengan sentuhan artistik yang menarik pelanggan. 2.5 Dekorasi harus cocok dengan materi yang digunakan dan tepat untuk kesempatan tersebut.
3. Menampilkan peragaan *sweet buffet*	3.1 Produk peraga ditampilkan dengan cara yang unik dan segar untuk meningkatkan tampilan *sweet buffet* yang segar. 3.2 Bagian peragaan dilengkapi dengan makanan yang ditampilkan secara harmonis dan seimbang. 3.3 Bagian peragaan disimpan dengan benar sesuai dengan prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 Produk makanan yang banyak mengandung ragi, gula untuk dekorasi harus dikontrol dengan seksama, dikarenakan mudah sekali untuk rusak, juga dengan proses penyimpanan harus mengikuti standar resep perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*

      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapuroperasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

   2.2 Perlengkapan

      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/ 1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

   4.1 Norma

      4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.087.2 : Menyajikan *dessert*

2.2 I.55HDR00.088.2 : Menyiapkan dan menampilkan *petit four*

2.3 I.55HDR00.089.2 : Menyiapkan dan membentuk *marzipan*

2.4 I.55HDR00.091.2 : Menyiapkan dan menampilkan *sugar work*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan

5.4 Kemampuan membuat rancangan/sketsa*sweet buffet* sesuai dengan tema/suasana yang akan dilaksanakan

5.5 Kemampuan membuat dekorasi dari berbagai bentuk roti dan atau dari bahan gula yang artistik untuk menambah daya tarik penampilan peragaan *swett buffet*

5.6 Kemampuan menampilkan produk makanan/*sweet* yang serasi dengan tema yang diusung, harus selaras/seimbang dengan semua yang ditampilkan (satu kesatuan suasana)

KODE UNIT : **I.55HDR00.093.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Mengoperasikan *Coffee Shop***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan dan mengoperasikan *coffee shop.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan *coffee shop*	1.1 *Coffee shop* direncanakan sesuai dengan fasilitas dan perlengkapan yang tersedia untuk pelanggan. 1.2 Ragam kue dan roti direncanakan dan menu yang tepat dirancang dan disiapkan sesuai dengan standart resep. 1.3 Rencanakan denah dengan susunan meja, barang pecah belah, peralatan makan/minum dicatat sesuai dengan standart perusahaan. 1.4 Jadwal alur kerja disiapkan untuk kuantitas yang diharapkan sesuai dengan praktek perusahaan.
2. Menyiapkan, menampilkan dan menghidangkan roti serta kue	2.1 Ragam produk *pastry*, kue dan penganan kecil disiapkan sesuai dengan jadwal alur kerja perusahan. 2.2 Jenis kue dan roti disiapkan dan ditampilkan secara menarik dengan memperhatikan temperatur jenis tertentu. 2.3 Praktek kesehatan yang baik diterapkan untuk tampilan dan
3. Menyiapkan dan menyajikan kopi serta minuman	3.1 Bahan dan perlengkapan yang tepat digunakan sesuai dengan praktek perusahaan. 3.2 Minuman disiapkan dan dihidangkan sesuai dengan permintaan pelanggan.
Menyimpan produk *coffee shop*	4.1 Pastry, kue dan produk penganan kecil disimpan pada temperatur yang sesuai untuk menjaga mutu dan daya tahan. 4.2 Pengemasan produk diharuskan yang cocok untuk pengawetan dan kesegaran, rasa dan karakteristik makan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 Produk makanan yang banyak mengandung untuk dekorasi harus dikontrol dengan seksama, dikarenakan mudah sekali untuk rusak, juga dengan proses penyimpanan harus mengikuti standar resep perusahaan.

   1.3 Untuk penyajian minuman berbahan dasar kopi, harus dikontrol dari proses penyimpanan sampai dengan cara penyajiannya.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment)* dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*

      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

   2.2 Perlengkapan

      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3. Peraturan yang diperlukan

   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

   4.1 Norma

      4.1.1 Kode etik memasak

      4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Sesuai dengan standar perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks

asesmen, ruangl ingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.087.2 : Menyajikan *dessert*

2.2 I.55HDR00.088.2 : Menyiapkan dan menampilkan *petit four*

2.3 I.55HDR00.089.2 : Menyiapkan dan membentuk *marzipan*

2.4 I.55HDR00.091.2 : Menyiapkan dan menampilkan *sugar work*

2.5 I.55HDR00.091.2 : Merencanakan, menyiapkan dan menampilkan peragaan *sweet buffet*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasi kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan
4.2 Teliti
4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan penggunaan peralatan

5.2 Ketelitian dalam proses pengaturan

5.3 Keakuratan temperatur penyimpanan

5.4 Pemahaman tentang peraturan kesehatan, *hygiene*/sanitasi rumah makan restaurant/*coffee shop*

5.5 Kemampuan untuk membuat rencana/layout untuk sebuah *coffee shop*

5.6 Kemampuan merencanakan dan menyusun serta menganalisa menu untuk *coffee shop*

5.7 Kemampuan untuk menyiapkan jadwal alur kerja bagi karyawan sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.094.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan Karir Dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Cina**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Cina.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peranan juru masak masakan Cina	1.1 Pengetahuan, keterampilan, sikap, diidentifikasi secara benar sesuai budaya dan aturan perusahaan. 1.2 Keterampilan profesional seperti pemotongan, teknik memasak dan pemahaman budaya diidentifikasi secara jelas dan didefinisikan secara rinci. 1.3 Praktik kerja yang rapi, aman dan sehat dipraktekkan sesuai dengan peraturan perusahaan.
2. Mengembangkan rencana jenjang karir	2.1 Tingkat kompetensi yang ada diidentifikasi dan dibandingkan dengan tingkat kompetensi yang dibutuhkan oleh industri tersebut. 2.2 Kebutuhan pelatihan diidentifikasi dan dipertimbangkan untuk perencanaan dan pengembangan jenjang karir.
3. Mengidentifikasi komoditas dan perlengkapan masakan Cina	3.1 Jenis rempah-rempah, komoditi segar dan kering diidentifikasi secara benar sesuai kebutuhan. 3.2 Jenis perlengkapan masakan Cina diidentifikasi secara benar sesuai dengan kegunaannya dan kebutuhan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan danminuman lainnya.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.

1.2.1 Murid magang.

1.2.2 Pembantu dapur.

1.2.3 Asisten juru masak.

1.2.4 Juru masak.

1.2.5 Penyelia kepala juru masak.

1.3 Unit ini berlaku mengidentifikasi peranan juru masak masakan Cina, mengembangkan perencanaan jenjang karir juru masak, mengidentifikasi komoditi dan pengolahan masakan Cina, jenis perlengkapan masakan Cina.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Kompor dan oven

2.1.2 Alat pengukur suhu makanan

2.1.3 Alat memasak : panci, wajan,sutil,serok, wadah, kukusan

2.1.4 Alat timbang

2.1.5 Termometer

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Daftar makanan yang didinginkan dan atau dipanaskan kembali beserta suhunya

2.2.2 Label tanggal

2.2.3 Pulpen

2.2.4 Celemek

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.1.3 *Hygiene* dan sanitasi

4.1.4 Adat budaya masyarakat

4.2 Standar

4.2.1 Uraian tugas/*job description*

4.2.2 Standar operasional kerja

4.2.3 Kebersihan dan sanitasi penjamah makanan

4.2.4 *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)

4.2.5 Standar spesifikasi pembelian

4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan demonstrasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek dan tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.2 I.55HDR00.095.2 : Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan cina

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan bahan makanan

3.1.2 Pengetahuan bumbu

3.1.3 Pengetahuan karakteristik makanan

3.1.4 Tehnik memasak masakan Cina

3.1.5 Pengetahuan alat memasak masakan Cina

3.1.6 Pengetahuan penyajian masakan Cina

3.1.7 Pengetahuan sosial budaya Cina

3.1.8 Jenjang kepangkatan di dapur masakan Cina

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengidentifikasi peranan juru masak masakan Cina

3.2.2 Menyiapkan juru masak masakan Cina profesional

3.2.3 Memilah makanan yang akan disimpan pada lemari pendingin

3.2.4 Memberi tanggal pada label yang dipasang pada wadah

3.2.5 Mengidentifikasi dan melaporkan masalah yang terjadipada proses penyimpanan

3.2.6 Mengidentifikasi komoditi rempah dan pengolahan masakan Cina

3.2.7 Membimbing karir juru masak dalam pengolahan masakan

Cina

3.2.8 Menyiapkan posisi juru masak masakan Cina, antara lain siswa magang, pembantu dapur, asisten juru masak, juru masak dan penyelia juru masak

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan

4.2 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku

4.3 Tanggung jawab atas hasil kerja

4.4 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam teknik memasak masakan Cina

5.2 Ketepatan dalam Pelatihan sesuai jabatan yang akan diambil

5.3 Ketepatan menggunakan rempah-rempah, komoditi segar dan kering

KODE UNIT : **I.55HDR00.095.2**

JUDUL UNIT : **Menggunakan Prinsip-prinsip dan Metode dalam Pengolahan Masakan Cina**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam penggunakan prinsip-prinsip metode dalam pengolahan masakan Cina.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan mengatur tempat kerja	1.1 Tipe dan ukuran yang tepat dari perlengkapan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Perlengkapan memasak khusus, dirawat Sesuai dengan spesifikasi pabrik dan perusahaan. 1.3 Tempat kerja disusun sesuai dengan aplikasi daerah dan komersial. 1.4 Tempat kerja dirawat sesuai dengan peraturan komersial.
2. Menerapkan metode-metode pengolahan dan persiapan memasak	2.1 Metode pengolahan dan penghidangan termasuk *stir frying*, *oil and water blanching*, *deep frying*, *stewing*, *braising*, *stiming boiling*, *roasting*, *barbecuing*, diterapkan untuk jenis makanan sesuai dengan spesifikasi resep untuk jenis menu yang ditentukan. 2.2 Pemasakan dilakukan dalam cara logis dan berangkai. 2.3 Porsi yang tepat digunakan yang meminimalkan pemborosan. 2.4 Bahan/ramuan untuk hidangan khusus disiapkan, dipotong dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi porsi perusahaan. 2.5 Ramuan dan komoditi tertentu digunakan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.6 Prosedur diterapkan secara tepat selama tahapan memasak.

3. Membuat makanan dan jenis menu	3.1 Makanan dibuat dan disajikan sesuai dengan spesifikasi resep, tradisi daerah, rasa dan warna yang diinginkan. 3.2 Standar kesehatan dan keselamatan kerja diterapkan pada jenis metode memasak antara lain; *stir frying*, *deep frying*, *steaming*, *oil and water blanching*, dan *boiling* sesuai/ berdasarkan prosedur keselamatan kerja. 3.3 Istilah dapur dan masak-memasak diidentifikasi sesuai dengan daerah tertentu. 3.4 Tugas diselesaikan dalam rangka waktu yang ditetapkan dan dalam cara yang
4. Mengidentifikasi dan bertindak atas praktik kerja	4.1 Pedoman dan praktik pembasmian hama dilakukan sesuai dengan peraturan kesehatan. 4.2 Kebersihan dan kerapian tempat kerja dijaga sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

1.2 Unit ini diterapkan untuk juru masak dibawah pengawasan juru masak yang lebih senior.

1.3 Unit ini menggunakan beberapa istilah dalam memasak seperti.

1.3.1 *Stir frying* yaitu memasak di dalam wajan wok dengan suhu tinggi, dimana makanan diguncangkan sehingga panas sebagian besar ditransfer ke makanan melalui konduksi cairan.

1.3.2 *Water Blanching* adalah cara pemanasan dibawah suhu 100˚C dengan air panas atau uap air.

1.3.3 *Stewing* adalah teknik mengolah bahan makanan yang terlebihdahulu ditumis bumbunya, dan direbus dengan cairan yang berbumbu dengan api sedang.

1.3.4 *Braising* adalah teknik merebus bahan makanan dengan cairan sedikit, kira-kira setengah dari bahan yang akan direbus dalam panci penutup dan api kecil.

1.3.5 *Steaming* adalah cara memasak dengan mengukus makanan.

1.3.6 *Boiling* adalah cara memasak makanan dalam air mendidih 100˚C.

1.3.7 *Roasting* adalah teknik memasak dalam oven atau pemanggang dengan menggunakan lemak atau minyak.

1.3.8 *Barbecuing* adalah teknik memasak dengan cara dibakar/langsung masak di atas bara api.

1.3.9 *Deep frying* adalah memasak dengan menggunakan minyak banyak sampai makanan terendam.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar (*heavy duty equipment)* dan peralatan kecil (*small equipment/ kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku prinsip-prinsip metode memasak masakan Cina

2.2.2 Buku pedoman prosedur keselamatan makanan

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.1.3 *Hygiene* dan sanitasi

4.1.4 Adat budaya masyarakat

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur

4.2.2 Standar resep masakan Cina yang berlaku di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan demonstrasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek dan tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup kompetensi, persyaratan peserta, sumber

daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang sesuai

3.1.2 Mengetahui bahan pangan yang digunakan pada masakan Cina

3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan Cina

3.1.4 Mengetahui metode memasak dan penyimpanan makanansehingga bisa bertahan lama

3.1.5 Pengetahuan prinsip-prinsip penyajian masakan Cina

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan menghitung porsi

3.2.2 Keterampilan menggunakan alat yang sesuai

3.2.3 Keterampilan pengorganisasian yang efisien dengan mengurutkan tahapan dalam produksi makanan

3.2.4 Keterampilan menampilkan masakan dengan sajian yang menarik

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan

4.2 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku

4.3 Tanggung jawab atas hasil kerja

4.4 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam penggunaan metode pengolahan masakan

5.2 Ketepatan dalam penggunaan ramuan dan komoditi tertentu

5.3 Ketepatan dalam standar kesehatan dan keselamatan kerja

KODE UNIT : **I.55HDR00.096.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan *Canton (Guangdong)***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat masakan *Canton (Guangdong*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakteristik utama makanan Canton (Guangdong)	1.1 Komoditi, termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan *Guangdong* diidentifikasi dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Cina. 1.2 Karakterisitik utama dari masakan Guangdong diidentifikasi dan didemonstrasikan sesuai dengan peraturan usaha.
2. Menyiapkan dan mengatur wajan/penggorengan	2.1 Tempat wajan/penggorengan ditata lengkap dengan perlengkapan yang terkait sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja. 2.2 Perlengkapan dirakit untuk penggunaan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 2.3 Perhatian rutin dan tugas perawatan dilakukan sesuai dengan instruksi.
3. Menyiapkan bahan dan ramuan	3.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 3.2 Bahan dipilih, disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi standar resep. 3.3 Teknik pemotongan yang tepat digunakan sesuai dengan spesifikasi dan resep. 3.4 Bumbu berkuah dan campurannya disiapkan, ditentukan porsinya dan disimpan pada temperatur yang tepat. 3.5 Saus dan aroma dibuat, diatur dan ditentukan porsinya sesuai dengan

4. Memasak dan membuat jenis menu masakan Canton (Guangdong)	4.1 Prosedur bumbu dan *velveting* digunakan dengan benar untuk bahan utama yang telah disiapkan antara lain; ayam, babi, sapi, *seafood*, mie, nasi dan sayuran sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 4.2 Campuran cita rasa dibuat sesuai dengan jenis makanan dan spesifikasi resep. 4.3 Temperatur dikontrol selama seluruh tahap *stir frying*, *oil and water blanching*,
5. Menyajikan makanan	5.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan. 5.2 Makanan disajikan tanpa tetesan atau tumpahan dengan cara yang rapi dan menarik untuk meningkatkan daya Tarik pelanggan.
6. Menerapkan praktik tempat kerja	6.1 Tugas dilakukan sesuai dengan instruksi khusus. 6.2 Resiko kesehatan dan keselamatan kerja yang berkaitan dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan untuk memenuhi persyaratan perundang-undangan *Occupational Healthy and Safety* (OHS). 6.3 Kerapian dan kebersihan tempat kerja dirawat sesuai dengan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 Ciri khas masakan *Guangdong* yang identik dengan rasa pedas menggigit, menggunakan kaldu kental dan pekat, setiap makanan disajikan seimbang dan tidak berminyak.

   1.3 Unit ini diterapkan untuk juru masak, dibawah pengawasan juru masak yang lebih senior.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar (*heavy duty equipment)* dan peralatan kecil (*small equipment/ kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational commercial kitchen with fixtures)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Resep standar masakan *Canton (Guangdong*)

2.2.2 Buku prosedur keselamatan makanan

2.2.3 Buku menu

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/ 1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri KesehatanNomor 1096/MENKES/PER/VI/ Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

4.2.2 Standar resep perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

   1.2 Penilaian unit ini melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan demonstrasi.

   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

   1.4 Dalam pelaksanaannya, asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK).

   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dipersyaratkan.

   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.

   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek dan tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

   2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

   3.1 Pengetahuan

      3.1.1 Pengetahuan istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang sesuai.

      3.1.2 Mengetahui berbagai jenis bahan pangan yang akan diolah.

      3.1.3 Mengetahui jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan

masakan Cina

3.1.4 Mengetahui metode memasak dan penyimpanan makananvsehingga bisa bertahan lama

3.1.5 Pengetahuan prinsip-prinsip penyajian masakan *Canton*

3.2 Keterampilan

3.2.1 Kemampuan menggunakan peralatan, penyimpan dan pengolah data

3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat

3.2.3 Memahami budaya dan adat istiadat wilayah *Canton (Guangdong)*

3.2.4 Trampil dalam menyajikan masakan *Canton*

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam pemilihan bahan sesuai dengan spesifikasi standar resep

5.2 Ketepatan dalam penggunaan alat saji baik ukuran, warna dan bentuk

5.3 Ketepatan dalam menyajikan hidangan *Canton*

KODE UNIT : **I.55HDR00.097.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan *Canton (Guangdong)* dan Cina Selatan *(Chiu Chow)***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat masakan *Canton (Guangdong*) dan Cina Selatan *(Chiu Chow)*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakterisitik utama masakan *Canton (Guangdong)* dan Cina Selatan (*Chiu Chow*)	1.1 Komoditi dalam pengolahan dan penghidangan masakan *Guangdong* dan Cina Selatan diidentifikasi dalam bahasa Cina dan bahasa Inggris. 1.2 Karakteristik utama dari masakan *Canton (Guangdong*) dan Cina Selatan (*Chiu Chow*) diidentifikasi dan diperagakan sesuai dengan Kebutuhan perusahaan.
2. Menyiapkan dan mengatur wajan/tempat penggorengan	2.1 Tempat wajan/penggorengan ditata sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja. 2.2 Perlengkapan diatur untuk penggunaan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 2.3 Perawatan rutin dilaksanakan sesuai dengan instruksi
3. Menyiapkan bahan/ramua n	3.1 Kaldu disiapkan sesuaidengan standar resep. 3.2 Bahan dipilih, disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan standar resep. 3.3 Teknik pemotongan digunakan sesuai dengan spesifikasi dan standar resep. 3.4 Bumbu berkuah dan campuran *Velveting* disiapkan, ditentukan porsinya dan disimpan pada temperatur yang sesuaidengan standar operasional prosedur. 3.5 Saus dibuat ditentukan porsinya

4. Memasak dan membuat jenis menu *Canton (Guangdong)* dan Cina Selatan *(Chiu Chow)*	4.1 Prosedur bumbu dan *velveting* digunakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 4.2 Campuran cita rasa sesuai dengan item makanan dan spesifikasi resep. 4.3 Temperatur dikontrol selama seluruh tahap *stir frying, oil and water blanching, deep frying* sesuai dengan prosedur standar perusahaan.
5. Menyajikan makanan yang telah dimasak	5.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan. Makanan disajikan tanpa tetesan atau tumpahan, sesuai standar operasional prosedur.
6. Menerapkan praktik tempat kerja	Tugas dilakukan sesuai dengan instruksi khusus. 6.2 Resiko kesehatan dan keselamatan kerja yangberkaitan dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan untuk memenuhi pesyaratan perundang-undangan *Occupational Health &Safety* (OHS). 6.3 Kerapian dan kebersihan tempat kerja dirawat sesuai dengan peraturan kesehatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi dari menyiapkan dan membuat makanan *Canton (Guangdong)* dan Cina Selatan (*Chiu Chow*) tidak terbatas pada peralatan, bahan, cara masak dan menyajikan serta penerapannya di tempat kerja.

1.2 Aspek teknis dari unit kompetensi menyiapkan dan membuat makanan *Canton (Guangdong*) dan Cina Selatan (*Chiu Chow)* adalah mampu mengindentifikasi karesteritik utama masakkan *Canton (Guangdong*) dan Cina Selatan (*Chiu Chow*).

1.3 Beberapa istilah dan penjabarannya dari KUK (Kriteria Untuk Kerja).

1.3.1 *Velveting*: merendam (*marinate*) dan melapisi potongan atau irisan daging dengan campuran tepung maizena selama setidaknya 30 menit, lebih lama lebih baik. lapisan maizena ini

akan melapisi setiap bagian potongan daging dan melindungi dari panasnya api kompor serta mencegah *juice* dari daging menghilang, sehingga daging tetap *juicy* dan empuk.

1.3.2 *Stir frying*: menumis komoditi dengan menggunakan minyak dan panas api yang besar serta dalam waktu yang singkat.

1.3.3 Bahan utama: ayam, daging sapi, ikan, dan sayuran.

1.3.4 *Oil and water blanching:* metode memasak yang menggu nakan cairan dan dengan waktu 2 menit.

1.3.5 *Deep frying*: metode memasak dengan menggunakan minyak yang banyak (min 1 liter) hingga komoditi terendam semua.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment*

2.1.2 Kwali *range*

2.1.3 Meja kerja *working table*

2.1.4 Wajan

2.1.5 Sutil

2.1.6 Serok

2.1.7 Pisau

2.1.8 Telenan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/ 1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/ VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/ VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.

1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, Keterampilan dan sikap kerja yang di persyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta,

sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.095.2 : Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan cina

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan *Canton (Guangdong*) dan Cina Selatan (*Chiu Chow*)

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Melakuan teknik pemotongan komoditi dan digunakan sesuai dengan spesifikasi dan standar resep

3.2.2 Menyiapkan bumbu berkuah dan *velveting* yang benar untuk bahan utama pembuatan masakan

3.2.3 Melaksanakan pengontrolan temperatur hidanganan pada proses pemasakkan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

4.4 Loyal

5. Aspek kritis

5.1 Penggunaan peralatan dan metode memasak

5.2 Penyajian hidangan semenarik mungkin

5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama masakan *Canton (Guangdong*) dan masakan Cina Selatan (*Chiu Chou*)

5.6 Pemahaman istilah-istilah memasak yang dipakai dan dipraktekkan (*marinate, stir friying, oilaud water blanching, deep frying*) untuk menyiapkan dan membuat masakan *Canton* dan masakan Cina Selatan

5.7 Pemahaman merencanakan dan menyusun menu masakan *Canton* dan masakan China Selatan dengan bahasa China dan bahasa Inggris

KODE UNIT : **I.55HDR00.098.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan Sichuan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat masakan Sichuan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakteristik utama masakan Sichuan	1.1 Komoditi utama dalam pengolahan dan penghidangan masakan Sichuan diidentifikasi dalam bahasa Cina dan bahasa Inggris. 1.2 Karakterisitik utama dari masakan Sichuan diidentifikasi dan diperagakankan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.3 Cita rasa masakan Sichuan "Ma-la"-struktur diikuti seusai dengan standar operasional prosedur dan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan dan mengatur wajan/tempat penggorengan	2.1 Tempat wajan/penggorengan ditata sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja. 2.2 Perlengkapan diatur untuk penggunaan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 2.3 Perawatan rutin dilaksanakan sesuai dengan instruksi perusahaan.

3. Menyiapkan bahan/ramuan	3.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 3.2 Bahan dipilih, disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi standar resep. 3.3 Teknik pemotongan digunakan sesuai dengan spesifikasi dan standar resep. 3.4 Bumbu berkuah dan campuran disiapkan, ditentukan porsinya dan disimpan pada temperatur yang sesuai dengan standar operasional prosedur. 3.5 Saus dan aroma dibuat, diatur dan ditentukan porsinya sesuai dengan standar perusahaan. 3.6 Peraturan tentang kesehatan dan keselamatan kerja sesuai dengan aturan perusahaan.
4. Memasak dan membuat jenis makanan	4.1 Standar resep diikuti secara akurat sesuai dengan resep tradisional dan standar perusahaan. 4.2 Masakan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan dan standar spesifikasi resep masakan Sichuan dari perusahaan. 4.3 Metode pemasakan diterapkan dan sesuai dengan spesifikasi. 4.4 Aroma, saus, tekstur dan warna sert a bahan pengental menjadi penilaian hasil akhir yang diharapkan dan sesuai
5. Menyajikan makanan yang telah dimasak	5.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan. 5.2 Makanan disajikan tanpa tetesan atau tumpahan, sesuai standar operasional prosedur. 5.3 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi dari menyiapkan dan membuat makanan Sichuan tidak terbatas pada peralatan, bahan, cara masak dan menyajikan serta penerapannya di tempat kerja.

   1.2 Aspek teknis dari unit kompetensi menyiapkan dan membuat makanan Sichuan adalah mampu mengindentifikasi karakteristik utama masakan Sichuan.

1.3 Beberapa istilah dan penjabarannya dari KUK (Kriteria Untuk Kerja).

1.3.1 *Sichuan mala:* cita rasa masakan khas daerah Sichuan yang sangat pedas

1.3.2 Bahan pengental: campuran antara tepung sagu/maizena dengan air dengan perbandingan 1 : 1.

1.3.3 Standar resep: resep standar yang dibuatoleh perusahaan dan harus diikuti dan diterapkan untuk juru masak dibawah pengawasan juru masak yang lebih senior.

1.3.4 Makanan disajikan dengan penampilan yang menarik dan sesuai dengan resep standar dari perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar

2.1.2 Kwali *range*

2.1.3 Meja kerja

2.1.4 Wajan

2.1.5 Sutil

2.1.6 Serok

2.1.7 Pisau

2.1.8 Telenan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 Personal hygiene

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

4.2.2 Tingkat kematangan masakaan sesuai dengan standar resep

4.2.3 Penggunaan hiasan dari sayuran dan peralatan sesuai dengan standar resep

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.

1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, Keterampilan dan sikap kerja yang di persyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.095.2 : Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan cina

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan *Sichuan*

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

4.4 Loyal

5. Aspek kritis

5.1 Penggunaan peralatan dan metode memasak

5.2 Penyajian hidangan semenarik mungkin

5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Kemampuan mengidentifikasi dan memperagakan karakteristik utama dari masakan Sichuan

5.6 Pemahaman terhadap komoditas (bahan-bahan) dan rempah-rempah (bumbu) dalam pengolahan dan penghidangan masakan *Sichuan*

5.7 Pemahaman terhadap beberapa istilah dan penjabarannya dari masakan *Sichuan* (*Sichuan Ma-la*, bahan pengental)

KODE UNIT : **I.55HDR00.099.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan *Sichuan* dan Cina Barat**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat masakan *Sichuan* dan Cina Barat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakteristik utama masakan Sichuan dan Cina Barat	1.1 Komoditi utama dalam pengolahan dan penghidangan masakan *Sichuan* dan Cina Barat diidentifikasi dalam bahasa Cina dan bahasa Inggris. 1.2 Karakteristik utama dari masakan *Sichuan* dan Cina Barat diidentifikasi dan diperagakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.3 Cita rasa masakan *Sichuan* "Ma-la"-dan Cina Barat seusai dengan standar operasional prosedur dan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan dan mengatur wajan/tempat penggorengan	2.1 Tempat wajan/penggorengan ditata sesuai denganperaturan kesehatan dankeselamatan kerja. 2.2 Perlengkapan diatur untuk penggunaan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 2.3 Perawatan rutin dilaksanakan sesuai dengan instruksi perusahaan.
3. Menyiapkan bahan/ ramuan	3.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep 3.2 Bahan dipilih, disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi standar resep. 3.3 Teknik pemotongan digunakan sesuai dengan spesifikasi dan standar resep. 3.4 Bumbu berkuah dan campuran disiapkan, ditentukan porsinya dan disimpan pada temperatur yang sesuai dengan standar operasional prosedur. 3.5 Saus dan aroma dibuat, diatur dan ditentukan porsinya sesuai dengan standar perusahaan.

	3.6 Peraturan tentang kesehatan dan keselamatan kerja sesuai dengan aturan perusahaan.
4. Memasak dan membuat jenis makanan	4.1 Standar resep diikuti secara akurat sesuai dengan resep tradisional dan standar perusahaan. 4.2 Masakan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan dan standar spesifikasi resep masakkan dari perusahaan. 4.3 Metode pemasakan diterapkan dan sesuai dengan spesifikasi. 4.4 Aroma, saus, tekstur dan warna serta bahan pengental menjadi penilaian hasil akhir yang diharapkan dan sesuai dengan spesifikasi standar resep.
5. Menyajikan makanan yang telah dimasak	5.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan. 5.2 Makanan disajikan tanpa tetesan atau tumpahan, sesuai standar operasional prosedur. 5.3 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi dari menyiapkan dan membuat makanan *Sichuan* dan Cina Barat tidak terbatas pada peralatan, bahan, cara masak dan menyajikan serta penerapannya di tempat kerja.

1.2 Aspek teknis dari unit kompetensi menyiapkan dan membuat makanan *Sichuan* dan Cina Barat adalah mampu mengindentifikasi karakteristik utama masakan Sichuan Dan Cina Barat.

1.3 Beberapa istilah dan penjabarannya dari KUK (Kriteria Untuk Kerja).

1.3.1 *Sichuan mala*: cita rasa masakkan khas daerah *Sichuan* yang sangat pedas.

1.3.2 Bahan pengental: campuran antara tepung sagu/maizena dengan air dengan perbandingan 1 : 1.

1.3.3 Standar resep: resep standar yang dibuat oleh

perusahaan dan harus diikuti dan diterapkan untuk juru masak dibawah pengawasan juru masak yang lebih senior.

1.4 Makanan disajikan dengan penampilan yang menarik dan sesuai dengan resep standar dari perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar

2.1.2 Kwali *range*

2.1.3 Meja kerja

2.1.4 Wajan

2.1.5 Sutil

2.1.6 Serok

2.1.7 Pisau

2.1.8 Telenan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/ 1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

4.2.2 Tingkat kematangan masakkan sesuai dengan standar resep

4.2.3 Penggunaan hiasan dari sayuran dan peralatan sesuai dengan standar resep

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.

1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikapkerja yang di persyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dankonteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2: Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.053.2: Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.095.2: Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina

2.4 I.55HDR00.151.2: Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakkan Sichuan dan Cina Barat

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

4.4 Loyal

5. Aspek kritis

5.1 Penggunaan peralatan dan metode memasak

5.2 Penyajian hidangan semenarik mungkin

5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama dari masakan Sichuan dan Cina Barat

5.6 Pemahaman cita rasa masakan Sichuan (Ma-La) dan Cina Barat sesuai dengan standar resep dan standar resep perusahaan

5.7 Kemampuan menampilkan masakan Sinchuan dan Cina Barat dengan hasil akhir meliputi aroma, saos, tekstur, rasa, warna dan kekentalan yang sesuai dengan standar

KODE UNIT : **I.55HDR00.100.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan Beijing**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat masakan Beijing.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakteristik utama masakan Beijing	1.1 Komoditi utama dalam pengolahan dan penghidangan masakan Beijing diidentifikasi dalam bahasa Cina dan bahasa Inggris. 1.2 Karakteristik utama dari masakan Beijing diidentifikasi dan diperagakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.3 Cita rasa masakan Beijing diidentifikasi seusai dengan standar operasional prosedur dan spesifikasi
2. Menyiapkan jenis makanan	2.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Bumbu berkuah dan campuran disiapkan, ditentukan porsinya dan disimpan pada temperatur yang sesuai dengan standar operasional prosedur. 2.3 Peraturan tentang kesehatan dan keselamatan kerja sesuai dengan aturan perusahaan.
3. Membuat dan memasak jenis menu masakan Beijing	3.1 Standar resep diikuti secara akurat sesuai dengan resep standar dari perusahaan. 3.2 Peralatan yang digunakan Untuk memasak, dibersihkan dan dikeringkan sesuai standar kerja perusahaan. 3.3 Masakanan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan dan standar spesifikasi resep masakkan dari perusahaan.

	3.4 Metode pemasakanditerapkan dan sesuai dengan spesifikasi. 3.5 Aroma, saus, tekstur dan warna menjadi penilaian hasil yang diharapkan dan sesuai dengan spesifikasi standar resep. 3.6 Peraturan dasar higienis dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
4. Menyajikan jenis makanan	4.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penyajian sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.2 Makanan disajikan menarik sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.3 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan mengikuti standar yang telah ditentukan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, catering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 Aspek teknis dari unit kompetensi menyiapkan dan membuat makanan Beijing adalah mampu mengindentifikasi karakteristik utama masakan Beijing.

   1.3 Pelanggan mencakup dan tidak terbatas pada manula, dewasa, remaja, anak-anak, balita dan orang dari kelompok budaya serta agama tertentu.

   1.4 Makanan disajikan dengan penampilan yang menarik dan sesuai dengan resep standar dari perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

      2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment/ kitchen utensils*

      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*

   2.2 Perlengkapan

      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan.

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

4.2.2 Tingkat kematangan masakaan sesuai dengan standar resep

4.2.3 Penggunaan hiasan dari sayuran dan peralatan sesuai dengan standar resep

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.

1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau diTempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, Keterampilan dan sikap kerja yang di persyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1	I.55HDR00.040.2 :	Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
2.2	I.55HDR00.053.2 :	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
2.3	I.55HDR00.095.2 :	Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina
2.4	I.55HDR00.151.2 :	Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Beijing

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tepat dalam mengerjakan pesanan tamu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Penggunaan peralatan dan metode memasak

5.2 Penyajian hidangan semenarik mungkin

5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama masakan Beijing

5.6 Pemahaman terhadap semua bahan dan rempah-rempah (bumbu) yang dipakai untuk menyiapkan masakan Beijing sesuai standar perusahaan dan standar resep

5.7 Keseimbangan penampilan masakan Beijing dari rasa aroma, saus, tekstur, warna dan bahan hiasan sesuai standar resep

5.8 Pemahaman istilah-istikah memasak, masakan Beijing

KODE UNIT : **I.55HDR00.101.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Dan Membuat Masakan Beijing Dan Cina Utara**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat masakan Beijing dan Cina Utara.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakteristik utama masakan Beijing dan Cina Utara	1.1 Komoditi utama dalam pengolahan dan penghidangan masakan Beijing dan Cina Utara diidentifikasi dalam bahasa Cina dan bahasa Inggris. 1.2 Karakterisitik utama dari masakan Beijing dan Cina Utara diidentifikasi dan diperagakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.3 Cita rasa masakan Beijing dan Cina Utara seusai dengan standar operasional prosedur dan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan jenis makanan	2.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Bumbu berkuah dan campuran disiapkan, ditentukan porsinya dan disimpan pada temperatur yang sesuai dengan standar operasional prosedur. 2.3 Peraturan tentang kesehatan dan keselamatan kerja sesuai dengan aturan perusahaan.
3. Membuat dan memasak jenis menu masakan Beijing dan Cina Utara	3.1 Standar resep diikuti secara akurat sesuai dengan resep standar dari perusahaan. 3.2 Peralatan yang digunakan untuk memasak, dibersihkan dan dikeringkan sesuai standar kerja perusahaan. 3.3 Masakan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan dan standar spesifikasi resep masakkan dari perusahaan. 3.4 Metode pemasakan diterapkan dan sesuai dengan spesifikasi. 3.5 Aroma, saus, tekstur dan warna menjadi penilaian hasil yang diharapkan dan sesuai dengan spesifikasi standar resep.

	3.6 Peraturan dasar higienis dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
4. Menyajikan jenis makanan	4.1 Ukuran, warna dan bentukperalatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penyajian sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.2 Makanan disajikan menarik sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.3 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan mengikuti standar yang telah ditentukan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, *catering* dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Aspek teknis dari unit kompetensi menyiapkan dan membuat makanan Beijing adalah mampu mengindentifikasi karakteristik utama masakan Beijing.
   1.3 Pelanggan mencakup dan tidak terbatas pada manula, dewasa, remaja, anak-anak, balita dan orang dari kelompok budaya serta agama tertentu.
   1.4 Makanan disajikan dengan penampilan yang menarik dan sesuai dengan resep standar dari perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen utensils*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan :
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan
      4.2.2 Tingkat kematangan masakaan sesuai dengan standar resep
      4.2.3 Penggunaan hiasan dari sayuran dan peralatan sesuai dengan standar resep

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.
   1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, Keterampilan dan sikap kerja yang di persyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (*profil*) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.095.2 : Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Beijing

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tepat dalam mengerjakan pesanan tamu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
4.5 Komunikatif, persuasif , akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Penggunaan peralatan dan metode memasak
   5.2 Penyajian hidangan semenarik mungkin
   5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur
   5.4 Dipastikan alur kerja yang benar
   5.5 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama masakan Beijing dan Cina Utara
   5.6 Kemampuan menampilkan masakan Beijing dan Cina Utara yang seimbang dari segi rasa, aroma, saus, tekstur, warna dan hiasan
   5.7 Pemahaman istilah-istilah memasak untuk masakan Beijing dan Cina Utara

KODE UNIT : **I.55HDR00.102.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan Shanghai**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat masakan Shanghai.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakterisitik utama masakan Shanghai	1.1 Komoditi utama dalam pengolahan dan penghidangan masakan Shanghai diidentifikasi dalam bahasa Cina dan bahasa Inggris. 1.2 Karakterisitik utama dari masakan Shanghai diidentifikasi dan diperagakan sesuai dengan Kebutuhan perusahaan. 1.3 Cita rasa masakan Shanghai seusai dengan standar operasional prosedur dan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan jenis bahan makanan	2.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Bumbu berkuah dan campuran disiapkan, ditentukan porsinya dan disimpan pada temperatur yang sesuai dengan standar operasional prosedur. 2.3 Peraturan tentang kesehatandan keselamatan kerja sesuai dengan aturan perusahaan 2.4 Bahan baku disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan bahan makanan sesuai standar resep dari perusahaan.
3. Membuat dan memasak jenis menu masakan Shanghai	3.1 Standar resep diikuti secara akurat sesuai dengan resep standar dari perusahaan. 3.2 Peralatan yang di gunakan untuk memasak, dibersihkan dan dikeringkan sesuai standar kerja perusahaan. 3.3 Masakan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan dan standar spesifikasi resep masakan dari perusahaan. 3.4 Metode pemasakan diterapkan dan sesuai dengan spesifikasi. 3.5 Aroma, saus, tekstur dan warna

	diharapkan dan sesuai dengan spesifikasi standar resep. 3.6 Peraturan dasar higienis dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan
4. Menyajikan jenis menu hidangan Shanghai	4.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penyajian sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.2 Makanan disajikan menarik sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.3 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan mengikuti standar yang telah ditentukan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, katering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Aspek teknis dari unit kompetensi menyiapkan dan membuat makanan Shanghai adalah mampu mengindentifikasi karakteristik utama masakan Shanghai.
   1.3 Pelanggan mencakup dan tidak terbatas pada manula, dewasa, remaja, anak-anak, balita dan orang dari kelompok budaya serta agama tertentu.
   1.4 Makanan disajikan dengan penampilan yang menarik dan sesuai dengan resep standar dari perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen utensils*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan :

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan.

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.2 Kode etik memasak

4.1.3 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

4.2.2 Tingkat kematangan masakaan sesuai dengan standar resep

4.2.3 Penggunaan hiasan dari sayuran dan peralatan sesuai dengan standar resep

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen Skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.

1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang

dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, Keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dankonteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.095.2 : Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakkan Shanghai

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*food additives and preservatives)*

3.1.4 Pengetahuan budaya, halal, Hindu, kosher, vegetarian

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kemauan pelangan

3.2.4 Keterampilan berhitung untuk menimbang dan mengukur barang

3.2.5 Keterampilan membaca dan memahami resep diet khusus dan membaca label kemasan.

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tepat dalam mengerjakan pesanan tamu
   4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan
   4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
   4.5 Komunikatif,persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Mengikuti resep khusus untuk mempersiapkan dan menghasilkan berbagai hidangan untuk memenuhi beberapa ragam permintaan pelanggan dengan persyaratan khusus
   5.2 Memodifikasi berbagai resep dan menu untuk memenuhi permintaan khusus dengan mengecualikan atau mengganti dengan bahan pengganti dengan tetap mempertahankan nilai gizi yang setara
   5.3 Penggunaan peralatan dan metode memasak yang tepat agar selama pengolahan nilai gizi tetap terjaga
   5.4 Dipastikan alur kerja yang benar
   5.5 Pemahaman untuk mengidentifikasi karakteristik utama masakan Shanghai
   5.6 Pemahaman terhadap jenis dan kualitas bahan dan rempah-rempah yang dipakai untuk membuat masakan Shanghai

   5.7 Kemampuan menampilkan masakan Shanghai yang serasi dari segi rasa, aroma, saus, tekstur warna dan hiasan sesuai standar resep.

KODE UNIT : **I.55HDR00.103.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan Shanghai dan Cina Timur**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat masakan Shanghai dan Cina Timur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakteristik utama masakan Shanghai dan Cina Timur	1.1 Komoditi utama dalam pengolahan dan penghidangan masakan Shanghai dan Cina Timur diidentifikasi dalam bahasa Cina dan bahasa Inggris. 1.2 Karakteristik utama dari masakan Shangha dan Cina Timur diidentifikasi dan diperagakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.3 Cita rasa masakan Shanghai dan Cina Timur seusai dengan standar operasional prosedur dan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan jenis bahan makanan	2.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Bumbu berkuah dan campuran disiapkan, ditentukan porsinya dan disimpan pada temperatur yang sesuai dengan standar operasional prosedur. 2.3 Peraturan tentang kesehatan dan keselamatan kerja sesuai dengan aturan perusahaan 2.4 Bahan baku disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan
3. Membuat dan memasak jenis menu masakan Shanghai dan Cina Timur	3.1 Standar resep diikuti secara akurat sesuai dengan resep standar dari perusahaan. 3.2 Masakan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan dan standar spesifikasi resep masakan dari perusahaan. 3.3 Metode pemasakan diterapkan dan sesuai dengan spesifikasi.

	3.4 Aroma, saus, tekstur dan warna menjadi penilaian hasil yang diharapkan dan sesuai dengan spesifikasi standar resep. 3.5 Peraturan dasar higienis dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh
4. Menyajikan jenis menu hidangan Shanghai dan Cina Timur	4.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penyajian sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.2 Makanan disajikan menarik sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.3 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan mengikuti standar yang telah ditentukan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, katering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit ini diterapkan untuk juru masak *cook* dibawah pengawasan juru masak yang lebih senior.
   1.3 Aspek teknis dari unit kompetensi menyiapkan dan membuat makanan Shanghai adalah mampu mengindentifikasi karakteristik utama masakan Shanghai.
   1.4 Pelanggan mencakup dan tidak terbatas pada manula, dewasa, remaja, anak-anak, balita dan orang dari kelompok budaya serta agama tertentu.
   1.5 Makanan disajikan dengan penampilan yang menarik dan sesuai dengan resep standar dari perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen utensils*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

4.2.2 Tingkat kematangan masakaan sesuai dengan standar resep

4.2.3 Penggunaan hiasan dari sayuran dan peralatan sesuai dengan standar resep

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen Skema sertifikasi

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.

1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang

dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, Keterampilan dan sikap kerja yang di persyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta, sumberdaya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.095.2 : Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Shanghai dan Cina Timur

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi dtermasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*Food Additives and preservatives*)

3.1.4 Pengetahuan budaya, halal, Hindu, kosher, vegetarian

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan berhitung dan mengukur komoditi yang digunakan

3.2.3 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.4 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kemauan pelanggan

3.2.5 Keterampilan membaca dan memahami resep diet khusus dan membaca label kemasan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tepat dalam mengerjakan pesanan tamu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Mengikuti resep khusus untuk mempersiapkan dan menghasilkan berbagai hidangan untuk memenuhi beberapa ragam permintaan pelanggan dengan persyaratan khusus

5.2 Memodifikasi berbagai resep dan menu untuk memenuhi permintaan khusus dengan mengecualikan atau mengganti dengan bahan pengganti dengan tetap mempertahankan nilai gizi yang setara

5.3 Penggunaan peralatan dan metode memasak yang tepat agar selama pengolahan nilai gizi tetap terjaga

5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

KODE UNIT : **I.55HDR00.104.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat *Dim Sum* (Manis dan Asin) dan *Dessert***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat *dim sum* (manis dan asin) dan *dessert*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi *Dim Sum*	1.1 Jenis komoditi segar, kering dan yang diawetkan diidentifikasi dalam bahasa Cina dan bahasa Inggris. 1.2 Jenis *dim sum* diidentifikasi dan diperagakankan sesuai dengan Kebutuhan perusahaan. 1.3 Jenis metode memasak termasuk *deep-frying, braissing, steaming*, *roasting dan baking* diidentifikasi dan diterangkan dengan cepat. 1.4 Metode pelayanan dan bentuk serta ukuran porsi diindetifikasi secara
2. Mengidentifikasi komoditi	2.1 Pemilihan komoditi yang tepat khususnya terhadap tipe tepung kemudian diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep standar perusahaan. 2.2 Semua komoditi disiapkan sesuai dengan konsistensinya dan sesuai spesifikasi resep standar. 2.3 *Dim sum* dan *dessert* disiapkan sesuai instruksi termasuk untuk acara spesial (tahun baru, ulang tahun,
3. Menyiapkan *Dim Sum* manis dan asin	3.1 Isi dan bahan pelapis disiapkan sesuai dengan konsistensi dan spesifikasi resep standar perusahaan. 3.2 Komoditi dimasak, didinginkan, disimpan dan di kemas sesuai dengan prosedur dan peraturan perusahaan serta persyaratan higienis. 3.3 Produk ditentukan porsinya secara tepat sesuai dengan spesifikasi dan

	3.4 Peraturan dasar higienis dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan dan penyimpanan isi *dim sum.*
4. Membuat *Dim Sum* (manis dan asin) dan *Dessert.*	4.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penyajian sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.2 Makanan disajikan menarik sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.3 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan mengikuti standar yang telah ditentukan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, katering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

1.2 Unit ini diterapkan untuk juru masak *cook* di bawah pengawasan juru masak yang lebih senior.

1.3 *Dim sum*: istilah dari bahasa kantonis dan artinya adalah "makanan kecil". biasanya dim sum dimakan sebagai sarapan atau teman minum teh.

1.4 *Dessert*: Istilah hidangan penutup dengan rasa yang manis bisa berupa kue, puding atau buah.

1.5 Jenis *dim sum* sesuai dengan pengolahan dan pemasakannya adalah.

1.5.1 *Dim sum* goreng

1.5.2 *Dim sum* kukus

1.5.3 *Dim sum* rebus

1.5.4 *Dim sum* panggang

1.5.5 *Dim sum* manis

1.5.6 *Dim sum* dingin

1.6 Jenis metode memasak dalam pemasakan standar internasional.

1.6.1 *Deep frying*: metode memasak dengan menggunakan minyak banyak, sehingga komoditi tersebut terendam seluruhnya dan hasil akhir makanan lebih renyah, atau dengan kata lain menggoreng dengan minyak banyak.

1.6.2 *Braising*: metode memasak dimana komoditi diletakkan disuatu tempat tahan api dan diberi cairan/saus kemudian dimasukkan kedalam oven, sehingga makanan tersebut matang. Temperatur yang di gunakan 180°-200°C dengan waktu pemasakan antar 45 – 90 menit.

1.6.3 *Steaming*: Metode memasak menggunakan media uap air yang panas untuk mematangkan komoditi makanan (mengukus).

1.6.4 *Roasting*: Metode memasak dengan menggunakan media oven (memanggang) komoditi yang dipanggang umumnya yang mengandung protein (ayam, sapi, babi).

1.6.5 *Baking*: Metode memasak dengan menggunakan media oven (memanggang) komoditi yang dipanggang umumnya yang mengandung karbohidrat (kentang, tepung terigu).

1.7 Pemilihan jenis komoditi tepung yang tepat.

1.7.1 Tepung terigu.

a. Tepung terigu protein rendah kadar protein 6–8 %
b. Tepung terigu protein sedang kadar protein 8-11%
c. Tepung terigu protein tinggi kadar protein 11-13%

1.7.2 Tepung beras.

a. Tepung sagu.
b. Tepung tapioka.
c. Tepung maizena.

1.8 Pelanggan mencakup dan tidak terbatas pada manula, dewasa, remaja, anak-anak, balita dan orang dari kelompok budaya serta agama tertentu.

1.9 Makanan disajikan dengan penampilan yang menarik dan sesuai dengan resep standar dari perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment/kitchen utensils*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur*operation commercial kitchen fixtures*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

4.2.2 Tingkat kematangan masakan sesuai dengan standar resep

4.2.3 Penggunaan hiasan dari sayuran dan peralatan sesuai dengan standar resep

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan simulasi

1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara

individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK)

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, Keterampilan dan sikap kerja yang di persyaratkan

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dankonteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.095.2 : Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari dim sum (manis dan asin) dan *dessert*

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi dtermasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*food additives and preservatives*)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan berhitung dan mengukur komoditi yang digunakan

3.2.3 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.4 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tepat dalam mengerjakan pesanan tamu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Mengikuti resep khusus untuk mempersiapkan dan menghasilkan berbagai hidangan untuk memenuhi beberapa ragam permintaan pelanggan dengan persyaratan khusus

5.2 Memodifikasi berbagai resep dan menu untuk memenuhi permintaan khusus dengan mengecualikan atau mengganti dengan bahan pengganti dengan tetap mempertahankan nilai gizi yang setara

5.3 Penggunaan peralatan dan metode memasak yang tepat agar selama pengolahan nilai gizi tetap terjaga

5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik khusus masakan *dim sum* (manis dan asin) dan *dessert*

5.6 Pemahaman jenis bahan (yang segar, kering dan yang diawetkan) dan jenis-jenis *dim sum*

5.7 Pemahaman istilah *dim sum* dan *dessert* serta istilah memasak dalam pembuatan *dim sum* dan *dessert*

KODE UNIT : **I.55HDR00.105.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Memasak Potongan Daging Sapi Panggang *(Barbecued)* dan Daging Unggas Asap**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan memasak potongan daging sapi panggang *(barbecued)* dan daging unggas asap.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi potongan daging sapi panggang (*barbecue*d) dan daging unggas asap	1.1 Potongan daging sapi diidentifikasi berdasarkan daftar menu dan spesifikasi standar resep perusahaan. 1.2 Jenis komoditi dan bumbu diidentifikasi sesuai dengan spesifikasi standar resep perusahaan 1.3 Jenis daging unggas asap diidentifikasi sesuai dengan penilaian mutu, spesifikasi standar resep dan peraturan perusahaan. 1.4 Pisau dan golok pemotong daging dipilih dan digunakan sesuai dengan teknik persiapan khusus yang
2. Menyiapkan potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap di restoran Cina	2.1 Standar resep diikuti dengan benar sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Oven, drum pemanggang, oven pengasap dan *cantelan* disiapkan untuk penggunaan sesuai dengan peraturan keselamatan. 2.3 Pisau dan golok besar ataupun kecil diasah sesuai dengan spesifikasi pabrik, dipilih dan digunakan sesuai dengan tugas dan spesifikasi. 2.4 Perlengkapan disiapkan untuk digunakan dalam proses pembuatan daging sapi panggang (*barbecued*) dan
3. Mengolah dan memasak potongan daging sapi panggang (*barbecued)* dan daging unggas asap di restoran Cina	3.1 Potongan daging sapi dan unggas dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar resep dan kebutuhan menu. 3.2 Komoditi, bumbu dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar resep. 3.3 Bahan pelengkap seperti acar dan saus disiapkan sesuai dengan

	spesifikasi standar resepdan kebutuhan perusahaan. 3.4 Produk disimpan untuk menjaga kesegaran dan mutu sesuaidengan spesifikasi standar perusahaan. 3.5 Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas 3.6 Produk daging diolah dan dimasak sesuai dengan spesifikasi standar resep dan menu tradisional. 3.7 Spesifikasi standar diterapkan untuk seluruh proses pemasakan. 3.8 Aroma, saus, tekstur dan warna dinilai terhadap hasil yang seusai dengan spesifikasi perusahaan dan standar resep 3.9 Produk yang telah matang didinginkan aatau dibekukan lalu
4. Menyajikan potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap	4.1 Potongan daging sapi (*barbecued*) dan daging unggas asap disajikan sesuai dengan standar spesifikasi perusahaan disertai dengan saus sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 4.2 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan mengikuti standar yang telah ditentukan perusahaan. 4.3 Produk daging unggas asap disajikan sesuai dengan peraturan tradisional dan spesifikasi usaha. 4.4 Ukuran dan bentuk peralatan makan disiapkan sesuai dengan daging sapi panggang (*barbecued*) dan unggas asap dan spesifikasi peraturan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, *catering* dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit ini diterapkan untuk juru masak *cook* di bawah pengawasan juru masak yang lebih senior.

1.3 *Barbecued* : istilah untuk proses memanggang daging dengan media alat pembakar daging khusus.

1.4 *Unggas asap* : istilah untuk proses pemasakan unggas yang menggunakan media asap untuk mematangkan dan memberi aroma.

1.5 *Drum panggang*: sejenis alat yang digunakan untuk membakar daging terbuat dari bahan yang tahan terhadap panas (besi).

1.6 *Cantelan*: Sejenis alat untuk mengkaitkan unggas di dalam oven.

1.7 Termasuk perlengkapan yang disiapkan untuk dipergunakan adalah.

1.7.1 Pengiris.

1.7.2 Pengisi.

1.7.3 Pengering.

1.7.4 Pengasap.

1.7.5 Pengaduk.

1.8 Metode Memasak yang diterapkan sesuai dengan spesifikasi perusahaan.

1.8.1 Pemolesan.

1.8.2 Pengeringan.

1.8.3 Pengasapan.

1.9 Pelanggan termasuk didalamnya dari batasan usia adalah manula, dewasa, remaja anak-anak dan balita.

1.10 Makanan disajikan dengan penampilan yang menarik dan sesuai dengan resep standar dari perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen utensils*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan
      4.2.2 Tingkat kematangan masakaan sesuai dengan standar resep
      4.2.3 Penggunaan hiasan dari sayuran dan peralatan sesuai dengan standar resep

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, Keterampilan dan sikap kerja yang di persyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.095.2 : Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang di butuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari menyiapkan dan memasak potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*food Additives and preservatives*)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan berhitung dan mengukur komoditi yang digunakan

3.2.3 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.4 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tepat dalam mengerjakan pesanan tamu
   4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan
   4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
   4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Mengikuti resep khusus untuk mempersiapkan dan menghasilkan berbagai hidangan untuk memenuhi beberapa ragam permintaan pelanggan dengan persyaratan khusus
   5.2 Memodifikasi berbagai resep dan menu untuk memenuhi permintaan khusus dengan mengecualikan atau mengganti dengan bahan pengganti dengan tetap mempertahankan nilai gizi yang setara
   5.3 Penggunaan peralatan dan metode memasak yang tepat agar selama pengolahan nilai gizi tetap terjaga
   5.4 Dipastikan alur kerja yang benar
   5.5 Pemahaman mengidentifikasi karakteristik utama di dalam menyiapkan/memasak potongan daging sapi panggang dan daging unggas panggang
   5.6 Pemahaman terhadap peraturan kesehatan dan keselamatan kerja yang berlaku sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.106.2**

JUDUL UNIT : **Merancang, Merencanakan dan Menulis Menu Masakan Cina**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang merencanakan dan menulis menu masakan Cina.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakteristik utama menu masakan Cina	1.1 Beragam menu masakan Cina diidentifikasi sesuai dengan peraturan perusahaan. 1.2 Struktur dan rangkaian menu masakan cina dirancang sesuai dengan instruksi dan penetapan harga. 1.3 Menu masakan Cina dirancang dan direncanakan sesuai dengan kesukaan dan keinginan pelanggan.
2. Merancang menu masakan Cina	2.1 Menu dirancang dan ditulis secara efektif dan benar sesuai dengan waktu tertentu dan penetapan harga. 2.2 Menu direncanakan dan dirancang untuk memberikan keseimbangan dalam ragam, kesegaran, aroma, rempah-rempah dan kelezatan sesuai dengan spesifikasi standar perusahaan. 2.3 Menu direncanakan sesuai dengan perlengkapan dapur, tingkat keterampilan staf dan kesesuaian dengan peraturan perusahaan. 2.4 Daftar mencerminkan permintaan atas menu, dalam batas-batas usaha. 2.5 Hasil penjualan dan analisa pemasaran digabungkan kedalam perencanaan menu. 2.6 Jumlah hidangan yang ditawarkan sesuai dengan kapasitas dapur dan alokasi tugas setiap bagian dalam memperhatikan keinginan pelanggan dan praktek kebutuhan.
3. Menulis menu masakan Cina	3.1 Ejaan, makna dan keterangan dituli s secara tepat sesuai dengan instruksi. 3.2 Nama-nama dan keterangan

	pasar, bentuk menu, waktu/musim tertentu dan kebiasaan budaya. 3.3 Rangkaian atau pengaturan
4. Menentukan biaya menu	4.1 Biaya bahan/ramuan, *overhead*, tenaga kerja dan produksi serta *margin* keuntungan dihitung secara akurat sesuai dengan instruksi. 4.2 Proporsi hasil dan kerugian dipertimbangkan bila menentukan harga makanan sesuai dengan aturan perusahaan. 4.3 Pemberian harga yang sesuai dengan kendala yang ada dan musim yang berlaku pada saat itu diputuskan sesuai dengan presentase keuntungan.
5. Mengontrol produksi berdasarkan menu	5.1 Biaya makanan didasarkan pada pengurangan dan pengawasan ketat sesuai dengan peraturan usaha. 5.2 Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan terhadap daftar, penjadwalan, kondisi pemberian penghargaan dan nilai sesuai dengan instruksi perusahaan. 5.3 Penggunaan produk dan mutu dioptimalkan melalui pembentukan kembali dan aplikasi kontrol porsi serta uji hasil sesuai aturan usaha. 5.4 Ukuran kontrol persediaan diterapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, catering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Beberapa istilah.
      1.2.1 *Overhead*: biaya operasional yang digunakan oleh perusahaan dalam membuat produk (listrik, air, peralatan dan perlengkapan lainnya).
      1.2.2 *Margin* : presentasi keuntungan.
   1.3 Ukuran kontrol persediaan termasuk.

1.3.1 Pesanan dalam jumlah ekonomormis.

1.3.2 Prosedur tanda terima.

1.3.3 Praktek penyimpanan.

1.3.4 Kontrol inventori dan keamanan secara komputerisasi.

1.3.5 Jenis keanekaragaman rempah-rempah dalam temperatur.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Meja dan kursi

2.1.2 Komputer

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

2.2.2 Buku menu

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik membuat anggaran dan perencanaan menu

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapidengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmenyang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.065.2 : Memonitor pendapatan dan biaya jasa boga

2.2 I.55HDR00.066.2 : Membina dan menjaga kendala mutu

2.3 I.55HDR00.073.2 : Menerapkan prinsip-prinsip kontrol jasa boga

2.4 I.55HDR00.080.2 : Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti perencanaan dan menulis menu

3.1.2 Memahami dan mengerti jenis menu yang mempunyai nilai jual

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan

3.2.2 Keterampilan berhitung dan mengukur komoditi yang digunakan

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kondisi anggaran dan biaya pengeluaran untuk menu yang ditulis

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
   4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan
   4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
   4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Mengikuti menu yang sudah dibuat alur kerja
   5.2 Kemampuan merencanakan, menyusun dan menulis menu masakan Cina dengan memperhatikan jenis usaha, jenis hidangan, jenis tamu, kapasitas dapur, kemampuan juru masak, kemampuan peramu saji, kapasitas restaurant dan musim
   5.3 Kemampuan menghitung harga pokok makanan dan menetapkan harga jual makanan sesuai standar perusahaan
   5.4 Pemahaman tentang istilah makanan dalam menu masakan cina dan istilah dalam pembukuan/keungan yang ada sesuai standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55 HDR00.107.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Penyajian *Appetizer* Dingin**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat penyajian *appetizer* dingin.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi komoditi	1.1 Jenis komoditi khusus, potongan daging yang digunakan dalam penyiapan dan penyajian *appetizer* dingin diidentifikasi dalam bahasa Cina dan bahasa Inggris. 1.2 Karakterisitik utama dari Penyiapan dan penyajian *appetizer* dingin diidentifikasi dan diperagakankan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.3 Cita rasa penyajian *appetizer* dingin serta layanan diidentifikasi sesuai
2. Menyiapkan bahan/ramuan	2.1 Potongan daging bermutu baik disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Bahan/ramuan disiapkan sesuai dengan spesifikasi standar resep dengan menggunakan teknik pemotongan dengan pisau tajam. 2.3 Bumbu berkuah, aroma dan campuran saus disiapkan, diatur dan disimpan pada temperature sesuai eturan perusahaan. 2.4 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
3. Merancang tema	3.1 Tema untuk pengaturan a*ppetizer* dingin dirancang dengan benar dan akurat sesuai dengan aturan usaha dan pesanan serta keinginan pelanggan. 3.2 Ramuan dimasak dengan cepat dan efektifsesuai dengan spesifikasi standar resep perusahaan. 3.3 Teknik pemotongan digunakan sesuai dengan spesifikasi dan standar resep.

	3.4 Langkah yang tepat diterapkan dalam seluruh metode memasak sesuai aturan perusahaan. 3.5 Peraturan tentang kesehatan dan keselamatan kerja sesuai dengan aturan
4. Menyajikan *appetizer*	4.1 Standar resep diikuti secara akurat sesuai dengan resep tradisional dan standar perusahaan. 4.2 Makanan disajikan secara benar rapi dan menarik sesuai peraturan perusahaan. 4.3 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan dan pengaturan. 4.4 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi dari menyiapkan dan membuat penyajian *appetize*r dingin tidak terbatas pada peralatan, bahan, cara masak dan menyajikan serta penerapannya di tempat kerja.
   1.2 Aspek teknis dari unit kompetensi menyiapkan dan membuat penyajian *appetizer* dingin adalah mampu mengindentifikasi karesteritik utama menyiapkan dan menyajikan *appetizer* dingin.
   1.3 Beberapa istilah dan penjabarannya dari KUK (Kriteria Untuk Kerja).
      1.3.1 *Appetizer*: hidangan pembuka yang disajikan sebelum hidangan utama.
      1.3.2 Standar resep: resep standar yang dibuat oleh perusahaan dan harus diikuti dan diterapkan untuk juru masak dibawah pengawasan juru masak yang lebih senior.
   1.4 Makanan disajikan dengan penampilan yang menarik dan sesuai dengan resep standar dari perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen utensils*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

4.2.2 Tingkat kematangan masakkan sesuai dengan standar resep

4.2.3 Penggunaan hiasan dari sayuran dan peralatan sesuai dengan standar resep

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.

1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan

secaraindividu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmenyang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, Keterampilan dan sikap kerja yang di persyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.095.2 : Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari menyiapkan dan membuat penyajian *appetize*r dingin

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan menyiapkan dan menyajikan *appetizer* dingin

3.2.2 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kemauan pelangan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab
   4.4 Loyal

5. Aspek kritis
   5.1 Penggunaan peralatan dalam persiapan penyajian
   5.2 Penyajian hidangan semenarik mungkin
   5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur
   5.4 Dipastikan alur kerja yang benar
   5.5 Pemahaman mengidentifikasi karakteristik utama dari menyiapkan dan membuat penyajian appetizer dingin
   5.6 Pemahaman dan pengertian terhadap komoditis/bahan dan rempah/bumbu yang berkualitas yang digunakan dalam penglohan dan penyajian *appetizer* dingin
   5.7 Pemahaman istilah-istilah kuliner/memasak dan istilah-istilah di dalam menyiapkan dan membuat penyajian *appetizer* dingin

KODE UNIT : **I.55HDR00.108.2**

JUDUL UNIT : **Merancang dan Mengoperasikan Dapur Restoran Cina**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang dan mengoperasikan dapur restoran Cina.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merancang dapur komersil	1.1 Dapur dirancang dan direncanakan sesuai dengan fasilitas, perlengkapan, spesifikasi dan ruang yang tersedia dan mengikuti aturan perusahaan. 1.2 Pemasakan, pesanan dan rencana layanan dirancang dan disiapkan serta peralatan yang dibutuhkan diidentifikasi sesuai dengan spesifikasi 1.3 Jadwal alur kerja disiapkan dengan pertimbangan pada staf, perlengkapan dan sesuai dengan praktek usaha.
2. Menyiapkan dan mengoperasikan dapur komersil	2.1 Jenis perlengkapan dipilih dan di tempatkan sesuai dengan peraturan industri berdasarkan spesifikasi peralatan dan rancangan dapur standar. 2.2 Rancangan dapur gabungan dengan ruang untuk tempat saus, tempat wajan, alat pendingin, tempat pengepakan sesuai dengan praktek industri. 2.3 Item menu dimasak, didinginkan, disimpan dan dikemas sesuai dengan prosedur usaha dan peraturan kesehatan. 2.4 Produk ditentukan porsinya secara tepat sesuai dengan spesifikasi standar resep. 2.5 Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja ditaati dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan dan penyimpanan produk makanan.

3. Mengoperasikan dapur dan membuat jenis menu	3.1 Standar resep untuk item menu diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha. 3.2 *Steamer* serba gunauntuk pengukusan komoditi ditangani secara benar sesuai dengan spesifikasi usaha. 3.3 Spesifikasi metode memasakyang diterapkan perusahaan sesuai dengan spesifikasi menjaga mutu dan ketahanan produk. 3.4 Produk yang sudah diolah dandimasak, kemudian dikemas dan disimpan pada kondisi dansuhu yang tepat sesuai standar operasional prosedur perusahaan. 3.5 Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
4. Menyajikan jenis menu dalam dapur komersil	4.1 Sebelum penghidangan semua alat diperiksa dan disesuaikan menurut ukuran, warna dan bentuk peralatan yang terbuat dari tembikar harus sesuai dengan aturan perusahaan. 4.2 Makanan yang sudah diolah dan dimasak disajikan sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, catering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Beberapa istilah.
      1.2.1 *Steamer*: peralatan masak yang digunakan untuk mengukus makanan.
   1.3 Pelanggan mencakup dan tidak terbatas pada manula, dewasa, remaja, anak-anak, balita dan orang dari kelompok budaya serta agama tertentu.
   1.4 Makanan disajikan dengan penampilan yang menarik dan sesuai dengan resep standar dari perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen utensils*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan
      4.2.2 Tingkat kematangan masakan sesuai dengan standar resep
      4.2.3 Penggunaan hiasan dari sayuran dan peralatan sesuai dengan standar resep

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.

1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, Keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dankonteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.3 I.55HDR00.095.2 : Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Shanghai

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*Food Additives and preservatives*)

3.1.4 Pengetahuan budaya, halal, Hindu, kosher, vegetarian

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kemauan pelanggan

3.2.4 Keterampilan berhitung untuk menimbang dan mengukur barang

3.2.5 Keterampilan membaca dan memahami resep diet khusus dan membaca label kemasan

3.2.6 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kondisi anggaran dan biaya pengeluaran untuk menu yang ditulis

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Mengikuti menu yang sudah dibuat

5.2 Dipastikan alur kerja yang benar

5.3 Pemahaman untuk mengidentifikasi karakteristik utama dapur komersial

5.4 Kemampuan merancang/merencanakan dapur komersial sesuai dengan jenis restaurant dan menu yang dijual

5.5 Pemahaman terhadap peraturan kesehatan dan keselamatan kerja yang berlaku

5.6 Kemampuan untuk mengoperasikan dapur komersial sesuai dengan menu yang dijual

KODE UNIT : **I.55HDR00.109.2**

JUDUL UNIT : **Merancang Karir Dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Thailand**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Thailand.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengindentifikasi peranan juru masak masakan Thailand	1.1 Pengetahuan, Keterampilan khusus, sikap dan praktek budaya diidentifikasi secara benar. 1.2 Keterampilan profesional untuk juru masak masakkan Thailand diidentifikasi secara jelas dan rinci sesuai standar perusahaan. 1.3 Praktek kerja yang rapi, aman dan sehat sesuai dengan peraturan
2. Mengembangkan rencana jenjang karir	2.1 Jenjang karir sesuai dengan sikap, keterampilan dan pengalaman yang dibutuhkan untuk praktek memasak. 2.2 Pengetahuan dan Keterampilan yang dibutuhkan oleh juru masak secara jelas dan terindentifikasi. 2.3 Tingkat kompetensi yang ada diidentifikasi dan dibandingkan dengan tingkat kopetensi yang dibutuhkan oleh industri tersebut. 2.4 Kebutuhan pelatihan diidentifikasi dan dipertimbangkan untuk perencanaan
3. Mengidentifikasi komoditi dan perlengkapan masakan Thailand	3.1 Jenis komoditi daging, tumbuhan, rempah-rempah dan komoditi bahan kering diindentifikasi sesuai standar spesifikasi perusahan. 3.2 Jenis perlengkapan diidentifikasi sesuai standar spesifikasi perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, catering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

1.2 Beberapa istilah.

1.2.1 Komoditi daging : daging sapi, unggas, babi dan hewan air.

1.2.2 Komoditi tumbuhan : sayuran dan buah.

1.2.3 Komoditi bahan kering : saus botol, tepung, minyak.

1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.

1.3.1 Murid magang.

1.3.2 Pembantu dapur.

1.3.3 Asisten juru masak.

1.3.4 Penyelia juru masak.

1.4 Unit ini berlaku mengindetifikasi peranan juru masak masakan Thailand, mengembangkan perencanaan jenjang karir juru masak, mengidentifikasi komoditi dan pengolahan masakan Thailand, jenis perlengkapan masakan Thailand.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen utensils*

2.1.2 sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*

2.1 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing Produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*

4.2.3 *Standard purchase specification*

4.2.4 Standar prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.

1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang di persyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dankonteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Thailand
      3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidanga nmakanan
      3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*Food Additives and preservatives*)
      3.1.4 Pengetahuan budaya, halal, Hindu, kosher, vegetarian
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan masak,teknik memasak dan persiapan makanan
      3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu
      3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kemauan pelanggan
      3.2.4 Keterampilan berhitung untuk menimbang dan mengukur barang
      3.2.5 Keterampilan membaca dan memahami resep diet khusus dan membaca label kemasan
      3.2.6 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kondisi anggaran dan biaya pengeluaran untuk menu yang ditulis

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
   4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan
   4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan Thailand
   5.2 Dipastikan alur kerja yang benar

5.3 Pemahaman mengidentifikasi karakteristik utama masakan Thailand

5.4 Kemampuan mengidentifikasi peranan bagi juru masak masakan Thailand

5.5 Kemampuan untuk mengembangkan jenjang karir juru msaka danpenyajian masakan Thailand

5.6 Kemampuan untuk merencanakan *system* penilaian juru masak masakan Thailand

KODE UNIT : **I.55HDR00.110.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Jenis Makananan Kaldu (*Krung Gaeng*)**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat jenis makanan kaldu (*Krung Gaeng*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengindentifikasi dan menggunakan paste kaldu	1.1 Jenis komoditi, termasuk tumbuhan segar yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan Thailand diidentifikasi dalam bahasa Thailand dan Inggris. 1.2 Jenis dan keanekaragaman tumbuhan segar dan rempah dipilih,diukur dan ditimbang untuk membuat beragam *Gaeng* sesuai dengan aturan perusahaan.
2. Menyiapkan dan menggunakan paste kaldu (*Gaeng*)	2.1 Pemilihan *Gaeng* (antara lain : *Masaman, Gaeng Keow Wan, Gaeng Ped, Gaeng Choo Chee*) disiapkan dan diterapkan dalam jumlah yang tepat untuk berbagai kaldu daging dan *seafood* sesuai dengan spesifikasi resep standar perusahaan. 2.2 Penerapan yang tepat dari *Gaeng* digunakan sesuai dengan peraturan
3. Memasak dan membuat jenis makanan	3.1 Menggunakan prosedur memasak yang benaru ntuk bahan/ramuan utama, sesuai dengan spesifikasi standard resep perusahaan. 3.2 Bahan/ramuan sekunder yang tepat digunakan sesuai dengan jenis makanan dan spesifikasi resep.
4. Menyajikan makanan yang telah dimasak	4.1 Ukuran barang-barang tembikar, warna dan bentuk dipilih dan diperiksa sebelum penempatan. 4.2 Makanan disajikan tanpa tetesan atau tumpahan, dengan rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik pelanggan. 4.3 Penghias hidangan dari tumbuhan harus sesuai dengan gaya daerah

	yang dapat diterima dan spesifikasi resep.
5. Menerapkan praktek kerja yang aman	5.1 Tugas sehari-hari dilaksanakan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja. 5.2 Tugas dilaksanakan sesuai dengan instruksi khusus. 5.3 Resiko kesehatan dan keselamatan berasosiasi dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan dan harus memenuhi peraturan perundang-undangan tentang kesehatan dan keselamatan kerja. 5.4 Tempat kerja yang bersih dan rapi dijaga sesuai dengan peraturan kesehatan. 5.5 Seluruh tugas dilaksanakan secara

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, catering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

1.2 Beberapa istilah komoditi tumbuhan segar.

1.2.1 Tumbuhan akar lengkuas, jahe.

1.2.2 Tumbuhan daun sereh, daun ketumbar, daun jeruk, daun bawang.

1.3 Istilah *Gaeng* pada masakan Thailand adalah bumbu/*paste* yang terbuat dari beberapa rempah segar seperti cabai, daun sereh, bawang merah, bombai, daun jeruk, jahe, lengkuas dan rempah kering seperti jintan, cengkeh, ketumbar yang digunakan untuk masakan berkuah dan memilih aroma dan rasa kari yang kuat. Jenis hidangan lain yang menggunakan istilah *Gaeng* antara lain.

1.3.1 *Gaeng Massaman*: Kuah kari yang terbuat dari daging sapi.

1.3.2 *Gaeng Keow Wan*: Kari hijau dengan bahan dasar ayam.

1.3.3 *Gaeng Pad* : Kari merah dengan daging bebek.

1.3.4 *Gaeng Choo Chee* : Kari merah dengan ikan.

1.4 Unit ini berlaku mengidentifikasi pengetahuan keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan juru masak masakan Thailand dalam

menyiapkan dan membuat jenis makanan persiapan kaldu *(Krung Gaeng).*

2. Peralatan dan perlengkapan
   - 2.1 Peralatan
     - 2.1.1 Peralatan Besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen utensils*
     - 2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*
   - 2.2 Perlengkapan
     - 2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   - 3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   - 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   - 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   - 4.1 Norma
     - 4.1.1 Kode etik memasak
     - 4.1.2 *Personal hygiene*
   - 4.2 Standar
     - 4.2.1 Standar Operasional Prosedur masing-masing perusahaan
     - 4.2.2 *Hazard analysis critical control point (HACCP)*
     - 4.2.3 *Standard purchase specification*
     - 4.2.4 Standar Prosedur Keselamatan, Keamanan dan Kesehatan Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, Keterampilan dan sikap kerja yang di persyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
   2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Thailand

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*Food Additives and preservatives*)

3.1.4 Pengetahuan budaya, Halal, Hindu, kosher, vegetarian

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kemauan pelanggan

3.2.4 Keterampilan berhitung untuk menimbang dan mengukur barang

3.2.5 Keterampilan membaca dan memahami resep masakan Thailand dan membaca label kemasan

3.2.6 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kondisi anggaran dan biaya pengeluaran untuk menu yang ditulis

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan Thailand

5.2 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.3 Dipastikan alur kerja yang benar

5.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas

5.5 Bekerja dengan orang lain dan kelompok

5.6 Kemampuan untuk mengidentifikasi karakteristik utama masakan Thailand

5.7 Pemahaman istilah memasak jenis-jenis masakan kaldu (*krung gaeng*, seperti : *masaman gaeng, keow wan, gaeng ped, gaeng choo chee*)

5.8 Pemahaman tentang komoditi/bahan, rempah/bumbu, bahan-bahan tambahan dan atau bahan pengawet untuk membuat kaldu

KODE UNIT : **I.55HDR00.111.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Saus dan *Dip (Nam Prik)***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat saus dan *dip* (*nam prik*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
6. Menyiapkan saus yang direbus	1.4 Beragam komoditi segar dan kering, termasuk tumbuhan dan rempah-rempah, yang digunakan dalam pembuatan saus diterangkan secara benar dan digunakan sesuai dengan spesifikasi resep. 1.5 Jenis saus digunakan untuk melengkapi produk menu utama dan dibuat sesuai dengan standar perusahaan. 1.6 Rasa dan aroma dibuat kedalam saus dan kondisi penyimpanan yang tepat dijaga sesuai dengan spesifikasi resep. 1.7 Rasa dan aroma dibuat dan disiapkan sesuai dengan praktek perusahaan. 1.8 Peraturan kesehatan dan keselamatan pekerjaan dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
7. Memasak saus yang direbus	2.7 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek perusahaan. 2.8 Saus dibuat secara benar sesuai dengan pesanan pelanggan, dan spesifikasi resep standar. 2.9 Langkah perbaikan diterapkan sesuai dengan pemasakan saus, sesuai dengan peraturan kesehatan dan spesifikasi resep. 2.10 Langkah perbaikan diterapkan untuk saus mentah untuk mencapai konsistensi, mutu dan rasa.
8. Menyajikan saus yang dimasak	3.4 Ukuran barang-barang tembikar, warna dan bentuk disesuaikan dengan warna saus dan spesifikasi usaha *specification*. 3.5 Saus disajikan secara tepat sesuai dengan ukuran porsi dan peraturan

	3.6 Penghidang makanan dari tumbuhan sesuai dengan gaya tradisional daerah dans pesifikasi resep.
9. Menyimpan saus yang dimasak	4.4 Pengemasan sesuai untuk pengawetan kesegaran, cita rasa dan reaksi kimia. 4.5 Saus disimpan dibawah suhu yang tepat dan kondisi yang benar untuk menjaga daya tahan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, catering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit ini berlaku mengidentifikasi pengetahuan keterampilan dan sikapkerja yang dibutuhkan juru masak masakan Thailand dalam menyiapkan dan membuat jenis makanan persiapan saus (*nam prik*).
   1.3 *Nam prik* adalah sambal atau bumbu pedas khas Thailand. *nam phrik* adalah bahasa umum yang digunakan di Thailand untuk menyebut bumbu pedas sambal. Bahan baku untuk pembuatan *nam prik* adalah cabai merah, bawang merah, bawang putih, jeruk nipis dan terasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment/ kitchen utensils*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan
      4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*
      4.2.3 *Standard purchase specification*
      4.2.4 Standar prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan,uji tertulis wawancara dan simulasi.
   1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, Keterampilan dan sikap kerja yang di persyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan

2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Thailand

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*Food Additives and preservatives*)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan masak, teknik memasak dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak dihadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kemauan pelanggan

3.2.4 Keterampilan berhitung untuk menimbang dan mengukur barang

3.2.5 Keterampilan membaca dan memahami resep masakkan Thailand dan membaca label kemasan

3.2.6 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengkonfirmasikan kondisi anggaran dan biaya pengeluaran untuk menu yang ditulis

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
   - 4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan
   - 4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   - 4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
   - 4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   - 5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan Thailand
   - 5.2 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur
   - 5.3 Dipastikan alur kerja yang benar
   - 5.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas
   - 5.5 Bekerja dengan orang lain dan kelompok
   - 5.6 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama masakan Thailand
   - 5.7 Kemampuan menerangkan pengertian saus (nam prik) masakan Thailand dan kemampuan menerangkan secara benar jenis-jenis komuditi/bahan, ramuan/rempah yang digunakan untuk membuat saus (nam prik) masakan Thailand
   - 5.8 Kemampuan memperbaiki saus (nam prik) sesuai dengan pesanan pelanggan pemasakan saus sesuai dengan peraturan kesehatan dan standar resep

KODE UNIT : **I.55HDR00.112.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Salad (*Yam Dan Rarp*)**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat salad *yam* dan *rarp.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan salad *yam dan rarp*	1.1 Jenis komoditi segar dan kering, termasuk tumbuhan dan rempah dipilih dan diidentifikasi dalam bahasa Thailand dan Inggris. 1.2 Ragam salad disiapkan, dengan menggunakan saus dan metode persiapan sesuai dengan spesifikasi resep. 1.3 Salad *yam* atau *rarp* disiapkan dan dicadangkan sesuai dengan peraturan daerah dan praktek perusahaan.
2. Menyiapkan bahan /ramuan	2.1 Bahan/ramuan disiapkan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan daerah. 2.2 Marinade, aroma dan campuran saus disiapkan, diorganisir dan disimpan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Peraturan kesehatan dan keselamatan pekerjaan dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
3. Menyiapkan salad buah	3.1 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek perusahaan. 3.2 Lumpang dan alat penumbuk yang digunakan untuk salad buah-buahan ditangani, digunakan dan dibersihkan secara benar. 3.3 Salad buah disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan dan spesifikasi resep.
4. Menyimpan salad buah	4.1 Langkah perbaikan diterapkan untuk memastikan salad buah dengan asam yang kuat untuk memperoleh mutu dan daya tahan.

	4.2 Saus disimpan dibawah temperature dan kondisi yang benar untuk menjaga mutu layanan. 4.6 Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
5. Menyajikan salad	5.1 Ukuran barang tembikar, warna dan bentuk dipilih dan diperiksa sebelum penggunaan. 5.2 Salad disajikan secara rapi dan menarik untuk mencapai daya tarik maksimum. 5.3 Penghias hidangan dari tumbuhan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasinya

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, katering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit ini berlaku mengidentifikasi pengetahuan Keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan juru masak masakan Thailand dalam menyiapkan dan menyajikan salad *yam* dan *rarp*.
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.3.1 Murid magang.
      1.3.2 Pembantu dapur.
      1.3.3 Asisten juru masak.
      1.3.4 Juru masak.
      1.3.5 Penyelia kepala juru masak.
   1.4 *Yam* : artinya dalah rasa asam yang berasal dari jeruk nipis atau asam jawa dalam masakan Thailand.
   1.5 *Rarp* : hidangan salad daging cincang untuk hidangan salad Thailand.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment/ kitchen utensils*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan No 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan No 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan No 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)

4.2.3 *Standard purchase specification*

4.2.4 Standar prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan,uji tertulis wawancara dan simulasi.

1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji

Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dankonteks asesmen, ruang lingkup (*profil*) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan

2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan bahan makanan

3.1.2 Pengetahuan bumbu dan rempah

3.1.3 Pengetahuan bumbu dasar

3.1.4 Prinsip penyiapan salad

3.1.5 Penggabungan marinades, bumbu untuk kuah salad dan saus

3.1.6 Pengetahuan karakteristik makanan

3.1.7 Pengetahuan sosial budaya

3.1.8 Tehnik memasak masakan Thailand

3.1.9 Persiapan awal dan penghidangan akhir

3.1.10 Konsistensi kualitas produk makanan Thailand

3.1.11 Istilah memasak

3.1.12 Kontrol porsi

3.1.13 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Merencanakan dan mengatur

3.2.2 Bekerja dalam tim

3.2.3 Penggunaan teknik memotong bahan makanan dengan tepat

3.2.4 Penggunaan teknik memotong bahan makanan dengan tepat

3.2.5 Menggunakan peralatan dan teknik memasak

3.2.6 Menggunakan teknik memotong yang tepat

3.2.7 Mengikuti spesifikasi resep standar

3.2.8 Menggunakan perlengkapan memasak

3.2.9 Merawat tempat kerja yang rapi

3.2.10 Menilai konsistensi saus

3.2.11 Menilai aroma, tekstur dan warna

3.2.12 Penyajian piring dan penghias hidangan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan Thailand

5.2 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.3 Dipastikan alur kerja yang benar

5.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas

5.5 Bekerja dengan orang lain dan kelompok

5.6 Pemahaman mengidentifikasi karakteristik utama masakan Thailand

5.7 Pemahaman istilah-istilah memasak masakan Thailand dan pengertian tentang salad Thailand baik yam dan rarp

KODE UNIT : **I.55HDR00.113.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup *(Tom Yam)***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat kaldu dan sup *(tom yam).*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat kaldu	1.1 Bahan/ramuan termasuk tumbuhan dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan persyaratan resep. 1.2 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep yang menggunakan tumbuhan dan rempah yang tepat. 1.3 Bahan/ramuan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan menggunakan teknik pemotongan yang tepat. 1.4 Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas. 1.5 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha. 1.6 Makanan dimasak secara cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan dan spesifikasi resep. 1.7 Langkah pembenaran diterapkan untuk memastikan kombinasi tumbuhan dan rempah dan mendapatkan keseimbangan dan mutu yang seimbang. 1.8 Saus ikan digunakan untuk mencapai hasil yang diinginkan dan
2. Menyajikan dan menyimpan sup	2.1 Ukuran barang tembikar, warna dan bentuk dipilih dan diperiksa sesuai dengan peraturan usaha. 2.2 Sup dihidangkan dalam jumlah yang tepat untuk mencapai persyaratan usaha. 2.3 Penghias hidangan sesuai dengan gaya tradisional daerah yang dapat diterima dan spesifikasi

	2.4 Sup disimpan dibawah temperature dan kondisi yang tepat untuk mendapatkan memperoleh mutu dan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, katering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit ini berlaku mengidentifikasi pengetahuan Keterampilan dan sikap kerjayang dibutuhkan juru masak masakan Thailand dalam menyiapkan dan menyajikan jenis makanan kaldu dan sup (*tom yam*).
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.3.1 Murid magang.
      1.3.2 Pembantu dapur.
      1.3.3 Asisten juru masak.
      1.3.4 Juru masak.
      1.3.5 Penyelia kepala juru masak.
   1.4 Pencapaian kompetensi pada unit ini, juga mengacu/tidak menutup kemungkinan berhubungan dengan komoditas seperti.
      1.4.1 Daging (sapi,babi,domba).
      1.4.2 Unggas.
      1.4.3 *Seafood.*
      1.4.4 Sayur-sayuran (segar dan kering).
      1.4.5 Tumbuhan dan rempah (segar dan kering).
      1.4.6 Saus ikan.
      1.4.7 Senyawa lemak.
      1.4.8 Komoditas (segar, kering dan diawetkan).

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan peralatan kecil *small equipment/ kitchen utensils*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga.

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan
      4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point (*HACCP)
      4.2.3 *Standard purchase specification*
      4.2.4 Standar prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis wawancara dan simulasi.

1.3 Penilaian Unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang di persyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (*profil*) kompetisi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan bahan makanan

3.1.2 Pengetahuan bumbu dan rempah

3.1.3 Pengetahuan bumbu dasar

3.1.4 Prinsip penyiapan salad

3.1.5 Penggabungan *marinades*, bumbu untuk kuah *salad* dan saus

3.1.6 Pengetahuan karakteristik makanan

3.1.7 Pengetahuan sosial budaya

3.1.8 Tehnik memasak masakan Thailand

3.1.9 Persiapan awal dan penghidangan akhir

3.1.10 Konsistensi kualitas produk makanan Thailand

3.1.11 Istilah memasak

3.1.12 Kontrol porsi

3.1.13 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Merencanakan dan mengatur

3.2.2 Bekerja dalam tim

3.2.3 Penggunaan teknik memotong bahan makanan dengan tepat

3.2.4 Penggunaan teknik memotong bahan makanan dengan tepat

3.2.5 Menggunakan peralatan dan teknik memasak

3.2.6 Menggunakan teknik memotong yang tepat

3.2.7 Mengikuti spesifikasi resep standar

3.2.8 Menggunakan perlengkapan memasak

3.2.9 Merawat tempat kerja yang rapi

3.2.10 Menilai konsistensi saus

3.2.11 Menilai aroma, textur dan warna

3.2.12 Penyajian piring dan penghias hidangan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan Thailand

5.2 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.3 Dipastikan alur kerja yang benar

5.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas

5.5 Bekerja dengan orang lain dan kelompok

5.6 Pemahaman mengidentifikasi karakteristik utama masakan Thailand

5.7 Pemahaman tentang komoditi, rempah, bahan tambahan untuk membuat kaldu dan sup (*tom yam*)

5.8 Kemampuan memperbaiki kaldu dan sup sesuai dengan standar kesehatan dan standar resep serta permintaan pelanggan

KODE UNIT : **I.55HDR00.114.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Daging Unggas, Daging, *Seafood* dan Kaldu Sayur-Sayuran**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan daging unggas, *seafood* dan kaldu sayur-sayuran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi komoditi utama	1.1 Jenis komoditi segar, kering dan yang diawetkan serta bahan-bahan penyedap *(*antara lain *: kapi, takrai)* yang digunakan dalam kari diidentifikasi dalam bahasa Thailand dan Inggris. 1.2 Ragam bahan/ramuan utama dan sekunder dipilih secara tepat, sesuai dengan standar usaha. 1.3 Kari utama diidentifikasi dengan nama-nama menu yang tepat serta tipe-tipe *Gaeing* yang digunakan.
2. Menyiapkan kari	2.1 Bahan/ramuan *(*antara lain *:gaeng, nam pla, makrut)* dipilih, disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan standar usaha. 2.2 Saus (*nam pla*) dan bahan penyedap disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Perlengkapan memasak dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha. 2.4 Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan dan penyimpanan
3. Membuat kari	3.1 Resep standar untuk kari diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha. 3.2 Paste kari (*krung gaeng*) ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan. 3.3 Kari (daging, seafood, sayuran) disiapkan dan dimasak sesuai

	dengan spesifikasi resep. 3.4 Langkah pembenaran diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai dengans pesifikasi resep.
4. Menyimpan kari	4.1 Kari dimasak dan disimpan dibawah kondisi dan temperatur untuk menjaga mutu dan daya tahan. 4.2 Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan diseluruh tugas. 4.3 Tanggal cap dan kode diperiksa untuk memastikankendali mutu dan keselamatan jenis makanan kari.
5. Menyajikan kari	5.1 Ukuran barang tembikar, warna dan bentuk dipilih sesuai dengan peraturan usaha. 5.2 Pengiring dan saus *(nam prik pao)* sesuai dengan gaya tradisional daerah yang dapat diterima dan spesifikasinya. 5.3 Layanan dilaksanakan sesuai dengan metode dan standar perusahaan. 5.4 Kontrol porsi yang akurat dilatih untuk meminimalkan pemborosan.
6. Menentukan biaya hidangan	6.1 Bahan/ramuan dan biaya produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha. 6.2 Hasil dan kerugian dipertimbangkan bila menentukan biaya jenis menu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, katering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 Unit ini berlaku mengidentifikasi pengetahuan Keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan juru masak masakan Thailand dalam menyiapkan dan menyajikan serta memasak daging, unggas, *seafood* dan kaldu sayur-sayuran (*gai, neur, pla*).

   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.

      1.3.1 Murid magang.

1.3.2 Pembantu dapur.

1.3.3 Asisten juru masak.

1.3.4 Juru masak.

1.3.5 Penyelia kepala juru masak.

1.4 Pencapaian kompetensi pada unit ini, juga mengacu/tidak menutup kemungkinan berhubungan dengan komoditas seperti.

1.4.1 Pasta kaldu (*krung gaeng*).

1.4.2 Senyawa lemak (santan).

1.4.3 Asam Jawa.

1.4.4 Saus ikan (*nam pla*).

1.4.5 Lemon/jeruk nipis.

1.4.6 Tumbuhan dan rempah (segar, kering dan diawetkan).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan Besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment/ kitchen utensils*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*

4.2.3 *Standard purchase specification*

4.2.4 Standar prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan.

1.2 Unit ini harus dinilai di tempat kerja melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan bahan makanan

3.1.2 Pengetahuan bumbu dan rempah

3.1.3 Pengetahuan bumbu dasar

3.1.4 Pengetahuan karakteristik makanan

3.1.5 Pengetahuan sosial budaya

3.1.6 Teknik memasak masakan Thailand

3.1.7 Persiapan awal dan penghidangan akhir.

3.1.8 Konsistensi kualitas produk makanan Thailand

3.1.9 Istilah memasak

3.1.10 Kontrol porsi

3.1.11 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.

3.2 Keterampilan

3.2.1 Perencanaan dan pengaturan kerja dalam tim

3.2.2 Penggunaan teknik memotong bahan makanan dengan tepat

3.2.3 Menggunakan peralatan dan teknik memasak

3.2.4 Mengikuti spesifikasi resep standar perusahaan

3.2.5 Identifikasi, penanganan dan penyimpanan sayuran dan rempah

3.2.6 Identifikasi, penanganan dan penggunaan paste kaldu (*gaeng*)

3.2.7 Pengenalan mutu dan ragam kaldu

3.2.8 Penanganan dan perawatan tempat kerja

3.2.9 Penggunaan perlengkapan dapur

3.2.10 Penjagaan standar mutu dan konsistensi

3.2.11 Penyiapan saus kering

3.2.12 Teknik pemotongan yang tepat

3.2.13 Batas waktu rapat

3.2.14 Komunikasi

3.2.15 Koreksi dan penjagaan kontrol porsi

3.2.16 Perawatan tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan Thailand

5.2 Alur Kerja

5.3 Temperatur penyimpanan

5.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas

5.5 Bekerja dengan orang lain dan kelompok

5.6 Memecahkan masalah

5.7 Pemahaman mengidentifikasi karakteristik utama masakan Thailand

5.8 Pemahaman tentang istilah memasak masakan Thailand seperti : k*api, takrai, tipe gaeng, nam pla, makrut, krung gaeng, gai, neur, pla)*

5.9 Pemahaman tentang komoditas dan bahan utama yang berkualitas dan segar mampu diidentifikasikan

5.10 Kemampuan menggunakan jenis peralatan dan teknik memasak yang tepat

KODE UNIT : **I.55HDR00.115.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie (*Pad* dan *Khanom*)**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie (*pad, khanom*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan nasi dan mie	1.1 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan standar perusahaan. 1.2 Bahan/ramuan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha. 1.3 Nasi dan mie dipilih, disiapkan dan dimasak, sesuai dengan spesifikasi, peraturan menu, dan kemampuan memperoleh keuntungan usaha. 1.4 Perlengkapan dirakit untuk memasak dan menggoreng nasi sesuai dengan spesifikasi resep. 1.5 Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi, dan diterapkan untuk seluruh tugas.
2. Menyajikan nasi dan mie	2.1 Nasi dan mie disajikan secara benar disertai dengan saus sesuai dengan persyaratan usaha. 2.2 Penghias hidangan dan saus sesuai dengan gaya tradisional yang dapat diterima, spesifikasi menu dan persyaratan menu.
3. Menyimpan nasi dan mie	3.1 Penyimpanan dan pemanasan kembali dilakukan secara benar untuk menjaga mutu, dan sesuai dengan praktek perusahaan. 3.2 Pemanasan kembali memenuhi praktek kesehatan dan gizi. 3.3 Mie dikemas dan disimpan secara benar sesuai dengan standar industri.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, katering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit ini berlaku mengidentifikasi pengetahuan keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan juru masak masakan Thailand dalam menyiapkan dan menyajikan memasak nasi dan mie (*pad, khanom*).
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.3.1 Murid magang.
      1.3.2 Pembantu dapur.
      1.3.3 Asisten juru masak.
      1.3.4 Juru masak.
      1.3.5 Penyelia kepala juru masak.
   1.4 Nasi dan mie mengacu pada ragam berikut ini yang digunakan dalam persiapan seperti.
      1.4.1 Mie telur (basah dan kering).
      1.4.2 Mie nasi (basah dan kering).
      1.4.3 Nasi (biji panjang, pendek).
      1.4.4 Bahan-bahan aroma.
      1.4.5 Tumbuhan dan rempah.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen utensils*
      2.1.2 *S*arana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*
   2.2 Perlengkapan
   2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk
3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 Personal *hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan
      4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*
      4.2.3 *Standard purchase specification*
      4.2.4 Standar prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan.
   1.2 Unit ini harus dinilai di tempat kerja melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur
   2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan.
   2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan bahan makanan
      3.1.2 Pengetahuan bumbu dan rempah
      3.1.3 Pengetahuan bumbu dasar
      3.1.4 Prinsip penyiapan salad
      3.1.5 Pengetahuan karakteristik makanan
      3.1.6 Pengetahuan sosial budaya
      3.1.7 Teknik memasak masakan Thailand
      3.1.8 Persiapan awal dan penghidangan akhir.
      3.1.9 Konsistensi kualitas produk makanan Thailand
      3.1.10 Istilah memasak
      3.1.11 Kontrol porsi

3.1.12 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.

3.2 Keterampilan

3.2.1 Perencanaan dan pengaturan kerja dalam tim

3.2.2 Penggunaan teknik memotong bahan makanan dengan tepat

3.2.3 Menggunakan peralatan dan teknik memasak

3.2.4 Mengikuti spesifikasi resep standar perusahaan

3.2.5 Identifikasi, penanganan dan penyimpanan sayuran dan rempah

3.2.6 Identifikasi, penanganan dan penggunaan paste kaldu *(gaeng)*

3.2.7 Pengenalan mutu dan ragam kaldu

3.2.8 Penanganan dan perawatan tempat kerja

3.2.9 Penggunaan perlengkapan dapur

3.2.10 Penjagaan standar mutu dan konsistensi

3.2.11 Penyiapan saus kering

3.2.12 Teknik pemotongan yang tepat

3.2.13 Batas waktu rapat

3.2.14 Komunikasi

3.2.15 Koreksi dan penjagaan kontrol porsi

3.2.16 Perawatan tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan Thailand

5.2 Alur kerja

5.3 Temperatur penyimpanan

5.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas

5.5 Bekerja dengan orang lain dan kelompok

5.6 Memecahkan masalah

5.7 Pemahaman mengidentifikasi karakteristik utama masakan Thailand

5.8 Pemahaman tentang standar yang harus diikuti seperti standar resep, standar *purchase specification*, HACCP, standar kesehatan dan keselamatan kerja dan keamanan kerja

5.9 Pemahaman tentang komoditi, rempah/saus, bahan lain serta jenis nasi dan mie (*pad, behanom*) yang dipakai

KODE UNIT : **I.55HDR00.116.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat *Dessert* Ala Thailand**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat *dessert* ala Thailand.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat *dessert* ala Thailand	1.1 Jenis komoditi utama termasuk produk-produk buah-buahan nasi yang digunakan dalam *dessert* ala thai *dessert* (antara lain : *saku peek, kanomorm talai, khaw neaw mamuang*) diidentifikasi dalam bahasa thailand dan inggeris. 1.2 *Dessert* cair dan solid ditentukan porsinya sesuai dengan peraturan usaha. 1.3 Santan, bahan bumbu dan buah segar, antara lain : mangga, disiapkan untuk mengkoreksi kekonsistensian dan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan *dessert* Thailand	2.1 Interuksi penyiapan *Dessert* simbilis diidentifikasi. 2.2 *Dessert* simbilis disiapkan sesuai dengan instruksi.
3. Menyiapkan produk yang dikukus	3.1 Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep. 3.2 Pengukus dan perlengkapan dirakit dan disiapkan sesuai dengan instruksi. 3.3 Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan pekerjaan dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
4. Menyimpan dan memanaskan kembali produk yang dikukus	4.1 Penyimpanan standar dan prosedur pemanasan kembali diikuti secara akurat sesuai dengan praktek perusahaan. 4.2 Produk yang dikukus dipanaskan kembali dan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan, metode tradisional dan spesifikasi. 4.3 Langkah-langkah koreksi diterapkan untuk bahan-bahan pengatur dan

	4.4 Penyimpanan yang tepat dan prosedur pemanasan kembali diikuti dan kondisi penyimpanan yang tepat dijaga. 4.5 Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
5. Menyajikan *dessert* Thailand	5.1 Ukuran, warna dan bentuk barang-barang tembikar disiapkan dan dipilih untuk menjaga mutu dan sesuai dengan praktek perusahaan. Saus dinilai terhadap mutu dan daya tahan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan rumah makan, restoran, katering dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 *Dessert* : adalah hidangan penutup setelah makanan utama, *dessert* untuk hidangan Thailand disajikan dan dibuat dengan cara tradisional.

   1.3 Unit ini berlaku mengidentifikasi pengetahuan keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan juru masak masakan Thailand dalam menyiapkan dan menyajikan *dessert* ala Thailand.

   1.4 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.

      1.4.1 Murid magang.

      1.4.2 Pembantu dapur.

      1.4.3 Asisten juru masak.

      1.4.4 Juru masak.

      1.4.5 Penyelia kepala juru masak.

   1.5 Dessert Thailand mengacu pada komoditi berikut ini.

      1.5.1 Produk tepung.

      1.5.2 Bunga-bungaan yang dapat dimakan.

      1.5.3 Buah-buahan segar.

      1.5.4 Bahan pengatur.

      1.5.5 *Jelly* dan pasta.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.3 Peralatan
      2.1.3 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen utensils*
      2.1.4 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*
   2.4 Perlengkapan
      2.2.2 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor.1098/MENKES/SK/VII/ 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 Personal hygiene
   4.2 *Standar*
      5.2 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan
      5.3 *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*
      5.4 *Standard purchase specification*
      5.5 Standar prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan.
   1.2 Unit ini harus dinilai di tempat kerja melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur
   2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan bahan makanan Thailand
      3.1.2 Pengetahuan karakteristik makanan
      3.1.3 Pengetahuan sosial budaya
      3.1.4 Tehnik memasak masakan Thailand
      3.1.5 Persiapan awal dan penghidangan akhir
      3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan Thailand
      3.1.7 Istilah memasak
      3.1.8 Penyimpanan dan daya tahan produk
      3.1.9 Kontrol porsi
      3.1.10 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan
      3.1.11 Kontrol temperatur dan waktu
      3.1.12 Produk peragian
      3.1.13 Adonan dan kue kering
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
      3.2.2 Kerja tim
      3.2.3 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
      3.2.4 Mengikuti instruksi
      3.2.5 Menyiapan, bahan pelapis, saus dan bahan pengatur
      3.2.6 Merawatan tempat kerja yang rapi
      3.2.7 Penjagaan standar mutu dan konsistensi
      3.2.8 Penggunaan perlengkapan dapur

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
   4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan
   4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan Thailand

5.2 Temperatur penyimpanan

5.3 Alur kerja

5.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas

5.5 Bekerja dengan orang lain dan kelompok

5.6 Memecahkan masalah

5.7 Pemahaman untuk mengidentifikasi karakteristik utama dessert ala Thailand

5.8 Kemampuan menggunakan standar-standar seperti satndar resep, standar pembelian bahan, HACCP, standar kesehatan, keamanan dan keselamatan kerja, standar mutu

5.9 Kemampuan membuat dessert ala Thailand secara traditional

KODE UNIT : **I.55HDR00.117.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Bubuk Kari (*Masala*)**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat bubuk kari (*masala*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat *masala*	1.1 Komoditi, termasuk tumbuhan dan rempah segar, kering yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan India diidentifikasi dalam bahasa asli dan istilah bahasa Indonesia. 1.2 Ragam tumbuhan dan rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari bijian (cengkeh, lada hitam, pala, bunga pala, dan kayu manis) dan daun salam dipilih, diukur dan ditimbang dalam jumlah yang tepat untuk membuat masala sesuai dengan spesifikasi resep. 1.3 Pemilihan rempah (buah kumin, ketumbar, kunyit, biji lada hitam, biji adas dan cabe kering disiapkan, dibakar dan digiling sampai menjadi bubuk dengan menggunakan gilingan batu masala atau blender rempah dan sesuai dengan praktek perusahaan. 1.4 Pemilihan masala disiapkan dan diterapkan dalam jumlah yang tepat terhadap beragam daging, seafood dan sayuran serta kari sayuran sesuai dengan spesifikasi resep. 1.5 Penerapan yang tepatdari masala digunakan sesuai dengan peraturan usaha. 1.6 Prosedur memasak yang benar digunakan dalam menyiapkan ramuan utama antara lain : daging ayam, sapi, domba, babi, *seafood* dan sayuran sesuai dengan praktek perusahaan. 1.7 Ramuan sekunder yang tepat

	dan spesifikasi resep. 1.8 Temperatur dan waktu yang tepat digunakan dalam
2. Menyimpan *masala* yang sudah dimasak	2.1 Kemasan yang efektif (kantong *plastic* segelan tahan udara) digunakan untuk pengawetan kesegaran, warna dan rasa untuk mencegah reaksi kimia. 2.2 *Masala* disimpan dibawah *temperature* dan kondisi yang tepat untuk menjaga daya tahan. 2.3 Lamanya waktu penyimpanan *masala* diidentifikasi dan diperiksa secara teratur untuk memenuhi standard
3. Menerapkan praktek kerja yang aman	3.1 *Tugas sehari-hari dilakukan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja.* 3.2 *Tugasdilakukan sesuai dengan instruksi khusus.* 3.3 *Resiko kesehatan dan keselamatan yang berkaitan dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan secepatnya untuk dan memenuhi peraturan perundang-undangan* Occupational Health and Safety *(OHS).* 3.4 *Tempat kerja yang rapi dan bersih dijaga sesuai dengan peraturan kesehatan.*

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk usaha-usaha berikut.

      1.1.1 Hotel.

      1.1.2 Restoran.

      1.1.3 *Take away.*

      1.1.4 *Food hall.*

      1.1.5 Operasi jasa boga komersial.

      1.1.6 Fasilitas pesta.

   1.2 Unit kompetensi ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian masala antara lain : *masala garam, chat masala, kashmiri masala, sambhar masala, chaanaka masala, panch phoram.*

1.3 Unit kompetensi ini mengacu pada komoditi berikut yang digunakan dalam persiapan.

1.3.1 Tumbuhan dan rempah (segar dan kering).

1.3.2 Tumbuhan dan rempah (antara lain : kayu manis, ketumbar, jahe, kumin, kunyit).

1.3.3 Komoditi (segar, kering dan diawetkan).

1.3.4 Daun pewangi (antara lain :daun salam, *karupillai*).

1.4 Prinsip kendali mutu harus diterapkanp ada seluruh tahap persiapan dan prosedur memasak.

1.4.1 Keseimbangan cita rasa.

1.4.2 Keseimbangan aroma.

1.4.3 Masala dan penggunaannya.

1.4.4 Senyawa lemak (antara lain :santan kelapa, minyak kelapa kerela, minyak lada bengal).

1.4.5 Struktur tumbuhan dan rempah (pala, kayu manis, kumin, jahe, bunga pala).

1.4.6 Keseimbangan dan kekontrasan penampilan, warna dan tekstur.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen untenshils*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 *Norma*
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 *Standar*
      4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan
      4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.3 *Standard purchase specification*
      4.2.4 Standar prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur
   2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip cita rasa masakan India
      3.1.2 Teknik dan prosedur memasak
      3.1.3 Penggunaan lesung tumbuk dan *blender*/gilingan komersial dalam mempersiapkan tumbuhan dan rempah yang tepat yang berlaku untuk jenis *item menu* India
      3.1.4 Perlengkapan dan perawatan
      3.1.5 Temperatur dan waktu yang tepat
      3.1.6 Tumbuhan dan rempah (segar, kering dan diawetkan)
      3.1.7 *Masala*
      3.1.8 Kontrol porsi
      3.1.9 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Perencanaan dan pengaturan

3.2.2 Bekerja dalam tim

3.2.3 Mengikut spesifikasi resep standar

3.2.4 Identifikasi, penanganan dan penyimpanan rempah segar

3.2.5 Pengenalan mutu dan ragam rempah

3.2.6 Penggunaan teknik pencampuran yang tepat

3.2.7 Penerapan tahap pemasakan yang tepat

3.2.8 Penilaian kombinasi rempah untuk *item menu* khusus

3.2.9 Pemastian struktur aroma yang tepat

3.2.10 Pemastian keseimbangan yang tepa tatas cita rasa dan tekstur

3.2.11 Pemastian warna penampilan dan penyajian piring

3.2.12 Menjaga kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan India

5.2 Dipastikan alur kerja yang benar

5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas

5.5 Bekerja dengan orang lain dan kelompok

5.6 Pemahaman tentang komoditi, rempah/bumbu, bahan lain untuk membuat bubuk kari (*masala*)

5.7 Pengetahuan tentang jenis-jenis kari (*masala*) masakan India

5.8 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama masakan India, khususnya kari (*masala*) India

5.9 Kemampuan menerangkan standar yang berlaku dalam mempertahankan kembali mutu

KODE UNIT : **I.55HDR00.118.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Jenis Makanan *Tandoori***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat jenis makanan *tandoori*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi komoditi utama	1.1 Jenis komoditi segar, kering dan yang diawetkan dan *Tandoori* yang digunakan dalam *marinades tandoori* diidentifikasi dalam bahasa India dan Indonesia. 1.2 Ramuan utama dan sekunder dan potongan daging (daging, ayam) diidentifikasi secara benar. 1.3 Nama-nama utama *tandoori* diidentifikasi dengan nama-nama menu yang tepat dan jenis-jenis masakan yang digunakan.
2. Menyiapkan campuran rempah *tandoori*	2.1 Rempah-rempah diukur ditimbang dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi resep dan standar usaha. 2.2 Perlengkapan dan peralatan masak dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha. 2.3 Peraturan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan. 2.4 Resep standar untuk jenis *tandoori* diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha. 2.5 *Masala* ditangani secara tepat sesuai dengan peraturan keselamatan.
3. Membuat dan menyajikan produk *tandoori*	3.1 Item *tandoori* (daging, daging ayam, *seafood*) disiapkan dan dimasak sesuai dengan keinginan pelanggan dan sesuai dengan spesifikasi resep. 3.2 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak sesuai dengan spesifikasi resep.

	3.3 Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar dipilih sesuai dengan peraturan usaha. 3.4 Pengiring/penyerta nasi, sayuran, acar, *chutney* dan saus sesuai dengan *style* tradisional daerah dan spesifikasi resep.
4. Menyimpan campuran *tandoori*	4.1 Campuran *tandoori* disiapkan dan disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan. 4.2 Peraturan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
5. Menentukan biaya jenis menu	5.1 Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan penentuan harga perusahaan. 5.2 Hasil dan kerugian dipertimbangkan bila menentukan biaya item menu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian dan pemasakan jenis makanan *tandoori* daging, ayam, *seafood*.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk usaha-usaha berikut.

1.2.1 Hotel.

1.2.2 Restoran.

1.2.3 *Takeaway*.

1.2.4 *Foodhall*.

1.2.5 Operasi jasa boga komersial.

1.2.6 Fasilitas pesta.

1.3 Persiapan kari mengacu pada komoditi berikut.

1.3.1 *Kari*.

1.3.2 Senyawa lemak (*ghee*).

1.3.3 Produk susu (yoghurt, krim asam).

1.3.4 Komoditi (segar, kering dan diawetkan).

1.3.5 Saus.

1.3.6 Jus lemon.

1.3.7 Daging, ayam dan *seafood*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen untensil*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 *Standar*
      4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan
      4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.3 *Standard purchase specification*
      4.2.4 Standar prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan
   2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Komoditi
      3.1.2 Teknik dan prosedur memasak
      3.1.3 Teknik pemotongan dan istilah masak-memasak
      3.1.4 Kontrol temperatur dan waktu
      3.1.5 Penanganan dan penghidangan item *tandoori*
      3.1.6 Blender dan pelunakan campuran *tandoori*
      3.1.7 Item menu (definisi, ejaan)
      3.1.8 Kontrol porsi
      3.1.9 Penyimpanan dan daya tahan produk
      3.1.10 Perlengkapan dan perawatan
      3.1.11 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
      3.2.2 Bekerja dalam tim
      3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar
      3.2.4 Penggunaan oven dan perlengkapan *tandoori*
      3.2.5 Penggunaan perlengkapan dapur india, gilingan, batu *Masala* dan lesung penumbuk
      3.2.6 Penggunaan teknik dan prosedur pemotongan yang tepat
      3.2.7 Penjagaan standar mutu dan konsistensi
      3.2.8 Persiapan saus dan bumbu penyerta
      3.2.9 Penjagaan kontrol porsi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasive, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan India

5.2 Temperatur penyimpanan

5.3 Alur kerja

5.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas

5.5 Berkerja dengan orang lain dan kelompok

5.6 Memecahkan masalah

5.7 Pengetahuan untuk mengidentifikasi macam/macam jenis makanan Tandori masakan India

5.8 Pemahaman mengidentifikasi karakteristik utama masakan India

5.9 Konsistensi penjagaan standar mutu sesuai dengan standar (standar resep, standar pembelian bahan, SOP, HACCP dan standar *hygiene*/keselamatan dan kesehatan

KODE UNIT : **I.55HDR00.119.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Roti India**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat roti India.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi nama-nama roti	1.1 Jenis komoditi utama yang digunakan dalam membuat roti (*chappatis*, *naan*dan *pooris*) diidentifikasi dalam bahasa India dan istilah bahasa Indonesia. 1.2 Nama-nama roti utama diidentifikasi secara benar dengan nama-nama tradisionalnya, ragam dan sesuai dengan praktek perusahaan.
2. Menyiapkan dan membuat roti	2.1 Ragam ramuan utama dan sekunder dipilih, ditimbang dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Tepung (*atta*, *khamir*, tepung kacang hijau, dan tepung *maida*) serta, produk peragian dan komoditi kering ditimbang dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Teknik persiapan khusus diterapkan terhadap bentuk, ukuran roti sesuai dengan praktek perusahaan. 2.4 Perlengkapan khusus untuk pembakaran *naan*, *chappati* seperti (besi cetakan) atau *karahi* (wajan), *tandoor* oven digunakan sesuai dengan instruksi.
3. Menyajikan dan menyimpan roti	3.1 Ukuran, bentuk dan warna peralatan makan dipilih untuk menampilkan produk secara rapi dan menciptakan daya tarik pelanggan maksimum. 3.2 Penyertanasi, sayuran, *Chutney*, acar dan saus sesuai dengan *style* tradisional daerah dan spesifikasi resep. 3.3 Produk disimpan dibawah temperatur yang tepat untuk pengawetan kesegaran dan mutu makan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian roti India (*naan, poori, chappati, paratha, dosa*).
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk usaha-usaha berikut.
      1.2.1 Hotel.
      1.2.2 Restoran.
      1.2.3 *Takeaway.*
      1.2.4 *Food hall.*
      1.2.5 Operasi jasa boga komersial.
      1.2.6 Fasilitas pesta.
   1.3 Persiapan roti India mengacu pada komoditi berikut.
      1.3.1 Produk tepung (tepung *atta, maida* dan tempung kacang lentil).
      1.3.2 Produk peragian (*Khamir* – segar atau kering).
      1.3.3 Senyawa lemak (*Ghee*).
      1.3.4 Produk susu (yoghurt, kream asam).
      1.3.5 Komoditi (segar, kering dan diawetkan).
      1.3.6 Ragi (tepung pengembang kue).

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan peralatan kecil *small equipment/ kitchen untenshils*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/ 1978 Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan
      4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.3 *Standard purchase specification*
      4.2.4 Standar prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.040.2 : Memberikan lokasi/area dan peralatan dapur
   2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip-prinsip hidangan roti yang berbeda
      3.1.2 Komoditi (tepung, lemak dan produk susu)
      3.1.3 Produk peragian (*khamir*)
      3.1.4 Pengadonan dan pembentukan
      3.1.5 Teknik dan prosedur penggorengan dan pembakaran
      3.1.6 Kontrol temperature dan waktu

3.1.7 Perlengkapan dan perawatan

3.1.8 Kondisi penyimpanan produk

3.1.9 Kontrol porsi

3.1.10 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Perencanaan dan pengaturan

3.2.2 Bekerja dalam tim

3.2.3 Mengikut spesifikasi resep standar

3.2.4 Pengenalan ragam dan mutu ramuan

3.2.5 Penggunaan pengadonan, teknik cetakan dan pembentukan

3.2.6 Penggunaan besi cetak (*tava*) wajan (*karahi*) dan oven *tandoor*

3.2.7 Penggunaan peralatan yang benar dan teknik penggorengan/pembakaran

3.2.8 Pemastian struktur cita rasa dan aroma yang tepat

3.2.9 Pemastian warna yang tepat dan penyajian piring

3.2.10 Pencapaian mutu makan maksimum dan daya tarik pelanggan

3.2.11 Identifikasi, penanganan dan penyimpanan produk roti

3.2.12 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan India

5.2 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.3 Dipastikan alur kerja yang benar

5.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas

5.5 Bekerja dengan orang lain dan kelompok

5.6 Memecahkan masalah

5.7 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama dan jenis-jenis roti India (chappanis, naan dan pooris)

5.8 Pengetahuan tentang jenis-jenis tepung yan dipakai untuk menyiapkan dan membuat roti India

5.9 Konsistensi menjaga kendali mutu dan standar (SOP, HACCP, standar resep dan standar kesehatan, keselamatan dan hygiene serta standar pembelian bahan)

KODE UNIT : **I.55HDR00.120.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat *Chutney* dan Acar**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat *chutney* dan acar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi komoditi utama	1.1 Jenis komoditi segar, kering dan yang diawetkan dalam pembuatan *chutney* dan acar diidentifikasi dalam bahasa India dan Indonesia. 1.2 Ragam ramuan utama dan sekunder antara lain : akar sayuran diidentifikasi secara tepat. 1.3 Nama-nama *chutney* dan acar utama diidentifikasi dengan nama-nama menu yang tepat dan jenis masala yang digunakan. 1.4 Kombinasi rempah-rempah termasuk cumin, ketumbar, lada merah dan adas yang digunakan dalam pembuatan *chutney* diidentifikasi secara benar.
2. Menyiapkan *chutney* dan acar	2.1 Ramuan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan daerah yang tepat. 2.2 Jumlah yang benar dari warna dan bahan pengawet (cuka) digunakan sesuai dengan praktek perusahaan. 2.3 Perlengkapan dan peralatan memasak dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha. 2.4 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak, dan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.5 Waktu yang tepat digunakan untuk memproses acar.
3. Membuat *chutney* dan acar	3.1 Saus pengiring dan penyedap rasa disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 3.2 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan.

4. Menyajikan *chutney* dan acar	4.1 Ukuran, warna dan bentuk piring ceper (*Thali*) dipilih sesuai dengan peraturan usaha. 4.2 *Chutney* dan acar disajikan secara rapi untuk mencapai daya tarik pelanggan maksimum. 4.3 Penyerta (*pakoris, tandoori kebab*, dannasi) serta saus sesuai dengan style tradisional daerah dan spesifikasi
5. Menyimpan *chutney* dan acar yang sudah dimasak	5.1 Pengemasan (kendi) harus sesuai dengan pengawetan kesegaran, rasa dan mencegah reaksi kimia dan kerusakan. 5.2 *Chutney* dan acar didinginkan dan disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan. 5.3 Tutup kendi dilindungi dari kontak dengan *chutney* (garis dengan lembaran tahan lemak atau kertas lilin). 5.4 Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk usaha-usaha berikut.

      1.1.1 Hotel.

      1.1.2 Restoran.

      1.1.3 *Takeaway.*

      1.1.4 *Foodhall.*

      1.1.5 Operasi jasa boga komersial.

      1.1.6 Fasilitas pesta.

   1.2 Persiapan *Chutney* dan acar mengacu pada komoditi berikut.

      1.2.1 Komoditi (segar, kering dan diawetkan).

      1.2.2 *Masala.*

      1.2.3 Sayur-sayuran dan buah-buahan (segar dan kering).

      1.2.4 *Tamarind.*

      1.2.5 Senyawa lemak (minyak kelapa, minyak sayur).

1.2.6 Saus dan bumbu.

1.2.7 Jus lemon.

1.2.8 Daun wangi (segar dan kering).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen untensils*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor. 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor. 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor. 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 *Norma*

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 *Standar*

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan

4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)

4.2.3 *Standard purchase specification*

4.2.4 Standar prosedur keselamatan, keamanan, dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur
   2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan
   2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Komoditi (segar, kering dan diawetkan)
      3.1.2 Teknik dan prosedur memasak
      3.1.3 Teknik pemotongan yang tepat dan keterampilan masak-memasak
      3.1.4 Kontrol temperature dan waktu
      3.1.5 Identifikasi, penanganan dan penghidangan *chutney* dan acar
      3.1.6 Pencampuran dan penyeimbangan *chutney* dan acar
      3.1.7 Jenis item menu
      3.1.8 Kontrol porsi
      3.1.9 Penyimpanan dan daya tahan produk
      3.1.10 Perlengkapan dan perawatan
      3.1.11 Pesanan layanan, penghias hidangan, bumbu dan pengiring
      3.1.12 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
      3.2.2 Bekerja dalam tim
      3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar
      3.2.4 Menggunakan perlengkapan dapur, gilingan komersial, batu *masala*
      3.2.5 Menggunakan teknik dan prosedur pemotongan
      3.2.6 Menjaga standard mutu dan konsistensi
      3.2.7 Menyiapkan pengiring, saus dan bumbu

3.2.8 Perbaikan dan perawatan control porsi

3.2.9 Pemastian daya tarik warna dan penyajian piring

3.2.10 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku diperusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan buaya

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan India

5.2 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.3 Dipastikan alur kerja yang benar

5.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas

5.5 Bekerja dengan orang lain dan kelompok

5.6 Memecahkan masalah

5.7 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama dan jenis-jenis *chutney* dan acar makanan India

5.8 Kemampuan menerapkan standar (SOP, HACCP, standar pembelian bahan (SPS), standar resep dan standar *hygiene*, kesehatan/keselamatan kerja)

KODE UNIT : **I.55HDR00.121.2**

JUDUL UNIT : **Merancang dan Mengoperasikan Dapur Restoran India**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang dan mengoperasikan dapur restoran India.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan dapur restoran	1.1 Dapur restoran India direncanakan sesuai dengan fasilitas, perlengkapan (antara lain: oven *tandoor*) dan ruang yang tersedia dan peraturan perusahaan dan keagamaan. 1.2 Jenis item menu direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan usaha. 1.3 Rencana layanan dirancang dan disiapkan serta perlengkapan yang dibutuhkan diidentifikasi secara benar. 1.4 Jadwal alur kerja disiapkan dengan pertimbangan pada staf, perlengkapan,
2. Menyiapkan dan mengoperasikan dapur restoran	2.1 Ragam ramuan, rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan standard usaha. 2.2 Saus (yang dimasak dan mentah) disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Tempat kerja, *stimer*, dan *oven tandoor* disiapkan sesuai dengan persyaratan usaha. 2.4 *Item menu* dimasak, didinginkan, disimpan dan dikemas sesuai dengan prosedur perusahaan dan peraturan kesehatan. 2.5 Produk ditentukan porsinya secara tepat sesuai dengan spesifikasi usaha. 2.6 Persyaratan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya sehubungan dengan persiapan dan penyimpanan makanan.

3. Membuat jenis menu	3.1 Resep *standard* untuk item menu diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha. 3.2 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak, dan sesuai dengan spesifikasi resep. 3.3 Produk yang sudah dimasak seperti kari dikemas dan disimpan dibawah kondisi yang tepat untuk menjaga mutu, daya tahan dan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan. 3.4 Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan diseluruh tugas.
4. Menyajikan jenis menu	4.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan hidangan dipilih sebelum menentukan porsi dan sesuai dengan spesifikasi menu dan peraturan usaha. 4.2 Produk yang sudah dimasak disajikan secara benar dan menarik untuk memenuhi keinginan pelanggan. 4.3 Pengiring dan ukuran porsi sesuai dengan *style* tradisional daerah dan spesifkasi.
5. Menentukan harga jenis menu	5.1 Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha. 5.2 Hasil, kerugian dan proporsi dipertimbangkan bila menentukan biaya kari dan item menu lainnya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini.

      1.1.1 Hotel.

      1.1.2 Restoran.

      1.1.3 *Take away.*

      1.1.4 *Food hall.*

      1.1.5 Operasi jasa boga komersial.

      1.1.6 Fasilitas pesta.

1.2 Operasional dapur restoran India mengacu pada komoditi berikut.

1.2.1 Daging (unggas, sapi, domba, babi).

1.2.2 Sayuran (segar, kering dan diawetkan).

1.2.3 Seafood.

1.2.4 Rempah-rempah (segar dan kering).

1.2.5 Komoditi (segar, kering dan diawetkan).

1.2.6 Produk susu.

1.2.7 Produk dari tepung.

1.2.8 Saus dan pengiring.

1.2.9 *Masala* dan*chutney.*

1.2.10 Saus (segar dan belum dimasak).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen untensils*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 24/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusaahan

4.2.2 Tingkat kematangan masakan sesuai dengan standar resep

4.2.3 Penggunaan hiasan dari sayuran dan peralatan sesuai dengan standar resep

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Prinsip-prinsip produksi makanan dapur restoran masakan India

3.1.2 Budaya dapur dan praktek agama

3.1.3 Prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan

3.1.4 Perlengkapan dan perawatan (antara lain : oven *tandoor*)

3.1.5 Kontrol temperature dan waktu

3.1.6 Komoditi (segar, kering dan diawetkan)

3.1.7 Konsistensi saus

3.1.8 Pengemasan, penyimpanan dan daya tahanproduk

3.1.9 Kontrol porsi

3.1.10 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.

3.2 Keterampilan

3.2.1 Perencanaan dan pengaturan

3.2.2 Bekerja dalam kelompok

3.2.3 Mengikuti instruksi resep

3.2.4 Menggunakan dan menangani wajan dan perlengkapan yang berkaitan antara lain : batu *masala*, *tava* (besi cetak), *karahi* (wajan), oven, cetakan

3.2.5 Persiapan dan penyajian makanan

3.2.6 Penjagaan *standard* mutu dan konsistensi penentuan harga, uji hasil dan *control* porsi

3.2.7 Batas waktu rapat

3.2.8 Pemenuhan peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan

3.2.9 Perbaikan dan penjagaan *control* porsi

3.2.10 Perawatan kerapian tempat kerja

3.2.11 Keterampilan komunikasi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginter prestasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu India

5.2 Dipastikan alur kerja yang benar

5.3 Mengikuti menu yang sudah dibuat

5.4 Kemampuan merencanakan, menyusun dan menulis menu masakan India sesuai dengan konsep *restaurant* India

5.5 Kemampuan membuat perencanaan dan mengoperasikan dapur *restaurant* India

5.6 Kemampuan menghitung harga pokok makanan harga jual dan menganalisa menu yang sudah ditetapkan

KODE UNIT : **I.55HDR00.122.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Bumbu Kari**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat bumbu kari.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bumbu kari	1.1 Jenis komiditi, termasuk rempah-rempah dan bumbu-bumbu segar, kering yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia disebut dalam Bahasa Indonesia. 1.2 Macam rempah-rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga-bungaan, buah-buahan, kulit kayu, akar dan daun-daunan tumbuhan tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat bumbu sesuai dengan resep. 1.3 Kombinasi ramuan (sambal, kemiri, galangal, gula jawa, bawang putih bawang merah, dan lain-lain) diblender atau digiling kedalam bentuk pasta yang lembut dan lembab yang dapat digunakan untuk keperluan sesuai dengan praktek perusahaan.
2. Menggunakan macam- macam bumbu	2.1 Pemilihan bumbu disiapkan dan digunakan secara tepat dengan daging, seafood dan kari sayuran sesuai dengan resep tertentu/khusus. 2.2 Jumlah yang pas dari bumbu digunakan sesuai dengan peraturan usaha.
3. Memasak dan membuat jenis masakan kari	3.1 Prosedur yang benar digunakan dalam menyiapkan ramuan antara lain, daging ayam, sapi, domba, *seafood* dan sayuran sesuai dengan resep tertentu. 3.2 Bahan sekunder yang tepat digunakan sesuai dengan resep tertentu. 3.3 Temperatur dan waktu yang tepat digunakan untuk memasak pasta.

4. Menyajikan jenis makanan kari	4.1 Ukuran *crockery*, bentuk dan warna dipilih dan diperiksa sebelum dihidangkan. 4.2 Makanan disajikan secara rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik yang maksimum bagi pelanggan. 4.3 Hiasan hidangan (telur, sayuran, cabe, kerupuk dan daging) serta makanan pengiring dengan pilihan bumbu sesuai dengan tradisional yang diterima di daerah, dan menciptakan penyajian yang menarik.
5. Menerapkan praktek kerja yang aman	5.1 Tugas harian dilakukan sesuai dengan peraturan kesehatan, keselamatan kerja. 5.2 Resiko kesehatan dan keselamatan berkaitan dengan perlengkapan dan fasilitas secepatnya diperhatikan untuk dan memenuhi peraturan perundangan-undangan *Occupational Health and Safety (OHS).* 5.3 Seluruh tugas dilakukan sesuai dengan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini.

1.1.1 Hotel.

1.1.2 Restoran.

1.1.3 *Takeaway.*

1.1.4 *Food– hall.*

1.1.5 Operasional jasa boga komersial.

1.1.6 Fasilitas pesta.

1.2 Persiapan bumbu mengacu pada komoditas berikut ini.

1.2.1 Daging (ayam, sapi, domba).

1.2.2 *Seafood.*

1.2.3 Nasi dan mie.

1.2.4 Sayuran dan buah-buahan (segar dan kering).

1.2.5 Rempah-rempah dan bumbu-bumbu, segar dan kering (cengkeh, kluwak, ketumbar, jahe, adas, biji adas, galangal).

1.2.6 Komoditi (saus dan komoditi yang diawetkan).

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen untensils*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan No 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan No 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Keputusan Menteri Kesehatan No 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan
      4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.3 *Standard purchase spesification*
      4.2.4 Standar prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini wajib dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
   2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan, dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip selera tradisional Indonesia
      3.1.2 Jenis menu
      3.1.3 Istilah masak-memasak teknik dan prosedur memasak
      3.1.4 Perlengkapan dan perawatan
      3.1.5 Temperatur dan waktu yang tepat
      3.1.6 Rempah-rempah (segar, kering, diawetkan)
      3.1.7 Menghaluskan & membuat bumbu seimbang
      3.1.8 Kontrol porsi
      3.1.9 Peraturan kebersihan, keselamatan dan penyimpanan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
      3.2.2 Bekerja dalam tim
      3.2.3 Mengikuti spesifikasi standar resep
      3.2.4 Identifikasi, penanganan dan penyimpanan rempah-rempah
      3.2.5 Pengenalan mutu dan ragam bahan
      3.2.6 Penggunaan teknik pemotongan yang tepat
      3.2.7 Teknik dan prosedur pemasakan
      3.2.8 Penerapan tingkat memasak yang tepat
      3.2.9 Penilaian keseimbangan roma bumbu
      3.2.10 Pemastian struktur cita rasa yang tepat

3.2.11 Pemastian tekstur yang seimbang

3.2.12 Pemastian warna yang menarik dan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
   - 4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterprestasikan peraturan dan ketentuan
   - 4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   - 4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
   - 4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   - 5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan India
   - 5.2 Dipastikan alur kerja yang benar
   - 5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur
   - 5.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas
   - 5.5 Bekerja dengan orang lain dan kelompok
   - 5.6 Memecahkan masalah
   - 5.7 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama masakan kari Indonesia
   - 5.8 Konsistensi menjaga kendali mutu jenis-jenis kari Indonesia (Penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, serta keseimbangannya)
   - 5.9 Kemampuan menerapkan standar (standar resep, SOP, HACCP, standar pembelian dan standar kebersihan/*hygiene*)

KODE UNIT : **I.55HDR00.123.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat *Appetizer* dan Kudapan Masakan Indonesia**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat *appetizer* dan kudapan masakan Indonesia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan *appetizer*	1.1 Beragam komoditi segar dan kering, termasuk rempah-rempah dan bumbu – bumbu digunakan secara benar dalam membuat *appetizer*. 1.2 Jenis saus dan sambal digunakan untuk melengkapi *appetizer* dan dibuat sesuai dengan praktek daerah. 1.3 Pemilihan bahan diukur, ditimbang dan diblender/digiling bersama dengan rempah sesuai dengan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan saus	2.1 Jenis sayuran segar dan buah-buahan tropis dicelup kedalam saus sesuai dengan instruksi. 2.2 Saus dan bahan penyedap dibuat dan disiapkan sesuai dengan praktek perusahaan. 2.3 Saus dan sambal dibuat secara benar sesuai dengan keinginan pelanggan dan spesifikasi resep. 2.4 Prosedur yang tepat digunakan dalam mempersiapkan saus mentah dan saus mentah dan saus masak untuk memenuhi kekonsistensian, mutu, rasa dan peraturan kesehatan yang tepat.
3. Menyajikan saus dan sambal	3.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan disesuaikan dengan warna saus dan spesifikasi usaha. 3.2 Saus disajikan secara benar sesuai dengan ukuran porsi dan praktek usaha. 3.3 Penghias hidangan dan bahan pengiring disesuaikan dengan gaya tradisional daerah, dan spesifikasi resep.

4. Menyimpan a*ppetizer* dan saus yang dimasak	4.1 Pengemasan dilakukan demi terjaganya kesegaran, rasa, mutu dan mencegah reaksi kimia. 4.2 Sisa saus disimpan dibawah temperature dan kondisi yang tepat untuk menjaga daya tahan dan digunakan secara efektif untuk

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini.
      1.1.1 Hotel.
      1.1.2 Restoran.
      1.1.3 *Takeaway.*
      1.1.4 *Food– hall.*
      1.1.5 Operasional jasa boga komersial.
      1.1.6 Fasilitas pesta.
   1.2 *Appetizer*, saus mengacu pada komoditas berikut ini.
      1.2.1 Terasi dan petis.
      1.2.2 Asam keping, asam jawa.
      1.2.3 Kecap.
      1.2.4 Rempah-rempah dan bumbu - bumbu, segar dan kering (salam, basil, sereh jeruk).
      1.2.5 Sayuran dan buah-buahan (segar dan kering).
      1.2.6 Daging (ayam, sapi).
      1.2.7 *Seafood.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan berat *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen untensils*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*
   2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/ 1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusahaan
      4.2.2 Tingkat kematangan masakan sesuai dengan standar resep
      4.2.3 Penggunaan hiasan dari sayuran dan peralatan sesuai dengan standar resep

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini wajib dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur
   2.2 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.3 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan

3.1.1 Sifat budaya asli

3.1.2 Istilah masak-memasak

3.1.3 Komoditi (segar, kering dan diawetkan)

3.1.4 Rempah-rempah (segar, kering dan diawetkan)

3.1.5 Mencampur, menggiling bumbu-bumbu

3.1.6 Menghaluskan bubuk kari

3.1.7 Saus mentah dan yang sudah dimasak

3.1.8 Mencampur menyeimbangkan rasa dan aromatis

3.1.9 Hidangan pengiring

3.1.10 Budaya pelayanan

3.1.11 Persyaratan kesehatan, keselamatan syarat penyimpanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Perencanaan dan pengaturan

3.2.2 Bekerja dalam tim

3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar

3.2.4 Mengenali mutu dan ragam bahan

3.2.5 Menggunakan teknik pemotongan yang tepat

3.2.6 Menggunakan peralatan dan teknik masakan

3.2.7 Menilai konsistensi saus

3.2.8 Memastikan ketepatan struktur cita rasa yang tepat

3.2.9 Memastikan keseimbangan asam yang tepat

3.2.10 Memastikan warna yang menarik dan penyajian piring

3.2.11 Mengidentifikasi, menangani dan menyimpan *appetise* dan saus

3.2.12 Menjaga kerapihan tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

4.4 Loyal

5. Aspek kritis

5.1 Penggunaan peralatan dalam persiapan penyajian

5.2 Penyajian hidangan semenarik mungkin

5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Kemampuan mengidentifkasi jenis masakan Indonesia (dari berbagai daerah, etnis/budaya) yang dapat dihidangkan sebagai Appetizer dan kudapan

5.6 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama *appetizer* dan kudapan Indonesia (dari daerah, etnis/budaya yang berbeda)

5.7 Kemampuan untuk menjaga kendali mutu dari *apptizer* dan kudapan Indonesia (rasa, aroma, warna, tekstur, penampilan, serta keseimbangannya)

5.8 Kemampuan untuk menerapkan standar sesuai standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.124.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup (Soto)**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kaldu	1.1 Kombinasi rempah-rempah dan bumbu dipilih dan disiapkan sesuai dengan persyaratan resep. 1.2 Kaldu disiapkan dengan menggunakan rempah-rempah dan bumbu yang tepat sesuai dengan spesifikasi resep. 1.3 Bahan yang tepat disiapkan sesuai dengan pedoman resep dan teknik pemotongan khusus yang tepat. 1.4 Peraturan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan dipatuhi dan diterapkan untuk semua tugas.
2. Membuat sup	2.1 Resep standard diikuti secara akurat termasuk kombinasi rempah dan bumbu, kaldu atau santan dan sesuai dengan praktek perusahaan. 2.2 Sup (antara lain soto ayam, soto kambing) disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan dan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu. 2.3 Langkah yang tepat diterapkan untuk memastikan campuran rempah-rempah dan bumbu akan memperoleh cita rasa seimbang dan mutu aroma yang tepat. 2.4 Mutu produk yang baik digunakan dalam saus untuk mencapai hasil yang diharapkan sebagaimana yang diinginkan oleh spesifikasi resep. 2.5 Bahan dan bahan penyedap digunakan sesuai dengan resep standar. 2.6 Peraturan kebersihan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
3. Menyajikan sup	3.1 Ukuran, bentuk dan warna peralatan dipilih dan diperiksa sesuai dengan

	peraturan perusahaan. 3.2 Sup dihidangkan dalam porsi yang tepat untuk mencapai spesifikasi perusahaan. 3.3 Penghias hidangan dan penyedap sesuai dengan gaya tradisional daerah, dan spesifikasi resep.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini.
      1.1.1 Hotel.
      1.1.2 Restoran.
      1.1.3 *Takeaway.*
      1.1.4 *Food– hall.*
      1.1.5 Operasional jasa boga komersial.
      1.1.6 Fasilitas pesta.
   1.2 Kaldu dan sup mengacup ada komoditas berikut ini termasuk.
      1.2.1 Daging (sapi dan unggas).
      1.2.2 *Seafood.*
      1.2.3 Sayuran (segar, berdaun dan berakar).
      1.2.4 Buah-buahan (segar, kering dan diawetkan).
      1.2.5 Rempah-rempah dan bumbu-bumbu (segar, bijian, akar, kering dan diawetkan).
      1.2.6 Komoditi (segar, kering dan diawetkan).
      1.2.7 Saus (kecap banteng manis, kecap banteng asin) dan penyedap.
      1.2.8 Cita rasa lain (terasi).

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan berat *heavy equipment* dan peralatan kecil *small equipment / kitchen untensils*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/ 1978 Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur masing-masing perusaahan

4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)

4.2.3 *Standard purchase specification*

4.2.4 Standar prosedur keselamatan, keamanan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
      3.1.2 Istilah masak-memasak
      3.1.3 Spesifikasi resep standar
      3.1.4 Identifikasi rempah-rempah segar, kering
      3.1.5 Komoditi (segar, kering dan diawetkan)
      3.1.6 Berbagai teknik dan prosedur memasak
      3.1.7 Kontrol temperature dan waktu yang tepat
      3.1.8 Keseimbangan cita rasa
      3.1.9 Perlengkapan dan perawatan
      3.1.10 Kontrol porsi
      3.1.11 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
      3.2.2 Bekerja dalam tim
      3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar
      3.2.4 Pengenalan mutu dan ragam bumbu
      3.2.5 Penggunaan teknik pemotongan yang tepat
      3.2.6 Penggunaan peralatan dan teknik memasak
      3.2.7 Penggunaan wajan secara benar
      3.2.8 Pemastian struktur cita rasa
      3.2.9 Pemastian keseimbangan tekstur
      3.2.10 Pemastian warna dan penyajian piring
      3.2.11 Identifikasi, penanganan dan penyimpanan sup
      3.2.12 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
   4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan meinterprestasikan peraturan dan ketentuan
   4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan Indonesia
   5.2 Dipastikan alur kerja yang benar
   5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur
   5.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas
   5.5 Bekerja dengan orang lain dan kelompok
   5.6 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama dari kaldu dan sup/ soto Indonesia sesuai dengan karakteristik daerah/ etnis/ budaya asal sup/ soto tersebut
   5.7 Kemampuan menjaga konsistensi keseimbangan masakan sup/ soto (rasa, aroma, warna, tekstur, penampilan)
   5.8 Kemampuan menerapkan standar (standar resep SOP, HACCP, standar pembelian, standar kebersihan, kesehatan, keselamatan kerja)

KODE UNIT : **I.55HDR00.125.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Kari Daging, Ayam, *Seafood* dan Sayur-sayuran**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, *seafood* dan sayur-sayuran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi komoditi utama	1.1 Serangkaian komoditi segar, kering dan diawetkan yang digunakan dalam kari dipilih dan diidentifikasi. 1.2 Beragam ramuan utama dan sekunder diidentifikasi secara tepat, diaplikasikan pada jenis menu perusahaan. 1.3 Nama-nama utama kari untuk pelayanan diidentifikasi dengan menggunakan nama menu yang tepat dan jenis kari yang digunakan.
2. Menyiapkan, membuat dan menyimpan kari	2.1 Bahan-bahan dipilih, disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan standard perusahaan. 2.2 Bahan penyerta antara lain : cabai dan bahan penyedap diukur dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Resep standard untuk kari diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha. 2.4 Campuran bumbu dihaluskan dan ditangani secara tepat sesuai dengan persyaratan keselamatan. 2.5 Kari seperti daging, ayam, *seafood*, dan sayuran disiapkan dan dimasak sesuai dengan spesifikasi resep. 2.6 Langkah-langkah yang tepat diterapkan pada seluruh metode masak dan sesuai dengan spesifikasi resep.
3. Menyajikan kari	3.1 Bentuk, ukuran dan warna peralatan makan tradisional dipilih sesuai dengan persyaratan perusahaan. 3.2 Hidangan pengiring, sambel dan saus disesuaikan dengan cirri khas tradisional daerah dan sesuai dengan spesifikasi perusahaan.
4. Mencairkan, menangani dan menyimpan kari	4.1 Kari yang sudah dimasak disimpan pada kondisi dan temperatur yang tepat dan untuk menjaga mutu dan daya tahan. 4.2 Sisa kari disimpan dengan benar dan digunakan secara efektif untuk meminimalkan pemborosan.

	4.3 Pemanasan kembali atau pembekuan kembali sisa-sisa kari harus memenuhi peraturan kesehatan. 4.4 Persyaratan dasar kebersihan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan dalam pelaksanaan semua tugas.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   2.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   2.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.

      1.2.1 Murid magang.

      1.2.2 Pembantu dapur.

      1.2.3 Asisten juru masak.

      1.2.4 Juru masak.

      1.2.5 Penyelia.

      1.2.6 Kepala juru masak.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan *Standard Operational Prosedur (SOP)*

2.2.2 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/refrigerator*)

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri KesehatanNomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan.

3.2 Keputusan Menteri KesehatanNomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

3.4 Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia *Nomor KEP.239/MEN/X/2004* Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Pariwisata Sub Sektor Hotel dan Restoran

3.5 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 52 Tahun 2012 tentang Sertifikasi Kompetensi dan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep

4.2.2 SOP *(standard operational procedure)*

4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan

4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)

4.2.5 *Standard purchase specification*

4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan

2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan

2.3 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan

2.4 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan

2.5 I.55HDR00.066.2 : Membina dan menjaga kendali mutu

2.6 I.55HDR00.133.2 : Menyiapkan dan membuat *paste* kari (rempah)

2.7 I.55HDR00.161.2 : Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja

2.8 I.55HDR00.162.2 : Membersihkan tempat dan peralatan kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan dalam memilih bahan makanan
      3.1.2 Pengetahuan bumbu dan rempah
      3.1.3 Pengetahuan jenis kare
      3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
      3.1.5 Pengetahuan karakteristik makanan
      3.1.6 Pengetahuan *social* budaya
      3.1.7 Wadah dan kemasan
      3.1.8 *Labeling*/penandaan
      3.1.9 Sarana penyimpanan
         a. *Labeling*/penandaan
         b. Pencatatan tanggal produksi
         c. Jenis produksi
         d. Jumlah produksi
         e. Nama pembuat
         f. Nama pengemas
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak
      3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
      3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi bahan dasar yang dibutuhkan sesuai *standard* resep
   5.2 Ketepatan menghitung porsi hidangan yang disajikan
   5.3 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma

5.4 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.5 Dipastikan alur kerja yang benar

5.6 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan tugasnya

5.7 Kemampuan dalam mengidentifikasi jenis-jenis masakan kari Indonesia (karakteristik utama kari Indonesia)

5.8 Kemampuan menerapkan standar (standar resep, SOP, HACCP, standar pembelian bahan, standar kebersihan, *hygiene*/sanitasi, kesehatan dan keselamatan kerja)

KODE UNIT : **I.55HDR00.126.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie Masakan Indonesia**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie dan masakan Indonesia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi produk nasi dan mie	1.1 Serangkaian jenis nasi dan mie termasuk bumbu segar dan kering serta saus (kecap) digunakan dan diidentifikasi dalam Bahasa Indonesia dan Inggris. 1.2 Bahan-bahan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan standard usaha. 1.3 Hidangan pengiring untuk nasi dan mie diidentifikasi sesuai dengan gaya tradisional dan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan dan memasak nasi dan mie	2.1 Perlengkapan dan kukusan (antara lain :wajan) digunakan bersama dalam memasak dan menggoreng nasi dan mie sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Beras dan mie dipilih, dicuci dan dimasak atau digoreng sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Persyaratan kebersihan dasar dan peraturan kesehatan, keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan pada semua tugas.
3. Menyajikan nasi dan mie	3.1 Nasi (nasi uduk, nasi kuning) dan mie (mie goreng, mie soto) disajikan secara benar dengan hidangan utama serta makanan pengiring dan saus sesuai dengan peraturan perusahaan. 3.2 Penghias hidangan dan makanan pelengkap yang diterima sesuai dengan kebiasaan, penyajian khusus persyaratan menu.

4. Menyimpan nasi dan mie	4.1 Sisa nasi dan mie dikemas dan disimpan secara benar untuk menjaga mutu, kesegaran dan sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.2 Pemanasan kembali dan penyimpanan dilakukan untuk memenuhi peraturan kesehatan dan gizi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.2.1 Murid magang.
      1.2.2 Pembantu dapur.
      1.2.3 Asisten juru masak.
      1.2.4 Juru masak.
      1.2.5 Penyelia kepala juru masak.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan operasional *(operational)* di dapur
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perusahaan
      2.2.2 Standar pelayanan minimum

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep
      4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*
      4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan
      4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.5 *Standard purchase specification*
      4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan

konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   - 2.1 I.55HDR00.011.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan
   - 2.2 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan
   - 2.3 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   - 2.4 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan
   - 2.5 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
   - 2.6 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   - 2.7 I.55HDR00.066.2 : Membina dan menjaga kendali mutu
   - 2.8 I.55HDR00.161.2 : Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Pengetahuan bahan makanan
     - 3.1.2 Pengetahuan karakteristik makanan
     - 3.1.3 Pengetahuan dalam memilih bahan
     - 3.1.4 Wadah dan kemasan
     - 3.1.5 Sarana penyimpanan
     - 3.1.6 *Labeling*/penandaan
       - a. Pencatatan tanggal produksi
       - b. Pencatatan tanggal kadaluarsa
       - c. Jenis produksi
       - d. Jumlah produksi
       - e. Nama pembuat
       - f. Nama pengemas
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak
     - 3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
     - 3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Pengetahuan kualitas beras yang baik
   5.2 Pengetahuan kualitas mie yang baik
   5.3 Pengetahuan kualitas komoditis kering yang baik
   5.4 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur
   5.5 Dipastikan alur kerja yang benar
   5.6 Tanggung jawab jabatan karyawan masing-masing, sesuai dengan beban tugasnya
   5.7 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen
   5.8 Ketepatan memilih bahan
   5.9 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
   5.10 Temperatur penyimpanan
   5.11 Kemampuan mengidentifikasi jenis-jenis nasi dan mie makanan Indonesia
   5.12 Kemampuan menerapkan standar yang ada diperusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.127.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Sate/Jenis Makanan Panggang**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat sate/jenis makanan panggang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi komoditi utama	1.1 Serangkaian komoditi segar, kering dan diawetkan, bumbu danrempah-rempah segar dan diawetkan serta bumbu digunakan untuk adonan pencelup dan diidentifikasi dalam Bahasa Indonesia dan Inggris. 1.2 Bahan-bahan utama dan sekunder dan potongan daging (daging, daging ayam) diidentifikasi secara benar. 1.3 Nama-nama utama dari sate disebut dalam nama-nama menu yang tepat dan jenis bumbu yang digunakan.
2. 2. Menyiapkan campuran bumbu sate/panggang	2.1 Rempah-rempah diukur, ditimbang dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi resep dan standard perusahaan. 2.2 Perlengkapan dan peralatan memasak dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan perusahaan. 2.3 Peraturan dasar kebersihan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya pada waktu dengan persiapan. 2.4 Resep standard untuk bumbu diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi perusahaan. 2.5 Bubuk kari *(Masala)* ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan.
3. 3. Membuat dan menyajikan sate	3.1 Sate (daging, dagingayam, *seafood*) disiapkan da ndimasak sesuaidengan keinginan pelanggan dan spesifikasi resep.

	3.2 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak sesuai dengan spesifikasi Resep. 3.3 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih sesuai dengan peraturan perusahaan. 3.4 Makanan pelengkap seperti nasi, sayuran dan saus disesuaikan dengan gaya tradisional yang diterima daerah, dan spesifikasi resep.
4. Menyimpan campuran sate	4.1 Campuran sate disiapkan dan disimpan pada kondisi dan temperatur yang benar untuk menjaga mutu dan daya tahan. 4.2 Peraturan kebersihan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
5. Menentukan biaya jenis menu	5.1 Biaya bahan-bahan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan perusahaan. 5.2 Mempertimbangkan hasil dan kerugian ketika menghitung biaya

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.2.1 Murid magang.
      1.2.2 Pembantu dapur.
      1.2.3 Asisten juru masak.
      1.2.4 Juru masak.
      1.2.5 Penyelia kepala juru masak.
      1.2.6 Hal-hal yang terkait dengan menyimpan sate dan saus yang sudah dimasak, meliputi: jenis penyimpanan, suhu penyimpanan, kemasan dan waktu penyimpanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur *(SOP)*
      2.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perusahaan
      2.2.3 Meja kerja dapur
      2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/refrigerator*)
      2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri KesehatanNomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri KesehatanNomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep
      4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*
      4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan
      4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.5 *Standard purchase specification*
      4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.011.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan
   2.2 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan
   2.3 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.4 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan
   2.5 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan
   2.6 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.7 I.55HDR00.066.2 : Membina dan menjaga kendali mutu
   2.8 I.55HDR00.161.2 : Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan bahan makananan
      3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan
      3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah
      3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
      3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan
      3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
      3.1.7 Wadah dan kemasan
      3.1.8 Sarana penyimpanan
      3.1.9 *Labeling*/penandaan
         a. Pencatatan tanggal produksi
         b. Pencatatan tanggal kadaluarsa
         c. Jenis produksi
         d. Jumlah produksi
         e. Nama pembuat
         f. Nama pengemas
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak
      3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
      3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan memilih bahan
   5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
   5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur
   5.4 Dipastikan alur kerja yang benar
   5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan
   5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen

5.7 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik spesifikasi utama dan jenis-jenis sate dan jenis makanan panggang Indonesia

5.8 Kemampuan menghitung harga pokok dan harga jual

5.9 Kemampuan menerapkan standar yang sesuai dengan standar perusahaan (standar resep, SOP, HACCP, standar pembelian bahan, standar kebersihan kesehatan, keselamatan kerja)

KODE UNIT : **I.55HDR00.128.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Pengiring**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan pengiring.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi dan memilih kerupuk (kerupuk dan emping melinjo)	1.1 Ragam kerupuk diidentifikasi secara benar. 1.2 Ragam kerupuk dipilih sebagai makanan pengiring hidangan sesuai standar resep.
2. Menyiapkan, menggoreng dan menyajikan kerupuk	2.1 Kerupuk dikeringkan secara baik agar dapat mengembang dan lebih renyah bila digoreng dan untuk menjaga kualitas makan. 2.2 Perlengkapan dan peralatan yang tepat digunakan sesuai dengan peraturan perusahaan. 2.3 Pengaturan temperature dan waktu yang tepat digunakan dan waktu untuk menggoreng kerupuk digunakan untuk mencapai ukuran dan kualitas porsi yang sesuai. 2.4 Ukuran, bentuk piring yang tepat dan warnanya dipilih untuk menyajikan produk dengan rapi dan untuk menciptakan daya tarik pelanggan maksimum. 2.5 Hidangan penggiring dan saus disiapkan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
3. Menyimpan dan membungkus kerupuk	3.1 Pengemasan diperlukan untuk menjaga kesegaran, rasa dan aroma dan tekstur. 3.2 Kerupuk disimpan dalam wadah pada temperature dan kondisi yang tepat untuk menjaga kerenyahan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Ragam kerupuk dimaksud terdiri dari tetapi tidak terbatas
      1.2.1 Kerupuk udang
      1.2.2 Emping melinjo
      1.2.3 Kerupuk ikan
      1.2.4 Kerupuk puli
      1.2.5 Kerupuk miller
      1.2.6 Rempeyek
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.3.1 Murid magang.
      1.3.2 Pembantu dapur.
      1.3.3 Asisten juru masak.
      1.3.4 Juru masak.
      1.3.5 Penyelia kepala juru masak.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan operasional *(operational)* di dapur
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur *(SOP)*
      2.2.2 Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI)
      2.2.3 Standar Operasional Prosedur (S0P) Perusahaan
      2.2.4 Standar pelayanan minimum
      2.2.5 Meja kerja dapur
      2.2.6 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/refrigerator*)

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003

Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   - 4.1 Norma
     - 4.1.1 Kode etik memasak
     - 4.1.2 *Personal hygiene*
   - 4.2 Standar
     - 4.2.1 Standar resep
     - 4.2.2 *Standard Operational procedure (SOP)*
     - 4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan
     - 4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)
     - 4.2.5 *Standard purchase specification*
     - 4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan.
   - 1.2 Unit ini harus dinilai di tempat kerja melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

2. Persyaratan kompetensi
   - 2.1 I.55HDR00.011.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan
   - 2.2 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan
   - 2.3 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   - 2.4 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan
   - 2.5 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan
   - 2.6 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   - 2.7 I.55HDR00.066.2 : Membina dan menjaga kendali mutu
   - 2.8 I.55HDR00.161.2 : Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Pengetahuan dalam memilih bahan
     - 3.1.2 Wadah dan kemasan
     - 3.1.3 Sarana penyimpanan

3.1.4 *Labeling*/penandaan

3.1.5 Pencatatan tanggal produksi

3.1.6 Pencatatan tanggal kadaluarsa

3.1.7 Jenis produksi

3.1.8 Jumlah produksi

3.1.9 Nama pembuat

3.1.10 Nama pengemas

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak

3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat

3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan memilih bahan

5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma

5.3 Temperatur penyimpanan

5.4 Alur kerja

5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan

5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen

5.7 Kemampuan mengidentifikasi beragam krupuk yang ada di Indonesia

5.8 Kemampuan menyajikan hidangan pengiring (krupuk) dan saus, sesuai dengan tradisi daerah di Indonesia

KODE UNIT : **I.55HDR00.129.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat *Dessert* Indonesia**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat *dessert* Indonesia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi nama-nama *dessert*	1.1 Komoditi utama yang digunakan dalam *dessert* Indonesia diidentifikasi dalam Bahasa Indonesia dan Inggris. 1.2 Bahan dan cita rasa masakan utama (termasuk ragam produk dari tepung, nasi, telur, kelapa muda, gula aren, dan lain-lain) diidentifikasi sesuai dengan peraturan resep. 1.3 Karakteristik utama dari *dessert* Indonesia diidentifikasi.
2. Menyiapkan dan membuat *dessert* Indonesia	2.1 *Dessert* Indonesia dihidangkan dan diporsi sesuai dengan persyaratan perusahaan. 2.2 Jenis tepung dan bahan lain, antara lain buah-buahan tropis, ubi, kelapa, dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Santan pembentuk dan bahan pengental disiapkan sesuai dengan konsistensinya dan memberikan tekstur lembab yang lezat dan berkualitas. 2.4 *Dessert* simbolik disiapkan sesuai dengan instruksi. 2.5 Agar-agar (seri kaya, bikang, dadar gulung) disiapkan dengan bentuk, isi dan metode masak yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi resep.
3. Menyiapkan produk yang dikukus, digoreng, direbus	3.1 *Steamer*, wajan dan perlengkapan disusun secara benar sesuai dengan instruksi. 3.2 Peraturan kebersihan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan diseluruh tugas.

	3.3 Prosedur standard diikuti secara akurat sesuai dengan praktek perusahaan. 3.4 Produk yang dikukus dimasak secara efektif dan sesuai dengan keinginan pelanggan. 3.5 Langkah yang tepat diterapkan pada santan, bahan pembentuk untuk menjaga kendali mutu.
4. Menyimpan dan memanaskan kembali, produk yang dikukus, digoreng dan direbus	4.1 Kondisi pengemasan dan penyimpanan dan prosedur pemasanan kembali memenuhi peraturan kesehatan. 4.2 Peraturan kebersihan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
5. Menyajikan *dessert* Indonesia	5.1 Ukuran, bentuk dan warna peralatan yang tepat digunakan sebelum penghidangan. 5.2 *Dessert* disajikan secara rapi dan menarik untuk memenuhi standard industri.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumahmakan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.2.1 Murid magang.
      1.2.2 Pembantu dapur.
      1.2.3 Asisten juru masak.
      1.2.4 Juru masak.
      1.2.5 Penyelia kepala juru masak.
   1.3 *Dessert* simbolik disiapkan sesuai dengan instruksi, termasuk.
      1.3.1 *Banquet.*
      1.3.2 *Buffet.*
      1.3.3 Perkawinan.
      1.3.4 Ulang tahun.

1.3.5 Perayaan agama (hari raya).

1.3.6 Perayaan ritual.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur (SOP)

2.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

2.2.3 Meja kerja dapur

2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/refrigerator*)

2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri KesehatanNomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep

4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*

4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan

4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)

4.2.5 *Standard purchase specification*

4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.011.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan

2.2 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan

2.3 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan

2.4 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan

2.5 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.6 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.7 I.55HDR00.066.2 : Membina dan menjaga kendali mutu

2.8 I.55HDR00.161.2 : Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan bahan makananan
      3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan
      3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah
      3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
      3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan
      3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
      3.1.7 Wadah dan kemasan
      3.1.8 Sarana penyimpanan
      3.1.9 *Labeling*/penandaan
         a. Pencatatan tanggal produksi
         b. Pencatatan tanggal kadaluarsa
         c. Jenis produksi
         d. Jumlah produksi
         e. Nama pembuat
         f. Nama pengemas
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak
      3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
      3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan memilih bahan
   5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
   5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur
   5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan

5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen

5.7 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama dan beragam jiwa *dessert* Indonesia

5.8 Kemampuan menerapkan standar sesuai dengan standar perusahaan (SOP, HACCP, standar resep, standar kebersihan, kesehatan, keselamatan kerja)

KODE UNIT : **I.55HDR00.130.2**

JUDUL UNIT : **Merancang, Merencanakan dan Menulis Menu Hidangan Indonesia**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang, merencanakan dan menulis menu hidangan Indonesia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakteristik utama menu Indonesia	1.1 Karakteristik utama menu Indonesia diidentifikasi sesuai dengan standar resep. 1.2 Karateristik utama menu Indonesia diidentifikasi dan disesuaikan dengan berbagai ragam kegiatan lainnya
2. Merancang menu	2.1 Struktur dan rangkaian menu Indonesia direncanakan dan dirancang sesuai dengan standar, dan keinginan pelanggan. 2.2 Menu direncanakan, dirancang dan dicetak secara jelas dan menarik untuk mengikuti kebiasaan tradisional dan aturan-aturan yang sesuai dengan tema, waktu dan dekorasi usaha. 2.3 Menu direncanakan dan dirancang untuk memberikan keseimbangan ragam kesegaran, cita rasa, warna, tekstur dan kelezatan sesuai dengan standar resep. 2.4 Menu direncanakan dalam kaitannya dengan perlengkapan dapur, dan tingkat keterampilan staff sesuai dengan usaha. 2.5 Hasil analisa penjualan digabungkan kedalam perencanaan menu. 2.6 Jumlah hidangan ditawarkan berdasarkan pada kapasitas dapur dan keinginan pelanggan

3. Menentukan biaya menu	3.1 Hidangan ditentukan harganya sesuai dengan pengaruh musim. 3.2 Biaya makanan dikontrol dengan prosedur yang dilakukan untuk menentukan persentase dan mengurangi pemborosan. 3.3 Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan diberikan pada penjadwalan, daftar, kondisi pemberian pengharaan. 3.4 Penggunaan produk dan mutu dioptimalkan melalui pembuatan kembali, control porsi dan uji hasil.
4. Mengontrol menu berdasarkan produksi	4.1 Pengontrolan menu dilakukan termasuk pesanan dalam jumlah sedikit. 4.2 Pengontrolan menu dilakukan mulai tahap permintaan barang, penerimaan barang, penyimpanan barang sebelum digunakan. 4.3 Pengontrolan dilakukan dengan mengontrol persediaan secara komputerisasi. 4.4 Pengontrolan dilakukan terhadap temperatur penyimpanan.
5. Menjaga keamanan	5.1 Keamanan makanan dijaga dalam proses persiapan produksi makanan terhadap pengaruh fisik, kimiawi dan biologis. 5.2 Keamanan makanan dijaga selama proses produksi makanan terhadap

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Karakteristik menu utama sesuai resep, termasuk :
      1.2.1 Kualitas komoditi-komoditi yang dimasak.
      1.2.2 Metode memasak yang tepat.
      1.2.3 Keserasian dan citaras.
      1.2.4 Keseimbangan gizi.
      1.2.5 Tekstur.
      1.2.6 Warna.
      1.2.7 Penyajian.

1.3 Karakteristik menu utama Indonesia dapat disesuaikan dengan
1.3.1 Perayaan adat.
1.3.2 Perayaan keagamaan.
1.3.3 Perayaan nasional.
1.3.4 Pengaruh musim.

1.4 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
1.4.1 Murid magang.
1.4.2 Pembantu dapur.
1.4.3 Asisten juru masak.
1.4.4 Juru masak.
1.4.5 Penyelia kepala juru masak.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*
2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur *(SOP)*
2.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan
2.2.3 Meja kerja dapur
2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/refrigerator*)
2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan
3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep

4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*

4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan

4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)

4.2.5 *Standard purchase specification*

4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.011.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan

2.2 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan
2.3 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
2.4 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan
2.5 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
2.6 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
2.7 I.55HDR00.066.2 : Membina dan menjaga kendali mutu
2.8 I.55HDR00.161.2 : Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan bahan makananan
      3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan
      3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah
      3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
      3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan
      3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
      3.1.7 Wadah dan kemasan
      3.1.8 Sarana penyimpanan
      3.1.9 *Labeling*/penandaan
         a. Pencatatan tanggal produksi
         b. Pencatatan tanggal kadaluarsa
         c. Jenis produksi
         d. Jumlah produksi
         e. Nama pembuat
         f. Nama pengemas
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak
      3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
      3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan memilih bahan
   5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
   5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur
   5.4 Dipastikan alur kerja yang benar
   5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan
   5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen
   5.7 Kemampuan mengidentifikasi berbagai jenis menu seperti table d'hote menu, ala carte menu, special party menu
   5.8 Kemampuan merencanakan, menyusun, menulis menu Indonesia dengan mempertimbangkan berbagai aspek (jenis badan usaha/restaurant hidangan, pelanggan, dll) supaya tamu dapat dipenuhi seleranya
   5.9 Kemampuan untuk mnghitung harga pokok dan harga jual makanan yang ada di dalam menu
   5.10 Kemampuan untuk menganalisa menu yang sudah dipakai
   5.11 Kemampuan menyiakan standar resep makanan yang ada di menu

KODE UNIT : **I.55HDR00.131.2**

JUDUL UNIT : **Merancang dan Mengoperasikan Dapur Restoran Indonesia**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang dan mengoperasikan dapur restoran Indonesia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan dapur restoran	1.1 Dapur restoran Indonesia direncanakan sesuai dengan fasilitas, perlengkapan dan ruang yang tersedia, dan sesuai dengan peraturan usaha dan keagamaan. 1.2 Serangkaian jenis menu direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan usaha. 1.3 Rencana pelayanan dirancang dan disiapkan dan perlengkapan yang dibutuhkan diidentifikasi dengan benar Jadwal alur kerja disiapkan. 1.4 Dengan mempertimbangkan staf, perlengkapan, dan sesuai dengan
2. Menyiapkan dan mengoperasikan restoran	2.1 Serangkaian bahan dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan standard usaha. 2.2 Saus disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Tempat kuali, *steamer*, oven dan perlengkapan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha. 2.4 Jenis makanan dalam menu dimasak, didinginkan dan dikemas sesuai dengan prosedur usaha, peraturan dan persyaratan kesehatan. 2.5 Produk ditentukan porsinya dengan tepat sesuai dengan spesifikasi usaha. 2.6 Peraturan dan persyaratan dasar kebersihan, kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan dan penyimpanan produk.
3. Membuat jenis menu	3.1 Resep standard untuk jenis menu diikuti secara akurat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha.

	3.2 *Steamer* untuk pengukusan ikan ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan. 3.3 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak, dan sesuai dengan spesifikasi resep. 3.4 Produk yang sudah dimasak seperti kari dan sambal dikemas dan disimpan pada kondisi yang tepat untuk menjaga mutu, daya tahan dan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan. 3.5 Peraturan dan persyaratan dasar kebersihan, kesehatan dan keselamatan kerjadipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
4. Menyajikan jenis menu	4.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan dan perlengkapan makan dipilih sesuai dengan porsi dan peraturan usaha. 4.2 Produk yang sudah dimasak disajikan secara tepat dan menarik untuk memenuhi keinginan pelanggan. 4.3 Makanan pelengkap dan ukuran porsi sesuai dengan gaya tradisional daerah
5. Menentukan biaya jenis menu	5.1 Biaya bahan-bahan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha. 5.2 Keuntungan, kerugian dan pembagian dipertimbangkan ketika menghitung biaya jenis menu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumahmakan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.

   1.2.1 Murid magang.

   1.2.2 Pembantu dapur.

   1.2.3 Asisten juru masak.

1.2.4 Juru masak.

1.2.5 Penyelia kepala juru masak.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur *(SOP)*

2.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

2.2.3 Meja kerja dapur

2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/ refrigerator*)

2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri KesehatanNomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep

4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*

4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan

4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)

4.2.5 *Standard purchase specification*

4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.011.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan

2.2 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan

2.3 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan

2.4 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan

2.5 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.6 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.7 I.55HDR00.066.2 : Membina dan menjaga kendali mutu

2.8 I.55HDR00.161.2 : Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Pengetahuan bahan makananan
     - 3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan
     - 3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah
     - 3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
     - 3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan
     - 3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
     - 3.1.7 Wadah dan kemasan
     - 3.1.8 Sarana penyimpanan
     - 3.1.9 *Labeling*/penandaan
       - a. Pencatatan tanggal produksi
       - b. Pencatatan tanggal kadaluarsa
       - c. Jenis produksi
       - d. Jumlah produksi
       - e. Nama pembuat
       - f. Nama pengemas
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak
     - 3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
     - 3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Cekatan
   - 4.2 Teliti
   - 4.3 Tanggung jawab
5. Aspek kritis
   - 5.1 Ketepatan memilih bahan
   - 5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
   - 5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur
   - 5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan

5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen

5.7 Pemahaman tentang peraturan yang berlaku di Indonesia tentang pedoman produksi yang baik untuk makanan, persyaratan *hygiene* dan sanitasi rumah makan dan restaurant, *hygiene* sanitasi jasa boga

5.8 Kemampuan menerapkan standar perusahaan seperti SOP, HACCP, standar resep, standar pembelian bahan, standar kebersihan, kesehatan dan keselamatan kerja

5.9 Kemampuan merencanakan dan membuat tata letak peralatan dan perlengkapan dapur Indonesia sesuai menu/jenis restaurantnya

5.10 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama dapur dan makanan Indonesia

5.11 Kemampuan merencanakan, menyusun dan menulis menu untuk restaurant Indoesia

5.12 Kemampuan menghitung harga pokok makanan dan menetapkan harga jual makanan yang ada dimenu

KODE UNIT : **I.55HDR00.132.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan Karir Dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Malaysia-*Nyonya***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Malaysia-*nyonya.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peranan juru masak-masakan Malaysia-*nonya*	1.1 Pengetahuan, keterampilan, sikap, praktek budaya dan agama tertentu diidentifikasi secara benar. 1.2 Keterampilan professional seperti teknik pemotongan, memasak serta pemahaman budaya yang dibutuhkan untuk masakan ala Malaysia-*nonya* diidentifikasi secara jelas dan didenifisikan secara rinci. 1.3 Kebiayaan kerja yang rapi, sehat dan aman dipraktekan sesuai dengan peraturan perusahaan.
2. Mengembangkan rencana jenjang karir	2.1 Jenjang karir sesuai dengan sikap, keterampilan dan pengalaman yang dibutuhkan untuk mempraktekkan masak memasak dikembangkan. 2.2 Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan oleh praktek juru masa masakan Malaysia-*Nonya* diidentifikasi secara jelas sesuai dengan peraturan budaya dan perusahaan. 2.3 Tingkat kompetensi yang ada diidentifikasi dan dibandingkan dengan tingkat kompetensi yang dibutuhkan oleh industri tersebut. 2.4 Kebutuhan pelatihan diidentifikasi dan jenjang karir dan pengembangan dipertimbangkan.
3. Mengidentifikasi komoditi dan perlengkapan masakan Malaysia-*nonya*	3.1 Jenis tumbuhan dan rempah Malaysia - *Nonya* (antara lain: lengkuas, serai) dan komoditi segar dan kering seperti *blachan, peti*) diidentifikasi secara benar. 3.2 Jenis perlengkapan memasak Malaysia-*nonya* diidentifikasi secara benar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumahmakan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.2.1 Murid magang.
      1.2.2 Pembantu dapur.
      1.2.3 Asisten juru masak.
      1.2.4 Juru masak.
      1.2.5 Penyelia kepala juru masak.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur *(SOP)*
      2.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perusahaan
      2.2.3 Meja kerja dapur
      2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/refrigerator*)
      2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep
      4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*
      4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan
      4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.5 *Standard purchase specification*
      4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.011.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan
   2.2 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan
   2.3 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.4 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan
   2.5 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur
   2.6 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.7 I.55HDR00.066.2 : Membina dan menjaga kendali mutu
   2.8 I.55HDR00.161.2 : Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan bahan makananan
      3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan
      3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah
      3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
      3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan
      3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
      3.1.7 Wadah dan kemasan
      3.1.8 Sarana penyimpanan
      3.1.9 *Labeling*/penandaan
         a. Pencatatan tanggal produksi
         b. Pencatatan tanggal kadaluarsa
         c. Jenis produksi
         d. Jumlah produksi
         e. Nama pembuat
         f. Nama pengemas
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
      3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
      3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan memilih bahan
   5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
   5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur
   5.4 Dipastikan alur kerja yang benar
   5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan
   5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen
   5.7 Kemampuan mengidentifikasi jenjang jabatan/karir pada juru masak masakan Malaysia
   5.8 Kemampuan mengidentifikasi pelatihan/pendidikan, pengalaman kerja dan tingkat kompetensi juru masak masakan Malaysia sesuai dengan skema kompetensi yang dimiliki

KODE UNIT : **I.55HDR00.133.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat *Paste* Kari (Rempah)**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat paste kari (rempah).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan *paste* kari	1.1 Jenis komoditi, termasuk tumbuhan dan rempah segar dan kering yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan Malaysia-*nonya* diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia dan Indonesia. 1.2 Ragam tumbuhan dan rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari bijian, bunga-bungaan, buah-buahan, kulit kayu dan akar serta daun tanaman tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat ragam *paste* kari (rempah) sesuai dengan peraturan resep. 1.3 Gabungan bahan/ramuan (cabe, *candlenut*, galangal, gula melaka) bawang putih, bawang merah, dan lain-lain) diblender kedalam paste lunak dan lembab yang digunakan untuk kebutuhan masakan sesuai dengan praktek perusahaan.
2. Menggunakan *paste* kari	2.1 Pemilihan *paste* kari (rempah) disiapkan dan digunakan secara benar dengan ragam daging, *seafood* dan kari sayur-sayuran sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Jumlah *paste* kari yang tepat digunakan sesuai dengan peraturan usaha.
3. Memasak dan membuat jenis *paste* kari	3.1 Prosedur memasak yang benar digunakan dalam menyiapkan bahan/ramuan utama antara lain : daging ayam, sapi, domba, *seafood* dan sayuran sesuai dengan praktek perusahaan. 3.2 Bahan/ramuan sekunder digunakan

	sesuai dengan spesifikasi resep. 3.3 Penentuan waktu dan temperatur yang tepat digunakan untuk memasak *paste* kari.
4. Menyajikan jenis makanan kari	4.1 Ukuran, bentuk dan warna barang tembikar dipilih dan diperiksa untuk penyajian. 4.2 Makanan disajikan secarara pidan menarik untuk menciptakan daya tarik pelanggan maksimum. 4.3 Penghias hidangan (telur, sayuran, cabe dan daging) dan pengiring/penyerta dengan pilihan bumbu/rempah sesuai dengan gaya tradisonal daerah dan menciptakan penyajian yang menarik.
5. Menerapkan praktek kerja yang aman	5.1 Tugas harian dilakukan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja. 5.2 Resiko kesehatan keselamatan sesuai dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan secepatnya dan untuk memenuhi peraturan perundang-undangan *Occupational Health and Safety* (OHS). 5.3 Seluruh tugas dilaksanakan secara benar sesuai dengan instruksi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   - 1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian *paste* kari (rempah).
   - 1.2 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   - 1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
     - 1.3.1 Murid magang.
     - 1.3.2 Pembantu dapur.
     - 1.3.3 Asisten juru masak.
     - 1.3.4 Juru masak.
     - 1.3.5 Penyelia kepala juru masak.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur *(SOP)*
      2.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan
      2.2.3 Meja kerja dapur
      2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/refrigerator*)
      2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep
      4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*
      4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan
      4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.5 *Standard purchase specification*
      4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan
   2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.3 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan
   2.4 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
   2.5 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.6 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan bahan makananan
      3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan
      3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah
      3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
      3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan
      3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
      3.1.7 Wadah dan kemasan
      3.1.8 Sarana penyimpanan
      3.1.9 *Labeling*/penandaan
         a. Pencatatan tanggal produksi
         b. Pencatatan tanggal kadaluarsa
         c. Jenis produksi
         d. Jumlah produksi
         e. Nama pembuat
         f. Nama pengemas
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak
      3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
      3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan memilih bahan
   5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
   5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur
   5.4 Dipastikan alur kerja yang benar
   5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan
   5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen

5.7 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama *paste* kare (rempah) masakan Malaysia *nonya*

5.8 Kemampuan mengidentifikasi kegunaan *paste* kare (rempah) untuk berbagai ragam daging, seafood dan sayur-sayuran secara tepat

5.9 Kemampuan menerapkan standar perusahaan (SOP, HACCP, standar resep, standar pembelianbahan dan standar kesehatan, kebersihan, keselamatan kerja) yang berlaku

KODE UNIT : **I.55HDR00.134.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat *Appetizer*, Kudapan dan Makanan Untuk Pesta**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat *appetizer*, kudapan dan makanan untuk pesta.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan *appetizer*	1.1 Ragam komoditi segar dan kering, termasuk tumbuhan dan rempah digunakan secara benar dalam membuat *appetizer*. 1.2 Jenis saus digunakan untuk tambahan *appetizer* dan dibuat sesuai dengan praktek perusahaan. 1.3 Pemilihan bahan/ramuan diukur, ditimbang dan dilunakkan bersama dengan rempah sesuai dengan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan saus	2.1 Jenis sayur-sayuran segar dan buah-buahan tropis diaduk kedalam saus sesuai dengan instruksi. 2.2 Saus dan aroma dibuat dan disiapkan sesuai dengan praktek perusahaan. 2.3 Saus dibuat secara tepat sesuai dengan kesukaan pelanggan dan spesifikasi resep. 2.4 Prosedur yang benar digunakan dalam penyiapan saus mentah dan saus yang telah dimasak untuk mencapai kekonsistensian, mutu, rasa dan peraturan kesehatan.
3. Menyajikan saus	3.1 Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar disesuaikan dengan warna saus dan spesifikasi usaha. 3.2 Saus disajikan secara benar sesuai dengan ukuran porsi dan praktek usaha. 3.3 Penghias hidangan dan penyerta sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.

4. Menyimpan *appetizer* dan saus yang sudah dimasak	4.1 Kemasan sesuai untuk pengawetan kesegaran, rasa dan mencegah reaksi kimia. 4.2 Sisa saus disimpan dibawah temperature dan kondisi yang tepat untuk menjaga daya tahan dan digunakan secara efektif untuk meminimalkan pemborosan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian *appetizers*, *kudapan* dan makanan untuk pesta.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
   1.4 Murid magang.
   1.5 Pembantu dapur.
   1.6 Asisten juru masak.
   1.7 Juru masak.
   1.8 Penyelia kepala juru masak.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur *(SOP)*
      2.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan
      2.2.3 Meja kerja dapur
      2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/refrigerator*)
      2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri KesehatanNomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep
      4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*
      4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan
      4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.5 *Standard purchase specification*
      4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan

2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan

2.3 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan

2.4 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.5 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.6 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan bahan makananan

3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan

3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah

3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar

3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan

3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan

3.1.7 Wadah dan kemasan

3.1.8 Sarana penyimpanan

3.1.9 *Labeling*/penandaan

3.1.9.1 Pencatatan tanggal produksi

3.1.9.2 Pencatatan tanggal kadaluarsa

3.1.9.3 Jenis produksi

3.1.9.4 Jumlah produksi

3.1.9.5 Nama pembuat

3.1.9.6 Nama pengemas

3.2 Keterampilan

3.2.9 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak

3.2.10 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat

3.2.11 Memilih bahan

4 Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5 Aspek kritis

5.1 Ketepatan memilih bahan

5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma

5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan

5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen

5.7 Pemahaman mengidentifikasi karakteristik/cirri-ciri *appertizer*, *kudapan* dan makanan untuk pesta masakan Malaysia

5.8 Konsistensi menjaga kualitas produk *appetizer* kudapan dan makanan untuk pesta sesuai peratuan perusahaan

5.9 Pemahaman tentang peraturan dan standar yang berlaku di perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.135.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup Masakan Malaysia**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat kaldu dan sup masakan Malaysia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
6. Menyiapkan kaldu	1.12 Kombinasi tumbuhan dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan resep. 1.13 Kaldu disiapkan dengan menggunakan tumbuhan dan rempah yang cocok sesuai dengan spesifikasi resep. 1.14 Bahan/ramuan yang tepat disiapkan sesuai dengan pedoman resep dan teknik pemotongan khusus. 1.15 Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan diseluruh tugas.
7. Membuat sup	2.12 Resep standard diikuti secara akurat termasuk kombinasi rempah, kaldu atau santan kelapa sesuai dengan praktek usaha. 2.13 Sup (antara lain: sup ayam, sup kambing) disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan dan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu. 2.14 Langkah yang tepat diterapkan untuk memastikan pengadukan tumbuhan dan rempah untuk mendapatkan keseimbangan aroma dan mutucita rasa. 2.15 Produk berkualitas bagus digunakan dalam saus untuk mencapai hasil yang memuaskan sebagaimana yang diinginkan oleh spesifikasi resep. 2.16 Bahan/ramuan dan bahan aroma digunakan sesuai dengan resep standar. 2.17 Peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.

8. Menyajikan sup	3.10 Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar dipilih dan diperiksa sesuai dengan peraturan perusahaan. 3.11 Sup dihidangkan dalam porsi yang tepat untuk mencapai spesifikasi usaha. 3.12 Penghias hidangan dan bumbu/rempah sesuai dengan gaya tradisional daerah, dan spesifikasi resep.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian kaldu dan sup.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumahmakan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.3.1 Murid magang.
      1.3.2 Pembantu dapur.
      1.3.3 Asisten juru masak.
      1.3.4 Juru masak.
      1.3.5 Penyelia kepala juru masak.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan *Standard Operational Procedure (SOP)*
      2.2.2 *Standard Operational Procedure* (SOP) perusahaan
      2.2.3 Meja kerja dapur
      2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/refrigerator*)

2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri KesehatanNomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep
      4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*
      4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan
      4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.5 *Standard purchase specification*
      4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang

dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan

2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan

2.3 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan

2.4 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.5 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.6 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan bahan makananan

3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan

3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah

3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar

3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan

3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan

3.1.7 Wadah dan kemasan

3.1.8 Sarana penyimpanan

3.1.9 *Labeling*/penandaan

3.9.1.1 Pencatatan tanggal produksi

3.9.1.2 Pencatatan tanggal kadaluarsa

3.9.1.3 Jenis produksi

3.9.1.4 Jumlah produksi

3.9.1.5 Nama pembuat

3.9.1.6 Nama pengemas

3.10 Keterampilan

3.10.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak

3.10.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat

3.10.3 Memilih bahan

4 Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5 Aspek kritis

5.1 Ketepatan memilih bahan

5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma

5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan

5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen

5.7 Pengentahuan tentang berbagai jenis kaldu dan sup masakan Malaysia

5.8 Konsistensi menjaga mutu berbagai jenis sup yang afa dimenu sesuai dengan standar perusahaan

5.9 Kemampuan menerangkan standar perusahaan dengan baik (SOP, HACCP, standar pembelian bahan, standar resep, standar kebersihan, kesehatan serta standar keselamatan kerja)

KODE UNIT : **I.55HDR00.136.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Kari Daging, Ayam, *Seafood* dan Sayuran (Gulai)**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, *seafood* dan sayuran (gulai).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi komoditi utama	1.1 Jenis komoditi segar, kering dan yang diawetkan yang digunakan dalam *kari* dipilih dan diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia dan Indonesia. 1.2 Ragam bahan/ramuan utama dan sekunder diidentifikasi secara benar, dapat digunakan untuk item menu perusahaan. 1.3 Nama-nama utama dari gulaiuntuk layanan diidentifikasi dengan nama-nama menu yang benar serta jenis-jenis paste kari yang digunakan.
2. Menyiapkan, membuat dan menyimpan kari	2.1 Bahan/ramuan dipilih, disiapkan dan tentukan porsinya sesuai dengan standar usaha. 2.2 Pengiring/penyerta seperti cabe dan bahan-bahan penyedap diukur dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Perlengkapan dan peralatan memasak dipilih dan disiapkan serta digunakan sesuai dengan peraturan usaha. 2.4 Resep standar untuk kari diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha. 2.5 Kombinasi rempah diaduk/dilunakan dan ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan. 2.6 Kari (gulai) seperti daging, daging ayam, *seafood* dan sayuran disiapkan dan dimasak sesuai dengan spesifikasi resep. 2.7 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai spesifikasi resep dengan.

3. Menyajikan kari (gulai)	3.1 Peralatan makan tradisional, bentuk, ukuran dan warna dipilih sesuai dengan peraturan usaha. 3.2 Penyertaan/pengiring, saus sambel sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi usaha.
4. Melumerkan, menangani dan menyimpan gulai	4.1 Gulai yang sudah dimasak disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu, daya tahan. 4.2 Sisa gulai disimpan secara benar dan digunakan secara efektif untuk meminimalkan pemborosan. 4.3 Pemanasan kembali dan pembekuan kembali sisa gulai harus memenuhi peraturan kesehatan. 4.4 Peraturan dan persyaratan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian daging, daging ayam, *seafood* dan kari sayuran (gulai).
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumahmakan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.3.1 Murid magang.
      1.3.2 Pembantu dapur.
      1.3.3 Asisten juru masak.
      1.3.4 Juru masak.
      1.3.5 Penyelia kepala juru masak.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur *(SOP)*

2.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

2.2.3 Meja kerja dapur

2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/refrigerator*)

2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep

4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*

4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan

4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)

4.2.5 *Standard purchase specification*

4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan

2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan

2.3 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan

2.4 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.5 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.6 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan bahan makananan

3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan

3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah

3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar

3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan

3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan

3.1.7 Wadah dan kemasan

3.1.8 Sarana penyimpanan

3.1.9 *Labeling*/penandaan

a. Pencatatan tanggal produksi

b. Pencatatan tanggal kadaluarsa

c. Jenis produksi

d. Jumlah produksi

e. Nama pembuat

f. Nama pengemas

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak

3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat

3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan memilih bahan

5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma

5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan

5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen

5.7 Pengetahuan karakteristik hidangan kari daging, ayam, seafood dan kari sayur-sayuran masakan Malaysia

5.8 Kemampuan menjaga konsistensi kualitas produk berbagai jenis kari, sesuai dengan standar perusahaan (SOP, HACCP, standar pembelian, standar resep, peraturan kebersihan, kesehatan, keamanan, dan keselamatan) yang berlaku

KODE UNIT : **I.55HDR00.137.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Salad dan Acar (*Kerabu*, *Achar* dan *Rujuk*)**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat salad dan acar (*kerabu, achar, rujuk*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi salad	1.1 Jenis salad (antara lain: *kerabu*, *achar* dan *rujuk*) komoditi segar, kering dan diawetkan, termasuk tumbuhan dan rempah diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia dan Indonesia.
2. Menyiapkan salad	2.1 Pemilihan sayur-sayuran yang berdaun dan berakar dengan menggunakan jenis saus dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Salad (antara lain :*kerabu*, *achar*) disiapkan dan diatur secara menarik dengan *beancurd* goreng dan disertai dengan krupuk dan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep. 2.3 Bahan/ramuan disiapkan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan daerah tersebut. 2.4 Marinade, aroma dan saus campuran disiapkan dan diatur serta disimpan dibawah temperatur yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi kesehatan dan keselamatan. 2.5 Peraturan persyaratan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas. 2.6 Resep standard diikuti secara akurat sesuai dengan praktek usaha. 2.7 Lesung tumbuk digunakan, ditangani secara benar dan dibersihkan sebelum dan sesudah persiapan bumbu. 2.8 Salad seperti*kerabu, rujuk* disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan. 2.9 Langkah yang tepat diterapkan untuk memperoleh mutu dan daya tahan.

3. Menyimpan salad	3.1 Salad disimpan dibawah temperature dan kondisi yang tepat untuk menjaga kualitas makan. 3.2 Peraturan dan persyaratan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh
4. Menyajikan salad	4.1 Ukuran, bentuk dan warna barang tembikar diperiksauntuk memastikan daya tarik penyajian. 4.2 Salad seperti *kerabu, rujuk* diatur dan disajikan secara rapi untuk mencapi daya tarik pelanggan yang maksimum. 4.3 Penghias hidangan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian salad (*kerabu*,
   achar, *rujuk*).
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.3.1 Murid magang.
      1.3.2 Pembantu dapur.
      1.3.3 Asisten juru masak.
      1.3.4 Juru masak.
      1.3.5 Penyelia kepala juru masak.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur *(SOP)*

2.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

2.2.3 Meja kerja dapur

2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/refrigerator*)

2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep

4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*

4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan

4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)

4.2.5 *Standard purchase specification*

4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan

2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan

2.3 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan

2.4 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.5 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.6 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan bahan makananan

3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan

3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah

3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar

3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan

3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan

3.1.7 Wadah dan kemasan

3.1.8 Sarana penyimpanan

3.1.9 *Labeling*/penandaan

a. Pencatatan tanggal produksi

b. Pencatatan tanggal kadaluarsa

c. Jenis produksi

d. Jumlah produksi

e. Nama pembuat

f. Nama pengemas

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak

3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat

3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan memilih bahan

5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma

5.3 Temperatur penyimpanan

5.4 Alur kerja

5.5 Pengetahuan tentang jenis-jenis salad masakan Malaysia (kerabu, Achar, Rujuk) dan mengidentifikasi karakteristik salad Malaysia

5.6 Pengetahuan mengenai fungsi salad pada masakan/menu masakan Malaysia

5.7 Kemampuan menerapkan standar perushaan dengan baik (SOP, HACCP, standar resep, standar pembelian, dan peraturan kesehatan makanan)

KODE UNIT : **I.55HDR00.138.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie Masakan Malaysia**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Malaysia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi produk nasi dan mie	1.1 Jenis nasi dan mie termasuk tumbuhan dan rempah segar dan kering serta saus diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia dan Indonesia. 1.2 Ramuan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan yang berlaku dalam standard usaha. 1.3 Pengiring untuk nasi dan mie diidentifikasi sesuai dengan gaya tradisional dan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan dan memasak nasi dan mie	2.1 Perlengkapan dan *steamers* (antara lain: wajan) ditata dalam memasak dan menggoreng nasi dan mie sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Nasi dan mie dipilih dan dimasak atau digoreng sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan tempat kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
3. Menyajikan nasi dan mie	3.1 Nasi (nasi lemak, nasi kunyit) dan mie (mie goreng, miesiam) disajikan secara benar dengan hidangan utama dan pengiring serta saus sesuai dengan peraturan usaha. 3.2 Penghias hidangan dan pengiring sesuai dengan gaya tradisional dan kebiasaan, kesempatan, spesifikasi layanan dan peraturan menu.
4. Menyimpan nasi dan mie	4.1 Sisa nasi dan mie dikemas dan disimpan secara benar untuk menjaga mutu, kesegaran dan peraturan usaha.

	4.2 Pemanasan kembali dan penyimpanan memenuhi peraturan kesehatan dan praktek gizi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan pemasakan nasi dan mie.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.3.1 Murid magang.
      1.3.2 Pembantu dapur.
      1.3.3 Asisten juru masak.
      1.3.4 Juru masak.
      1.3.5 Penyelia kepala juru masak.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur *(SOP)*
      2.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan
      2.2.3 Meja kerja dapur
      2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/ refrigerator*)
      2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep

4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*

4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan

4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)

4.2.5 *Standard purchase specification*

4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   - 2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan
   - 2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   - 2.3 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan
   - 2.4 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
   - 2.5 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   - 2.6 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Pengetahuan bahan makananan
     - 3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan
     - 3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah
     - 3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
     - 3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan
     - 3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
     - 3.1.7 Wadah dan kemasan
     - 3.1.8 Sarana penyimpanan
     - 3.1.9 *Labeling*/penandaan
       - a. Pencatatan tanggal produksi
       - b. Pencatatan tanggal kadaluarsa
       - c. Jenis produksi
       - d. Jumlah produksi
       - e. Nama pembuat
       - f. Nama pengemas

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak

3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat

3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan memilih bahan

5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma

5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan

5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen

5.7 Pengetahuan mengenai karakteristik serta beragam jenis masakan nasi dan mie masakan Malaysia

5.8 Konsistensi menjaga kualitas mutu dan standar resep, standar pembelian bahan dan peraturan kebersihan, kesehatan, keamanan dan keselamatan

KODE UNIT : **I.55HDR00.139.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Jenis Makanan Sate/Panggang**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat jenis makanan sate/panggang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi komoditi utama	1.1 Jenis komoditi segar, kering dan diawetkan, tumbuhan dan rempah segar dan kering serta rempah yang digunakan dalam marinades dan diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia dan Indonesia. 1.2 Ramuan utama dan sekunder serta daging (daging, dagingayam) diidentifikasi secara benar. 1.3 Nama-nama utama dari item sate diidentifikasi dengan nama-nama menu yang benar dan jenis rempah yang digunakan.
2. Menyiapkan campuran rempah sate	2.1 Rempah diukur, ditimbang dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi resep dan standard usaha. 2.2 Perlengkapan memasak dan peralatan dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha. 2.3 Peraturan dan persyaratan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan. 2.4 Resep standard untuk item rempah diikuti secara tepat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha. 2.5 *Masala* ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan.
3. Membuat dan menyajikan jenis sate	3.1 Jenis sate (daging, daging ayam, *seafood*) disiapkan dan dimasak sesuai dengan kepuasan pelanggan dan sesuai dengan spesifikasi resep.

	3.2 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak sesuai dengan spesifikasi resep. 3.3 Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar dipilih sesuai dengan peraturan usaha. 3.4 Penyerta/pengiring nasi, sayuran, dan saus sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
4. Menyimpan campuran sate	4.1 Adukan/campuran sate disiapkan dan disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan. 4.2 Peraturan dan persyaratan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
5. Menentukan biaya jenis menu	5.1 Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha. 5.2 Hasil dan kerugian dipertimbangkan bila menentukan biaya jenis menu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian item makanan sate/panggang - daging, daging ayam, *seafood*.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.3.1 Murid magang.
      1.3.2 Pembantu dapur.
      1.3.3 Asisten juru masak.
      1.3.4 Juru masak.
      1.3.5 Penyelia kepala juru masak.
      1.3.6 Hal-hal yang terkait dengan menyimpan sate dan saus yang sudah dimasak, meliputi: jenis penyimpanan, suhu penyimpanan, kemasan, dan waktu penyimpanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur *(SOP)*
      2.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan
      2.2.3 Meja kerja dapur
      2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/refrigerator*)
      2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep
      4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*
      4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan
      4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.5 *Standard purchase specification*
      4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan
   2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.3 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan
   2.4 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
   2.5 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.6 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan bahan makananan

3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan

3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah

3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar

3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan

3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan

3.1.7 Wadah dan kemasan

3.1.8 Sarana penyimpanan

3.1.9 *Labeling*/penandaan

a. Pencatatan tanggal produksi

b. Pencatatan tanggal kadaluarsa

c. Jenis produksi

d. Jumlah produksi

e. Nama pembuat

f. Nama pengemas

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak

3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat

3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan memilih bahan

5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma

5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur

5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan

5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen

5.7 Pengetahuan karakteristik utama dan beragam jenis makanan sate dan panggang, masakan Malaysia

5.8 Kemampuan menjaga konsistensi kualitas produk makanan sate dan panggang masakan Malaysia

5.9 Kemampuan menerapkan standar yang berlaku diperusahaan (SOP, HACCP, standar resep, standar pembelian, bahan makanan (SPS) peraturan kebersihan, kesehatan, keamanan ditempat kerja)

KODE UNIT : **I.55HDR00.140.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat *Dessert* Ala Malaysia-*Nonya***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat *dessert* ala Malaysia-*nonya*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi nama-nama *dessert*	1.1 Komoditi utama yang digunakan dalam *dessert* ala Malaysia-*nonya* diidentifikasi dalam bahasa Malaysia dan Indonesia. 1.2 Ramuan masak utama dan aroma (termasuk ragam tepung, nasi, telur, kelapa segar, santan kelapa, gulaaren, dsb.) diidentifikasi sesuai dengan peraturan resep. 1.3 Karakterisitik utama *dessert* ala Malaysia-*nonya* diidentifikasi.
2. Menyiapkan dan membuat *dessert*	2.1 *Dessert*ala Malaysia-*nonya* dihidangkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan peraturan usaha. 2.2 Jenis tepung yang berbeda, dan ramuan lain seperti buah-buahan tropis, kentang manis, kelapa, dipilih, diukur dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Santan kelapa, dan bahan pengental disiapkan untuk konsistensi yang tepat dan memberikan tekstur dan mutu lembab yang enak. 2.4 *Dessert* simbolik disiapkan sesuai dengan instruksi. 2.5 Agar-agar serikaya, bikang, dadar gulung disiapkan sesuai dengan bentuk, isi yang tepat, metode memasak dan sesuai dengan spesifikasi resep.
3. Menyiapkan produk yang dikukus, digoreng dan direbus	3.1 *Steamer*, pekerjaan dan perlengkapan dirakit secara benar sesuai dengan instruksi. 3.2 Persyaratan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi, dan diterapkan untuk seluruh tugas.

	3.3 Prosedur standard diikuti secara tepat sesuai dengan praktek usaha. 3.4 Produk yang dikukus dimasak secara efektif dan sesuai dengan keinginan pelanggan. 3.5 Langkah yang tepat diterapkan untuk santan, dan bahan pengental untuk menjaga kendali mutu.
4. Menyimpan dan memanaskan kembali produk	4.1 Kondisi pengemasan dan penyimpanan serta prosedur pemanasan kembali harus memenuhi peraturan kesehatan. 4.2 Persyaratan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
5. Menyajikan *dessert*	5.1 Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar digunakan sebelum penghidangan. 5.2 *Dessert* disajikan secara rapi dan menarik untuk memenuhi standard industri.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan penilaian lokasi, *control* ukuran keramaian dan tindak tanduk, serta arah keramaian.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.3.1 Murid magang.
      1.3.2 Pembantu dapur.
      1.3.3 Asisten juru masak.
      1.3.4 Juru masak.
      1.3.5 Penyelia kepala juru masak.
   1.4 *Dessert* simbolik disiapkan sesuai dengan instruksi termasuk.
      1.4.1 *Banquet.*
      1.4.2 *Buffet.*
      1.4.3 Perkawinan.
      1.4.4 Ulang tahun.

1.4.5 Hari raya.

1.4.6 Perayaan ritual.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/kitchen utensil)*

2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur *(SOP)*

2.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

2.2.3 Meja kerja dapur

2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/refrigerator*)

2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 *Personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep

4.2.2 *Standard Operational Procedure (SOP)*

4.2.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan

4.2.4 *Hazard Analysis & Critical Control Point* (HACCP)

4.2.5 *Standard purchase specification*

4.2.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan ditempat kerja dan atau diluar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
   1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
   1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan
   2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan
   2.3 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan
   2.4 I.55HDR00.040.2 Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
   2.5 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.6 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan bahan makananan
      3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan
      3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah
      3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
      3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan
      3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
      3.1.7 Wadah dan kemasan
      3.1.8 Sarana penyimpanan
      3.1.9 *Labeling*/penandaan
         a. Pencatatan tanggal produksi
         b. Pencatatan tanggal kadaluarsa
         c. Jenis produksi
         d. Jumlah produksi
         e. Nama pembuat
         f. Nama pengemas
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak
      3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
      3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan memilih bahan
   5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
   5.3 Diperhatikan temperatur penyimpanan sesuai prosedur
   5.4 Dipastikan alur kerja yang benar
   5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan
   5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen

5.7 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama dessert ala Malaysia–*nonya*

5.8 Pengetahuan jenis-jenis dessert ala Malaysia–*nonya* untuk berbagai acara seperti banquette, buffet, perkawinan, ulang tahun, hari raya, ritual

5.9 Kemampuan menerapkan standar seperti : SOP, HACCP, standar resep, standar pembelian bahan (SPS), standar keselamatan, kebersihan dan kesehatan makanan)

5.10 Konsistensi menjaga mutu masakan dessert ala Malaysia-*nonya*

KODE UNIT : **I.55HDR00.141.2**

JUDUL UNIT : **Merancang, Merencanakan dan Menulis Menu Masakan Malaysia-*Nonya***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang, merencanakan dan menulis menu masakan Malaysia-*nonya*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakteristik utama dari menu Malaysia-*nonya*	1.1 Karakterisitik utama dari menu Malaysia-*nonya* diidentifikasi sesuai dengan standar resep. 1.2 Karakteristik utama dari menu Malaysia-*nonya* diidentifikasi berdasarkan waktu tertentu.
2. Merancang menu	2.1 Struktur dan rangkaian menu Malaysia-*nonya* direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan usaha, dan keinginan pelanggan. 2.2 Menu direncanakan, dirancang dan dicetak secara jelas dan menarik untuk mengikuti kebiasaan dan aturan tradisional sesuai dengan tema, kesempatan dan dekorasi usaha. 2.3 Menu direncanakan dan dirancang untuk memberikan ragam kesegaran, aroma, warna, tekstur dan rasa yang seimbang sesuai dengan praktek perusahaan. Menu direncanakan dalam kendala perlengkapan dapur, dan tingkat keterampilan staff sesuai dengan usaha. 2.5 Hasil analisa penjualan dimasukan ke dalam perencanaan menu. 2.6 Jumlah hidangan yang ditawarkan berdasarkan kapasitas dapur dan keinginan pelanggan.

3. Menentukan biaya menu	3.1 Penggunaan produk dan mutu dioptimalkan melalui pembentukan kembali, kontrol porsi dan uji hasil. 3.2 Hidangan dan penentuan harga dalam hambatan yang ada dan sesuai dengan pengaruh musim. 3.3 Harga makanan dikontrol dengan prosedur yang dilaksanakan untuk menentukan persentase dan pengurangan pemborosan. 3.4 Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan diberikan pada penjadwalan, daftar, pemberian penghargaan dan nilai.
4. Mengontrol produksi berdasarkan menu	4.1 Kontrol persediaan diterapkan dalam hal menjaga mutu dan kualitas barang. 4.2 Kontrol menu diterapkan dalam hal kontrol inventori persediaan yang dikomputerisasikan.
5. Menjaga keamanan	5.1 Keamanan bahan makanan dijaga dalam persiapan produksi makanan. 5.2 Keamanan bahan makanan dijaga selama proses produksi perubahan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berhubungan dengan perancangan, perencanaan dan penulisan menu Malaysia-*nonya*.

   1.2 Karakteristik Menu Utama Masakan Malaysia-nonya sesuai dengan resep, termasuk tetapi tidak terbatas pada

   1.2.1 Komoditi memasak berkualitas.
   1.2.2 Metode memasak yang tepat.
   1.2.3 Keserasian rasa/aroma.
   1.2.4 Keseimbangan gizi.
   1.2.5 Tekstur.
   1.2.6 Warna.
   1.2.7 Penyajian.

   1.3 Karakteristik Menu utama masakan Malaysia-nonya disesuaikan dengan waktu tertentu, tetapi tidak terbatas pada

   1.3.1 Pengaruh musim.
   1.3.2 Perayaan (Natal dan tahun baru).
   1.3.3 Hari Raya (Idul Adha-Idul Fitri).

   1.4 Kontrol persediaan meliputi tetapi tidak terbatas pada

   1.4.1 Pesanan dalam jumlah ekonomis.

1.4.2 Prosedur penerimaan barang.
1.4.3 Prosedur penyimpanan barang.
1.4.4 Temperatur penyimpanan barang.

1.5 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

1.6 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.

1.6.1 Murid magang.
1.6.2 Pembantu dapur.
1.6.3 Asisten juru masak.
1.6.4 Juru masak.
1.6.5 Penyelia kepala juru masak.

2 Peralatan dan perlengkapan

2.3 Peralatan

2.3.1 Peralatan besar *heavy duty equipment* dan dan peralatan kecil *(small equipment/ kitchen utensil)*
2.3.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional *(operational)*

2.4 Perlengkapan

2.4.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan/produk yang sesuai dengan Standard Operational Prosedur (SOP)
2.4.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan
2.4.3 Meja kerja dapur
2.4.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/ refrigerator*)
2.4.5 Kompor

3 Peraturan yang diperlukan

3.3 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.4 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.5 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4 Norma dan standar

4.3 Norma

4.3.1 Kode etik memasak

4.3.2 *Personal hygiene*

4.4 Standar

4.4.1 Standar resep

4.4.2 *Standard Operational Procedure* (SOP)

4.4.3 *Hygiene* dan sanitasi penjamah makanan

4.4.4 *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)

4.4.5 *Standard purchase specification*

4.4.6 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara, demonstrasi, dan simulasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, peserta atau asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup (profil) kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.037.2 : Mengorganisir dan menyiapkan makanan

2.2 I.55HDR00.038.2 : Menyajikan makanan

2.3 I.55HDR00.039.2 : Menerima dan menyimpan persediaan

2.4 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur

2.5 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak

2.6 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan bahan makanan

3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan

3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah

3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar

3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan

3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan

3.1.7 Wadah dan kemasan

3.1.8 Sarana penyimpanan

3.1.9 *Labeling*/penandaan :

a. Pencatatan tanggal produksi

b. Pencatatan tanggal kadaluarsa

c. Jenis produksi

d. Jumlah produksi

e. Nama pembuat

f. Nama pengemas

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan peralatan dan tehnik memasak

3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat

3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan memilih bahan

5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma

5.3 Temperatur penyimpanan diperhatikan sesuai prosedur

5.4 Dipastikan alur kerja yang benar

5.5 Pengetahuan dasar pengolahan makanan

5.6 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen

5.7 Kemampuan merencanakan, menyusun dan menulis menu masakan Malaysia-*nonya*

5.8 Pengetahuan untuk mempertimbangkan hal-hal yang berkaitan dengan perencanaan menu masakan Malaysia-*nonya*

5.9 Kemampuan menghitung harga pokok masakan Malaysia-*nonya*

5.10 Kemampuan menetapkan harga jual dari makanan yang akan dijual di menu masakan Malaysia–*nonya*

5.11 Kemampuan menganalisa/mengontrol produksi berdasarkan menu (menu analisis)

5.12 Kemampuan membuat *market price list* dan resep standar (*standard recipe*) dari menu yang ditetapkan untuk masakan Malaysia-*nonya*

KODE UNIT : **I.55HDR00.142.2**

JUDUL UNIT : **Merancang dan Mengoperasikan Dapur Restoran Masakan Malaysia-*Nonya***

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang dan mengoperasikan dapur restoran masakan Malaysia-*nonya*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan dapur restoran	1.1 Dapur restoran Malaysia-*Nonya* direncanakan sesuai dengan fasilitas, perlengkapan, ruang yang tersedia dan sesuai dengan peraturan keagamaan. 1.2 Jenis item menu direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan usaha. 1.3 Rencana layanan dirancang dan disiapkan serta perlengkapan diidentifikasi secara benar sesuai aturan layanan. 1.4 Jadwal alur kerja disiapkan dengan pertimbangan pada staf, perlengkapan
2. Menyiapkan dan mengoperasikan dapur restoran	2.1 Ragam ramuan dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan standar usaha. 2.2 Saus disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Tempat kerja, *steamers*, *oven* dan perlengkapan disiapkan sesuai dengan prosedur usaha, peraturan dan persyaratan kesehatan. 2.4 Item menu dimasak, didinginkan, disimpan dan dikemas sesuai dengan prosedur yang sudah ada dan peraturan persyaratan kesehatan. 2.5 Produk ditentukan porsinya secara tepat sesuai dengan spesifikasi usaha.
3. Menentukan prosedur jenis menu	3.1 Resep standar untuk item menu diikuti secara tepat sesuai dengan praktek dan spesifikasi usaha. 3.2 *Steamer* untuk pengukusan ikan ditangani dengan benar sesuai dengan peraturan keselamatan. 3.3 Produk yang telah dimasak seperti kari dan sambal dikemas dan disimpan

	pada suhu tertentu sesuai aturan keamanan makanan. 3.4 Peraturan persyaratan dasar kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
4. Menyajikan jenis menu	4.1 Ukuran, warna dan bentuk barang tembikar dipilih dan ditentukan porsinya serta sesuai dengan peraturan usaha. 4.2 Produk disajikan secara benar dan menarik untuk memenuhi keinginan pelanggan. 4.3 Pengiring dan ukuran porsi sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi usaha ditetapkan sesuai
5. Menentukan biaya jenis menu	5.1 Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha. 5.2 Hasil, kerugian dan proporsi dipertimbangkan dalam menentukan biaya item menu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.2.1 Murid magang.
      1.2.2 Pembantu dapur.
      1.2.3 Asisten juru masak.
      1.2.4 Juru masak.
      1.2.5 Penyelia kepala juru masak.
   1.3 Operasional dapur restoran Malaysia-n*Nonya* mengacu pada komoditi berikut ini: daging (unggas, sapi, domba), sayur-sayuran (segar, kering dan diawetkan), *seafood*, rempah-rempah (segar dan kering), komoditi dan ramuan (segar, kering dan diawetkan), saus dan makanan pelengkap, pelengkap (sambal) dan kari (bumbu).

1.4 Unit ini berlaku mengidentifikasi pengetahuan keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan juru masak masakan Malaysia-*nonya* dalam merancang dan mengoperasikan dapur restoran masakan Malaysia-*nonya*.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Meja tulis dan kursi

2.1.2 Meja kerja dapur

2.1.3 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/ refrigerator*)

2.1.4 Kompor

2.1.5 Alat memasak : panci, wajan, wadah, talenan, pisau, sendok saringan, kukusan, nampan, sutil

2.1.6 Timbangan

2.1.7 Alat ukur cairan

2.1.8 Termometer

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Resep standar masakan Malaysia-*nonya*

2.2.2 Kartu menu

2.2.3 Celemek

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memasak

4.1.2 Kebersihan perorangan/*personal hygiene*

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep masakan Malaysia-*nonya*

4.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan demonstrasi.

1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.4 Dalam pelaksanaannya, asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek dan tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.2 I.55HDR00.141.2 : Merancang, merencanakan dan menulis menu Malaysia-*nonya*

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami menu Malaysia-*nonya* secara keseluruhan baik bahan, bumbu, rempah maupun alat yang digunakan

3.1.2 Memahami teknik memasak Malaysia-nonya

3.1.3 Memahami budaya Malaysia

3.2 Keterampilan

3.2.1 Kemampuan menggunakan peralatan, penyimpan dan pengolah data

3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat

3.2.3 Memiliki kemampuan merencanakan dan mengorganisasi secara efektif tahapan-tahapan dari persiapan dan produksi makanan Malaysia-*nonya*

3.2.4 Kemampuan mengorganisir orang

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Teliti

4.3 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan memilih rempah yang sesuai dengan menu

5.2 Ketepatan mengolah masakan Malaysia-*nonya*

5.3 Ketepatan menyimpan makanan sesuai standar keselamatan makanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.143.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan Karir Dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Jepang**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan karir dalam pengolahan dan penghidangan masakan Jepang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peranan juru masak masakan Jepang	1.1 Pengetahuan, keterampilan, sikap, praktek budaya dan agama tertentu diidentifikasi secara benar sesuai aturan budaya dan perusahaan. 1.2 Keterampilan profesional seperti teknik pemotongan, pemasakan serta pemahaman budaya yang dibutuhkan untuk masakan Jepang diidentifikasi dan didenifisikan secara rinci. 1.3 Kebiasaan kerja yang rapi, sehat dan aman dipraktekkan sesuai dengan peraturan perusahaan.
2. Mengembangkan rencana jenjang karir	2.1 Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan oleh praktek juru masak masakan jepang diidentifikasi secara jelas sesuai dengan peraturan budaya dan perusahaan. 2.2 Tingkat kompetensi yang ada di identifikasi dan dibandingkan dengan tingkat kompetensi yang dibutuhkan oleh industri tersebut. 2.3 Kebutuhan pelatihan diidentifikasi dan jenjang karir dan pengembangan dipertimbangkan sesuai jabatan.
3. Mengidentifikasi komoditi dan perlengkapan masakan Jepang	3.1 Jenis tumbuhan dan komoditi segar dan kering diidentifikasi sesuai kebutuhan. 3.2 Jenis perlengkapan memasak diidentifikasi sesuai kegunaannya dan kebutuhan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan hotel, rumah makan, restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan.
      1.2.1 Murid magang.
      1.2.2 Pembantu dapur.
      1.2.3 Asisten juru masak.
      1.2.4 Juru masak.
      1.2.5 Penyelia kepala juru masak.
   1.3 Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi peranan juru masak masakan Jepang, mengembangkan perencanaan jenjang karir juru masak, mengidentifikasi komoditi dan pengolahan masakan Jepang, serta jenis perlengkapan masakan Jepang.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Meja tulis dan kursi
      2.1.2 Komputer
      2.1.3 Meja kerja dapur
      2.1.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller/ refrigerator*)
      2.1.5 Alat memasak; panci, wajan, sutil, wadah,pisau, talenan,
      2.1.6 Alat saji masakan Jepang
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku tentang bahan dan rempah masakan Jepang
      2.2.2 Buku tentang penyajian masakan Jepang
      2.2.3 Buku tentang adat istiadat Jepang
      2.2.4 Alat tulis kantor
      2.2.5 *Job description* (uraian tugas)
      2.2.6 Buku tentang bahan dan rempah masakan Jepang
      2.2.7 Buku tentang penyajian masakan Jepang
      2.2.8 Buku tentang adat istiadat Jepang
      2.2.9 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
      4.1.3 Hygiene dan sanitasi
      4.1.4 Adat budaya masyarakat
   4.2 Standar
      4.2.1 Uraian tugas/*job description*
      4.2.2 Standar operasional kerja
      4.2.3 *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.4 Spesifikasi pembelian standar
      4.2.5 Standar prosedur keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini melalui pengamatan, uji tertulis, wawancara dan demonstrasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.4 Dalam pelaksanaannya, asesi harus dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan pada Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.5 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dipersyaratkan.

1.6 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil kerja.

1.7 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek dan tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan

2.2 I.55HDR00.148.2 : Merancang, merencanakan dan menulis menu masakan Jepang

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan bahan makanan

3.1.2 Pengetahuan bumbu

3.1.3 Pengetahuan karakteristik makanan

3.1.4 Tehnik memasak masakan Jepang

3.1.5 Pengetahuan alat memasak masakan Jepang

3.1.6 Pengetahuan penyajian masakan Jepang

3.1.7 Pengetahuan sosial budaya Jepang

3.1.8 Jenjang kepangkatan di dapur masakan Jepang

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengidentifikasi peranan juru masak masakan Jepang

3.2.2 Menyiapkan juru masak masakan Jepang profesional

3.2.3 Menyusun rencana jenjang karir juru masak masakan Jepang

3.2.4 Mengembangkan karir juru masak masakan Jepang

3.2.5 Mengidentifikasi komoditi rempah dan pengolahan masakan Jepang

3.2.6 Membimbing karir juru masak dalam pengolahan masakan Jepang

3.2.7 Menyiapkan posisi juru masak masakan Jepang, antara lain : siswa magang, pembantu dapur, asisten juru masak, juru masak, penyelia juru masak

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
   4.2 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku
   4.3 Tanggung jawab atas hasil kerja
   4.4 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan menjalankan aturan-aturan kerja yang rapi, sehat dan aman
   5.2 Ketepatan mengaplikasi teknik memotong dan memasak
   5.3 Ketepatan menggunakan perlengkapan memasak yang sesuai

KODE UNIT : **I.55HDR00.144.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup Masakan Jepang**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat kaldu dan sup masakan Jepang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kaldu	1.1 Jenis komoditi, termasuk rumput laut (*bonito, kombu*) yang digunakan untuk membuat kaldu diidentifikasi dalam nama-nama bahasa asli dan istilah dalam Bahasa Inggris. 1.2 Ragam sayur-sayuran segar dan kering yang diperoleh dari biji-bijian, akar dan daun tanaman dipilih, untuk ditambahkan pada sup sesuai dengan spesifikasi resep.
2. Menggunakan penghias hidangan	2.18 Kombinasi ramuan seperti tahu, jamur (*shiitake*), pasta-taocho (*miso*) dipilih dan sesuai dengan praktek perusahaan. 2.19 Pemilihan penghias hidangan disiapkan dan digunakan dalam jumlah yang tepat untuk berbagai ragam sup dan sesuai dengan spesifikasi resep standar. 2.20 Penerapan pasta-taocho (*miso*) digunakan sesuai dengan spesifikasi.
3. Memasak dan membuat sup	3.13 Prosedur memasak yang benar digunakan dalam mempersiapkan ramuan utama antara lain : ayam, sapi, domba, *seafood* dan sayuran sesuai dengan praktek perusahaan. 3.14 Ramuan sekunder yang cocok digunakan sesuai dengan jenis menu dan spesifikasi resep. 3.15 Temperatur dan waktu yang tepat diikuti bila memasak sup untuk menjaga mutu.
4. Menyajikan makanan yang sudah dimasak	4.2 Ukuran, bentuk dan warna peralatan makanan dari tembikar dipilih dan diperiksa sebelum

	4.3 Makanan disajikan dengan rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik pelanggan yang maksimum. 4.4 Penghias hidangan (sayur-sayuran antara lain : *kuzu, kinome*) dan pelengkap makanan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan musim untuk menciptakan penyajian yang menarik.
5. Menerapkan praktek kerja yang aman	5.1 Tugas harian dilakukan sesuai dengan peraturan kesehatan, keselamatan kerja. 5.2 Resiko kesehatan dan keselamatan yang berkaitan dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan untuk memenuhi peraturan perundang-undangan *Occupational Health and Safety* (OHS). 5.3 Tempat kerja yang rapi dan bersih sesuai dengan peraturan kesehatan. 5.4 Seluruh tugas dilakukan secara benar

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian kaldu dan sup (antara lain : *dashi, shirumono, suimono*).
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini.
      1.2.1 Hotel.
      1.2.2 Restoran.
      1.2.3 *Take away.*
      1.2.4 *Foodhall.*
      1.2.5 Operasional jasa boga komersial.
      1.2.6 Fasilitas pesta.
   1.3 *Shirumono* dan *suimono* mengacu pada komoditi berikut ini.
      1.3.1 Daging sapi, babi dan ayam.
      1.3.2 *Seafood.*
      1.3.3 Sayur-sayuran.
      1.3.4 *Miso* (merah, putih dan bening).
      1.3.5 Kaldu (*dashi*).
      1.3.6 Sake/mirin.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.5 Peralatan besar *heavy/fixed equipment* dan peralatan *kecil/small equipment or Japanese*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.3 *Standard recipe for Japanese cruisine or menu*

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik juru masak makanan Jepang
      4.1.2 *Personel hyhiene and sanitation*
   4.2 Standar
      4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP)
      4.2.2 *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.3 *Standard Purchase Specification* (SPS)
      4.2.4 Standar khusus untuk dapur masakan Jepang

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.
   1.2 Pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja untuk masakan Jepang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1	I.55HDR00.040.2 :	Membersihkan lokasi/ area dan peralatandapur
2.2	I.55HDR00.041.2 :	Menggunakan metode dasar memasak
2.3	I.55HDR00.053.2 :	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
2.4	I.55HDR00.151.2 :	Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.3 Pengetahuan

3.1.14 Jenis menu (definisi, ejaan)

3.1.15 Istilah masak-memasak

3.1.16 Teknik dan prosedur memasak

3.1.17 Peralatan dan perawatan

3.1.18 Temperatur yang benar dan waktu yang tepat

3.1.19 Misi, variasi dan penggunaannya

3.1.20 Kontrol porsi

3.1.21 Penghias hidangan dan pengaturan makanan Jepang

3.1.22 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan

3.4 Keterampilan

3.2.9 Perencanaan dan pengaturan

3.2.10 Bekerja dalam tim

3.2.11 Mengikuti spesifikasi resep standar

3.2.12 Identifikasi, penanganan dan penyimpanan komoditi

3.2.13 Pengenalan mutu dan ragam ramuan serta penggunaan

3.2.14 Penggunaan pisau Jepang dalam teknik pemotongan yang tepat

3.2.15 Penerapan tahapan memasak yang benar

3.2.16 Penilaian konsistensi sup

3.2.17 Pemastian struktur cita rasa yang benar

3.2.18 Pemastian tekstur keseimbangan yang benar

3.2.19 Penggunaan perlengkapan makan yang tepat untuk waktu tertentu

3.2.20 Pemastian daya tarik warna dan penyajian

3.2.21 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.6 Cepat dan tanggap

4.7 Teliti dan cermat

4.8 Tanggung jawab atas tugas/pekerjaan

4.9 Disiplin dan taat pada aturan yang berlaku

4.10 Komunikatif, persuasif, akomodatif terhadap adat dan budaya kerja di perusahaan

5. Aspek kritis

5.10 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama masakan Jepang

5.11 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik dan jenis-jenis kaldu dan sup masakan Jepang

5.12 Pengetahuan bahan-bahan utama untuk membuat kaldu dan sup masakan Jepang

5.13 Pengetahuan istilah-istilah memasak dan istilah yang dipakai untuk jenis-jenis kaldu dan sup masakan Jepang

5.14 Konsistensi menjaga kendali mutu masakan Jepang sesuai standar yang berlaku

KODE UNIT : **I.55HDR00.145.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Ikan Mentah**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan ikan mentah.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan ikan untuk *sashimi*	1.1 Ikan segar dipilih dan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan pelanggan dan sesuai dengan spesifikasi resep daerah. 1.2 Standar kesehatan dijaga dengan ketat dan benar bila menangani dan menyiapkan ikan mentah. 1.3 Prosedur penyiapan dipraktekkan secara benar sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan. 1.4 Ikan hidup dan kerang dirawat dan dimatikan sesuai dengan peraturan. 1.5 Ikan dan kerang dibersihkan, dikuliti (sebagaimana yang dibutuhkan) secara benar dan efisien sesuai dengan standar industri. 1.6 Pisau yang digunakan untuk mempersiapkan ikan (*sashimi*) dijaga dan dirawat sesuai dengan standar industri.
2. Menyiapkan makanan pelengkap	2.1 Pemilihan makanan pelengkap segar antara lain *daikon, wasabi*, akar jahe dan saus disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Sayuran disiapkan dan diatur secara menarik sesuai dengan gaya tradisional dan daerah dan spesifikasinya. 2.3 Ramuan disiapkan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan. 2.4 Cita rasa dan campuran saus disiapkan, diatur dan disimpan di bawah temperatur dan kondisi yang tepat sesuai dengan spesifikasi kesehatan dan keselamatan. 2.5 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk

	2.6 Resep standar diikuti sesuai dengan praktek usaha. 2.7 *Sashimi* disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan antara lain campuran *sashimi (moriawase, magoro no bara, ikanarutomaki, usuzukuri*) dan langkah-langkah yang tepat diterapkan untuk mendapatkan kesegaran dan mutu.
3. Menyimpan *sashimi*	3.1 *Sashimi* disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga mutu makan. 3.2 Ikan dan kerang disimpan secara benar untuk memastikan mutu, kebersihan dan gizi. 3.3 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas. 3.4 Penghias hidangan dan pengaturan makanan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
4. Menyajikan *sashimi*	4.1 Ukuran, bentuk dan warna peralatan makanan dari tembikar diperiksa untuk memastikan penyajian yang menarik. 4.2 Makanan pelengkap (*kaminari, momijioroshi, tosajoyu*) diatur dan disajikan secara rapi diatas piring ceper untuk mencapai daya tarik pelanggan maksimum. 4.3 Penghias hidangan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   - 1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian ikan mentah (*sashimi*).
   - 1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini.
     - 1.2.1 Hotel.
     - 1.2.2 Restoran.
     - 1.2.3 *Take away.*
     - 1.2.4 *Foodhall.*
     - 1.2.5 Operasional jasa boga komersial.
     - 1.2.6 Fasilitas pesta.

1.3 *Sashimi* mengacu pada komoditi berikut ini.

1.3.1 Ikan segar dengan mata jernih, insang merah dan lain lain.

1.3.2 Sayuran (*daikon*).

1.3.3 Makanan pelengkap (*wasabi*, bit, jahe).

1.3.4 Penghias hidangan, *kinome* atau *kuzu* segar.

1.3.5 Saus (*tosushoyu*).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar/*heavy and fixed equipments* dan peralatan kecil/*small equipments or Japanese kitchen utensils*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Standard recipe for Japanese cruisine or menu*

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik juru masak makanan Jepang

4.1.2 *Personel hygiene and sanitation*

4.2 Standar

4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP)

4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)

4.2.3 *Standard Purchase Specification* (SPS)

4.2.4 Standar khusus untuk dapur masakan Jepang

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.
   1.2 Pengetahuan keterampilan dan sikap kerja untuk membuat masakan ikan mentah (*sashimi*).

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur
   2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip-prinsip pemilihan ikan berkualitas
      3.1.2 Prinsip-prinsip persiapan ikan
      3.1.3 Istilah masak-memasak
      3.1.4 Identifikasi makanan pelengkap
      3.1.5 Teknik persiapan
      3.1.6 Elemen keindahan pengaturan *sashimi*
      3.1.7 Saus
      3.1.8 Kontrol porsi
      3.1.9 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
      3.2.2 Bekerja dalam tim
      3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar
      3.2.4 Penggunaan pemotongan ikan yang tepat
      3.2.5 Penggunaan pisau *shasimi* Jepang
      3.2.6 Penggunaan peralatan dan perlengkapan untuk membuat *momijioroshi, kaminari*
      3.2.7 Penilaian konsistensi saus

3.2.8 Penilaian cita rasa, tekstur dan warna

3.2.9 Penyajian *sashimi* dengan perhatian utama

3.2.10 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Cepat dan tanggap
   - 4.2 Teliti dan cerma
   - 4.3 Tanggung jawab atas tugas/pekerjaan
   - 4.4 Disiplin dan taat pada aturan yang berlaku
   - 4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif terhadap adat dan budaya kerja di perusahaan

5. Aspek kritis
   - 5.1 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama masakan Jepang
   - 5.2 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik dan standar yang tinggi untuk masakan mentah (*sashimi*)
   - 5.3 Pengetahuan bahan dan peralatan khusus membuat masakan ikan mentah (*sashimi*)
   - 5.4 Pengetahuan istilah memasak dan istilah untuk membuat masakan ikan mentah (*sashimi*)
   - 5.5 Konsistensi menjaga kendali mutu dari *sashimi* sesuai standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.146.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan yang Direbus, Dipanggang, Digoreng dan Dikukus**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan yang direbus, dipanggang, digoreng dan dikukus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan jenis makanan *nimono*, *yakimono*, *mushimono* *agemono*	1.1 Jenis daging dan sayuran dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan resep. 1.2 Kaldu *dashi* disiapkan dengan menggunakan ramuan yang sesuai dengan spesifikasi resep. 1.3 Makanan pelengkap seperti *mirin, sake* atau *miso* disiapkan sesuai dengan pedoman resep. 1.4 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas. 1.5 Resep standar diikuti secara akurat untuk jenis makanan *nimono*, *yakimono*, *agemono* dan *mushimono* dan sesuai
2. Membuat jenis menu	2.1 *Yakimono* disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan dan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu. 2.2 Langkah yang tepat diterapkan untuk memastikan bumbu untuk jenis *yakimono* memperoleh keseimbangan rasa dan mutu keharuman yang tepat. 2.3 Saus berkualitas baik digunakan dalam saus untuk mencapai hasil yang diinginkan sebagaimana yang ditentukan oleh spesifikasi resep.
3. Menyajikan jenis makanan	3.1 Peralatan makan Jepang, ukuran, bentuk dan warna dipilih dan diperiksa sesuai dengan jenis makanan dan peraturan usaha. 3.2 Sup dihidangkan dalam porsi yang tepat untuk memenuhi keinginan pelanggan.

	3.3 Penghias hidangan dan makanan pelengkap sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian hidangan yang direbus, dipanggang, digoreng dan dikukus (*nimono, yakimono, agemono, mushimono*).
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini.
      1.2.1 Hotel.
      1.2.2 Restoran.
      1.2.3 *Take away.*
      1.2.4 *Foodhall.*
      1.2.5 Operasional jasa boga komersial.
      1.2.6 Fasilitas pesta.
   1.3 Unit ini mengacu pada komoditi berikut ini.
      1.3.1 Daging (ayam, babi, sapi).
      1.3.2 *Seafood* (ikan, udang, cumi).
      1.3.3 Sayuran (segar, berdaun, kacang dan akar).
      1.3.4 Makanan pelengkap (segar, kering dan dihidangkan).
      1.3.5 Penghias hidangan, *kinome* atau *kuzu* segar.
      1.3.6 Saus *(tosushoyu).*
      1.3.7 Rumput laut*(kombu).*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar/*heavy and fixed equipments* dan peralatan kecil/*small equipments or Japanese kitchen utensils*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Standard recipe for* Japanese *cruisine or standar recipe prepare sashimi (raw fish meal)*
3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 023/MEN.KES/SK/I/ 1987

tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   - 4.1 Norma
     - 4.1.1 Kode etik juru masak makanan Jepang
     - 4.1.2 *Personel hygiene and sanitation*
   - 4.2 Standar
     - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP)
     - 4.2.2 *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)
     - 4.2.3 *Standard Purchase Specification* (SPS)
     - 4.2.4 Standar khusus untuk dapur masakan Jepang

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   - 1.1 Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.
   - 1.2 Pengetahuan keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan untuk menyiapkan sashimi.

2. Persyaratan kompetensi
   - 2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur
   - 2.2 I.55HDR00.041.2 : Menggunakan metode dasar memasak
   - 2.3 I.55HDR00.053.2 : Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
   - 2.4 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan (*nimono*, *yakimono*, *agemono*, *mushimono*)

3.1.2 Istilah masak-memasak (definisi, ejaan)

3.1.3 Spesifikasi resep standar

3.1.4 Komoditi

3.1.5 Saus dan kegunaannya

3.1.6 Merendam (mutu dan variasi)

3.1.7 Teknik dan prosedur memasak multi

3.1.8 Kontrol temperatur dan waktu yang tepat

3.1.9 Keseimbangan cita rasa

3.1.10 Perlengkapan dan perawatan

3.1.11 Peralatan layanan (peralatan makan)

3.1.12 Kontrol porsi

3.1.13 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Perencanaan dan pengaturan

3.2.2 Bekerja dalam tim

3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar

3.2.4 Pengenalan mutu dan ragam ramuan

3.2.5 Penggunaan pisau Jepang

3.2.6 Penggunaan teknik pemotongan yang tepat

3.2.7 Penggunaan peralatan yang benar dan teknik memasak

3.2.8 Penggunaan perlengkapan Jepang yang benar

3.2.9 Keseimbangan struktur cita rasa

3.2.10 Pemastian struktur tekstur (antara lain *sake*, *miso*, *dashi*, cuka dan saus kacang)

3.2.11 Keseimbangan tekstur

3.2.12 Penerapan warna dan keserasian dalam penyajian piring

3.2.13 Identifikasi, penanganan dan penyimpanan komoditi segar

3.2.14 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tanggap

4.2 Teliti dan cermat

4.3 Tanggung jawab atas tugas/pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada aturan yang berlaku

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif terhadap adat dan budaya kerja di perusahaan

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama masakan Jepang

5.2 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama hidangan masakan Jepang yang direbus, dipanggang, digoreng dan dikukus

5.3 Pengetahuan bahan utama untuk membuat makanan Jepang yang direbus, yang dipanggang, digoreng dan dikukus

5.4 Pengetahuan istilah memasak masakan Jepang dan istilah-istilah membuat masakan Jepang yang direbus, dipanggang, digoreng dan dikukus

5.5 Konsistensi menjaga kendali mutu masakan Jepang sesuai standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.147.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi Masakan Jepang**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan nasi masakan Jepang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan nasi *(gohan)*	1.1 Nasi (biji pendek putih) yang dipilih, diukur dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 1.2 Kaldu *dashi* disiapkan sesuai dengan jenis spesifikasi resep *gohan*. 1.3 Ramuan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar usaha. 1.4 Perlengkapan yang digunakan dalam membaut *sushi* dan untuk memasak nasi dirakit sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan.
2. Menyiapkan dan membuat *sushi*	2.1 Rumput laut (*nori*) yang tepat dan alas sushi dipilih, dicuci dan disiapkan sesuai dengan variasi musim antara lain *maki sushi*, *nagiri sushi* dan *charashi sushi*. 2.2 Peraturan kesehatan dan peraturan kesehatan dan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
3. Menyajikan *sushi*	3.1 *Sushi* disajikan secara benar dengan saus dan makanan pelengkap dan peralatan makan, bentuk, ukuran dan warna sesuai peraturan usaha. 3.2 Penghias hidangan, makanan pelengkap sesuai dengan gaya dan kebiasaan tradisional, waktu tertentu, spesifikasi layanan dan peraturan menu.
4. Menyimpan *sushi*	4.1 *Sushi* disimpan dibawah kondisi dan temperatur yang tepat agar dapat menjaga mutu makan. 4.2 Penyimpanan dan pengemasan mematuhi peraturan kesehatan dan praktek gizi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian hidangan nasi *(gohanmono* dan *sushi).*
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini.
      1.2.1 Hotel.
      1.2.2 Restoran.
      1.2.3 *Take away.*
      1.2.4 *Foodhall.*
      1.2.5 Operasional jasa boga komersial.
      1.2.6 Fasilitas pesta.
   1.3 *Gohanmono dan sushi mengacu* pada ramuan berikut ini.
      1.3.1 Nasi (biji pendek).
      1.3.2 Kaldu (*dashi*).
      1.3.3 Daging (babi, ayam, sapi).
      1.3.4 *Seafood* (udang, ikan).
      1.3.5 Sayuran (segar, berdaun dan berakar).
      1.3.6 Rumput laut (*nori*).
      1.3.7 Saus.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar/*heavy and fixed equipments* dan peralatan kecil/*small equipments or Japanese kitchen utensils for cooking any kind of Japanese rice*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Standard recipe for Japanese rruisine or standard recipe for cooking rice*

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan No 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan No 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik juru masak makanan Jepang
      4.1.2 *Personel hygiene and sanitation*
   4.2 Standar
      4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP)
      4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)
      4.2.3 *Standard Purchase Specification* (SPS)
      4.2.4 Standar khusus untuk dapur masakan Jepang

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.
   1.2 Pengetahuan keterampilan dan sikap kerja masakan Jepang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1	I.55HDR00.040.2 :	Membersihkan lokasi/area dan peralatan dapur
2.2	I.55HDR00.041.2 :	Menggunakan metode dasar memasak
2.3	I.55HDR00.053.2 :	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan
2.4	I.55HDR00.151.2 :	Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Aplikasi menu
      3.1.2 Mutu dan ragam *sushi*
      3.1.3 Prinsip-prinsip pemasakan nasi *sushi*
      3.1.4 Teknik dan prosedur memasak yang benar
      3.1.5 Perlengkapan dan peralatan yang tepat

3.1.6 Kontrol temperature dan waktu yang tepat

3.1.7 Saus dan makanan pelengkap

3.1.8 Penyimpanan dan pemanasan kembali

3.1.9 Peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Perencanaan dan pengaturan

3.2.2 Bekerja dalam tim

3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar

3.2.4 Penilaian tekstur nasi yang tepat untuk hidangan *gohan*

3.2.5 Penggunaan prosedur dalam pembuatan *sushi*

3.2.6 Pemastian tekstur nasi yang tepat untuk hidangan *sushi*

3.2.7 Penilaian struktur cita rasa antara lain asam, gula dan anggur

3.2.8 Penggunaan pemotongan yang tepat

3.2.9 Pengenalan ragam dan mutu *sushi*

3.2.10 Penanganan, pengemasan dan penyimpanan *sushi*

3.2.11 Pemastian daya tarik warna dan pengaturan makanan

3.2.12 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cepat dan tanggap

4.2 Teliti dan cermat

4.3 Tanggung jawab atas tugas/pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada aturan yang berlaku

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif terhadap adat dan budaya kerja di perusahaan

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik utama masakan Jepang

5.2 Kemampuan mengidentifikasi karakteristik khusus untuk masakan nasi masakan Jepang

5.3 Pengetahuan tentang jenis-jenis beras untuk hidangan nasi masakan Jepang

5.4 Pengetahuan istilah-istilah memasak masakan Jepang dan istilah memasak nasi masakan Jepang

5.5 Konsistensi menjaga kendali mutu masakan nasi sesuai standar resep yang berlaku

KODE UNIT : **I.55HDR00.148.2**

JUDUL UNIT : **Merancang, Merencanakan dan Menulis Menu Masakan Jepang**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang, merencanakan dan menulis menu masakan Jepang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi menu Jepang	1.1 Karakteristik utama menu Jepang diidentifikasi sesuai dengan praktek perusahaan. 1.2 Identifikasi metode tata cara memasak menu makanan Jepang
2. Merancang menu Jepang	2.1 Struktur dan rangkaian menu Jepang direncanakan dan dirancang sesuai dengan jangka kerja waktu tertentu. 2.2 Menu Jepang direncanakan, dirancang dan dicetak secara jelas dan menarik sesuai dengan kebiasaan dan aturan tradisional, tema, waktu tertentu dan dekor usaha. 2.3 Menu direncanakan dan dirancang untuk memberikan ragam seimbang kesegaran, cita rasa, warna, tekstur dan kelezatan sesuai dengan praktek perusahaan. 2.4 Menu direncanakan dalam kendala perlengkapan dapur, peralatan dan
3. Menentukan biaya menu	3.1 Hasil analisa penjualan digabungkan ke dalam perencanaan menu. 3.2 Jumlah hidangan yang ditawarkan berdasarkan pada kapasitas dapur dan keinginan pelanggan. 3.3 Ejaan, makna dan keterangan dicetak secara benar sesuai dengan instruksi. 3.4 Nama-nama dan keterangan hidangan menggunakan istilah yang tepat, cocok untuk pasar, gaya menu, waktu tertentu, festival tradisional dan praktek budaya. 3.5 Rangkaian pengaturan layanan

	3.6 Biaya ramuan/bahan, *overhead* dan tenaga kerja dihitung secara akurat. 3.7 Hasil, kerugian dan porsi dipertimbangkan bila menghitung biaya hidangan. 3.8 Hidangan ditentukan harganya dalam kendala yang ada dan harga penjualan yang pantas ditentukan sesuai dengan pengaruh musim. 3.9 Biaya makanan dikontrol oleh prosedur untuk menentukan persentase dan pengurangan pemborosan. 3.10 Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan diberikan pada penjadwalan, daftar, pemberian
4. Mengontrol produksi berdasarkan menu	4.1 Penggunaan produk dan mutu dioptimalkan melalui pembentukan kembali, aplikasi kontrol porsi dan uji hasil. 4.2 Ukuran kontrol persediaan diterapkan.
5. Menjaga keamanan	5.1 Keamanan dijaga dalam produksi makanan, 5.2 Keamanan dijaga dalam penyimpanan makanan, perubahan ruang, area pengiriman dengan pertimbangan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan perancangan, perencanaan dan penulisan menu bahasa Jepang.
   1.2 Karakteristik utama menu Jepang.
      1.2.1 Mutu komoditi.
      1.2.2 Metode pemasakan yang tepat.
      1.2.3 Keserasian cita rasa.
      1.2.4 Keseimbangan gizi.
      1.2.5 Tekstur.
      1.2.6 Warna.
      1.2.7 Penyajian.

1.2.8 Pengaruh musim.

1.2.9 Festival antara lain : *festival sushi, banquet formal.*

1.3 Menjaga Keamanan adalah tetapi tidak terbatas pada keamanan fisik, prosedur dan personil.

1.4 Struktur dan rangkaian menu Jepang.

1.4.1 *Zensai.*

1.4.2 *Shirumono.*

1.4.3 *Sashimi.*

1.4.4 *Nimono, yakimono, agemono, mushimono.*

1.4.5 *Sunomo, aemono, tsukemono.*

1.4.6 *Gohanmono (sushi).*

1.4.7 *Miso soup.*

1.4.8 *Ocha* dan *kudamono.*

1.5 Ukuran kontrol persediaan.

1.5.1 Pesanan dalam jumlah ekonomis.

1.5.2 Prosedur tanda terima.

1.5.3 Praktek penyimpanan.

1.5.4 Kontrol inventori persediaan dan keamanan secara komputerisasi.

1.5.5 Variasi musim dalam temperatur.

1.6 Pertimbangan diberikan kepada.

1.6.1 Keamanan fisik.

1.6.2 Prosedur.

1.6.3 Personil.

1.7 Unit kompetensi ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini.

1.7.1 Hotel.

1.7.2 Restoran.

1.7.3 *Take away.*

1.7.4 *Foodhall.*

1.7.5 Operasional jasa boga komersial.

1.7.6 Fasilitas pesta.

1.8 Menu mengacu pada waktu tertentu berikut dimana makanan disiapkan dan dihidangkan termasuk.

1.8.1 Perkawinan.

1.8.2 Ulang tahun.

1.8.3 *Banquet.*

1.8.4 Perayaan semusim.

1.8.5 *A la carte* (dengan harga menurut menu).

1.8.6 *Table d'hote* (sistem menu yang sudah siap dimeja).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan besar *heavy equipment/fixed equipment* dan peralatan kecil *small equipment or Japanese kitchen utensils*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Standard recipe for all meals in the menu*

2.2.2 *Menu for Japanese restaurant*

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Keshatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik Untuk Makanan

3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 Tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik juru masak masakan Jepang

4.1.2 *Personel hygiene and sanitation*

4.2 Standar

4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP)

4.2.2 *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)

4.2.3 *Standard Purchase Specification* (SPS)

4.2.4 Standar khusus untuk dapur masakan Jepang

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip-prinsip perancangan menu
      3.1.2 Prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
      3.1.3 Komoditi
      3.1.4 Peralatan makan (semusim dan tradisional)
      3.1.5 Keserasian
      3.1.6 Keseimbangan warna dalam penyajian makanan
      3.1.7 Cita rasa dan keseimbangan tekstur
      3.1.8 Tema menu
      3.1.9 Kontrol menu
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Penciptaan dan konstruksi
      3.2.2 Keseimbangan kombinasi makanan
      3.2.3 Penentuan biaya dan kontrol porsi pada makanan
      3.2.4 Penggunaan bahasa yang akurat untuk menerangkan makanan
      3.2.5 Perencanaan dan perancangan menu dalam kendala bekerja dalam tim
      3.2.6 Perhatian pada kesukaan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tanggap
   4.2 Teliti dan cermat
   4.3 Tanggung jawab atas tugas/pekerjaan
   4.4 Disiplin dan taat pada aturan yang berlaku

4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif terhadap adat dan budaya kerja di perusahaan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan merencanakan menyusun dan menulis menu masakan Jepang
   5.2 Kemampuan mengidentifikasi susunan menu masakan Jepang
   5.3 Kemampuan mengidentifikasi kualitas bahan untuk menu masakan Jepang
   5.4 Kemampuan menghitung harga pokok dan menetapkan harga jual untuk menu masakan Jepang
   5.5 Pengetahuan istilah-istilah memasak masakan Jepang dalam menu
   5.6 Kemampuan menganalisa menu

KODE UNIT : **I.55HDR00.149.2**

JUDUL UNIT : **Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan komunikasi di tempat kerja	1.1 Komunikasi dengan tamu dan kolega dilaksanakan secara terbuka, profesional, ramah dan sopan. 1.2 Gunakan bahasa dan nada yang cocok. 1.3 Efek bahasa tubuh personal dipertimbangkan. 1.4 Kepekaan terhadap perbedaan budaya dan sosial diperlihatkan 1.5 Mendengar dan melontarkan pertanyaan secara aktif digunakan untuk memastikan komunikasi dua arah yang efektif. 1.6 Konflik yang ada dan potensial diidentifikasi dan solusi dicari dengan bantuan dari kolega bila dibutuhkan.
2. Memberikan bantuan untuk tamu internal dan eksternal	2.1 Kebutuhan dan harapan tamu, termasuk hal-hal dengan kebutuhan tertentu, diidentifikasi secara benar yang mencakup produk dan layanan yang tepat diberikan. 2.2 Karyawan berkomunikasi dengan tamu dan dilayani dengan ramah dan sopan. 2.3 Seluruh kebutuhan dan permintaan pelanggan dipenuhi dalam jangka waktu yang cepat sesuai prosedur perusahaan. 2.4 Kesempatan untuk meningkatkan kualitas layanan diidentifikasi dan diambil bila memungkinkan. 2.5 Kekecewaan pelanggan cepat dikenali dan mengambil tindakan untuk memecahkan masalahnya sesuai dengan tingkat tanggung jawab individu dan prosedur perusahaan. 2.6 Keluhan pelanggan ditangani secara positif, sensitif dan sopan. 2.7 Keluhan ditangani oleh orang yang tepat untuk ditindak lanjuti sesuai dengan
3. Menjaga standar kinerja	3.1 Standar kinerja tinggi digunakan untuk dapat melakukan pekerjaan yang berkaitan dengan kolega serta pelanggan 3.2 Penggunaan standar kinerja diterapkan pada saat melakukan pekerjaan di tempat kerja serta mempertimbangkan kriteria lainnnya sesuai peraturan perusahaan.

presentasi personal	3.2 Masalah kebersihan, kesehatan dan keselamatan. 3.3 Persyaratan presentasi khusus untuk fungsi kerja khusus. 3.4 Perawatan kebersihan personil yang sesuai dengan standar perusahaan. 3.5 Pakaian yang pantas.
4. Melakukan kerja dalam tim	4.1 Kepercayaan, dukungan dan hormat diperlihatkan kepada anggota tim dalam aktifitas sehari-hari. 4.2 Perbedaan budaya dalam tim diakomodir. 4.3 Tujuan kerja tim secara bersama diidentifikasi. 4.4 Tanggung jawab individu dan tugas-tugas diidentifikasi, diprioritaskan serta diselesaikan dalam kurun waktu yang ditentukan. 4.5 Meminta bantuan dari anggota tim yang lain bila dibutuhkan. 4.6 Bantuan ditawarkan pada kolega untuk memastikan tujuan kerja yang ditentukan terpenuhi. 4.7 Umpan balik dan informasi dari anggota tim lain diterima. 4.8 Perubahan tanggung jawab dari masing-masing individu diperhatikan, yang nantinya harus dibicarakan kembali tujuan kerja tim.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Tergantung kepada organisasi dan situasi tertentu, pelanggan meliputi namun tidak terbatas pada.
      1.2.1 Anggota sektor pariwisata dan perhotelan lain.
      1.2.2 Individu atau kelompok internal.
      1.2.3 Penduduk setempat.
      1.2.4 Pengunjung.
      1.2.5 Media.
      1.2.6 Teman kerja/kolega.

1.3 Pelanggan dengan kebutuhan tertentu meliputi.

1.3.1 Individu yang tidak mampu atau cacat.

1.3.2 Kebutuhan kebudayaan tertentu.

1.3.3 Anak-anak yang tidak ditemani.

1.3.4 Para orang tua dengan anak-anak yang masih kecil.

1.3.5 Wanita yang belum berumah tangga.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Telepon/peralatan komunikasi

2.1.2 Komputer

2.1.3 *Fax*

2.2. Perlengkapan

2.2.1 Bolpoin

2.2.2 Buku catatan

2.2.3 Perlengkapan kerja

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik komunikasi

4.1.2 Kode etik penampilan

4.1.3 Toleransi karyawan

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) komunikasi

4.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) penampilan/ *standard hygiene and sanitation*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak kerja.

1.2 Penilaian wajib meliputi peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.

1.3 Penilaian wajib didukung oleh jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.006.2 : Melakukan komunikasi melalui telepon

2.2 I.55HDR00.150.2 : Melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Komunikasi non verbal

3.1.2 Pemahaman prinsip prinsip kerja tim

3.2 Keterampilan

3.2.1 Berkomunikasi

3.2.2 Berpenampilan

3.2.3 Beretika

3.2.4 Keterampilan memilih peralatan yang diperlukan

3.2.5 Keterampilan mengidentifikasi alur kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Ramah

4.3 Sopan

4.4 Tata rias

4.5 Toleransi

4.6 Mau membantu

5. Aspek kritis

5.1 Menangani keluhan tamu dengan cepat dan tepat sesuai harapan pelanggan

5.2 Penggunaan bahasa dan keramah tamahan dalam berkomunikasi agar mencegah konflik yang ada

5.3 Pengidentifikasian kebutuhan dan harapan tamu yang mencakup produk dan layanan yang berkualitas sesuai prosedur perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.150.2**

JUDUL UNIT : **Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan komunikasi dengan pelanggan dan kolega dari latar belakang yang beragam	1.1 Pelanggan dan kolega dari seluruh kelompok budaya dinilai dan diperlakukan dengan hormat dan kepekaan. 1.2 Komunikasi lisan dan non-lisan mempertimbangkan perbedaan budaya. 1.3 Dimana ada hambatan bahasa, usaha-usaha dilakukan untuk berkomunikasi dengan bahasa isyarat atau kata-kata sederhana dalam bahasa orang tersebut. 1.4 Bantuan dari kolega, buku-buku referensi atau organisasi luar diperoleh ketika dibutuhkan.
2. Menangani kesalah pahaman antar budaya	2.1 Hal-hal yang dapat menimbulkan kesalah pahaman di tempat kerja harus diidentifikasi. 2.2 Kesulitan-kesulitan disampaikan pada orang yang tepat dan bantuan dicari dari ketua tim. 2.3 Ketika kesulitan atau kesalah pahaman terjadi, kemungkinan perbedaan budaya harus dipertimbangkan. 2.4 Usaha-usaha dilakukan untuk memecahkan masalah kesalah pahaman, dengan pertimbangan budaya. 2.5 Hal-hal dan masalah diajukan pada ketua tim/penyelia yang tepat untuk tindak lanjut.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   - 1.1 Unit ini berlaku terhadap seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   - 1.2 Perbedaan budaya meliputi namun tidak terbatas kepada perbedaan-perbedaan alami berikut (hanya contoh).
     - 1.2.1 Ras.
     - 1.2.2 Bahasa.
     - 1.2.3 Cacat (kekurangan).
     - 1.2.4 Struktur keluarga.
     - 1.2.5 Jenis kelamin.
     - 1.2.6 Umur.
     - 1.2.7 Pilihan jenis kelamin.
   - 1.3 Kemungkinan perbedaan kultural meliputi namun tidak terbatas kepada.
     - 1.3.1 Bahasa yang digunakan.
     - 1.3.2 Cara menyampaikan.
     - 1.3.3 Tingkat formalitas/informalitas.
     - 1.3.4 Tingkah laku yang tersirat.
     - 1.3.5 Etika kerja.
     - 1.3.6 Kerapian pribadi.
     - 1.3.7 Tuntutan keluarga.
     - 1.3.8 Hari libur yang diakui.
     - 1.3.9 Kebiasaan atau tradisi.
     - 1.3.10 Kebutuhan khusus.
     - 1.3.11 Produk yang disukai.
   - 1.4 Usaha-usaha yang dapat dilakukan untuk mengatasi hambatan bahasa.
     - 1.4.1 Bertemu dan member salam pada pelanggan.
     - 1.4.2 Memberikan pengarahan yang sederhana.
     - 1.4.3 Memberikan instruksi yang sederhana.
     - 1.4.4 Menjawab pertanyaan yang sederhana.
     - 1.4.5 Menyiapkan, melayani dan membantu pelanggan.
     - 1.4.6 Menerangkan barang-barang dan jasa.
   - 1.5 Organisasi luar meliputi namun tidak terbatas pada.
     - 1.5.1 Jasa penerangan.

1.5.2 Layanan diplomatis.

1.5.3 Organisasi budaya lokal.

1.5.4 Instansi pemerintah yang sesuai.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan komunikasi

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku referensi

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik pergaulan antar budaya

4.1.2 Kode etik pergaulan diatar suku/ras/agama

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

4.2.2 *Standard appereance* (penyesuaian dengan orang yang beda budaya)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak kerja.

1.2 Penilaian wajib meliputi peragaan praktek baik ditempat kerja maupun melalui simulasi.

1.3 Penilaian wajib didukung oleh jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.152.2 : Mengembangkan pengetahuan tentang industri perhotelan

2.2 I.55HDR00.153.2 : Memperbaharui pengetahuan local

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Budaya lokal
      3.1.2 Prinsip prinsip yang menunjang kesadaran berbudaya
      3.1.3 Pengakuan dari kelompok budaya berbeda di Indonesia atau masyarakat internasional
      3.1.4 Pengetahuan dasar dari rakyat pribumi dan non pribumi Indonesia
      3.1.5 Prinsip-prinsip persamaan pemanfaatan kesempatan dan kebijakan anti diskriminasi sebagaimana berlaku kepada karyawan-karyawan individual
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Sopan santun terhadap pelanggan
      3.2.2 Memberikan pengarahan yang sederhana
      3.2.3 Menjawab pertanyaan yang sederhana
      3.2.4 Menyiapkan, melayani dan membantu pelanggan
      3.2.5 Menerangkan barang barang dan layanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Ramah
   4.2 Sopan
   4.3 Toleran
   4.4 Taat Azas
   4.5 Hati-hati
   4.6 Cermat

5. Aspek kritis
   5.1 Pemahaman yang didemonstrasikan tentang pentingnya standar kebersihan terhadap seluruh kualitas pelayanan yang disediakan oleh perusahaan dan kemampuan yang didemonstrasikan untuk

menggunakan secara aman peralatan dan perlengkapan yang berkaitan sesuai dengan rangka waktu perusahaan yang dapat diterima

5.2 Fokus dari unit ini beragam tergantung kepada konteks budaya dari tempat kerja dan latar belakang budaya individu. Penilaian wajib mempertimbangkan variasi kultural dan persyaratan yang berlaku dalam situasi tertentu

5.3 Penggunaan bahasa untuk berkomunikasi dengan baik yang tidak menimbulkan kesalah pahaman terhadap kemungkinan perbedaan budaya harus menjadi pertimbangan

KODE UNIT : **I.55HDR00.151.2**

JUDUL UNIT : **Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Di Tempat Kerja**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengikuti prosedur tempat kerja dan memberikan umpan balik tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan	1.1 Prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan diikuti secara benar sesuai dengan kebijakan perusahaan dan hukum-hukum yang berkaitan serta persyaratan-persyaratan asuransi. 1.2 Pelanggaran prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan diproses dengan segera. 1.3 Setiap sikap atau kejadian yang mencurigakan dilaporkan segera kepada orang yang bertanggungjawab.
2. Menangani situasi darurat	2.1 Situasi darurat yang potensial segera ditindak lanjuti dalam ruang lingkup tanggung jawab individu. 2.2 Prosedur keadaan darurat dipatuhi secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.3 Bantuan segera dicari dari kolega bila perlu. 2.4 Rincian situasi darurat secara akurat dilaporkan sesuai dengan prosedur
3. Menjaga standar presentasi perorangan yang aman	3.1 Penampilan *personil/grooming* yang pantas dijaga. 3.2 Sikap yang baik dipresentasikan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku terhadap seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Unit ini berhubungan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan.
   1.3 Unit ini berlaku untuk seluruh individu yang bekerja dalam industri pariwisata dan perhotelan.
   1.4 Unit ini tidak meliputi kebersihan atau pertolongan pertama yang didapatkan dalam unit- unit berbeda.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Pemadam Api Ringan (APAR)
      2.1.2 Karung basah
   2.2 Perlengkapan
      2.1.1 Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)
      2.1.2 Helm
      2.1.3 Pakaian keselamatan

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan Kerja
   3.2 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI Nomor 4 Tahun 1980 tentang Syarat-syarat Pemasangan dan Pemeliharaan Alat Pemadam Api Ringan
   3.3 Peraturan Menteri Tenaga Kerja RI Nomor 2 Tahun 1983 tentang Instalasi Alarm Kebakaran Otomatis
   3.4 Keputusan Menteri Tenaga Kerja RI Nomor 186 Tahun 1999 tentang Unit Penanggulangan Kebakaran di Tempat Kerja

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik keselamatan
      4.1.2 Kode etik kebersihan dan kesehatan

   4.2 Standar
      4.2.1 Peraturan perusahaan
      4.2.2 Peraturan prosedur dalam gedung
      4.2.3 *Standard hygiene and sanitation*
      4.2.4 Standar Operasional Prosedur (SOP) evakuasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak kerja.
   1.2 Penilaian wajib meliputi peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.
   1.3 Penilaian wajib didukung oleh jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

   2.1 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

   3.1 Pengetahuan

      3.1.1 Pemadam kebakaran

      3.1.2 Bahaya banjir

      3.1.3 Gempa bumi

      3.1.4 Kecelakaan kerja

   3.2 Keterampilan

      3.2.1 Penanganan pemadam kebakaran

      3.2.2 Penanganan bahaya banjir

      3.2.3 Penanganan gempa bumi

      3.2.4 P3K

4. Sikap kerja yang diperlukan

   4.1 Cekatan

   4.2 Terampil

   4.3 Gesit

   4.4 Cermat

   4.5 Hati-hati

   4.6 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

   5.1 Petunjuk wajib meliputi pemahaman pentingnya bekerja sesuai dengan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan yang didemonstrasikan, serta implikasi-implikasi potensial atas pelalaian prosedur-prosedur tersebut

   5.2 Situasi yang darurat dapat segera ditindak lanjuti dengan baik dan akurat sesuai prosedur dari perusahaan tersebut

   5.3 Penggunaan serta pemakaian kelengkapan seragam maupun peralatan kerja yang baik dan benar dalam menjaga kesehatan serta keselamatan kerja

KODE UNIT : **I.55HDR00.152.2**

JUDUL UNIT : **Mengembangkan Pengetahuan tentang Industri Perhotelan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan pengetahuan tentang industri perhotelan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencari informasi tentang industri perhotelan	1.1 Sumber-sumber informasi dalam industri perhotelan diakses secara benar. 1.2 Informasi tertentu tentang sektor kerja diakses dan ditingkatkan. 1.3 Informasi tentang industri diterapkan dengan benar pada aktifitas kerja harian.
2. Meningkatkan pengetahuan bidang industri perhotelan	2.1 Pengetahuan umum dalam industri perhotelan diperbaharui dengan riset tidak formal dan atau formal. 2.2 Pengetahuan yang terbaru diberikan kepada pelanggan dan kolega terkait dengan aktifitas kerja harian.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berhubungan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengakses, meningkatkan dan memperbaharui pengetahuan industri perhotelan yang meliputi sektor-sektor industri berbeda dan hukum-hukum industri yang relevan.

   1.2 Pengetahuan ini menopang kinerja yang efektif di seluruh sector, tidak terbatas kepada :

   1.2.1 Sektor industri perhotelan yang berbeda dan layanan yang tersedia di setiap sektor.

   1.2.2 Hubungan antara industri pariwisata dan perhotelan.

   1.2.3 Hubungan antara industri perhotelan dan industri lain.

   1.2.4 Kondisi lingkungan kerja.

   1.2.5 Peraturan yang mempengaruhi industri.

   1.2.6 Masalah-masalah dan persyaratan lingkungan.

   1.2.7 Masalah masalah yang berkenaan dengan industri serta organisasi-organisasi induk.

   1.2.8 Kesempatan karir dalam industri

   1.2.9 Etika kerja yang dibutuhkan untuk bekerja dalam industri

dan harapan-harapan industri dari staff.

1.2.10 Jaminan kualitas.

1.2.11 Atraksi turis secara umum dalam negeri dan daerah sekitar tempat kerja

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan untuk mengakses informmasi

2.1.2 Peralatan komunikasi

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Sumber-sumber informasi dalam industri perhotelan (perpustakaan, *email, google*, buku referensi)

3. Peraturan yang diperlukan (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik memelihara hubungan antar manusia

4.2 Standar

4.2.1 Peraturan perusahaan (SOP perusahaan)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak kerja.

1.2 Penilaian wajib didukung oleh jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.150.2 : Melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam

2.2 I.55HDR00.152.2 : Mengembangkan pengetahuan tentang industri perhotelan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Prosedur perusahaan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Komunikasi yang baik

3.2.2 Komputer

3.2.3 Kemampuan matematis

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti

4.2 Kreatif

4.3 Inovatif

5. Aspek kritis

5.1 Fokus khusus unit ini akan tergantung kepada sektor industri perhotelan

5.2 Petunjuk harus meliputi pengetahuan luas yang didemonstrasikan terhadap industri perhotelan dengan pengetahuan yang lebih rinci tentang masalah masalah yang berkaitan dengan sektor atau tempat kerja tertentu

5.3 Catatan bahwa program pelatihan kejuruan meliputi seluruh sektor- sektor industri.

5.4 Pemahaman tentang sektor industri perhotelan dalam hubungannya dengan jasa industri yang lainnya serta harapan permasalahan yang terjadi dapat teratasi dengan baik

KODE UNIT : **I.55HDR00.153.2**

JUDUL UNIT : **Memperbaharui Pengetahuan Lokal**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memperbaharui pengetahuan lokal.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan pengetahuan lokal	1.1 Sumber-sumber informasi mengenai area lokal diidentifikasi dan diakses secara benar. 1.2 Informasi dicatat dan diarsipkan untuk penggunaan selanjutnya. 1.3 Informasi yang secara umum diminta oleh pelanggan diidentifikasi dan diperoleh secara benar yang meliputi.
2. Memperbaharui pengetahuan lokal	2.1 Riset informasi dan/atau formal digunakan untuk memperbaharui pengetahuan lokal. 2.2 Pengetahuan yang telah diperbaharui disampaikan kepada pelanggan dan rekan kerja secara tepat dan digunakan untuk kepentingan aktifitas sehari-hari.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk membangun dan mempertahankan pengetahuan lokal yang dibutuhkan untuk memberikan respon secara efektif terhadap permintaan-permintaan informasi dalam bidang pariwisata dan perusahaan-perusahaan perhotelan. Unit mencerminkan situasi dimana penyediaan informasi bukan merupakan tugas utama. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor-sektor pariwisata dan perhotelan.

1.2 Jenis informasi lokal yang dibutuhkan akan beragam sesuai dengan sektor industri tertentu dan tempat kerja individu, tidak terbatas pada :

1.2.1 Informasi perusahaan.

1.2.2 Transpor lokal.

1.2.3 Daya tarik lokal.

1.2.4 Tradisi lokal.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer, LCD, papan tulis, pamflet, brosur, akomodasi, bis atau mobil transportasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Ruang kelas, *system audio*, listrik, kamera, alat rekam

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika komunikasi
      4.1.2 Etika konsultasi
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) sesuai dengan perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini harus dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian meliputi demonstrasi praktis baik di tempat kerja maupun melalui suatu bentuk simulasi. Hal ini harus didukung oleh suatu jajaran metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
   1.2 Untuk pelatihan pra-kejuruan umum, perusahaan harus memberikan pelatihan yang mempertimbangkan batas-jenis penuh dari konteks industri tanpa adanya pengaruh terhadap sektor-sektor individu.
   1.3 Untuk sector penyampaian tertentu, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan-kebutuhan sector tersebut.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.002.2 : Menyediakan layanan akomodasi *reception*
   2.2 I.55HDR00.010.2 : Menyediakan layanan *housekeeping* untuk tamu

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Sumber-sumber informasi tentang perusahaan serta pengetahuan lokal
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan tanya jawab tentang prosedur lokal
      3.2.2 Keterampilan dalam ceramah tentang prosedur lokal

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efektif dalam bicara, teliti, cermat, cerdas dan pasti

5. Aspek kritis
   5.1 Mampu mendapatkan informasi yang akurat dan terkini mengenai area lokal
   5.2 Mampu membedakan budaya lokal dengan budaya luar atau budaya campuran
   5.3 Memanfaatkan teknologi dalam mengenal berbagai budaya lokal

KODE UNIT : **I.55HDR00.154.2**

JUDUL UNIT : **Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada Pelanggan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan pengetahuan produk/jasa dan pasar	1.1 Mengambil kesempatan yang ada untuk mengembangkan pengetahuan tentang produk/jasa. 1.2 Riset formal dan informal digunakan untuk memperbaharui pengetahuan. 1.3 Umpan balik dari pelanggan dan observasi di tempat kerja digunakan untuk mengevaluasi produk, jasa serta kegiatan promosi. 1.4 Pengetahuan yang diperoleh digunakan bersama dengan rekan kerja untuk meningkatkan efektifitas penjualan dalam tim. 1.5 Informasi yang diperoleh dari pengalaman tempat kerja dan kontak langsung kepada orang yang berkepentingan sebagai pertimbangan dalam perencanaan yang akan datang. 1.6 Perubahan-perubahan untuk memenuhi keinginan pelanggan harus diidentifikasi. 1.7 Ide-ide untuk penyesuaian produk dan jasa untuk memenuhi kebutuhan pelanggan disarankan untuk orang yang berkepentingan menurut kebijakan
2. Mendorong pelanggan menggunakan dan membeli produk dan jasa	2.1 Informasi akurat tentang produk dan jasa ditawarkan kepada pelanggan. 2.2 Teknik penjualan digunakan untuk mendorong penggunaan dan pembelian produk jasa. 2.3 Pelanggan harus diperingatkan tentang adanya kemungkinkan '*extras*' dan *'add-ons'*. 2.4 Produk dan layanan dipromosikan sesuai dengan tujuan dan fokus promosi perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan. Unit ini berkaitan dengan situasi dimana fungsi seorang penjual bukanlah merupakan focus utama aktifitas kerja. Unit ini memiliki kaitan dengan unit dimana fungsi penjual merupakan focus utama aktifitas kerja.
   1.2 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor-sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.3 Riset formal dan informal meliputi namun tidak terbatas kepada:
      1.3.1 Diskusi dengan rekan kerja.
      1.3.2 Membaca informasi perusahaan.
      1.3.3 Riset brosur informasi produk dan jasa.
      1.3.4 Media umum.
   1.4 Produk dan jasa meliputi namun tidak terbatas kepada.
      1.4.1 Tur dan transportasi.
      1.4.2 Konferensi dan konvensi.
      1.4.3 Fungsi pertemuan.
      1.4.4 Hiburan.
      1.4.5 Jasa belanja.
      1.4.6 Fasilitas restoran.
      1.4.7 Makanan dan minuman.
      1.4.8 Jasa *'add-on'* .

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti lunak dan keras
      2.1.2 Website untuk promosi produk
      2.1.3 Power point
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis
      2.2.2 Papan tulis
      2.2.3 LCD, pengeras suara dan kelas

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika komunikasi
      4.1.2 Etika promosi
      4.1.3 Bekerja sama dengan pelanggan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) promosi produk dan jasa

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun melalui suatu simulasi. Unit ini harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
   1.2 Tergantung kepada sector industri dan tempat kerja, pelatihan gabungan juga dapat dianggap cocok.
   1.3 Perhatian harus diberikan pengembangan pelatihan agar dapat memenuhi persyaratan-persyaratan unit ini. Untuk pelatihan pra-kejuruan umum, perusahaan harus memberikan pelatihan yang mempertimbangkan serangkaian penuh konteks industri tanpa pengaruh terhadap sektor individu.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.006.2 : Melakukan komunikasi melalui telepon
   2.2 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan
   2.3 I.55HDR00.208.2 : Menggunakan bahasa lisan untuk negosiasi pertukaran informasi yang kompleks dalam jenis konteks hotel dan restoran
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan

3.1.1 Masalah hukum apapun yang memiliki dampak atas penjualan produk dan jasa

3.1.2 Pengetahuan yang mendalam tentang produk dan jasa perusahaan

3.1.3 Teknik penjualan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Kemampuan pelayanan eksternal

3.2.2 Kemampuan berkomunikasi yang baik

3.2.3 Mengoperasikan komputer

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efektif dalam melakukan tugas

4.2 Cakap dalam memilih dan menjalani tugas

5. Aspek kritis

5.1 Mampu mengenal dengan pasti produk jasa yang akan dijual

5.2 Mampu memahami situasi dan kondisi konsumen berdasarkan budaya dan lokasi penjualan

5.3 Memperkenalkan cara-cara promosi/metode promosi yang tepat untuk memudahkan pemesanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.155.2**

JUDUL UNIT : **Menangani Situasi Konflik**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menangani situasi konflik.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi situasi konflik	1.1 Potensi konflik harus cepat diidentifikasi dan harus mengambil tindakan cepat dan bijaksana untuk mencegah meluasnya situasi tersebut. 1.2 Situasi di mana keselamatan personal pelanggan atau rekan kerja yang mungkin terancam harus diidentifikasi secara cepat dan bantuan yang tepat harus diorganisir.
2. Memecahkan situasi konflik	2.1 Tanggung jawab diambil untuk mencari solusi konflik dalam ruang lingkup tanggung jawab individu. 2.2 Seluruh titik pandang didukung, diterima dan diperlakukan dengan hormat. 2.3 Keterampilan komunikasi efektif digunakan untuk membantu dalam penangangan konflik. 2.4 Teknik pemecahan konflik yang diterima digunakan untuk menangani situasi konflik dan mengembangkan solusinya.
3. Memberi tanggapan terhadap keluhan pelanggan	3.1 Keluhan-keluhan ditangani secara bijaksana, sopan dan ramah. 3.2 Tanggung jawab diambil untuk memecahkan masalah keluhan-keluhan tersebut. 3.3 Sifat dan rincian keluhan dibuktikan dan disetujui oleh pelanggan. 3.4 Tindakan yang tepat diambil untuk memecahkan masalah keluhan demi kepuasan pelanggan bilamana memungkinkan. 3.5 Bila tepat, teknik-teknik digunakan untuk mengubah keluhan menjadi kesempatan untuk mendemonstrasikan pelayanan pelanggan berkualitas tinggi. 3.6 Dokumentasi yang diperlukan dilengkapi secara akurat dan jelas dalam jangka waktu tertentu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menangani situasi masalah pribadi yang rumit antara pelanggan dan rekan kerja.
   1.2 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor-sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.3 Situasi konflik dapat meliputi namun tidak terbatas kepada.
      1.3.1 Keluhan pelanggan.
      1.3.2 Konflik di antara rekan kerja.
      1.3.3 Izin masuk yang ditolak.
      1.3.4 Orang yang terpengaruh alkohol atau obat-obatan terlarang.
      1.3.5 Penolakan dari lokasi kerja.
      1.3.6 Pelanggan yang tertunda.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti alat lunak dan keras
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Ruangan khusus, *recorder*, kamera, hp, alat tulis, papan tulis

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika berkomunikasi
      4.1.2 Bekerja sama dengan kolega dan pelanggan
   4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur yang digunakan di perusahaan tersebut

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus meliputi demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun melalui suatu simulasi. Unit ini harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
   1.2 Harus diperhatikan pengembangan pelatihan agar dapat memenuhi persyaratan-persyaratan unit ini. Untuk pelatihan pra-kejuruan umum, perusahaan harus memberikan pelatihan yang mempertimbangkan jenis penuh dari konteks industri tanpa adanya pengaruh terhadap sektor-sektor individu.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.160.2 : Membangun hubungan bisnis
   2.2 I.55HDR00.184.2 : Memantau kegiatan kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan teknik pemecahan konflik
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Kemampuan menerapkan teknik pemecahan konflik untuk memecahkan jenis situasi konflik yang berbeda dalam konteks yang tepat untuk sektor tersebut dan tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sikap cerdas, sabar, jujur dan mandiri

5. Aspek kritis

5.1 Mampu memahami secara umum sumber-sumber konflik yang terjadi

5.2 Mampu mengidentifikasi konflik yang terjadi

5.3 Mampu mengurutkan permasalahan serta mampu menangani permasalahan dengan benar

KODE UNIT : **I.55HDR00.156.2**

JUDUL UNIT : **Membuat Presentasi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat presentasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan presentasi	1.1 Presentasi direncanakan sebelumnya. 1.2 Materi diorganisir dalam cara yang jelas dan logis. 1.3 Material pendukung seperti *slide* atau *overhead* dibuat dan diorganisir dalam jangka waktu yang tepat.
2. Membuat presentasi sesuai dengan topik yang dibahas	2.1 Informasi yang disajikan haruslah informasi yang baru, akurat dan relevan. 2.2 Informasi disajikan dengan cara yang jelas dan ringkas. 2.3 Tambahan yang sesuai dipelajari. 2.4 Teknik berbicara didepan publik yang baku digunakan selama presentasi. 2.5 Humor digunakan sewajarnya. 2.6 Bantuan visual dan peratan digunakan secara benar. 2.7 Jika pemirsa merupakan pihak eksternal, perusahaan dipromosikan melalui presentasi tersebut. 2.8 Bila memungkinkan, libatkan permisa dalam presentasi dan umpan balik. 2.9 Kebutuhan pemirsa diidentifikasi secepatnya dan oleh karenanya penyesuaian apapun terhadap presentasi harus dilakukan. 2.10 Presentasi ditindak lanjuti dengan tindakan bilamana dibutuhkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk membuat presentasi efektif. Unit ini berlaku untuk beragam orang di seluruh sektor-sektor pariwisata dan

perhotelan. Unit ini dianggap sama dengan unit dalam sektor pariwisata.

1.2 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor-sektor pariwisata dan perhotelan.

1.3 Materi presentasi dicari dan dipilih sesuai dengan, tetapi tidak terbatas pada :

1.3.1 Maksud dan tujuan.

1.3.2 Karakterisitik pemirsa.

1.3.3 Kesempatan.

1.3.4 Tempat.

1.4 Presentasi dapat bersifat internal ataupun eksternal dan meliputi namun tidak terbatas kepada.

1.4.1 Presentasi penjualan.

1.4.2 Penyampaian pelatihan.

1.4.3 Presentasi dalam rapat.

1.4.4 Gaya bicara konferensi.

1.4.5 Penjelasan secara singkat kepada staf.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Komputer, alat tulis, alat rekam

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Kamera, *handphone*, komputer, ruangan kerja, *website*

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Etika komunikasi yang efektif

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan terkait

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Unit ini harus didukung oleh jenis

metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

1.2 Harus diperhatikan pengembangan pelatihan agar dapat memenuhi persyaratan-persyaratan unit ini. Untuk pelatihan pra-kejuruan umum, perusahaan harus memberikan pelatihan yang mempertimbangkan jenis penuh dari konteks industri tanpa adanya pengaruh terhadap sektor-sektor individu. Untuk sektor penyampaian tertentu, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan- kebutuhan sektor tersebut.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.160.2 : Membangun hubungan bisnis

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Rencana presentasi

3.1.2 Teknik bicara

3.1.3 Pengetahuan tentang subyek presentasi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Kemampuan untuk menerapkan teknik yang sudah mapan dalam persiapan presentasi

3.2.2 Kemampuan untuk menyampaikan presentasi yang tertata dengan baik yang menunjukan kegunaan yang efektif dari teknik bicara

3.2.3 Kemampuan menyesuaikan presentasi terhadap kebutuhan pemirsa

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sikap kerja yang positif, efektif, responsif

5. Aspek kritis

5.1 Mampu memahami dan mampu menggunakan teknologi IT/komputer yang baru

5.2 Mampu menyusun/tahapan yang terurut dalam membuat presentasi

5.3 Mampu mengenal metode berbicara dalam promosi (presentasi)

5.4 Melakukan berbagai pelatihan presentasi

KODE UNIT : **I.55HDR00.157.2**

JUDUL UNIT : **Mengorganisasikan Pesta**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengorganisasikan pesta.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan koordinasi *booking* pesta	1.1 Pemeriksaan/pertanyaan untuk *booking* pesta dilakukan dengan sopan dan benar. 1.2 Ukuran dan gaya fasilitas dipertimbangkan dan diterangkan kepada pelanggan sebelum menerima *booking* untuk pesta. 1.3 Bila perlu fasilitas diperlihatkan kepada pelanggan. 1.4 *Booking* dicatat secara akurat dan dikonfirmasikan dengan pelanggan sesuai dengan prosedur perusahaan.
2. Menentukan keperluan pelanggan	2.1 Keperluan untuk pesta dibicarakan secara detail dengan pelanggan sesuai keinginan. 2.2 Saran yang sopan ditawarkan kepada pelanggan untuk membantu mereka dalam merencanakan pesta. 2.3 Bila perlu konsultasi diadakan dengan kolega untuk membicarakan keperluan pelanggan dan bagaimana mereka dapat dipenuhi. 2.4 Rincian disepakati dengan pelanggan dan dikonfirmasikan secara tertulis termasuk deposit dan persyaratan pembayaran akhir.
3. Mengatur rincian pesta	3.1 Informasi diberikan kepada seluruh rekan kerja yang tepat untuk memastikan perencanaan efektif pesta. 3.2 Kebutuhan penentuan staff diidentifikasi dan diorganisir secara akurat. 3.3 Kemungkinan efek pesta khusus terhadap pelanggan lain dipertimbangkan dan tindakan yang layak diambil. 3.4 Bila perlu, kebutuhan untuk layanan pemasok eksternal diidentifikasi dan

	booking dilakukan dan dikonfirmasikan secara tertulis. 3.5 Keperluan persediaan khusus diorganisir dalam persediaan awal. 3.6 Menyiapkan lembaran pesta yang telah dikonsultasikan dengan kolega yang tepat. 3.7 Seluruh rincian lembaran pesta dikonfirmasikan dengan pelanggan. 3.8 Lembaran pesta didistribusikan sesuai dengan fungsi dan persyaratan perusahaan. 3.9 Bila perlu *briefing* diadakan untuk memastikan pesta berjalan lancar.
4. Memonitor dan mengevaluasi pesta	4.1 Pengaturan dan pelaksanaan pesta dimonitor untuk memastikan layanan memenuhi kebutuhan pelanggan dan sesuai dengan persyaratan yang disepakati. 4.2 Umpan balik diperoleh dari pelanggan dan staff operasional dan informasi digunakan dalam mengorganisasi pesta di masa yang akan datang. 4.3 Pesta diakhiri sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.4 Rapat setelah pesta diadakan diantara staff yang terlibat dan dengan pelanggan untuk mengidentifikasi kesuksesan dan kelemaha. 4.5 Surat terima kasih dikirimkan kepada pelanggan tersebut.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berlaku untuk berbagai sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Yang dimaksud keperluan pesta, meliputi tetapi tidak terbatas :
      1.2.1 Menu
      1.2.2 Gaya dan format event
      1.2.3 Tata ruang
      1.2.4 Persyaratan teknis
      1.2.5 Rincian waktu termasuk akses dan kerusakan

   1.3 Pesta mungkin meliputi namun tidak terbatas pada.

      1.3.1 Sarapan pagi.

      1.3.2 Makan siang.

      1.3.3 Makan malam.

      1.3.4 Seminar/konferensi.

      1.3.5 *Cocktail party*.

      1.3.6 Pesta perkawinan.

      1.3.7 Peluncuran produk.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
      2.1.2 Proyektor
      2.1.3 *Handy talkie*
      2.1.4 Meja dan kursi
      2.1.5 Peralatan tata suara, tata cahaya
      2.1.6 Dekorasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Menu
      2.2.2 Brosur

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) sesuai perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja :
   1.1 Penilaian harus meliputi peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.
   1.2 Portofolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja mungkin cocok.
   1.3 Aktifitas yang disimulasikan harus ambil untuk memungkinkan kandidat menujukan organisasional terus menerus dan aspek pengawasan dari unit ini.
   1.4 Penilaian ini harus didukung oleh jenis metode-metode untuk penilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.006.2 : Melakukan komunikasi melalui telepon

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Komunikasi
      3.1.2 Tata cara jamuan makan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Pengaturan ruangan pesta
      3.2.2 Merancang jalannya pesta

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Sopan
   4.4 Ramah

5. Aspek kritis
   5.1 Menangani keluhan tamu dengan cepat dan tepat sesuai harapan pelanggan
   5.2 Mengenal jenis pesta yang dibuat sesuai denga keperluannya
   5.3 Mengenal berbagai jenis menu
   5.4 Mengenal bentuk *buffet*
   5.5 Bekerjasama dengan kolega dalam penyiapan pesta
   5.6 Pengawasan terhadap pesta
   5.7 Evaluasi pekerjaan setelah pelaksanaan pesta

KODE UNIT : **I.55HDR00.158.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Melaksanakan Kegiatan Penjualan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan dan melaksanakan kegiatan penjualan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan kegiatan penjualan	1.1 Kegiatan penjualan direncanakan dan dijadwalkan sesuai dengan rencana pemasaran atau sistem perusahaan lainnya. 1.2 Perencanaan penjualan meliputi pertimbangan baik pelanggan yang ada maupun pelanggan yang potensial. 1.3 Informasi diidentifikasi, dianalisa dan digabungkan kedalam perencanaan *sales* 1.4 Prospek secara pro-aktif dicari sumbernya dan *profile* diciptakan. 1.5 Pemasukan potensial diperkirakan yang dikonsultasikan dengan kolega yang tepat. 1.6 Aktifitas direncanakan untuk memaksimalkan kesempatan untuk memenuhi target individu dan target tim. 1.7 Pola hubungan/komunikasi *sales* dibangun
2. Mempersiapkan kontak penjualan	2.1 Dimana pantas, janji dibuat didepan. 2.2 Strategi dan taktik kontak penjualan dikembangkan berdasarkan kepada pengetahuan pasar, fokus penjualan yang ada dan konsultasi dengan kolega operasional yang tepat 2.3 Informasi khusus, data dan materi dukungan dikumpulkan untuk kontak *sales* individu
3. Melakukan kontak penjualan	3.1 Kontak penjualan dibuat sesuai dengan pola kontak yang disetujui 3.2 Hubungan dibangun dengan pelanggan melalui penggunaan gaya komunikasi *inter-personal* yang efektif 3.3 Kepercayaan dan keyakinan dikembangkan melalui demonstrasi integritas perorangan dan individu

	3.4 Pendekatan pro-aktif diambil dalam mengi-dentifikasi dan memecahkan masalah dan *issue-issue* pelanggan. 3.5 Teknik penjualan digunakan untuk memak-simalkan kesempatan untuk memenuhi dan melebihi target *sales*. 3.6 Informasi tentang ciri-ciri dan keuntungan produk haruslah baru, akurat dan berkaitan dengan kebutuhan pelanggan. 3.7 Kontak penjualan mempertimbangkan fokus pemasaran perusahaan saat ini 3.8 Umpan balik dari pelanggan didukung dan inteligensi pasar dicari secara pro-aktif.
4. Meninjau dan melaporkan kegiatan penjualan	4.1 Laporan penjualan disiapkan sesuai dengan jangka waktu dan prosedur perusahaan. 4.2 Inteligensi pasar disajikan dalam suatu cara, yang memberikan informasi yang tepat dan jelas kepada orang yang bertanggung jawab terhadap perencanaan penjualan dan pemasaran. 4.3 Inteligensi pasar harus dibagi dengan kolega yang berkaitan. 4.4 Seluruh aktifitas ditinjau sesuai dengan metode evaluasi yang disepakati dan hasilnya digabungkan kedalam perencanaan penjualan masa depan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berlaku terhadap seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Informasi kegiatan penjualan yang telah diidentifikasi dan dianalisa dimasukkan ke dalam perencanaan penjuala, tetapi tidak terbatas kepada :
   1.2.1 Laporan penjualan dan pemasaran.
   1.2.2 Statistik keuangan.
   1.2.3 Trend pasar.
   1.2.4 Aktifitas persaingan.

   1.3 Kegiatan penjualan dapat dilakukan dengan berhadapan muka, melalui telepon, dengan *telex*, *fax*, *e-mail* atau internet.

   1.4 Hubungan/komunikasi dengan pelanggan dibangun, tetapi tidak terbatas kepada :

   1.4.1 *Sales* khusus dan target pemasukan.
   1.4.2 Intensitas hubungan yang dibutuhkan.
   1.4.3 Pertimbangan geografis dan pembatasan.
   1.4.4 Prioritas perusahaan saat ini.
   1.4.5 Kebutuhan untuk administrasi dan waktu pelaporan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Komputer/laptop/tablet

2.1.2 Kendaraan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Sales kit*

2.2.2 Brosur

2.2.3 Kartu nama

2.2.4 Balpoin dan buku catatan

2.2.5 Kenang-kenangan

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada).

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.5 Kode etik penjualan

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) penjualan sesuai dengan peraturan perusahaan

4.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) kemampuan negosiasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja.

1.2 Penilaian harus meliputi peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.

1.3 Portofolio petunjuk yang berhubungan dengan pengalaman tempat kerja mungkin tepat. Aktifitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan harus terjadi selama suatu periode waktu untuk memungkinkan kandidat memusatkan perhatian pada implementasi yang konstan dan memonitor aspek-aspek dari unit ini.

1.4 Hal ini harus didukung oleh jenis metoede-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.152.2 : Mengembangkan pengetahuan tentang industri perhotelan
   2.2 I.55HDR00.154.2 : Mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan
   2.3 I.55HDR00.158.2 : Merencanakan dan melaksanakan kegiatan penjualan
   2.4 I.55HDR00.159.2 : Mengkoordinir kegiatan pemasaran dan
   2.5 I.55HDR00.160.2 : Membangun hubungan bisnis
   2.6 I.55HDR00.188.2 : Mengembangkan pengetahuan tentang hukum untuk keperluan bisnis

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Harga-harga yang berlaku
      3.1.2 Fasilitas-fasilitas yang ada
      3.1.3 Pengetahuan umum perusahaan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Negosiasi
      3.2.2 Komunikasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan
   4.2 Teliti
   4.3 Ramah
   4.4 Sopan

5. Aspek kritis
   5.1 Menangani keluhan tamu dengan cepat dan tepat sesuai harapan pelanggan
   5.2 Mampu mengenal produk yang akan dijual
   5.3 Memahami metode penjualan (SWOT)

5.4 Mengenal cara merancang sistem penjualan

5.5 Belajar/latihan merancang sistem penjualan

5.6 Mampu menggunakan teknologi terkini

KODE UNIT : **I.55HDR00.159.2**

JUDUL UNIT : **Mengoordinir Kegiatan Pemasaran dan Promosi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkoordinir kegiatan pemasaran dan promosi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan kegiatan pemasaran dan promosi	1.1 Kegiatan promosi direncanakan dan dijadwalkan sesuai dengan rencana pemasaran atau sistem perusahaan lain. 1.2 Keseluruhan tujuan aktifitas disepakati dengan rekan kerja yang tepat. 1.3 Informasi yang berkaitan harus diiden-tifikasi, dianalisa dan tergabung dalam perencanaan jangka panjang termasuk. 1.4 Rincian rencana tindakan untuk aktifitas promosi dikembangkan dan dilaksanakan pada waktu yang tepat
2. Melakukan koordinasi partisipasi dalam *trade show* dan *consumer show*	2.1 Undangan untuk berpartisipasi dalam pameran perdagangan dan konsumen dipertimbangkan dievaluasi 2.2 Perhatian awal terhadap *issue-issue* persyaratan peserta yang sudah konfirmasi direncanakan
3. Melakukan *In-house promotion*	3.1 Promosi di perusahaan dijadwalkan dan diorganisir sesuai dengan rencana pemasaran. 3.2 Rencana promosi diciptakan dan dilaksanakan untuk mempertimbangkan masalah. 3.3 Promosi ditinjau atas efektifitasnya dan demikian perubahan masa depan dibuat
4. Melakukan koordinasi *familirisasi*	4.1 Program pembiasaan dikembangkan dan dilaksanakan baik dalam menanggapi permintaan khusus maupun mempertim-bangkan proyek pro-aktif 4.2 Peserta yang patut dipilih sesuai dengan tujuan promosi. 4.3 Rincian administrative dan *booking* diorganisir secara efisien. 4.4 Bila perlu pembiasaan dikawal dengan cara yang profesional dan bersahabat. 4.5 Pembiasaan ditinjau kembali atas efektifitasnya dan demikian masa depan dibuat.

5. Menjalankan peranan *public relations*	5.1 Hubungan dengan industri dan kolega media dibangun dan dilaksanakan dengan cara yang dapat meningkatkan citra positif perusahaan 5.2 Jaringan kerja digunakan untuk membantu pelaksanaan aktifitas promosi. 5.3 Bila perlu sumber-sumber humas dikembangkan termasuk humas pers dan
6. Mengembangkan produk khusus untuk memenuhi kebutuhan pelanggan	6.1 Kesempatan untuk mengembangkan produk untuk memenuhi kebutuhan khusus pelanggan dikenali. 6.2 Kebutuhan khusus dibuat melalui konsultasi dengan pelanggan. 6.3 Kebutuhan khusus dibuat melalui konsultasi dengan pelanggan. 6.4 Pengembangan produk disetujui dalam lingkup kerja tanggung jawab individu. 6.5 Produk dikembangkan sesuai dengan kolega yang tepat.
7. Meninjau dan melaporkan aktifitas promosi	7.1 Laporan disiapkan sesuai dengan kebijakan perusahaan dalam jangka waktu yang dibutuhkan. 7.2 Inteligensi pasar disajikan dalam cara yang memberikan informasi yang jelas dan tepat kepada personal yang bertanggung jawab atas perencanaan penjualan dan pemasaran. 7.3 Laporan informal dibuat untuk kolega yang sesuai untuk memaksimalkan kesempatan untuk memenuhi target tim. 7.4 Seluruh aktifitas ditinjau kembali sesuai dengan metode evaluasi yang disepakati dan hasil-hasilnya tergabung dalam perencanaan masa depan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   - 1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan
   - 1.2 Aktifitas *marketing* and promosi meliputi namun tidak terbatas pada.
     - 1.2.1 Event pomosi.
     - 1.2.2 Eksibisi dan inisiatif.
     - 1.2.3 Perdagangan dan jurnalis yang ramah.
     - 1.2.4 Riset pasar.
     - 1.2.5 Iklan.

1.2.6 Aktifitas industri dan humas

1.2.7 Pengembangan produk terbatas dalam ruang lingkup tanggung jawab individu.

1.3 Rencana promosi diciptakan dan dilaksanakan untuk mempertimbangkan masalah berikut ini.

1.3.1 Tujuan promosi.

1.3.2 Tempat dan lokasi.

1.3.3 Durasi

1.3.4 Pemilihan tanggal

1.3.5 *Style* dan format peristiwa.

1.3.6 Perlengkapan teknis yang dibutuhkan.

1.3.7 Jumlah undangan.

1.3.8 Material promosi yang dibutuhkan.

1.3.9 Ketersediaan anggaran.

1.3.10 Implikasi humas.

1.3.11 Rancangan dan distribusi undangan.

1.3.12 Koordinasi *RSVP*.

1.3.13 Kebutuhan untuk bantuan eksternal dan layanan.

1.3.14 Implikasi penentuan staf.

1.3.15 Strategi untuk memaksimalkan tamu dan dampak.

1.3.16 Kemungkinan pendekatan bersifat kooperatif.

1.4 Partisipasi dalam pameran perdagangan dan konsumen dievaluasi untuk mempertimbangkan faktor-faktor :

1.4.1 Konsisten dengan arah pemasaran secara keseluruhan.

1.4.2 Tingkat penyingkapan harus dicapai.

1.4.3 Penyesuaian pengunjung pada target pasar.

1.4.4 *Issue-issue* sumber keuangan.

1.4.5 Persyaratan sumber daya manusia.

1.4.6 Waktu peristiwa/perayaan.

1.5 Memastikan persyaratan awal peserta pameran dikonfirmasikan, *issue-issue* awal tidak terbatas kepada :

1.5.1 Persyaratan penentuan staf dan briefing.

1.5.2 Ketersediaan brosur dan material eksibisi.

1.5.3 Kontrak layanan lain, seperti eksibisi

1.5.4 Pengaturan perjalanan

1.5.5 Strategi untuk memastikan keuntungan maksimum

1.5.6 Pemenuhan persyaratan administrasi dan procedural

1.6 Program koordinasi untuk menanggapi permintaan khusus maupun mempertimbangkan proyek pro-aktif dilaksanakan dan

dikembangkan, tidak terbatas kepada :

1.6.1 Keuntungan perusahaan yang potensial.

1.6.2 Fokus promosi perusahaan yang ada.

1.6.3 Persetujuan dengan perusahaan dan supplier.

1.6.4 Penyesuaian daftar perjalanan untuk kebutuhan individu atau kelompok.

1.6.5 Menggunakan produk baru atau produk yang luar biasa untuk menciptakan dampak maksimum.

1.6.6 Negosiasi *FOC* dengan supplier produk.

1.6.7 Hambatan operasional dan penganggaran.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Komputer

2.1.2 Printer

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Jaringan internet

2.2.2 Kertas kop surat

2.2.3 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik komunikasi dan promosi

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) komunikasi dan pemasaran

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja.

1.2 Penilaian harus meliputi peragaan praktis baik ditempat kerja maupun melalui simulasi.

1.3 Portofolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja mungkin cocok.

1.4 Aktifitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama suatu periode waktu untuk memungkinkan kandidat menunjukan implementasi seksama serta aspek dari unit ini.

1.5 Penilaian ini harus didukung oleh jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.152.2 : Mengembangkan pengetahuan tentang industri perhotelan

2.2 I.55HDR00.158.2 : Merencanakan dan melaksanakan kegiatan penjualan

2.3 I.55HDR00.159.2 : Mengkoordinir kegiatan pemasaran dan promosi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Dasar-dasar pemasaran

3.1.2 Dasar-dasar komunikasi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Pertemuan yang efektif

3.2.2 Membuat laporan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Disiplin

5. Aspek kritis

5.1 Merancang komunikasi penjualan dan promosi yang efektif untuk mendapatkan hasil yang maksimal

5.2 Mengenal sasaran pasar yang dituju

5.3 Paham beberapa strategi promosi sesuai sasarannya

5.4 Mengorganisir rancangan penjualan dengan baik

5.5 Mengadakan pelatihan promosi

KODE UNIT : **I.55HDR00.160.2**

JUDUL UNIT : **Membangun Hubungan Bisnis**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membangun hubungan bisnis.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun dan melaksanakan hubungan bisnis	1.1 Hubungan disusun dalam suatu cara konteks budaya yang tepat, yang mempromosikan niat baik, dan kepercayaan antara perusahaan, pelanggan dan pemasok. 1.2 Keterampilan dan teknik komunikasi efektif digunakan dalam hubungan untuk membangun kepercayaan dan rasa hormat. 1.3 Kesempatan untuk menjaga kontak dengan pelanggan dan pemasok dilakukan bilamana dibutuhkan.
2. Melaksanakan negosiasi	2.1 Negosiasi dilaksanakan dalam bisnis dan cara yang profesional dalam konteks budaya yang relevan. 2.2 Negosiasi dilaksanakan dengan menggunakan teknik-teknik untuk memaksimalkan keuntungan untuk semua pihak dalam konteks pembangunan hubungan jangka panjang. 2.3 Masukan dari rekan kerja dipertimbangkan untuk negosiasi. 2.4 Negosiasi dilaksanakan dalam konteks fokus *marketing* perusahaan yang ada. 2.5 Hasil-hasil negosiasi dikomunikasikan dengan rekan kerja yang tepat dalam jangka waktu yang tepat.
3. Membuat perjanjian formal bisnis	3.1 Perjanjian dikonfirmasikan secara tertulis dengan kontrak yang disusun sesuai dengan perysaratan perusahaan. 3.2 Seluruh aspek perjanjian formal diperiksa dan disetujui sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.3 Saran para ahli dicari
4. Memelihara dan menjaga hubungan bisnis	4.1 Informasi yang dibutuhkan untuk menjaga hubungan bisnis yang sehat harus dicari secara pro-aktif, ditinjau kembali dan diikuti.

	4.2 Perjanjian dihormati dalam ruang lingkup tanggung jawab individu. 4.3 Penyesuaian terhadap perjanjian dilakukan dengan cara berkonsultasi dengan pelanggan serta informasi dibagi dengan staf yang berkaitan. 4.4 Hubungan dipelihara melalui kontak regular dan penggunaan antar-personal efektif dan sistem komunikasi efektif.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti lunak dan keras alat pengolah data
      2.1.2 *Website, booking engine, channel management*
      2.1.3 *Data base* potensial klien
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Hasil survei
      2.2.3 Laporan data potensial klien

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 tahun 2003 tentang Ketenaga kerjaan
   3.3 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 tahun 2011 tentang Mata Uang
   3.4 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2009 tentang Ketentuan Umum dan Tata Cara Perpajakan

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika komunikasi
      4.1.2 Etika negosiasi
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan berdasarkan pertumbuhan database klien.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja
   1.4 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.5 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.197.2 : Mengembangkan strategi pemasaran
   2.2 I.55HDR00.203.2 : Melaksanakan pemantauan rencana bisnis

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pemasaran industri perhotelan
      3.1.2 Lingkungan persaingan yang ada
      3.1.3 Hukum yang mempengaruhi negosiasi bisnis
      3.1.4 Standar operasional prosedur perusahaan
      3.1.5 Pemahaman kontrak sesuai dengan sektor industri yang berbeda
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Negosiasi atas nilai komersial yang signifikan
      3.2.2 Kemampuan layanan internal
      3.2.3 Mengoperasikan komputer dengan sistem yang digunakan
      3.2.4 Menggunakan jaringan komunikasi

3.2.5 Mengetahui analisa kecenderungan pasar

3.2.6 Mempengaruhi dalam negoisasi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efektif dalam melakukan negosiasi

4.2 Teliti dan cermat dalam melihat pangsa pasar

5. Aspek kritis

5.1 Petunjuk harus dikumpulkan sehubungan dengan jenis negosiasi yang berbeda

5.2 Kemampuan untuk melaksanakan negosiasi bisnis dalam industry perhotelan

5.3 Pengetahuan dan pemahaman lingkungan yang ada dalam operasi bisnis industri perhotelan

5.4 Pengetahuan memahami kontrak

KODE UNIT : **I.55HDR00.161.2**

JUDUL UNIT : **Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengikuti prosedur kebersihan	1.1 Prosedur kebersihan tempat kerja harus diikuti secara baik sesuai dengan standar perusahaan dan persyaratan hukum. 1.2 Penanganan dan penyimpanan seluruh barang-barang dilengkapi sesuai dengan standar perusahaan dan persyaratan hukum.
2. Mengidentifikasi dan mencegah resiko kebersihan	2.1 Resiko kebersihan harus diidentifikasi secepatnya. 2.2 Tindakan diambil untuk meminimalkan atau menghilangkan resiko tersebut dalam ruang lingkup tanggung jawab individu dan sesuai dengan persyaratan hukum perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk prosedur kebersihan utama yang diterapkan di banyak sektor industri perhotelan, dan dalam beberapa sektor pariwisata. Pada khususnya berkaitan dengan dapur, *housekeeping*, makanan dan minuman dan beberapa perjalanan operasional.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk berbagai sektor perhotelan dan pariwisata.
   1.3 Prosedur kebersihan berkaitan dengan :
      1.3.1 Makanan.
      1.3.2 Minuman.
      1.3.3 Linen.
      1.3.4 Penanganan sampah.
      1.3.5 Prosedur kebersihan.
      1.3.6 Aktifitas personil di tempat kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan kebersihan untuk berbagai area kerja (perkantoran, dapur, restoran, kamar, dan area umum) baik peralatan besar maupun peralatan kecil
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Bahan-bahan pembersih sesuai jenis-jenis pekerjaan

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik kebersihan
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Perusahaan
      4.2.2 Kebersihan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini wajib dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.040.2 : Membersihkan lokasi/ area dan peralatan dapur

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Kewaspadaan dan pengetahuan faktor-faktor yang memberikan kontribusi terhadap masalah kebersihan
      3.1.2 Resiko umum dalam penanganan makanan, mencakup sebab-sebab utama racun makanan
      3.1.3 Tinjauan hukum negara yang berkaitan sehubungan dengan kesehatan
      3.1.4 Prosedur kontrol kesehatan dalam industri perhotelan/pariwisata
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Memiliki peralatan dan perlengkapan sesuai ukuran dan kebutuhan kerja
      3.2.2 Mengidentifikasi alur kerja membersihkan tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat
   4.2 Teliti
   4.3 Hati-hati
   4.4 Terampil
   4.5 Tanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Pemahaman akan pentingnya prosedur kebersihan berikut ini dan implikasi potensial tentang tidak berkenaannya prosedur tersebut
   5.2 Pengetahuan tentang contoh-contoh tempat kerja praktek
   5.3 Kemampuan untuk mengikuti prosedur yang sudah ditetapkan
   5.4 Pengidentifikasian terhadap berbagai resiko kebersihan di areal kerja perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.162.2**

JUDUL UNIT : **Membersihkan Tempat dan Peralatan Kerja**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membersihkan tempat dan peralatan kerja

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih dan menata peralatan	1.1 Peralatan dipilih sesuai dengan jenis pembersihan yang dilakukan. 1.2 Seluruh perlengkapan diperiksa dan keamanan kondisi kerjanya sebelum digunakan. 1.3 Alat-alat pembersih dan bahan-bahan kimia dipilih dan disiapkan sesuai dengan persyaratan pabrik, kesehatan dan keselamatan yang berkaitan dengan pekerjaan. 1.4 Bila perlu, pakaian pelindung dipilih dan digunakan.
2. Membersihkan area kering dan basah	2.1 Area yang akan dibersihkan disiapkan dan bersih dari bahaya. 2.2 Bila sesuai, area kerja diberi tanda untuk mengurangi resiko terhadap kolega dan pelanggan. 2.3 Bahan kimia yang benar dipilih untuk area tertentu dan digunakan sesuai dengan prosedur keselamatan. 2.4 Perlengkapan digunakan secara benar. 2.5 Sampah dan sisa bahan-bahan kimia dibuang sesuai dengan persyaratan lingkungan yang aman dan sehat.
3. Menjaga dan menyimpan peralatan pembersih dan bahan kimia	3.1 Peralatan dibersihkan setelah digunakan sesuai dengan instruksi pabrik. 3.2 Perawatan rutin dilakukan sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.3 Kesalahan diidentifikasi secara benar dan dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.4 Peralatan disimpan di area yang telah ditetapkan dan dalam kondisi siap dipakai kembali. 3.5 Bahan-bahan kimia disimpan sesuai dengan persyaratan kesehatan dan keselamatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Area kering dan basah mencakup namun tidak terbatas pada.
      1.2.1 Kamar mandi.
      1.2.2 Kamar tidur.
      1.2.3 Dapur.
      1.2.4 Balkon.
      1.2.5 Area ruang istirahat pribadi.
      1.2.6 Area umum (baik internal maupun eksternal).
      1.2.7 Area penyimpanan.
   1.3 Bahan-bahan kimia yang termaksud namun tidak terbatas pada.
      1.3.1 Pembasmi hama.
      1.3.2 Pestisida.
      1.3.3 Bahan pembersih.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar/*heavy equipment*, peralatan kecil/*small equipment* untuk membersihkan tempat dan peralatan kerja
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Bahan-bahan pembersih *(cleaning supplies) chemical*
      2.2.2 Perlengkapan pembersih (lap, *squish*, dan lain lain)
      2.2.3 Perlengkapan keamanan kerja

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
   3.2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/ 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
   3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Karakteristik kebersihan lingkungan/tempat kerja
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan
      4.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) kebersihan tempat kerja
      4.2.3 Standar Operasional Prosedur (SOP) kebersihan peralatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktis di tempat kerja atau di lingkungan tempat kerja yang disimulasikan di mana proses kebersihan keseluruhan dapat didemonstrasikan.
   1.2 Sikap dalam bekerja setiap karyawan harus mengikuti SOP untuk meningkatkan kinerja karyawan dan untuk menghasilkan tingkat efisiensi yang tinggi.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.161.2 : Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja
   2.2 I.55HDR00.163.2 : Menyediakan pertolongan pertama

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Persyaratan nasional/lokal tertentu mengenai kesehatan dan keselamatan yang berkaitan dengan operasional kebersihan
      3.1.2 Undang-undang tentang lingkungan
      3.1.3 Prosedur keamanan perusahaan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Penanganan yang aman perlengkapan kebersihan yang digunakan dalam usaha pariwisata dan perhotelan
      3.2.2 Penanganan yang aman bahan-bahan kimia yang umum digunakan dalam usaha pariwisata dan perhotelan

3.2.3 Penanganan yang aman dan perlakuan bahaya umum yang dihadapi di area yang akan dibersihkan termasuk :

a. Darah
b. Jarum dan semprotan
c. Kondom bekas
d. Benda-benda tajam
e. Kotoran manusia
f. Perlengkapan bedah
g. Kaca-kaca pecah
h. Tusuk daging
i. Lemak dan minyak
j. Panci-panci panas
k. Pisau
l. Tulang
m. Kulit-kulit kerang, kepiting dan sebagainya

3.2.4 Praktek pengangkatan dan pengikatan yang aman

3.2.5 Prosedur keamanan perusahaan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat
4.2 Hati-hati
4.3 Tanggap
4.4 Teliti
4.5 Taat azas
4.6 Tanggung jawab
4.7 Terampil

5. Aspek kritis

5.1 Pemahaman pentingnya staf kebersihan untuk seluruh kualitas layanan yang disediakan oleh perusahaan

5.2 Kemampuan menggunakan perlengkapan secara efisien yang berkaitan dengan bahan pembersih sesuai dengan jangka waktu perusahaan yang dapat diterima

5.3 Penempatan bahan-bahan kimia serta peralatannya sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan yang telah ditentukan dengan kondisi yang baik

KODE UNIT : **I.55HDR00.163.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Pertolongan Pertama**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan pertolongan pertama.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih dan menata peralatan	1.1 Situasi darurat dikenali secara cepat dan benar. 1.2 Situasi dinilai dan diputuskan secara cepat diambil untuk tindakan yang dibutuhkan. 1.3 Bantuan dari layanan darurat/kolega/ pelanggan diorganisir bila diperlukan.
2. Memberikan perawatan yang tepat	2.1 Kondisi fisik pasien dinilai dari tanda-tanda vital yang dapat dilihat. 2.2 Pertolongan pertama diberikan untuk memulihkan kondisi fisik dan mental pasien sesuai dengan kebijakan perusahaan dengan menyediakan pertolongan pertama dan memperhatikan prosedur pertolongan pertama.
3. Memonitor situasi	3.1 Peralatan dibersihkan setelah digunakan sesuai dengan instruksi pabrik. 3.2 Informasi tentang kondisi korban disampaikan secara teliti dan jelas pada personil layanan darurat.
4. Menyiapkan laporan insiden	4.1 Situasi darurat didokumentasikan sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.2 Laporan yang diberikan harus jelas, akurat dan tepat waktu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Perawatan pertolongan pertama adalah suatu bantuan darurat yang diberikan kepada pihak kedua dalam ketidak beradaan paramedis atau perawatan medis.
   1.3 Faktor-faktor yang mempengaruhi pemberian pertolongan pertama adalah.

1.3.1 Masalah hukum yang mempengaruhi pemberian pertolongan pertama dalam sektor industri yang berbeda.

1.3.2 Jenis dari lokasi dimana kecelakaan terjadi.

1.3.3 Sifat kecelakaan dan penyebabnya.

1.3.4 Ketersediaan perlengkapan pertolongan pertama, serta alat-alat atau pertolongan alternatif lain.

1.3.5 Hal dekatnya dan keberadaaan paramedis dan bantuan medis yang terlatih

1.3.6 Kondisi jantung atau pembuluh darah *(cardio-vascular)* pasien yang diindikasikan oleh suhu badan, tingkat denyutan nadi dan jalan pernapasan.

1.3.7 Kontaminasi zat kimia.

1.4 Luka-luka dapat mencakup.

1.4.1 Kegagalan jantung.

1.4.2 Melepah infeksi.

1.4.3 Luka tulang dan sambungan tulang.

1.4.4 Luka mata.

1.4.5 Luka bakar.

1.4.6 Pendarahan luar.

1.4.7 Pingsan.

1.4.8 Efek suhu panas dan dingin.

1.4.9 Sakit yang ada sebelumnya.

1.4.10 Tersengat/gigitan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan penyediaan pertolongan pertama

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Perlengkapan untuk menangani pertolongan pertama

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan perusahaan tentang penanganan memberikan pertolongan pertama

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   4.1.1 Kode etik penanganan pertolongan pertama
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar perusahaan dalam hal menangani pertolongan pertama

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   3.1 Unit ini pada umumnya akan dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja.
   3.2 Pengetahuan dan keterampilan penunjang untuk mengorganisir dan melaksanakan pertolongan pertama.
   3.3 Pengetahuan tentang jenis-jenis kecelakaan (jatuh, luka karena zat kimia, jantung, pingsan akibat suhu panas, serangga, dan lain lain).

4. Persyaratan kompetensi
   4.1 I.55HDR00.161.2 : Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja
   4.2 I.55HDR00.163.2 : Menyediakan pertolongan pertama

5. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   5.1 Pengetahuan
      5.1.1 Pengetahuan jenis-jenis kecelakaan
      5.1.2 Pengetahuan tentang tanggap darurat
      5.1.3 Pengetahuan tentang obat-obatan untuk pertolongan pertama
   5.2 Keterampilan
      5.2.1 Perawatan dan penyelesaian terhadap pelajaran pertolongan pertama yang diakui
      5.2.2 Kemampuan mengidentifikasi jenis kecelakaan
      5.2.3 Kemampuan mengidentifikasi penyiapan perlengkapan sesuai kebutuhan
      5.2.4 Memberikan perawatan yang tepat

6. Sikap kerja yang diperlukan
   6.1 Sigap
   6.2 Cekatan
   6.3 Terampil
   6.4 Cermat
   6.5 Teliti
   6.6 Hati-hati
   6.7 Bertanggung jawab

7. Aspek kritis
   7.1 Mencari kemampuan untuk menerapkan secara benar jenis teknik pertolongan pertama untuk seluruh situasi yang diterangkan dalam lingkup variabel
   7.2 Memberikan pertolongan pertama untuk memulihkan kondisi fisik dan mental sesuai prosedur pertolongan pertama
   7.3 Pendokumentasian serta laporan terhadap prosedur pertolongan pertama harus jelas, akurat dan tepat waktu

KODE UNIT : **I.55HDR00.164.2**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Prosedur Administrasi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan prosedur administrasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memproses dokumen-dokumen kantor	1.1 Dokumen-dokumen diproses sesuai dengan prosedur perusahaan dalam jangka waktu yang sudah ditentukan. 1.2 Perlengkapan kantor digunakan secara benar untuk memproses dokumen. 1.3 Salah penggunaan perlengkapan 1.4 cepat diidentifikasi dan dibenarkan sesuai dengan prosedur perusahaan.
2. Membuat draft korespondensi yang sederhana	2.1 Teks ditulis dengan menggunakan bahasa yang tepat dan jelas. 2.2 Ejaan, tanda baca dan tata bahasa harus benar. 2.3 Makna korespondensi dimengerti oleh penerima. 2.4 Informasi diperiksa keakurasiannya sebelum dikirimkan.
3. Menjaga sistem dokumen	3.1 Dokumen diarsipkan/disimpan sesuai dengan prosedur keamanan kantor. 3.2 Referensi dan sistem indeks diubah dan ditingkatkan sesuai dengan prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk semua sektor pariwisata dan hospitaliti.
   1.2 Unit kompetensi ini berkaitan dengan unit kompetensi Menyajikan Informasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.2 Komputer
      2.1.3 *Box* untuk arsip

2.1.4 Rak *box* untuk arsip

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Ruang arsip

2.2.2 Meja komputer

2.2.3 Flash disk

2.2.4 Mesin fotokopi

2.2.5 Faximile

2.2.6 Alat komunikasi

2.2.7 Kalkulator

2.2.8 Mesin perekam audio

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) menggunakan komputer

4.2.2 *Standard Operating Procedure* (SOP) surat menyurat

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil administrasi.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek atau sasaran penilaian, di antaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan
   2.2 I.55HDR00.150.2 : Melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Alat komunikasi
      3.1.2 Komputer
      3.1.3 Tata bahasa
      3.1.4 Surat menyurat
      3.1.5 Sistim administrasi
      3.1.6 Memahami isi data
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan alat komunikasi
      3.2.2 Menggunakan mesin *fotocopy*
      3.2.3 Menggunakan mesin *faximile*
      3.2.4 Menggunakan perekam *audio*
      3.2.5 Menggunakan komputer
      3.2.6 Multi bahasa

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tertib dan rapih dalam pengarsipan
   4.2 Daya ingat kuat

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam memahami isi data
   5.2 Kemampuan dalam mengoperasionalkan alat yang terkait dengan sistim administrasi
   5.3 Ketepatan dalam mengolah kata dan bahasa
   5.4 Ketelitian dalam mengolah dan menganalisa data

KODE UNIT : **I.55HDR00.165.2**

JUDUL UNIT : **Menyajikan Informasi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyajikan informasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencari informasi	1.1 Jenis sumber informasi yang ada dan yang akurat harus diidentifikasi secara benar. 1.2 Sumber informasi diakses dan dinilai atas relevansinya dan berlakunya. 1.3 Informasi diperoleh dalam alur
2. Menyiapkan dan menyajikan informasi	2.1 Informasi ditinjau kembali dan dipilih sesuai dengan kebutuhan tertentu. 2.2 Bila perlu, teks dibuatkan draft yang meliputi seluruh informasi yang sesuai. 2.3 Bila disajikan, jenis informasi yang disediakan distrukturkan dan dinyatakan dengan cara yang singkat dan jelas. 2.4 Informasi disajikan dengan cara yang profesional sesuai dengan keadaannya. 2.5 Informasi disediakan bagi orang yang tepat dalam alur waktu yang sudah ditentukan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk semua sektor pariwisata dan hospitaliti.
   1.2 Unit kompetensi ini berkaitan dengan unit kompetensi melaksanakan prosedur administrasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.2 Komputer
      2.1.3 Perekam
      2.1.4 *Infocus*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Box* untuk arsip

2.2.2 Rak *box* untuk arsip

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) menggunakan komputer dan menyajikan informasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pengumpulan dan penyajian informasi.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek atau sasaran penilaian, di antaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan

2.2 I.55HDR00.150.2 : Melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik bertanya untuk memperoleh informasi

3.1.2 Pengambilan catatan

3.1.3 Menyortir dan memproses informasi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan alat komunikasi

3.2.2 Melakukan pembicaraan dalam telepon

3.2.3 Berbicara di depan umum

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tanggung jawab terhadap informasi yang dikumpulkan

4.2 Tanggung jawab terhadap informasi yang diproses

4.3 Tanggung jawab terhadap penyajian informasi

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam mengumpulkan informasi

5.2 Ketepatan dalam memproses informasi

5.3 Kejelasan dalam menyajikan informasi

KODE UNIT : **I.55HDR00.166.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Dokumen Bisnis**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dokumen bisnis.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan persyaratan dokumen	1.1 Persyaratan dan tujuan didefinisikan secara jelas dengan berkonsultasi dengan kolega yang tepat. 1.2 Bantuan para ahli diperoleh bila perlu dalam parameter anggaran.
2. Melaksanakan riset	2.1 Riset dilaksanakan sesuai dengan ruang lingkup proyek. 2.2 Metode pengumpulan data formal dan informal digunakan dengan tepat. 2.3 Data dianalisa dan dinilai relevansinya sebelum penggabungan dalam bentuk dokumen.
3. Menyusun dokumen	3.1 Struktur dan isi dokumen dikembangkan agar mencerminkan tujuan. 3.2 Jenis presentasi tertulis dan teknik grafis digunakan untuk meningkatkan dampak dan keefektifan informasi yang disajikan. 3.3 Infomasi dinyatakan dengan cara mempertimbangkan dampak dokumen terhadap pihak yang dimaksud. 3.4 *Issue-issue* utama diidentifikasi dan dianalisa. 3.5 Rekomendasi untuk tindakan dicantumkan bila perlu. 3.6 Kualitas informasi ditinjau kembali dan disesuaikan bila perlu. 3.7 Teks diperiksa keakuratannya sebelum penyelesaian. 3.8 Presentasi dokumen harus tepat untuk pihak yang dimaksud.
4. Menindak lanjuti dokumen	4.1 Dokumen disajikan/diedarkan bila perlu. 4.2 Presentasi/sirkulasi ditindaklanjuti dengan tindakan yang sesuai. 4.3 Rekomendasi apapun ditinjau kembali dan ditindak lanjuti sesuai dengan prioritas yang disepakati. 4.4 Tindakan sebagaimana disetujui harus berkonsultasi sepenuhnya dengan kolega.

	4.5 Bila perlu penyerahan dibuat untuk manajemen tentang implementasi rekomendasi dokumen.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk semua sektor pariwisata dan hospitaliti.
   1.2 Unit kompetensi ini berkaitan dengan unit kompetensi melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan, melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam, menyajikan informasi dan melaksanakan prosedur administrasi.
   1.3 Unit kompetensi ini meliputi dokumen bisnis namun tidak terbatas pada laporan, penyerahan, proposal, tender.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.2 Komputer
      2.1.3 *Box* untuk arsip
      2.1.4 Rak *box* untuk arsip
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Ruang arsip
      2.2.2 Meja komputer
      2.2.3 *Flash disk*
      2.2.4 Mesin fotokopi
      2.2.5 *Faximile*
      2.2.6 Alat komunikasi
      2.2.7 Kalkulator
      2.2.8 Mesin perekam audio
      2.2.9 *Infocus*

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada)

4. Norma dan standar
   - 4.1 Norma

     (Tidak ada.)
   - 4.2 Standar
     - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) menggunakan komputer
     - 4.2.2 *Standard Operating Procedure* (SOP) surat menyurat
     - 4.2.3 *Standard Operating Procedure* (SOP) menggunakan *Infocus*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja.
   - 1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap penyiapan dokumen bisnis.
   - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek atau sasaran penilaian, di antaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek kerja nyata.

2. Persyaratan kompetensi
   - 2.1 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan
   - 2.2 I.55HDR00.150.2 : Melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam
   - 2.3 I.55HDR00.164.2 : Melaksanakan prosedur administrasi
   - 2.4 I.55HDR00.165.2 : Menyajikan informasi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Alat komunikasi
      3.1.2 Komputer
      3.1.3 Tata bahasa
      3.1.4 Surat menyurat
      3.1.5 Sistim administrasi
      3.1.6 Memahami isi dokumen
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan alat komunikasi
      3.2.2 Menggunakan mesin fotocopy
      3.2.3 Menggunakan mesin faximile
      3.2.4 Menggunakan perekam audio
      3.2.5 Menggunakan komputer
      3.2.6 Multi bahasa

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tanggung jawab terhadap penyiapan dokumen bisnis
   4.2 Tanggung jawab terhadap penyajian dokumen bisnis
   4.3 Tertib dan rapih dalam penyiapan dokumen bisnis

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam memahami isi dokumen
   5.2 Kemampuan dalam mengoperasionalkan alat yang terkait dengan sistem dokumen
   5.3 Ketepatan dalam mengolah kata dan bahasa
   5.4 Ketelitian dalam mengolah dan menganalisa dokumen

KODE UNIT : **I.55HDR00.167.2**

JUDUL UNIT : **Mengelola Rapat**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola rapat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan dan menyiapkan rapat	1.1 Kebutuhan untuk rapat dan peserta yang bersangkutan harus dikenali. 1.2 Pengaturan rapat dilakukan sesuai dengan persyaratan dan dalam alur waktu yang sudah ditentukan. 1.3 Agenda dikembangkan sesuai dengan tujuan rapat. 1.4 Informasi tentang item agenda diperoleh atau diteliti untuk dipergunakan di diskusi formal dalam rapat. 1.5 Bila perlu, dokumen rapat disiapkan dan dikirimkan ke peserta dalam rangka waktu yang sesuai.
2. Melaksanakan rapat	2.1 Rapat diketuai sesuai dengan prosedur perusahaan dan protokol rapat. 2.2 *Style* komunikasi dan hubungan antar-perorangan digunakan untuk mendorong adanya komunikasi yang bersifat membangun dan komunikasi terbuka. 2.3 Persetujuan dilakukan pada pelaksanaan rapat dan tujuan rapat. 2.4 Informasi dan ide-ide disajikan secara jelas dan singkat. 2.5 Seluruh peserta diberikan kesempatan untuk memberikan kontribusi. 2.6 Rapat diatur untuk tetap terfokus pada tujuan yang sudah disepakati. 2.7 Rapat dilaksanakan dalam waktu yang sudah disepakati atau disesuaikan dengan persetujuan peserta. 2.8 Laporan rapat dicatat secara akurat.
3. Mendapatkan informasi dan menindaklanjuti rapat	3.1 Dokumentasi dari rapat diproses dan dibagikan dengan benar. 3.2 Kolega diberitahu tentang hasil akhir dari rapat. 3.3 Pekerjaan yang dihasilkan dari rapat digabungkan ke dalam jadwal pekerjaan yang ada dengan tugas-tugas yang diprioritaskan serta tindakan yang sesuai.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk semua sektor pariwisata dan hospitaliti.
   1.2 Unit kompetensi ini berkaitan dengan unit kompetensi melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan, melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam dan melaksanakan rencana operasional.
   1.3 Unit kompetensi ini meliputi jenis-jenis rapat namun tidak terbatas pada informal, formal, *one off* (sekali), regular.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Infocus*
      2.1.2 *Screen*
      2.1.3 Komputer
      2.1.4 *Pointer*
      2.1.5 Modul materi
      2.1.6 *Flip chart*
      2.1.7 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.8 Alat pengeras suara
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Ruang rapat
      2.2.2 Meja
      2.2.3 Kursi

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

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

4.2 Standar

4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) menggunakan komputer

4.2.2 *Standard Operating Procedure* (SOP) menggunakan *infocus*

4.2.3 Keamanan, kesehatan dan keselamatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap penyiapan perencanaan dan pengelolaan rapat.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek atau sasaran penilaian, di antaranya tetapi tidak terbatas pada tes tertulis, tes lisan dan atau interview, praktek simulasi dan atau praktek mengelola rapat.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan

2.2 I.55HDR00.150.2 : Melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam

2.3 I.55HDR00.164.2 : Melaksanakan prosedur administrasi

2.4 I.55HDR00.165.2 : Menyajikan informasi

2.5 I.55HDR00.192.2 : Mengelola sumber daya manusia

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Komputer

3.1.2 *Infocus*

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan komputer

3.2.2 Menggunakan *infocus*

3.2.3 Menggunakan *pointer*

3.2.4 Multi bahasa

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tanggung jawab terhadap perencanaan dan pengelolaan rapat
   4.2 Tanggung jawab terhadap penyajian rapat
   4.3 Tertib dan rapih dalam penyajian rapat

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam merencanakan dan mengelola rapat
   5.2 Kemampuan dalam mengoperasionalkan alat yang digunakan dalam penyajian rapat
   5.3 Ketepatan dalam mengikutsertakan peserta rapat
   5.4 Ketepatan dalam menentukan materi rapat
   5.5 Ketepatan dalam memilih waktu untuk rapat
   5.6 Ketepatan dalam mengolah kata dan bahasa

KODE UNIT : **I.55HDR00.168.2**

JUDUL UNIT : **Menerima dan Menyimpan Barang**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima dan menyimpan barang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengambil kiriman persediaan	1.1 Persediaan yang datang diperiksa secara seksama terhadap pesanan dan dokumentasi pengiriman sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Variasi-variasi diidentifikasi secara seksama, dicatat dan dikomunikasikan pada orang yang tepat. 1.3 Jenis-jenis persedian diperiksa kerusakan, kualitas, penggunaan melewati batas waktu, bocor atau ketidaksesuaian dan dibuatkan catatan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
2. Menyimpan persediaan	2.1 Seluruh persediaan diangkut dengan segera dan aman ke tempat penyimpanan yang layak tanpa rusak. 2.2 Persediaan disimpan di lokasi yang cocok dalam area dan sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.3 Tingkat persediaan dicatat secara akurat sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.4 Persediaan diberi label sesuai dengan prosedur perusahaan.
3. Melakukan perputaran dan penjagaan persediaan	3.1 Persediaan diputar sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.2 Persediaan dipindahkan sesuai dengan persyaratan keselamatan dan kesehatan. 3.3 Kualitas persediaan diperiksa dan dilaporkan. 3.4 Kelebihan persediaan ditempatkan di gudang atau disimpan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.5 Area persediaan dijaga dengan aman sesuai dengan persyaratan perusahaan dan/atau pemerintah serta masalah yang timbul segera diidentifikasi dan dilaporkan. 3.6 Sistem pencatatan persediaan digunakan sesuai dengan persyaratan akurasi dan kecepatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Unit ini berlaku untuk seseorang dalam menerima dan menyimpan barang.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Rak barang
      2.1.2 Alat tulis
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Kartu inventori
      2.2.2 Alat angkut barang
      2.2.3 Komputer
      2.2.4 Perlengkapan keamanan dan kesehatan

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasi Prosedur (SOP) inventori barang
      4.2.2 Standar Operasi Prosedur (SOP) peraturan perusahaan
      4.2.3 Standar Operasi Prosedur (SOP) keamanan, keselamatan dan kesehatan kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus meliputi demonstrasi praktis baik di tempat kerja

maupun melalui simulasi. Penilaian ini harus didukung oleh serangkaian metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Pengetahuan menganalisa jenis-jenis barang
     - 3.1.2 Pengetahuan penerimaan dan penyimpanan barang
     - 3.1.3 Pengetahuan menganalisa penataan jenis-jenis barang
     - 3.1.4 Pengetahuan peralatan dan administrasi barang
     - 3.1.5 Pengetahuan inventori barang
     - 3.1.6 Pengetahuan penggunaan komputer
     - 3.1.7 Pengetahuan pelatihan terhadap lingkungan pekerjaan
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Dokumentasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Efisien dan efektif dalam memilih pemesanan barang
   - 4.2 Teliti dan cermat dalam melaksanakan pekerjaan
   - 4.3 Tanggung jawab terhadap penyelesaian pekerjaan

5. Aspek kritis
   - 5.1 Ketepatan dan ketelitian dalam melakukan pekerjaan yang mencakup pengetahuan untuk merencanakan pemesanan barang

KODE UNIT : **I.55HDR00.169.2**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Pengadaan Barang**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan pengadaan barang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menjaga tingkat persediaan dan mencatat dalam ketentuan batas waktu	1.1 Tingkat persediaan dimonitor dan dijaga secara akurat dengan menggunakan standar industri yang tepat. 1.2 Sistem keamanan persediaan dimonitor dan disesuaikan sebagaimana yang dibutuhkan. 1.3 Lingkupan permintaan persediaan dijaga, dimonitor dan disesuaikan sebagaimana yang dibutuhkan. 1.4 Kolega diinformasikan tentang tanggung jawab individu sesuai pencatatan pergerakan persediaan. 1.5 Penyimpanan persediaan dan pencatatan pergerakan dijaga sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.6 Kinerja persediaan dimonitor dan item-item yang bisa dijual cepat/lambat diidentifikasi dan dilaporkan sesuai dengan prosedur industri.
2. Mengorganisir dan mengatur pengambilan persediaan	2.1 Pengambilan persediaan diatur pada waktu yang tepat dan tanggung jawab diberikan pada staf. 2.2 Laporan yang akurat tentang data pengambilan persediaan dihasilkan dalam rangka waktu yang ditentukan.
3. Mengidentifikasi kehilangan persediaan	3.1 Kehilangan diidentifikasi secara akurat, dicatat dan dinilai terhadap ramalan potensi kehilangan secara tertatur. 3.2 Kehilangan dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.3 Kehilangan dapat dihindari diidentifikasi dan alasan-alasannya dibuat. 3.4 Solusi direkomendasikan dan dilaksanakan untuk mencegah kehilangan yang dapat dihindari dimasa yang akan datang.
4. Memproses pesanan persediaan	4.1 Pesanan untuk persediaan diproses secara akurat sesuai dengan prosedur perusahaan.

	4.2 Pesanan persediaan dan sistem pencatatan dijaga secara akurat. 4.3 Perjanjian pembelian dan supplai digunakan secara benar dan rincian yang tepat dicatat.
5. Menindak lanjuti pesanan	5.1 Proses pengiriman dimonitor untuk memenuhi batas waktu yang sudah disepakati. 5.2 Penghubung disepakati dengan kolega dan pemasok untuk memastikan keberlanjutan persediaan. 5.3 Masalah supplai rutin ditindak lanjuti atau mengacu pada orang yang tepat sesuai dengan kebijakan perusahaan. 5.4 Persediaan didistribusikan sesuai dengan alokasi yang disepakati.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Unit ini berlaku untuk seseorang dalam mengawasi dan memesan barang.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Rak barang
      2.1.2 Alat tulis
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Kartu inventori
      2.2.2 Alat angkut barang
      2.2.3 Komputer

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) inventori barang
      4.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) peraturan perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja.
   1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.152.2 : Mengembangkan pengetahuan tentang industri perhotelan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan menganalisa jenis-jenis barang
      3.1.2 Pengetahuan mengawasi dan memesan barang
      3.1.3 Pengetahuan menganalisa penataan jenis-jenis barang
      3.1.4 Pengetahuan peralatan dan administrasi barang
      3.1.5 Pengetahuan inventori barang
      3.1.6 Pengetahuan penggunaan komputer
      3.1.7 Pengetahuan keamanan dan keselamatan kerja
      3.1.8 Pengetahuan pelatihan terhadap lingkungan pekerjaan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Penggunaan alat angkut barang

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam pengawasan dan pemesanan barang

4.2 Teliti dan cermat dalam melaksanakan pekerjaan

4.3 Hati-hati dalam menjaga keamanan dan keselamatan kerja

4.4 Tanggung jawab terhadap penyelesaian pekerjaan

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dan ketelitian dalam melakukan pekerjaan yang mencakup pengetahuan untuk menerima dan menyimpan barang

KODE UNIT : **I.55HDR00.170.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Menetapkan Sistem dan Prosedur**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan dan menetapkan sistem dan prosedur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan sistem dan prosedur	1.1 Persyaratan sistem dan prosedur diidentifkasi dan diklarifikasikan melalui pengawasan tempat kerja dan konsultasi yang terus menerus dengan kolega dan pelanggan. 1.2 Ruang lingkup permasalahan diidentifikasi dan tindakan cepat diambil. 1.3 Tanggapan kemungkinan diidentifikasi dan dikembangkan dengan berkonsultasi dengan kolega. 1.4 Tanggapan pertimbangan kebutuhan operasional dan tujuan perusahaan. 1.5 Sumber daya manusia dan sumber keuangan dipertimbangkan.
2. Membangun sistem dan prosedur	2.1 Pemberitahuan awal dari sistem dan prosedur baru diberikan. 2.2 Sistem dan prosedur diperkenalkan ke tempat kerja dengan cara yang mengakibatkan terjadinya gangguan minimum pada pelanggan dan kolega. 2.3 Pelatihan dan dukungan diberikan bilamana dibutuhkan.
3. Meninjau sistem dan prosedur	3.1 Efisiensi dan efektifitas sistem dimonitor di tempat kerja. 3.2 Saran untuk perbaikan dicari dari kolega diseluruh kalangan. 3.3 Penyesuaian dilakukan secepatnya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk semua sektor pariwisata dan hospitaliti.
   1.2 Unit kompetensi ini berkaitan dengan unit kompetensi melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan.
   1.3 Sistem dan prosedur meliputi namun tidak terbatas pada.

1.3.1 Prosedur layanan pelanggan.

1.3.2 Prosedur bar atau restauran.

1.3.3 Sistem dapur.

1.3.4 Sistem *housekeeping*.

1.3.5 Sistem administrasi kantor.

1.3.6 Prosedur reservasi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

(Tidak ada.)

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Dokumen-dokumen kerja

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) yang terkait

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap perencanaan dan penetapan sistem dan prosedur.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek atau sasaran penilaian, di antaranya tetapi tidak terbatas pada pengkajian sistem baru, simulasi.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan
   2.2 I.55HDR00.150.2 : Melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Sistem yang akan direncanakan
      3.1.2 Dokumen prosedur yang mendukung
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengamati sistem dan prosedur yang telah ada

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tanggung jawab terhadap perencanaan dan penetapan sistem dan prosedur
   4.2 Tanggung jawab terhadap sosialisasi perencanaan dan penetapan sistem dan prosedur
   4.3 Aktif mengontrol pelaksanaan sistem dan prosedur yang sudah ditetapkan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam merencanakan dan menetapkan sistem dan prosedur

KODE UNIT : **I.55HDR00.171.2**

JUDUL UNIT : **Mengevaluasi Proyek**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengevaluasi proyek.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan proyek	1.1 Ruang lingkup proyek dan tujuan dikembangkan dengan berkonsultasi dengan kolega dan pelanggan. 1.2 Strategi sumber untuk proyek dikembangkan. 1.3 Struktur administrasi untuk proyek direncanakan dan diciptakan. 1.4 Tanggungjawab proyek disepakati dan secara jelas dikomunikasikan kepada pihak-pihak yang terlibat. 1.5 Komunikasi internal, eksternal humas dan strategi pemasaran direncanakan berkaitan dengan kolega yang tepat. 1.6 Metode evaluasi sesuai dengan proyek yang disetujui. 1.7 Keseluruhan rencana manajemen proyek dikembangkan dan dikomunikasikan dengan kolega yang tepat. 1.8 Peristiwa penting proyek utama meliputi tugas-tugas utama. 1.9 Anggaran yang dikembangkan.
2. Mengatur dan memonitor proyek	2.1 Strategi proyek dilaksanakan dan dimontor sesuai dengan anggota team proyek. 2.2 Dukungan dan bantuan diberikan pada anggota team bila diperlukan. 2.3 *Style* komunikasi dan antar-personal yang sehat digunakan untuk membangun kepercayaan dan rasa hormat dalam team proyek. 2.4 Kemajuan tujuan proyek dinilai dan ditinjau dengan berkonsultasi dengan anggota team proyek. 2.5 Persyaratan sumber tambahan dinilai dan dengan demikian tindakan diambil. 2.6 Sistem kontrol keuangan dilaksanakan dan dimonitor menurut garis pedoman proyek.

	2.7 Laporan tetap tentang kemajuan proyek disediakan untuk seluruh kolega/pelanggan yang tepat. 2.8 Proyek diselesaikan dalam rangka waktu yang disepakati.
3. Mengevaluasi dengan mempertimbangkan tujuan dan prioritas	3.1 Metode evaluasi yang disepakati digunakan untuk menilai keefektifan proyek pada tahap yang ditentukan. 3.2 Evaluasi mempertimbangkan tujuan dan prioritas yang sudah disepakati. 3.3 Anggota team proyek dan kolega serta pelanggan yang tepat dilibatkan dalam evaluasi proyek. 3.4 Hasil-hasil evaluasi digabungkan ke dalam proyek manajemen. 3.5 Informasi dari evaluasi proyek dibagi dengan kolega yang tepat

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk semua sektor pariwisata dan hospitaliti.
   1.2 Unit kompetensi ini berkaitan dengan unit kompetensi Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan, Melakukan Kerja dalam Lingkungan Sosial yang Beragam, Menyajikan Informasi dan Melaksanakan Prosedur Administrasi.
   1.3 Unit kompetensi ini meliputi proyek namun tidak terbatas pada.
      1.3.1 Konferensi dan rapat.
      1.3.2 Promosi atau perayaan lain.
      1.3.3 Pengenalan teknologi dan sistem baru.
      1.3.4 Pengembangan produk.
      1.3.5 Proyek riset.
      1.3.6 Proyek bisnis.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.2 Komputer

2.1.3 *Box* untuk arsip

2.1.4 Rak *box* untuk arsip

2.1.5 Kamera

2.1.6 Video

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Ruang arsip

2.2.2 Meja komputer

2.2.3 *Flash disk*

2.2.4 Mesin fotocopy

2.2.5 Facsimile

2.2.6 Alat komunikasi

2.2.7 Kalkulator

2.2.8 Mesin perekam audio

2.2.9 Ruang rapat

2.2.10 *Infocus*

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di luar tempat kerja.

1.2 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap pengelolaan dan evaluasi proyek.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen yang sesuai dengan obyek atau sasaran penilaian, di antaranya tetapi tidak terbatas pada evaluasi perkembangan proyek yang dilakukan dalam rapat.

2. Persyaratan kompetensi
   - 2.1 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan
   - 2.2 I.55HDR00.150.2 : Melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam
   - 2.3 I.55HDR00.164.2 : Melaksanakan prosedur administrasi
   - 2.4 I.55HDR00.165.2 : Menyajikan informasi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Isi proposal
     - 3.1.2 Alat komunikasi
     - 3.1.3 Mesin *fotocopy*
     - 3.1.4 Mesin *faximile*
     - 3.1.5 Kamera
     - 3.1.6 Video
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Menggunakan alat komunikasi
     - 3.2.2 Menggunakan mesin *fotocopy*
     - 3.2.3 Menggunakan mesin *faximile*
     - 3.2.4 Menggunakan perekam *audio*
     - 3.2.5 Menggunakan komputer
     - 3.2.6 Menggunakan kamera

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Tanggung jawab terhadap pengelolaan dan pengevaluasian proyek
   - 4.2 Tanggung jawab terhadap penyajian dalam rapat proyek
   - 4.3 Tertib dan rapih dalam pengelolaan proyek
   - 4.4 Tepat dalam mengevaluasi proyek

5. Aspek kritis
    5.1 Ketelitian dalam mengelola proyek
    5.2 Ketelitian dalam mengevaluasi proyek

KODE UNIT : **I.55HDR00.172.2**

JUDUL UNIT : **Menyimpan Catatan Keuangan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyimpan catatan keuangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat ayat-ayat jurnal	1.1 Jurnal yang benar dipilih untuk ayat yang dimaksud. 1.2 Ayat-ayat untuk jurnal ditempatkan secara benar dan tepat. 1.3 Ayat-ayat jurnal didukung dengan keterangan dan referensi silang untuk mendukung dokumen. 1.4 Ketidak terataturan dicatat dan ditindak lanjuti untuk mencari solusi dalam rangka waktu yang telah ditentukan. 1.5 Ayat-ayat jurnal disesuaikan secara benar. 1.6 Dokumen sumber diarsipkan secara benar.
2. Menyesuaikan rekening	2.1 Dokumen transaksi dan rekening neraca diperiksa secara teliti untuk memastikan kesesuaian. 2.2 Ketidak sesuaian diidentifikasi, diselidiki atau dilaporkan sesuai dengan tingkat tanggung jawab individu. 2.3 Kesalahan dalam dokumen diperbaiki atau dilaporkan. 2.4 Data dicatat pada sistem yang digunakan dalam rangka waktu yang telah ditetapkan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   - 1.2 Sistem pembukuan dapat berupa manual atau komputerisasi.
   - 1.3 Ayat-ayat jurnal berkaitan dengan.
     - 1.3.1 Tanda terima tunai.
     - 1.3.2 Penjualan tunai.
     - 1.3.3 Kas kecil.

1.3.4 Jurnal pembelian.

1.3.5 Jurnal penjualan.

1.3.6 *Return outwards journal.*

1.3.7 Jurnal pengembalian.

1.3.8 Jurnal piutang ragu-ragu.

1.3.9 Jurnal utama, umum.

1.3.10 Jurnal pembayaran gaji.

1.4 Penyesuaian mencakup namun tidak terbatas pada.

1.4.1 Kas kecil.

1.4.2 Bank.

1.4.3 Buku besar tambahan dan buku laporan kontrol.

1.4.4 Persediaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis kantor

2.1.2 Komputer

2.1.3 *Printer*

2.1.4 Telepon

2.1.5 Mesin *fax*

2.1.6 *Scanner*

2.1.7 Mesin *fotocopy*

2.1.8 Kalkulator

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Penerimaan kas

2.2.2 Penjualan tunai

2.2.3 Kas kecil

2.2.4 Jurnal pembelian

2.2.5 Jurnal penjualan

2.2.6 Jurnal pendapatan (*return outwards journal*)

2.2.7 Jurnal pendapatan (*return inwards journal*)

2.2.8 Jurnal piutang ragu-ragu

2.2.9 Jurnal utama, umum

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   - 4.1 Norma
     - 4.1.1 Kode etik pembukuan dasar
   - 4.2 Standar
     - 4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   - 1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan pada saat sedang kerja atau tidak kerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Hal ini harus didukung oleh jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi
   - 2.1 I.55HDR00.003.2 : Memelihara catatan keuangan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Prinsip-prinsip pembukuan dan istilah
     - 3.1.2 Sistem pencatatan khas sesuai dengan sektor industri
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Mendokumentasi laporan keuangan
     - 3.2.2 Menggunakan teknologi
     - 3.2.3 Melaksanakan prosedur klerikal

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Jujur
   - 4.2 Teliti
   - 4.3 Cekatan
   - 4.4 Sopan santun

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk menjaga pencatatan yang akurat dalam rangka waktu yang dapat diterima perusahaan sesuai dengan kebutuhan perusahaan
   5.2 Pemahaman prinsip-prinsip pembukuan

KODE UNIT : **I.55HDR00.173.2**

JUDUL UNIT : **Mempersiapkan Laporan Keuangan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mempersiapkan laporan keuangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memasukkan transaksi ke dalam buku besar	1.1 Data transaksi dipersiapkan dan disesuaikan dengan buku besar. 1.2 Transaksi jurnal harian dicatat ke dalam laporan buku besar sesuai dengan praktek akuntansi dan prosedur perusahaan.
2. Memperkirakan hasil dan penyesuaian periode	2.1 Buku besar dimonitor dan disesuaikan secara akurat pada waktu yang tepat. 2.2 Penyesuaian dipertimbangkan. 2.3 Kesalahan dan ketidak sesuaian dicatat dan diambil tindakan untuk memperbaiki ketidak sesuaian tersebut.
3. Membuat neraca dan laporan rugi laba	3.1 Laporan neraca dan rugi laba dibuat secara teliti sesuai dengan praktek standar akuntasi dan persyaratan perusahaan. 3.2 Informasi diinterpretasikan secara tepat dan didistribusikan kepada orang yang tepat dalam jangka waktu yang dibutuhkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   - 1.2 Mekanisme/sistem pencatatan dapat secara manual maupun otomatis.
   - 1.3 Penyesuaian termasuk.
     - 1.3.1 Pra-pembayaran.
     - 1.3.2 Akrual.
     - 1.3.3 Penyusutan.
     - 1.3.4 Piutang ragu-ragu.
     - 1.3.5 Persediaan.
   - 1.4 Unit ini menopang kinerja efektif dalam jenis unit administrasi keuangan dan manajemen lain dan pelatihan serta penilaian

gabungan mungkin sesuai. Hal ini mencakup namun tidak terbatas pada.

1.4.1 Memelihara catatan keuangan.

1.4.2 Pemeriksaan prosedur keuangan.

1.4.3 Mengelola keuangan dalam suatu anggaran.

1.4.4 Menyusun dan mengontrol anggaran.

1.5 Harus diperhatikan pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dari unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis-jenis konteks industri dengan tiadanya basis ke arah sektor individu. batasan variabel ini akan membantu dalam hal ini. untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis kantor

2.1.2 Komputer

2.1.3 Printer

2.1.4 Telepon

2.1.5 Mesin fax

2.1.6 Scanner

2.1.7 Mesin fotocopy

2.1.8 Kalkulator

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Penerimaan kas

2.2.2 Penjualan tunai

2.2.3 Kas kecil

2.2.4 Jurnal pembelian

2.2.5 Jurnal penjualan

2.2.6 Jurnal pendapatan (*return outwards journal*)

2.2.7 Jurnal pendapatan (*return inwards journal*)

2.2.8 Jurnal piutang ragu-ragu

2.2.9 Jurnal utama, umum

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   - 4.1 Norma
     - 4.1.1 Kode etik pembukuan dasar
   - 4.2 Standar
     - 4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Hal ini harus didukung oleh jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi
   - 2.1 I.55HDR00.003.2 : Memelihara catatan keuangan
   - 2.2 I.55HDR00.198.2 : Mengelola keuangan sesuai anggaran
   - 2.3 I.55HDR00.199.2 : Memantau anggaran

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Sistem ayat ganda *(double entry)* dan konsep debet dan kredit dalam pembukuan
     - 3.1.2 Kelompok transaksi dasar : aktiva, pasiva, kepemilikan, pendapatan, pengeluaran dan lain lain
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Penyusunan laporan neraca/rugi laba
4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Jujur
   - 4.2 Teliti

4.3 Cekatan

4.4 Sopan santun

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk menyusun dan menginterpretasikan secara tepat laporan keuangan dalam rangka waktu yang dapat diterima perusahaan

5.2 Pemahaman praktek-praktek dan prinsip-prinsip akuntansi umum sebagaimana yang diterangkan secara singkat dalam panduan penilaian

KODE UNIT : **I.55HDR00.174.2**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Tabulasi Data Komputer**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan tabulasi data komputer.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuka file	1.1 Komputer dihidupkan/diakses secara benar. 1.2 Perangkat lunak yang memadai dipilih atau diaplikasikan dari menu. 1.3 File dikenali dan dibuka secara benar. 1.4 *Keyboard/mouse* dioperasikan dalam kecepatan yang telah ditentukan dan dalam persyaratan yang akurat.
2. Memanggil dan mengubah data	2.1 Data yang dipanggil ditempatkan di dalam file. 2.2 *Copy* data dicetak bilamana dibutuhkan. 2.3 Informasi untuk pengeditan diidentifikasi secara benar. 2.4 Informasi dimasukkan, diubah atau dihapus dengan menggunakan alat input yang tepat. 2.5 Data disimpan secara teratur untuk menghindari hilangnya informasi.
3. Menutup dan mengeluarkan file	3.1 Menyimpan file yang telah dikerjakan. 3.2 *File* ditutup dan program dikeluarkan sesuai dengan prosedur perangkat lunak.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Sistem computer dan program *software* akan beragam yang tergantung kepada perusahaannya

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.2 Komputer

   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   - 4.1 Norma

     (Tidak ada.)
   - 4.2 Standar
     - 4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   - 1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Hal ini harus didukung oleh seperangkat metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi
   - 2.1 I.55HDR00.001.2 : Memproses reservasi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Fungsi dasar *database*
     - 3.1.2 Pedoman nasional untuk perlengkapan dasar komputer
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Pengisian data

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
   - 5.1 Mencari kemampuan untuk memasukan dan mengubah secara akurat data-data dalam jajaran yang sudah ditentukan

KODE UNIT : **I.55HDR00.175.2**

JUDUL UNIT : **Membuat Dokumen di Dalam Komputer**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat dokumen di dalam komputer.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat file komputer	1.1 Komputer dihidupkan/diakses secara benar. 1.2 *Disket* diformat dengan tepat. 1.3 Perangkat lunak yang tepat diaplikasikan atau dipilih dari menu. 1.4 *File* baru dibuka, diberi nama dan diformat sebagaimana dibutuhkan. 1.5 Persyaratan didiskusikan dan diklarifikasikan diselesaika dengan orang yang membutuhkan dokumen dimana perlu.
2. Membuat dokumen dari teks lisan atau tertulis	2.1 *Keyboard/mouse* dioperasikan dalam kecepatan yang telah ditentukan dan persyaratan yang akurat. 2.2 Dokumen yang dihasilkan merupakan gambaran dari teks asli. 2.3 Dokumen dibuat dalam bentuk dan format yang diinginkan. 2.4 Dokumen dibuat dalam jangka waktu yang telah ditentukan. 2.5 Dokumen disimpan secara teratur untuk menghindari hilangnya data. 2.6 Ejaan dan tata bahasa diperiksa. 2.7 Draft harus layak baca sebelum dicetak.
3. Mencetak dan mengirimkan dokumen	3.1 *Print preview* digunakan untuk memeriksa format dan tata letak dokumen. 3.2 Peralatan yang sesuai dipasang ke dalam *printer*. 3.3 Dokumen dicetak bilamana diperlukan. 3.4 Dokumen harus layak dibaca dan perubahan dilakukan bilamana dibutuhkan. 3.5 Dokumen dikirimkan ke orang yang tepat dalam jajaran waktu yang telah ditentukan.

4. Menyimpan, mengeluarkan dan mematikan	4.1 *File* disimpan, ditutup dan program dikeluarkan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan. 4.2 *Disk*/data disimpan sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.3 *Back-up* file dibuat sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan jika dibutuhkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan untuk membuat dokumen di komputer yang sederhana dengan menggunakan komputer aplikasi pengolahan data.
   1.2 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.3 Unit ini berkaitan dengan penggunaan software pengolahan data (*word processing*).
   1.4 Sistem komputer dan program perangkat lunak beragam yang tergantung pada perusahaan tersendiri.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan

      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik ditempat kerja maupun melalui simulasi. Hal ini harus didukung oleh seperangkat metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.005.2 : Melaksanakan prosedur klerikal
   2.2 I.55HDR00.165.2 : Menyajikan informasi
   2.3 I.55HDR00.174.2 : Melaksanakan tabulasi data komputer

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Sistem komputer yang tepat
      3.1.2 Pedoman nasional untuk perlengkapan dasar komputer (jika ada)
      3.1.3 Pengetahuan kerja sekurang-kurangnya satu program *software* komputer
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan komunikasi tertulis
      3.2.2 Keterampilan pengoperasian *keyboard*

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk membuat format dokumentasi akurat secara berkesinambungan yang dibutuhkan tepat waktu yang diterima perusahaan
   5.2 Memahami berbagai aplikasi perangkat lunak
   5.3 Kecepatan dan ketepatan sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.176.2**

JUDUL UNIT : **Merancang Dokumen, Laporan dan Lembar Kerja pada Komputer**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang dokumen, laporan dan lembar kerja pada komputer.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan presentasi dan format dokumen	1.1 Perangkat lunak yang paling tepat untuk sifat dokumen dipilih dari jenis pilihan. 1.2 Tata letak dan ragam dokumen dipilih sesuai dengan informasi khusus dan persyaratan persentasi. 1.3 Rancangan dokumen konsisten dengan garis pedoman perusahaan. 1.4 Format dokumen dibuat siap untuk mengisi informasi. 1.5 Format dan presentasi dibicarakan dan diselesaikan dengan orang yang membutuhkan dokumen tersebut. 1.6 Format dan presentasi memberi penjelasan kepada pemirsa untuk siapa dokumen tersebut ditujukan.
2. Membuat dokumen	2.1 *Keyboard* dan *mouse* dioperasikan dalam kecepatan yang telah ditentukan dan persyaratan yang tepat. 2.2 Dokumen dibuat dalam gaya dan format yang diinginkan. 2.3 Dokumen dibuat dalam jajaran waktu yang telah ditetapkan. 2.4 Dokumen disimpan secara teratur untuk menghindari hilangnya data. 2.5 Ejaan dan tata bahasa diperiksa. 2.6 Draft harus layak baca sebelum dicetak.
3. Mencetak dan mengirimkan dokumen	3.1 *Keyboard/mouse* dioperasikan dalam kecepatan yang telah ditentukan dan persyaratan yang tepat. 3.2 Seluruh informasi disajikan secara jelas dan akurat. dengan menggunakan jenis fungsi paket *software* yang luas. 3.3 Informasi dari dokumen lain dalam paket *software* yang sama, materi yang dicetak dimasukan sebagaimana yang diinginkan. 3.4 Informasi dari paket perangkat lunak lain

	digabungkan bilamana diinginkan. 3.5 Dokumen harus mudah dibaca atas keakurasian dan berkesinambungan. 3.6 Dokumen diedit sebagaimana dibutuhkan. 3.7 Dokumen disimpan secara teratur untuk menghindari hilangnya data. 3.8 Tata letak dirubah untuk memperbaiki tampilan dan memenuhi persyaratan yang diinginkan. 3.9 Dokumen dicetak dan disajikan sesuai dengan persyaratan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk bertanggung jawab atas pengaturan dan pembuatan dokumen komputer dengan menggunakan jenis aplikasi perangkat lunak. Aplikasi dapat terdiri dari *word processing*, *desktop publishing* atau aplikasi *spreadsheet*.
   1.2 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.3 Unit ini berkaitan dengan penggunaan olah kata (*word processing*), *desktop publishing* atau aplikasi *software spreadsheet*.
   1.4 Sistem komputer dan program perangkat lunak beragam yang tergantung pada perusahaan itu sendiri.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan

      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan pada saat kerja atau tidak kerja. Penilaian harus mencakup demonstrasi praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Hal ini harus didukung oleh jenis metode- metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.174.2 : Melaksanakan tabulasi data komputer

2.2 I.55HDR00.175.2 : Membuat dokumen di dalam komputer

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Sistem komputer yang tepat

3.1.2 Pedoman nasional yang berhubungan dengan perlengkapan komputer (jika ada)

3.1.3 Aplikasi standar program perangkat lunak untuk pengolahan kata (*word processing*), database dan fungsi *spreadsheet*

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan komunikasi tertulis

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk mengembangkan dan membuat dokumen yang profesional, akurat dan familiar untuk jenis konteks situasi

5.2 Format yang tepat dari dokumen

KODE UNIT : **I.55HDR00.177.2**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Penilaian**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan penilaian.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi dan menerangkan konteks penilaian	1.1 Konteks dan tujuan penilaian dibicarakan dan dikonfirmasikan dengan orang-orang yang dinilai. 1.2 Standar kinerja terkait akan digunakan dalam penilaian (antara lain) : standar kompetensi yang didukung saat ini untuk industri tertentu) diterangkan secara jelas kepada orang yang dinilai. 1.3 Prosedur penilaian dinyatakan dan pengharapan penilai dan peserta disepakati. 1.4 Tanggung jawab hukum dan etika yang berkaitan dengan penilaian diterangkan kepada orang yang dinilai. 1.5 Kebutuhan dari orang yang dinilai ditentukan untuk membangun penyesuaian yang dibolehkan dalam prosedur penilaian. 1.6 Informasi disampaikan dengan menggunakan bahasa dan strategi interaktif serta teknik berkomunikasi efektif dengan orang yang dinilai.
2. Merancang kesempatan untuk menghimpun petunjuk	2.1 Kesempatan untuk menghimpun petunjuk kompetensi yang terjadi sebagai bagian dari tempat kerja atau aktifitas pelatihan, diidentifikasi dengan mencangkup dimensi-dimensi kompetensi. 2.2 Keharusan untuk menghimpun petunjuk tambahan yang tidak merupakan bagian dari tempat kerja atau aktifitas pelatihan diidentifikasi. 2.3 Aktifitas penghimpun petunjuk dirancang untuk memberikan petunjuk kompetensi yang memadai, dapat dipercaya, sah dan *fair* sesuai dengan prosedur penilaian.

3. Mengorganisir penilaian	3.2 Sumber-sumber yang ditetapkan dalam prosedur penilaian diperoleh dan diatur dalam lingkungan penilaian yang dapat diakses dan aman. 3.3 Personil yang tepat diberitahu tentang penilaian. 3.4 Interaksi bicara dan dokumen tertulis yang menggunakan bahasa dan strategi serta teknik untuk memastikan pengaturan penilaian dimengerti oleh seluruh orang yang dinilai dan seluruh personil lain tepat.
4. Menghimpun petunjuk	4.1 Bahasa lisan dan non-lisan disesuaikan dan strategi digunakan untuk mempro-mosikan lingkungan penilaian yang mendukung dalam mengumpulkan petunjuk. 4.2 Petunjuk yang ditetapkan dalam prosedur penilaian dihimpun, dengan menggu-nakan metode dan sarana penilaian. 4.3 Petunjuk dihimpun sesuai dengan penyesuaian yang dibolehkan dimana berlaku. 4.4 Petunjuk yang dihimpun didokumen-tasikan sesuai dengan prosedur penilaian.
5. Membuat keputusan penilaian	5.1 Petunjuk dievaluasi. 5.2 Petunjuk dievaluasi sesuai dengan ukuran kompetensi. 5.3 Bila ragu, pedoman dicari dari penilai yang berpengalaman. 5.4 Keputusan penilaian dibuat sesuai dengan kriteria yang ditetapkan dalam prosedur penilaian.
6. Mencatat hasil penilaian	6.1 Hasil penilaian dicatat secara akurat sesuai dengan peraturan pencatatan yang telah ditetapkan. 6.2 Kerahasiaan hasil penilaian dijaga dan akses ke catatan penilaian hanya diberikan pada personil resmi.

7. Memberikan umpan balik pada orang yang dinilai	7.1 Umpan balik yang jelas dan bersifat membangun sehubungan dengan kinerja diberikan pada orang yang dinilai dengan menggunakan bahasa dan strategi yang tepat serta mencakup pedoman tentang kesempatan tujuan/pelatihan lebih lanjut. 7.2 Kesempatan untuk mengatasi *gap* dalam kompetensi, sebagaimana diperlihatkan oleh penilaian, diteliti bersama dengan orang yang dinilai. 7.3 Orang yang dinilai disarankan tentang adanya penilaian ulang dan/atau mekanisme tinjauan ulang dimana keputusan penilaian diragukan.
8. Membuat laporan tentang pelaksanaan penilaian	8.1 Bentuk negatif dan positif yang dialami dalam pelaksanaan penilaian dilaporkan pada orang yang bertanggung jawab untuk prosedur penilaian. 8.2 Keputusan penilaian yang dipersoalkan oleh orang yang dinilai dicatat dan dilaporkan segera pada orang yang bertanggungjawab atas prosedur penilaian. 8.3 Saran untuk peningkatan aspek proses penilaian dibuat kepada personil yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini mencakup peraturan untuk melaksanakan penilaian prosedur penilaian dalam konteks tertentu.

   1.2 Petunjuk dievaluasi sehubungan dengan.

   1.2.1 Validitas.

   1.2.2 Otentik.

   1.2.3 Kecukupan.

   1.2.4 Penerimaan.

1.2.5 Pencapaian yang konsisten terhadap standar yang telah ditetapkan.

1.3 Ukuran kompetensi.

1.3.1 Keterampilan tugas.

1.3.2 Keterampilan manajemen kerja.

1.3.3 Keterampilan manajemen tentang kemungkinan kontingensi.

1.3.4 Keterampilan lingkungan kerja/peranan.

1.3.5 Penerapan dan alih pengetahuan dan keterampilan terhadap konteks baru.

1.4 Sistem penilaian dapat dikembangkan melalui.

1.4.1 Industri.

1.4.2 Perusahaan.

1.4.3 Organisasi pelatihan yang terdaftar.

1.4.4 Gabungan dari semua yang disebutkan diatas.

1.5 Sistem penilaian harus mencakup hal-hal berikut ini.

1.5.1 Tujuan penilaian.

1.5.2 Kompetensi yang dibutuhkan oleh penilai.

1.5.3 Prosedur dan kebijakan penyimpanan data.

1.5.4 Metode penyesuaian yang memungkinkan yang dapat dibuat.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)

2.1.2 Komputer

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian harus dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja yang disimulasikan. Calon penilai harus menggunakan kompetensi sesuai dengan keahlian teknis mereka.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan standar kinerja yang mencakup standar kompetensi industri atau perusahaan dan pedoman penilaian
      3.1.2 Pengetahuan hukum dan tanggung jawab etika termasuk peraturan dan prosedur kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan, peraturan kesempatan kerja yang sama dan anti-diskriminasi yang berkaitan dengan konteks yang telah ditetapkan
      3.1.3 Pemahaman kebijakan dan prosedur tempat kerja dan/atau peranan pekerjaan bersama dengan undang-undang yang terkait
      3.1.4 Pemahaman prinsip-prinsip penilaian tentang keadaan yang dapat dipercaya, validitas, kejujuran, fleksibilitas, keautentikan, kecukupan dan kekonsistensian
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan dalam penerapan berbagai metode penilaian, berkaitan dengan konteks tempat kerja
      3.2.2 Perencanaan pekerjaan sendiri termasuk prediksi konsekuensi dan pengidentifikasian peningkatan
      3.2.3 Bahasa, kemampuan membaca dan menulis serta keterampilan dalam memahami matematika
      3.2.4 Keterampilan komunikasi yang sesuai dengan budaya tempat kerja individu

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan mencatat hasil penilaian

KODE UNIT : **I.55HDR00.178.2**

JUDUL UNIT : **Melatih Kelompok Kecil**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melatih kelompok kecil.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan persiapan untuk pelatihan	1.1 Kebutuhan khusus untuk pelatihan diidentifikasi dan dikonfirmasikan melalui konsultasi dengan personil yang tepat. 1.2 Tujuan pelatihan disesuaikan dengan kebutuhan pengembangan kompetensi yang diidentifikasi. 1.3 Pendekatan pelatihan dirancang dan didokumentasikan.
2. Menyampaikan pelatihan	2.1 Pelatihan dilaksanakan di lingkungan yang dapat dimasuki dan aman. 2.2 Metode penyampaian pelatihan dipilih sesuai dengan kebutuhan peserta pelatihan, ketersediaan pelatih, lokasi dan sumber. 2.3 Strategi dan teknik yang digunakan haruslah yang dapat memudahkan proses belajar. 2.4 Tujuan pelatihan, rangkaian aktifitas dan Proses penilaian dibicarakan dengan peserta pelatihan. 2.5 Pendekatan sistem dipertimbangkan dan pendekatan direvisi dan dimodifikasi untuk memenuhi kebutuhan khusus perserta pelatihan.
3. Memberikan kesempatan untuk praktek	3.1 Kesempatan praktek diberikan untuk memastikan bahwa peserta mencapai komponen-komponen kompetensi. 3.2 Berbagai metode untuk mendorong belajar dilaksanakan dalam memberikan pendekatan yang b eragam untuk memenuhi.
4. Melakukan peninjauan ulang pelatihan	4.1 Peserta didorong untuk mengevaluasi kinerja sendiri dan mengidentifikasi bidang-bidang peningkatan/kemajuan. 4.2 Kesiapan peserta untuk penilaian dimonitor dan bantuan diberikan dalam pengumpulan petunjuk kepuasan kinerja.

	4.3 Pelatihan dievaluasi dalam konteks penilaian sendiri dan ukuran-ukuran terhadap tujuan. 4.4 Rincian pelatihan dicatat sesuai dengan peraturan perusahaan dan badan undang-undang/legislatif. 4.5 Hasil evaluasi digunakan untuk pedoman pelatihan lebih.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini mencakup peraturan perencanaan, penyampaian dan peninjauan kembali pelatihan untuk tujuan pengembangan kompetensi berdasarkan kelompok berskala kecil atau berdasarkan perorangan.

1.2 Informasi yang berkaitan untuk mengidentifikasi kebutuhan pelatihan mencakup.

1.2.1 Standar kompetensi kinerja perusahaan/industri dan lain-lain.

1.2.2 Komponen pendukung dari paket pelatihan industri yang berkaitan.

1.2.3 Praktek pelatihan industri/tempat kerja.

1.2.4 Uraian kerja.

1.2.5 Hasil analisa kebutuhan pelatihan.

1.2.6 Rencana bisnis perusahaan yang mengidentifikasi. persyaratan pengembangan keterampilan.

1.2.7 Standar operasional dan/atau prosedur tempat kerja lainnya.

1.3 Personil yang tepat mencakup.

1.3.1 Pimpinan tim/supervisor/pakar teknis, manajer/majikan.

1.3.2 Koordinator pelatihan dan penilaian.

1.3.3 Peserta pelatihan.

1.3.4 Wakil badan undang-undang pemerintah.

1.3.5 Wakil serikat/karyawan.

1.3.6 Komite penasehat.

1.3.7 Penilai.

1.4 Metode penyampaian pelatihan dan kesempatan untuk praktek mencakup.

1.4.1 Presentasi.

1.4.2 Demonstrasi.

1.4.3 Keterangan.

1.4.4 Pemecahan masalah.

1.4.5 Pemberian saran.

1.4.6 Pengalaman belajar.

1.4.7 Kerja kelompok.

1.4.8 Kepelatihan di tempat kerja.

1.4.9 Rotasi kerja.

1.4.10 Gabungan di atas.

1.5 Komponen-komponen kompetensi mencakup.

1.5.1 Keterampilan tugas.

1.5.2 Keterampilan manajemen tugas.

1.5.3 Keterampilan manajemen untuk kemungkinan/ kontingensi.

1.5.4 Keterampilan lingkungan kerja/peranan.

1.5.5 Alih dan penerapan keterampilan dan pengetahuan terhadap konteks-konteks baru.

1.6 Karakteristik peserta pelatihan mencakup informasi yang berkaitan dengan.

1.6.1 Bahasa, kemampuan baca tulis dan kebutuhan pemahaman matematika.

1.6.2 Budaya, bahasa dan latar belakang pendidikan.

1.6.3 Jenis kelamin.

1.6.4 Kemampuan fisik.

1.6.5 Tingkat keyakinan, kegugupan atau keraguan.

1.6.6 Umur.

1.6.7 Pengalaman terdahulu dengan topik.

1.6.8 Pengalaman dalam pelatihan dan penilaian.

1.7 Tahun ajaran pelatihan mencakup.

1.7.1 Peragaan satu lawan satu.

1.7.2 Peragaan kelompok berskala kecil (1 sampai 5 orang).

1.8 Sumber-sumber mencakup.

1.8.1 Waktu.

1.8.2 Lokasi.

1.8.3 Personil.

1.8.4 Materi dan perlengkapan.

1.8.5 Peraturan *Occupational Health and Safety* (OHS) dan tempat kerja lainnya.

1.8.6 Prosedur operasi standar perusahaan/industri.

1.8.7 Keuangan/biaya.

1.9 Strategi dan teknik mencakup.

1.9.1 Mendengar secara aktif.

1.9.2 Pertanyaan yang ditargetkan.

1.9.3 Poin-poin klarifikasi.

1.9.4 Diskusi kelompok.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)

2.1.2 Komputer

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian harus dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja yang disimulasikan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Kompetensi dalam unit-unit yang diajarkan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Penerapan tempat kerja atas kompetensi yang berkaitan

3.2.2 Identifikasi petunjuk atas kompetensi

3.2.3 Perencanaan pekerjaan sendiri termasuk prediksi konsekuensi dan identifikasi peningkatan

3.2.4 Penerapan kebijakan tempat kerja yang berkaitan antara lain *Occupational Health and Safety* (OHS) dan undang-undang

atau hukum yang berkaitan

3.2.5 Penggunaan perlengkapan yang benar, proses dan prosedur lain yang sesuai dengan pelatihan.

3.2.6 Penanganan etika atas masalah kinerja.

3.2.7 Bahasa, kemampuan membaca dan menulis dan keterampilan pemahaman matematika

3.2.8 Mengikuti dan membuat model teks tulisan

3.2.9 Mempromosikan pelatihan dalam bentuk lisan dan tulisan

3.2.10 Keterampilan komunikasi sesuai dengan budaya tempat kerja, personil yang tepat dan peserta pelatihan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan mengidentifikasi kebutuhan khusus untuk pelatihan

KODE UNIT : **I.55HDR00.179.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Mempromosikan Pelatihan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan dan mempromosikan pelatihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan kompetensi	1.1 Klien, kelompok target dan personil yang tepat diidentifikasi dan tujuan serta hasil yang dibutuhkan dari program pelatihan dinegosiasikan dan dikonfirmasikan dengan klien. 1.2 Kompetensi yang berkaitan atau standard kinerja lain untuk kelompok target diperoleh dan disahkan dengan personil yang tepat. 1.3 Menentukan kesenjangan antara kompetensi yang dibutuhkan dan kompetensi yang sudah ada dari kelompok target ditentukan. 1.4 Kompetensi yang sudah ada dan karakteristik yang berkaitan dari masing-masing peserta dalam kelompok target diidentifikasi dengan menggunakan metode penyelidikan yang tepat.
6. Melakukan pengaturan dokumentasi program pelatihan	2.1 Tujuan program pelatihan diidentifikasi untuk menetapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan serta hubungan dengan unit-unit tertentu dari kualifikasi kompetensi dan/atau standar kinerja lainnya.

	2.2 Dokumentasi program pelatihan menetapkan jenis aplikasi tempat kerja, aktifitas dan tugas yang harus disetujui untuk mengembangkan kompetensi yang diperlukan. 2.3 Program pelatihan yang tersedia dan sumber-sumber harus ditentukan untuk memenuhi kebutuhan klien tertentu, bila dibutuhkan. 2.4 Pengelompokan aktifitas diidentifikasi untuk mendukung penilaian yang formatif dan sumatif. 2.5 Pandangan umum dari masa pelatihan yang mencakup waktu dan biaya yang sesuai disusun dan dikonfirmasikan dengan personil yang tepat termasuk hal-hal yang berkaitan dengan bahasa, kemampuan membaca dan menulis dan pemahaman matematika. 2.6 Metode dukungan dan bimbingan perserta dalam kelompok target diidentifikasi dan ditentukan.
3. Mengidentifikasi sumber-sumber program	3.1 Sumber-sumber yang dibutuhkan untuk program diidentifikasi dan disetujui oleh personil yang tepat dan dialokasi untuk memenuhi karakteristik peserta pelatihan. 3.2 Lingkunga pelatihan yang dapat diakses/ dimasuki dan aman diidentifikasi dan diatur untuk mendukung pengembangan kompetensi. 3.3 Penyusunan oleh personil yang dibutuhkan untuk mendukung program pelatihan. 3.4 Daftar sumber-sumber pelatihan disimpan dan dipegang dalam bentuk yang dapat diakses

4. Mempromosikan pelatihan	4.1 Saran tentang pengembangan program pelatihan diberikan kepada personil yang tepat. 4.2 Informasi tentang event-event pelatihan terencana harus tersedia secara luas, dengan menggunakan suatu ragam metode. 4.3 Aktifitas promosi dimonitor untuk keefektifan secara kerjasama dengan klien dan personil yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini mencakup peraturan bagi orang-orang untuk merencanakan program pelatihan.

1.2 Unit ini melibatkan identifikasi kompetensi untuk memenuhi kebutuhan kelompok target dan pengembangan strategi pelatihan yang tepat.

1.3 Program pelatihan sekumpulan kegiatan pelatihan untuk mengembangkan kompetensi dari kelompok target. Klien memberikan persetujuan untuk pengeluaran atas sumber-sumber pelatihan. Kelompok target mencakup.

1.3.1 Kelompok karyawan, antara lain : klasifikasi atau area kerja, karyawan wanita).

1.3.2 Kelompok atau perorangan dengan pelatihan khusus dan/atau kebutuhan pengakuan.

1.4 Pelatihan dapat dilakukan:

1.4.1 Pada saat bekerja.

1.4.2 Dalam simulasi tempat kerja.

1.4.3 Dalam organisasi pelatihan.

1.4.4 Dalam gabungan lokasi yang cocok dengan unit-unit kompetensi yang dip

1.4.5 elajari dan/atau dinilai.

1.4.6 Perseorangan.

1.4.7 Dalam sebuah operasi multi-lokasi.

1.5 Klien mencakup.

1.5.1 Departemen/divisi.

1.5.2 Area kerja.

1.5.3 Perusahaan atau organisasi.

1.6 Kebutuhan klien mencakup.

1.5.1 Peningkatan produktifitas.

1.5.2 Peningkatan kemampuan memperoleh keuntungan perusahaan.

1.5.3 Pencapaian kompetensi dari industri atau perusahaan tertentu.

1.5.4 Pencapaian prioritas komunitas.

1.5.5 Pencapaian prioritas pemerintah.

1.7 Informasi tentang kompetensi yang dibutuhkan dapat dihimpun dari.

1.7.1 Standar kompetensi industri/perusahaan.

1.7.2 Persyaratan perizinan.

1.7.3 Prosedur operasi standar.

1.7.4 Uraian kerja.

1.7.5 Diskusi dengan kelompok klien.

1.7.6 Laporan audit keterampilan perusahaan

1.7.7 Laporan audit keterampilan industri.

1.7.8 Laporan patok duga.

1.7.9 Publikasi atau laporan industri.

1.7.10 Laporan pemerintah.

1.7.11 Laporan analisa kebutuhan pasar.

1.8 Program pelatihan didasarkan pada.

1.8.1 Paket pelatihan industri nasional.

1.8.2 Paket pelatihan perusahaan.

1.8.3 Kurikulum yang disetujui.

1.8.4 Standar internasional.

1.9 Kompetensi kelompok target dapat diidentifikasi dengan kesesuaian kebutuhan perusahaan/klien terhadap paket pelatihan industri nasional.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja yang disimulasikan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pemahaman penilaian dan standar kompetensi tempat kerja
      3.1.2 Standar kompetensi yang berkaitan, termasuk industri atau standar kinerja perusahaan
      3.1.3 Hubungan kompetensi dengan persetujuan industri, sistem klasifikasi
      3.1.4 Kebijakan dan prosedur tempat kerja yang berkaitan yang berlaku untuk pekerjaan tersebut dan peraturan perundang- undangan yang berkaitan antara lain peraturan *Occupational Health and Safety* (OHS)

3.1.5 Kompetensi dalam unit-unit kompetensi yang berkaitan dengan program pelatihan

3.1.6 Pemahaman prinsip-prinsip tentang pembelajaran dan pelatihan berdasarkan kompetensi sebagaimana yang diterapkan pada kelompok teraget dan klien

3.1.7 Pengetahuan tentang metode analisa dan perencanaan kebutuhan pelatihan

3.1.8 Sumber-sumber bantuan untuk peserta yang membutuhkan dukungan bahasa atau pelatihan tertentu lainnya

3.2 Keterampilan

3.2.1 Identifikasi dan penggunaan perlengkapan yang benar, proses dan prosedur yang berkaitan dengan kompetensi Merencanakan pekerjaan sendiri termasuk prediksi konsekuensi dan identifikasi peningkatan

3.2.2 Keterampilan bahasa, melek huruf pemahaman hal-hal matematika

3.2.3 Kesadaran akan bahasa, melek huruf dan masalah pemahaman hal matematika berkaitan dengan konteks pelatihan dan penilaian, termasuk teori yang ada pada integrasi LL & N dengan pelatihan teknis.

3.2.4 Keterampilan komunikasi yang sesuai dengan budaya tempat kerja, personil yang tepat dan kelompok target

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan mengidentifikasi klien, kelompok target dan personil.

KODE UNIT : **I.55HDR00.180.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan Sejumlah Sesi Pelatihan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan sejumlah sesi pelatihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peraturan pelatihan	1.1 Kompetensi yang ada dari kelompok target diidentifikasi. 1.2 Paket pelatihan yang berkaitan diperoleh dimana berlaku. 1.3 Peraturan kualifikasi, kompetensi dan/atau standar kinerja lain untuk diperoleh dan diinterpretasikan. 1.4 Peraturan pelatihan diidentifikasi dari celah/*gap* antara kompetensi yang diinginkan dan kompetensi yang ada dari kelompok target. 1.5 Peraturan pelatihan dikonfirmasikan dengan personil yang tepat.
2. Mengembangkan garis besar masa pelatihan	2.1 Tujuan, hasil akhir, kinerja program pelatihan dan peraturan pengetahuan penunjang diidentifikasi. 2.2 Peraturan program pelatihan, aplikasi tempat kerja, aktifitas dan tugas-tugas yang dibutuhkan untuk mengembangkan kompetensi. 2.3 Jenis metode penyampaian pelatihan diidentifikasi. 2.4 Tingkat keterampilan bahasa, abjad dan memahami matematika dari peserta pelatihan. 2.5 Pengadaan peralatan dan sumber daya. 2.6 Konteks dan peraturan industri /perusahaan. 2.7 Identifikasi garis besar masa pelatihan dipetakan terhadap kompetensi yang dibutuhkan dan kekurangan. 2.8 Peraturan khusus untuk sumber, sumber, peraturan praktek tertentu serta pengalaman pelatihan didokumentasikan. 2.9 Penetapan metode pemberian dukungan dan bimbingan pada peserta pelatihan

3. Mengembangkan materi pelatihan	3.1 Materi yang tersedia untuk mendukung program pelatihan diperiksa atas relevansi dan kesesuaiannya sehubungan dengan bahasa, *style*, karakterisitik peserta pelatihan dan hak cipta. 3.2 Materi yang ada atau sumber-sumber Dikembangkan untuk meningkatkan kemampuan belajar peserta pelatihan. 3.3 Instruksi untuk penggunaan materi belajar dan perlengkapan yang dibutuhkan disediakan. 3.4 Undang-undang hak cipta dipatuhi. 3.5 Sumber pelatihan diidentifikasi dan persetujuan diperoleh dari personil yang tepat. 3.6 Dokumentasi yang jelas dan dapat dipahami, sumber-sumber dan materi
4. Mengembangkan masa pelatihan	4.1 Rencana masa pelatihan dikembangkan untuk memenuhi tujuan program pelatihan. 4.2 Rencana masa pelatihan menentukan hasil masa pelatihan yang sudah direncanakan. 4.3 Kesempatan diciptakan dalam rancangan masa pelatihan bagi peserta untuk menangani pencapaian kompetensi sendiri dan menerapkan kompetensi yang berkaitan di dalam praktek. 4.4 Rencana masa pelatihan mengidentifikasi metode penyampaian yang sesuai untuk kompetensi yang akan dicapai. 4.5 Tingkat keterampilan bahasa, abjad dan matematika dari peserta pelatihan. 4.6 Sumber-sumber dan fasilitas belajar yang akan digunakan. 4.7 Perlengkapan dan sumber-sumber yang dapat digunakan tersedia. 4.8 Konteks dan peraturan industri/ perusahaan/tempat kerja. 4.9 Masing-masing masa pelatihan yang diuraikan secara singkat. 4.10 Masa pelatihan dirancang untuk

5. Mengatur sumber-sumber	5.1 Sumber-sumber yang dibutuhkan untuk masa pelatihan diidentifikasi dan, dimana akses tertentu dibutuhkan, harus disetujui oleh personil yang tepat. 5.2 Lingkungan pelatihan diatur agar aman, dapat dimasuki dan sesuai untuk pencapaian kompetensi yang sudah ditetapkan. 5.3 Lokasi pelatihan yang tepat didentifikasi dan diatur. 5.4 Pengaturan dilakukan dengan personil tambahan yang dibutuhkan untuk mendukung program pelatihan. 5.5 Pengaturan dilakukan dengan personil tambahan yang dibutuhkan untuk mendukung lingkungan pelatihan diatur agar aman, dapat dimasuki dan sesuai untuk pencapaian kompetensi yang sudah ditetapkan. 5.6 Sumber-sumber belajar, dokumentasi tentang kompetensi yang dibutuhkan, prosedur penilaian dan informasi tentang dukungan yang tersedia untuk peserta pelatihan diorganisir dan diadakan dalam bentuk yang dapat diakses.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini mencakup peraturan untuk orang-orang yang melaksanakan program pelatihan untuk sebuah kelompok target.

   1.2 Unit ini melibatkan perencanaan serangkaian masa pelatihan untuk memenuhi persyaratan kompetensi yang diidentifikasi dari kelompok target tersebut.

   1.3 Jenis metode penyampaian pelatihan diidentifikasi untuk.

   1.3.1 Kompetensi yang akan dicapai.

   1.3.2 Tujuan program pelatihan.

   1.3.3 Karakteristik peserta pelatihan.

   1.4 Program pelatihan mencakup : kumpulan aktifitas pelatihan untuk memenuhi persyaratan kompetensi, kelompok target dan

kebutuhan klien. Klien memberikan persetujuan untuk pengeluaran sumber-sumber pelatihan. Kelompok target adalah kelompok untuk siapa pelatihan tersedia dan mencakup.

1.4.1 Kelompok karyawan (antara lain klasifikasi khusus atau area kerja, karyawan wanita).

1.4.2 Kelompok individu dengan pelatihan khusus dan/atau kebutuhan pengakuan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)

2.1.2 Komputer

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja yang disimulasikan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Penilaian dan standar kompetensi pelatihan tempat kerja
      3.1.2 Standar kompetensi yang berkaitan, termasuk standar kinerja industri atau perusahaan
      3.1.3 Hubungan kompetensi dengan persetujuan industri, sistem klasifikasi
      3.1.4 Kebijakan tempat kerja yang berkaitan dan prosedur yang berlaku untuk pekerjaan tersebut dan peraturan undang-undang atau hukum yang terkait
      3.1.5 Kompetensi dalam unit-unit kompetensi terhadap yang berkaitan dengan program pelatihan
      3.1.6 Prinsip-prinsip belajar orang dewasa dan pelatihan berdasarkan kompetensi
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Identifikasi dan penggunaan perlengkapan yang benar, proses dan prosedur yang berkaitan dengan unit-unit kompetensi
      3.2.2 Metode yang tepat dari analisa dan perencanaan
      3.2.3 Merencanakan pekerjaan sendiri, termasuk prediksi konsekuensi dan identifikasi peningkatan
      3.2.4 Keterampilan bahasa, abjad dan matematika
      3.2.5 Kewaspadaan akan bahasa, melek huruf dan masalah penggunaan ide-ide matematika yang berkaitan dengan konteks pelatihan dan penilaian, termasuk teori yang ada tentang penggabungan LL & N dengan pelatihan teknis
      3.2.6 Penerapan pemahaman budaya dalam konteks pelatihan dan penilaian

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan mengkonfirmasikan peraturan pelatihan dengan personil yang tepat

KODE UNIT : **I.55HDR00.181.2**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Sesi Pelatihan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan sesi pelatihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peserta pelatihan	1.1 Tujuan program pelatihan dan dan hasil masa kegiatan pelatihan diterangkan kepada, dan dibicarakan dengan peserta pelatihan. 1.2 Aplikasi tempat kerja program pelatihan, aktifitas pelatihan dan tugas-tugas diterangkan dan dikonfirmasikan dengan peserta pelatihan. 1.3 Kebutuhan peserta pelatihan untuk pencapaian kompetensi diidentifikasi. 1.4 Rangkaian masa kegiatan pelatihan untuk program pelatihan diterangkan kepada peserta pelatihan. 1.5 Cara-cara dimana kompetensi akan dikembangkan dan dinilai diterangkan kepada, dan dikonfirmasikan dengan peserta pelatihan. 1.6 Bahasa serta strategi/teknik yang digunakan disesuaikan dengan peserta pelatihan untuk menguatkan pemahaman (antara lain : penafsiran dan pembuatan pertanyaan).
2. Menyajikan masa kegiatan pelatihan	2.1 Penyajian dan penyampaian pelatihan harus cocok bagi karakteristik peserta pelatihan dan pengembangan kompetensi. 2.2 Penyajian pelatihan dan rancangan aktifitas belajar menekankan pada komponen-komponen kompetensi. 2.3 Keterampilan tugas. 2.4 Keterampilan manajemen tugas. 2.5 Keterampilan manajemen kontingensi. 2.6 Keterampilan lingkungan peran/kerja. 2.7 Alih dan penerapan keterampilan dan pengetahuan terhadap konteks baru. 2.8 Penyajian dan metode penyampaian pelatihan memberikan ragam, dorongan partisipasi dan memberlakukan kompetensi. 2.9 Bahasa strategi/teknik komunikasi digunakan untuk mendorong partisipasi

	dan untuk mencapai hasil akhir masa kegiatan pelatihan.
3. Mempermudah hal pembelajaran individu dan kelompok	3.1 Informasi yang jelas dan tepat disajikan dalam suatu rangkaian untuk tetap menjaga perkembangan kompetensi. 3.2 Bahasa disesuaikan agar cocok dengan peserta pelatihan. 3.3 Peserta pelatihan didorong untuk menanyakan pertanyaan-pertanyaan, menyampaikan poin-poin yang berkaitan dan memberikan komentar pada tahap-tahap yang tepat dan teridentifikasi. 3.4 Perlengkapan dan materi pelatihan digunakan dengan suatu cara yang dapat meningkatkan pembelajaran. 3.5 Informasi tambahan diberikan untuk meningkatkan dan menyampaikan pemahaman yang dibutuhkan oleh individu atau kelompok. 3.6 Poin-poin utama diringkaskan pada waktu yang tepat untuk memperkuat pembelajaran. 3.7 Pembelajaran individu dan kedinamisan Kelompok dimonitor dan diatur untuk mencapai tujuan program. 3.8 Hal-hal mengenai bahasa, kemampuan membaca dan menulis serta matematika dipertimbangkan untuk mempermudah pembelajaran oleh peserta pelatihan.
4. Memberikan kesempatan untuk praktek dan umpan balik	4.1 Proses, alasan utama dan keuntungan praktek kompetensi dibicarakan dengan peserta pelatihan. 4.2 Kesempatan praktek diberikan untuk menyesuaikan. 4.3 Kesiapan peserta pelatihan untuk penilaian dimonitor dan dibicarakan dengan peserta. 4.4 Umpan balik yang bersifat membangun dan pelaksanaan diberikan melalui pelatihan selanjutnya dan/atau kesempatan praktek.
5. Melakukan tinjauan kembali penyampaia masa kegiatan pelatihan	5.1 Tinjauan kembali peserta pelatihan atas penyampaian pelatihan harus dicari. 5.2 Penyampaian masa kegiatan pelatihan dibicarakan dengan personil yang tepat pada waktu yang tepat.

	5.3 Penyampaian pelatihan dievaluasi oleh pelatih terhadap tujuan, rancana masa kegiatan dan standar pelatihan tempat kerja/penilaian. 5.4 Reaksi personil yang bersangkutan terhadap penyampaian harus dicari dan dibicarakan pada waktu yang tepat. 5.5 Penyesuaian untuk penyampaian, presentasi dan pelatihan dipertimbangkan dan digabungkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mencakup persyaratan bagi pengajar untuk menyampaikan sesi kegiatan pelatihan sebagai bagian dari program pelatihan.

1.2 Program pelatihan : himpunan aktifitas pelatihan untuk mengembangkan kompetensi dari kelompok target. Klien memberikan persetujuan untuk pengeluaran sumber-sumber pelatihan. Kelompok target mencakup.

1.2.1 Kelompok karyawan, antara lain : klasifikasi tertentu atau area kerja, karyawan wanita.

1.2.2 Kelompok atau individu dengan pelatihan khusus dan atau kebutuhan pengakuan.

1.3 Personil yang tepat.

1.3.1 Pelatih/guru dan penilai.

1.3.2 Pimpinan tim/supervisor/manajer/majikan.

1.3.3 Peserta/karyawan/siswa.

1.4 Kesempatan praktek dan umpan balik diberikan, tetapi tidak terbatas kepada :

1.4.1 Kompetensi tertentu yang akan dicapai.

1.4.2 Konteks program pelatihan.

1.4.3 Hasil akhir tertentu dari masa kegiatan pelatihan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)

2.1.2 Komputer

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Aspek penting petunjuk, penilaian membutuhkan petunjuk dari produk-produk berikut yang akan dihimpun.

1.1.1 Penyampaian masa kegiatan pelatihan dalam sejumlah konteks dengan menggunakan suatu jajaran metode penyampaian untuk persyaratan kompetensi.

1.1.2 Materi dan sumber-sumber palatihan.

1.1.3 Penilaian pelatih sendiri atas penyampaian pelatihan mereka sendiri.

1.1.4 Dokumentasi tentang reaksi personil yang tepat dan peserta pelatihan atas penyampaian masa kegiatan pelatihan.

1.1.5 Perubahan yang dibuat untuk praktek penyampaian berikutnya berdasarkan pada umpan balik oleh peserta pelatihan dan personil yang tepat.

1.2 Penilaian membutuhkan petunjuk dari proses-proses berikut untuk disediakan.

1.2.1 Tujuan program.

1.2.2 Kompetensi yang akan dicapai.

1.2.3 Hasil akhir masa kegiatan pelatihan.

1.2.4 Kesempatan pratek di tempat kerja dan/atau di kelas.

1.2.5 Keuntungan praktek.

1.2.6 Tugas dan aktifitas pelatihan.

1.2.7 Tugas dan peraturan penilaian.

2. Persyaratan kompetensi

   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

   3.1 Pengetahuan

      3.1.1 Penilaian dan standar kompetensi pelatihan tempat kerja

      3.1.2 Standar kompetensi yang berkaitan, termasuk standar kinerja industri atau perusahaan

      3.1.3 Hubungan kompetensi dengan persetujuan industri, sistem klasifikasi.

      3.1.4 Kebijakan tempat kerja yang berkaitan dan prosedur yang berlaku untuk pekerjaan tersebut dan peraturan undang-undang atau hukum yang terkait

      3.1.5 Kompetensi dalam unit-unit kompetensi terhadap yang berkaitan dengan program pelatihan

      3.1.6 Prinsip-prinsip belajar orang dewasa dan pelatihan berdasarkan kompetensi

   3.2 Keterampilan

      3.2.1 Identifikasi dan penggunaan perlengkapan yang benar, proses dan prosedur yang berkaitan dengan unit-unit kompetensi

      3.2.2 Keterampilan bahasa, abjad dan matematika

      3.2.3 Kewaspadaan akan bahasa, melek huruf dan masalah penggunaan ide-ide matematika yang berkaitan dengan konteks pelatihan dan penilaian, termasuk teori yang ada tentang penggabungan LL & N dengan pelatihan teknis

      3.2.4 Penerapan pemahaman budaya dalam konteks pelatihan dan penilaian

4. Sikap kerja yang diperlukan

   4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

   5.1 Ketepatan menerangkan rangkaian masa kegiatan pelatihan

KODE UNIT : **I.55HDR00.182.2**

JUDUL UNIT : **Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem Penilaian**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengevaluasi pelatihan dan sistem penilaian.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan evaluasi sistem	1.1 Tujuan dan peranan evaluasi diidentifikasi dan dikuatkan oleh klien dan *stakeholder*. 1.2 Sistemnya didefinisikan dilihat dari lokasi, tujuan dan personil. 1.3 Kebutuhan *stakeholder* atas sistem diidentifikasi dan diprioritaskan. 1.4 Sumber-sumber yang diperlukan untuk evaluasi diidentifikasi, diperoleh atau dikembangkan. 1.5 Rencana evaluasi disetujui oleh *stakeholder* 1.6 Petunjuk yang dibutuhkan untuk pembuatan keputusan tentang peningkatan sistem dibina. 1.7 Alat pengumpulan petunjuk, prosedur dan sumber informasi diidentifkasi, dikembangkan dan dibuktikan kebenaran atas hal yang dapat dipercaya dan keefektifan. 1.8 Metode efektif biaya yang menggunakan model evaluasi yang tepat dihubungkan dengan tujuan evaluasi.
2. Melaksanakan Evaluasi	2.1 Petunjuk dihimpun sesuai dengan prosedur yang telah disepakati. 2.2 Petunjuk diinterpretasikan pada tingkat individu dan kelompok serta kekuatan dan kelemahan dari sistem diidentifikasi.
3. Membuat laporan tentang penemuan evaluasi	3.1 Kebutuhan komunikasi yang berbeda dari stakeholder diidentifkasi. 3.2 Jenis format laporan tentang evaluasi disusun untuk memenuhi kebutuhan yang berbeda dari *stakeholder*.

4. Mengembangkan strategi intervensi	4.1 Komponen utama dari perubahan yang dibutuhkan diidentifikasi dan kendala serta sumber-sumber yang dibutuhkan untuk pelaksanaan ditentukan. 4.2 Proses peninjauan untuk pengawasan dan perubahan evaluasi serta akibatnya ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini mencakup peraturan untuk seseorang dalam mengevaluasi sistem pelatihan dan penilaian internal dan eksternal.
   1.2 Rencana evaluasi system oleh stakeholder mencakup :
      1.2.1 Tanggung jawab personil atas pelaksanaan dan partisipasi dalam evaluasi.
      1.2.2 Kriteria evaluasi.
      1.2.3 Tanggungjawab atas pelaksanaan rencana evaluasi.
      1.2.4 Alat perlindungan peserta.
      1.2.5 Persetujuan pengumpulan data, penyimpanan dan perbaikan.
      1.2.6 Prosedur pengeditan dan penyebaran laporan.
      1.2.7 Persetujuan atas keuangan untuk evaluasi.
   1.3 Kebutuhan klien mencakup.
      1.3.1 Peningkatan produktifitas.
      1.3.2 Peningkatan kemampuan mendapatkan keuntungan perusahaan.
      1.3.3 Pencapaian kompetensi tertentu dari industri atau perusahaan.
      1.3.4 Pencapaian prioritas komunitas.
      1.3.5 Pencapaian prioritas pemerintah.
      1.3.6 Peraturan akreditasi dan perizinan.
   1.4 Tujuan penilaian mencakup.
      1.4.1 Mendiagnosa kinerja.
      1.4.2 Pengelompokan seorang karyawan.
      1.4.3 Penguatan kompetensi karyawan untuk tujuan kemajuan karir/tingkat pekerjaan.

1.4.4 Pemberian penghargaan kualifikasi atau laporan prestasi.

1.4.5 Penguatan kemajuan dalam belajar.

1.4.6 Pengakuan kompetensi yang ada/pengakuan pembelajaran sebelumnya.

1.5 Tujuan pelatihan mencakup.

1.5.1 Peningkatan produktifitas.

1.5.2 Persyaratan perkembangan profesional.

1.5.3 Pencapaian kompetensi.

1.5.4 Pelantikan karyawan baru.

1.5.5 Pelatihan penyegaran untuk menjaga kompetensi.

1.5.6 Peraturan perundang-undangan pemerintah.

1.5.7 Pertimbangan akses dan hak keadilan.

1.6 Sistem dapat dikembangkan oleh.

1.6.1 Industri.

1.6.2 Perusahaan.

1.6.3 Organisasi pelatihan.

1.6.4 Gabungan di atas.

1.7 Kebijakan mencakup.

1.7.1 Tujuan penilaian.

1.7.2 Masalah manajemen sumber daya manusia.

1.7.3 Apa dan siapa yang akan dinilai.

1.7.4 Waktu penilaian.

1.7.5 Hubungan dengan fungsi sumber daya manusia.

1.7.6 Mekanisme peninjauan.

1.7.7 Kriteria pembuatan keputusan apakah sudah terampil atau belum.

1.7.8 Jumlah penilai.

1.7.9 Penyesuaian yang dibolehkan untuk prosedur penilaian.

1.7.10 Peraturan penyimpanan catatan.

1.7.11 Pengakuan kompetensi yang ada/pengakuan pembelajaran sebelumnya biaya dan sumber pengembangan.

1.7.12 Evaluasi.

1.8 *Stakeholder* mencakup.

1.8.1 Industri/profesional/asosiasi dagang.

1.8.2 Pelatih/guru dan penilai.

1.8.3 Pimpinan tim/manajer/majikan.

1.8.4 Koordinator penilaian.

1.8.5 Peserta/karyawan/siswa.

1.8.6 Pakar teknis.

1.8.7 Badan hukum pemerintah.

1.8.8 Karyawan/serikat kerja yang mewakili.

1.8.9 Komite penasehat.

1.8.10 Badan penasehat pelatihan industri yang berkaitan.

1.8.11 Badan pendanaan.

1.8.12 Lembaga pelatihan yang mendapat otoritas/pengakuan di negara bagian/daerah.

1.9 Kendala operasional mencakup.

1.9.1 Waktu, sumber dan lokasi yang tersedia.

1.9.2 Biaya strategi pengumpulan petunjuk.

1.9.3 Ketersediaan *stakeholder* untuk peninjauan ulang dan umpan balik.

1.9.4 Prosedur dan peraturan pemerintah, organisasi, industri.

1.10 Metodologi evaluasi dan laporan mencakup.

1.10.1 Model pengamatan.

1.10.2 Model *stufflebeam* (CIPP).

1.10.3 Model penulisan.

1.10.4 Model enografi.

1.10.5 Model riset tindakan.

1.10.6 Pendekatan uraian (*portrayal).*

1.11 Tipe-tipe petunjuk yang akan dihimpun mencakup

1.11.1 Emosionil (antara lain : kepuasan dengan program).

1.11.2 Kognitif (antara lain : perolehan pengetahuan atau keterampilan).

1.11.3 Sikap kinerja (antara lain : mutu kerja, produktifitas).

1.11.4 Personil manusia yang harus melaksanakan evaluasi.

1.11.5 Sumber-sumber fisik (antara lain : perlengkapan, materi/dokumen, fasilitas, sarana penilaian).

1.11.6 Keuangan.

1.11.7 Ruang, lokasi.

1.12 Format laporan mencakup.

1.12.1 Laporan tertulis.

1.12.2 Presentasi lisan.

1.12.3 Laporan audio visual.

1.13 Alat pengumpulan petunjuk dan prosedur mencakup.

1.13.1 Alat-alat survei (antara lain : *delphi*, daftar pertanyaan, catatan harian, sikap, skala, diagnostik).

1.13.2 Jadwal dan catatan wawancara.

1.13.3 Observasi.

1.14 Pembuktian kebenaran proses pengumpulan data mencakup:

1.14.1 Perincian apa yang diukur.

1.14.2 Penilaian kapasitas alat untuk mengumpulkan informasi terkini, dapat dipercaya, valid dan memadai.

1.14.3 Perincian bagaimana alat atau prosedur diatur, diinterpretasikan dalam evaluasi tertentu.

1.15 Penyajian baik petunjuk yang bersifat kualitatif maupun kuantitatif yang memberikan alasan yang tepat atas penggunaan prosedur atau alat tertentu.

1.16 Mempertahankan validitas penggunaan dan interpretasi informasi yang disediakan oleh peralatan dan prosedur tersebut.

1.17 Meringkaskan informasi kuantitatif melibatkan.

1.17.1 Grafik.

1.17.2 Tabel.

1.17.3 Laporan.

1.17.4 Video.

1.17.5 Presentasi lisan.

1.17.6 Pengembangan presentasi visual termasuk visual komputer dan proyektor.

2 Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)

2.1.2 Komputer

2.1.3 Alat-alat survei

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3 Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4 Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian membutuhkan petunjuk produk-produk berikut yang akan dihimpun.

1.1.1 Uraian klien dan *stakeholder.*

1.1.2 Rencana evaluasi.

1.1.3 Daftar dan tinjauan informasi yang berkaitan dengan evaluasi.

1.1.4 Uraian metode evaluasi yang dipilih.

1.1.5 Alat dan prosedur pengumpulan petunjuk.

1.1.6 Laporan evaluasi, termasuk laporan yang diusulkan.

1.2 Penilaian membutuhkan petunjuk atas proses-proses berikut yang akan disediakan.

1.2.1 Bagaimana klien, *stakeholder* diidentifikasi.

1.2.2 Mengapa evaluasi sistem diusulkan.

1.2.3 Bagaimana rencana evaluasi dikembangkan dan dikuatkan dengan klien dan *stakeholder*.

1.2.4 Mengapa mode evaluasi khusus dan alat pengumpulan tersebut petunjuk dipilih.

1.2.5 Bagaimana evaluasi dilaksanakan.

1.2.6 Bagaimana laporan evaluasi dirancang dan dikuatkan dengan klien dan *stakeholder*.

1.2.7 Bagaimana perubahan terhadap sistem dilaksanakan.

1.3 Penilaian unit-unit yang saling bergantungan.

1.4 Unit kompetensi ini dapat dinilai bersamaan dengan unit-unit yang membentuk peranan kerja.

1.5 Kekonsistensian dalam kinerja, kompetensi dalam unit ini harus dinilai selama beberapa periode waktu, dalam jajaran konteks dan banyak kesempatan yang melibatkan kombinasi bentuk petunjuk.

1.6 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja yang disimulasikan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan model evaluasi program

3.1.2 Pemenuhan peraturan hak cipta dan peraturan perundang-undangan lain

3.1.3 Penerapan pemahaman budaya di tempat kerja

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan dalam menerapkan model evaluasi

3.2.2 Keterampilan dalam membuktikan kebenaran prosedur evaluasi

3.2.3 Perencanaan pekerjaan sendiri termasuk prediksi konsekuensi dan identifikasi peningkatan

3.2.4 Keterampilan bahasa dan literasi untuk mengumpulkan dan menginterpretasikan informasi yang berkaitan dan berkomunikasi dengan klien, *stakeholder* dan lainnya

3.2.5 Keterampilan dalam menerapkan kebijakan dan prosedur tempat kerja yang berkaitan dan peraturan perundang-undangan yang berkaitan

3.2.6 Implikasi keterampilan tertentu, akses ke klien, *stakeholder*, informasi dan sumber-sumber yang harus menunjukan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan dan untuk mengevaluasi sistem pelatihan dan penilaian

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan menerapkan petunjuk untuk pembuatan keputusan

KODE UNIT : **I.55HDR00.183.2**

JUDUL UNIT : **Mengembangkan Prosedur Penilaian**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan prosedur penilaian.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat peraturan petunjuk	1.1 Tujuan penilaian dan kelompok target yang akan dinilai diidentifikasi dan dikonfirmasikan dengan *stakeholder.* 1.2 Tipe petunjuk yang dibutuhkan untuk menarik kesimpulan kompetensi dibuat dan proses interpretasi serta pencatatan petunjuk dibuat dan didokumentasikan. 1.3 Peraturan petunjuk ditetapkan untuk memastikan lingkupan komponen utama kompetensi. 1.4 Peraturan petunjuk ditetapkan untuk memastikan pengembangan prosedur penilaian. 1.5 Di mana tingkat tambahan kompeten digunakan, kriteria untuk membuat penilaian untuk tingkat kompetensi yang berbeda didefinisikan. 1.6 Hubungan dengan sistem penilaian yang berkaitan didefinisikan, termasuk. 1.7 Mekanisme peninjauan tambahan diidentifikasi dan didokumentasikan. 1.8 Format laporan untuk proses penilaian dan pencatatan hasil akhir dirancang. 1.9 Pengembangan, pelaksanaan dan biaya peninjauan prosedur penilaian
2. Mengidentifikasi metode penilaian	2.1 Konteks dan lokasi penilaian diterangkan dan ditetapkan. 2.2 Fasilitas dan sumber-sumber fisik yang dibutuhkan untuk melaksanakan penilaian diidentifikasi dan didokumentasikan 2.3 Jenis metode penilaian untuk pengumpulan petunjuk yang berkaitan dengan kompetensi yang akan dinilai harus dievaluasi untuk

	2.4 Jumlah penilai dan dukungan yang dibutuhkan untuk melaksanakan proses penilaian ditentukan. 2.5 Instruksi bagi orang-orang yang dinilai. 2.6 Metode penilaian yang akan digunakan dipilih dan penyesuaian yang diperbolehkan diajukan untuk memberikan bentuk karakteristik orang yang dinilai. 2.7 Petunjuk kompetensi yang akan didemonstrasikan atau disuplai oleh orang-orang yang dinilai diidentifikasi. 2.8 Instruksi untuk menginterpretasikan petunjuk dan membuat keputusan tentang kompetensi didokumentasikan. 2.9 Keterangan tentang kemungkinan kinerja dibangun dan dibuktikan keberanannya dengan personil yang tepat. 2.10 Kompetensi lain yang berkaitan diidentifikasi untuk menunjukan keterampilan penuh atau setengah atas petunjuk yang dihimpun. 2.11 Aturan untuk pembuktian kebenaran keputusan penilaian ditentukan. 2.12 Batasan, variasi pada sarana penilaian harus ditetapkan
3. Mengidentifikasi sarana penilaian yang tersedia	3.1 Sarana penilaian yang tersedia sesuai dengan petunjuk yang dibutuhkan untuk menunjukan kompetensi diidentifikasi dan dievaluasi. 3.2 Daftar spesialis dikumpulkan untuk mengkritik sarana penilaian 3.3 Penyesuaian terhadap sarana dan metode dibuat untuk memastikan berlakunya terhadap konteks, kompetensi dan karakteristik orang yang dinilai.
4. Melakukan percobaan metode dan saranan penilaian	4.1 Sarana dan metode penilaian diuji coba dengan sampel dari kelompok target. 4.2 Penyesuaian yang dibolehkan terhadap metode dan sarana penilaian direncanakan. 4.3 Penilai (jika diinginkan) dilatih untuk mengatur sarana penilaian dalam cara yang konsisten

	4.4 Sarana dan metode penilaian diatur terhadap sampel target. 4.5 Tanggapan dari sampel target dan penilai disusun dan dianalisa. 4.6 Kepantasan metode penilaian dan kemudahan dalam penggunaan serta tingkat bahasa sarana penilaian ditentukan 4.7 Peningkatan dan perubahan terhadap sarana penilaian dilakukan dimana diperlukan
5. Melakukan dokumentasi prosedur penilaian	5.1 Pengaruh yang dapat mempengaruhi (prasangka) keputusan penilaian diidentifikasi dan didokumentasikan. 5.2 Penyesuaian yang dibolehkan terhadap metode dan sarana penilaian untuk memenuhi karakteristik orang yang dinilai harus didokumentasikan. 5.3 Kriteria untuk membuat keputusan tentang apakah sudah terampil atau belum ditinjau ulang, dan jika perlu disesuaikan. 5.4 Prosedur penilaian dan instruksi didokumentasikan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini mencakup peraturan untuk pengembangan suatu prosedur penilaian untuk suatu kelompok target, termasuk menentukan peraturan petunjuk dan pemilihan metode penilaian yang tepat yang akan digunakan oleh penilai.

1.1.1 Peraturan petunjuk mengembangkan prosedur penilaian kompetensi dipastikan, tetapi tidak terbatas kepada :

1.1.1.1 Validitas

1.1.1.2 Popularitas

1.1.1.3 Keaslian/kebenaran

1.1.2 Hubungan peraturan petunjuk dengan sistem penilaian yang berkaitan didefinisikan, tidak terbatas kepada :

1.1.2.1 Peraturan pencatatan dan pelaporan.

1.1.2.2 Personil yang tepat dan peraturan untuk menerima informasi tentang penilaian.

1.1.2.3 Proses permohonan.

1.1.2.4 Mekanisme kepastian mutu.

1.2 Jenis metode penilaian yang berkaitan dengan kompetensi yang akan dinilai harus dievaluasi, tidak terbatas kepada

1.2.1 Tipe dan jumlah petunjuk yang dibutuhkan.

1.2.2 Validitas.

1.2.3 Hal yang dapat dipercaya.

1.2.4 Kejujuran.

1.2.5 Keefektifan biaya.

1.2.6 Kemudahan administrasi

1.2.7 Karakteristik kelompok target

1.3 Sarana penilian yang tersedia diidentifikasi dan dievaluasi terhadap hal hal, tidak terbatas kepada :

1.3.1 Karakteristik orang yang dinilai.

1.3.2 Konteks penilaian penilai

1.3.3 Hal yang dapat dipercaya

1.3.4 Validitas.

1.3.5 Kejujuran/keadilan.

1.3.6 Relevansi dengan konteks tempat kerja akurasi kandungan isi.

1.3.7 Mudah dalam penggunaan efektifitas biaya.

1.3.8 Kepantasan bahasa.

1.3.9 Penghindaran dari prasangka

1.4 *Stakeholder* mencakup.

1.4.1 Industri/profesional/asosiasi dagang.

1.4.2 Pelatih/guru dan penilai.

1.4.3 Pimpinan tim/manajer/majikan.

1.4.4 Koordinator pelatihan dan penilaian.

1.4.5 Peserta/karyawan/siswa.

1.4.6 Pakar teknis/mata pelajaran termasuk bahasa, kemampuan membaca dan menulis dan menghitung.

1.4.7 Badan hukum pemerintah.

1.4.8 Karyawan/serikat kerja yang mewakili.

1.4.9 Komite penasehat.

1.4.10 Badan pensehat pelatihan industri yang berkaitan.

1.4.11 Badan pendanaan.

1.4.12 Lembaga pelatihan yang mendapat otoritas/pengakuan di negara bagian/daerah.

1.5 Kelompok target mencakup.

1.5.1 Perusahaan.

1.5.2 Departemen/divisi.

1.5.3 Peranan kerja/jabatan.

1.5.4 Sektor industri.

1.5.5 Asosiasi profesional.

1.5.6 Perdagangan.

1.5.7 Sektor komunitas.

1.5.8 Organisasi pemerintah

1.6 Tujuan penilaian.

1.6.1 Mendiagnosa kinerja.

1.6.2 Mengelompokkan karyawan.

1.6.3 Mengkonfirmasikan kompetensi karyawan untuk tujuan karir/tingkat pekerjaan.

1.6.4 Pemberian penghargaan kualifikasi.

1.6.5 Pemberikan pernyataan pencapaian/prestasi.

1.6.6 Konfirmasi kemajuan dalam pencapaian kompetensi/belajar.

1.6.7 Pengakuan pembelajaran sebelumnya atau pengakuan kompetensi yang ada.

1.7 Tipe petunjuk mencakup.

1.7.1 Tidak langsung.

1.7.2 Langsung.

1.7.3 Tambahan.

1.7.4 Kombinasi di atas.

1.8 Petunjuk dapat diinterpretasikan dengan menggunakan jenis rangka referensi, termasuk.

1.8.1 Rangka kriteria yang direferensikan

1.8.2 Hubungan petunjuk untuk standar kompetensi

1.8.3 Prediksi kinerja tempat kerja.

1.9 Karakteristik orang yang dinilai.

1.9.1 Bahasa, kemampuan membaca dan menulis menghitung.

1.9.2 Latar belakang budaya dan bahasa.

1.9.3 Latar belakang pendidikan atau pengetahuan umum.

1.9.4 Kemampuan fisik.

1.9.5 Organisasi kerja.

1.9.6 Umur/usia.

1.9.7 Jenis kelamin.

1.9.8 Pengalaman dalam penilaian.

1.9.9 Tingkat keyakinan, kegugupan dan keraguan.

1.9.10 Pengalaman terdahulu tentang topik yang diberikan.

1.10 Kepantasan tipe-tipe petunjuk mencakup.

1.10.1 Efektifitas biaya.

1.10.2 Kepraktisan.

1.10.3 Kefleksibelan.

1.10.4 Keterampilan komunikasi dari orang yang dinilai.

1.10.5 Pengalaman penilaian dan karakteristik orang yang dinilai.

1.11 Metode penilaian mencakup kombinasi dari.

1.11.1 Observasi langsung kinerja produk.

1.11.2 Tugas praktek.

1.11.3 Proyek.

1.11.4 Daftar pertanyaan berdasarkan komputer/lisan/tulisan.

1.11.5 Latihan simulasi.

1.11.6 Pertimbangan laporan orang ketiga dan penilaian sendiri.

1.11.7 Pengesahan prestasi/pencapaian sebelumnya.

1.12 Penyesuaian yang dibolehkan untuk sarana/metode penilaian mencakup.

1.12.1 Ketentuan layanan dukungan (antara lain : penerjemah, pembaca, peserta, pelanggan).

1.12.2 Menggunakan teknologi yang disesuaikan atau perlengkapan khusus (antara lain : pengolah kata atau alat pemicu).

1.12.3 Teknologi yang telah disesuaikan.

1.12.4 Penilaian lebih singkat untuk memungkinkan istirahat.

1.12.5 Penggunaan versi cetakan besar dari ukuran kertas apapun.

1.13 Panel spesialis mencakup.

1.13.1 Spesialis teknik.

1.13.2 Bahasa, kemampuan membaca dan menulis, spesialis penggunaan ide-ide matematika.

1.13.3 Spesialis penilaian.

1.13.4 Wakil manajemen dan perusahaan.

1.13.5 Wakil industri.

1.13.6 Wakil serikat/karyawan.

1.13.7 Kandidat potensial.

1.14 Kendala operasional mencakup.

1.14.1 Waktu yang tersedia untuk penilaian.

1.14.2 Ketersediaan tenaga ahli dalam bidang teknik yang akan dinilai.

1.14.3 Biaya relatif strategi pengumpulan petunjuk.

1.14.4 Ketersediaan penilai.

1.14.5 Ketersediaan orang yang dinilai karena masalah-masalah seperti organisasi kerja.

1.14.6 Lokasi geografis orang yang dinilai.

1.15 Sistem pencatatan mencakup.

1.15.1 Sistem kertas.

1.15.2 Sistem komputer dengan menggunakan penyimpanan optik dan magnetik.

1.15.3 Kombinasi sistem kertas dan komputer.

1.16 Sistem penilaian.

1.16.1 Industri.

1.16.2 Perusahaan.

1.16.3 Organisasi pelatihan.

1.16.4 Kombinasi di atas.

1.17 Sistem penilaian harus menetapkan hal-hal berikut.

1.17.1 Tujuan penilaian.

1.17.2 Kompetensi yang dibutuhkan dari penilai.

1.17.3 Prosedur dan kebijakan penyimpanan catatan.

1.17.4 Penyesuaian yang dibolehkan terhadap metode penilaian.

1.17.5 Mekanisme dan prosedur peninjauan.

1.17.6 Tinjauan dan evaluasi proses penilaian.

1.17.7 Hubungan antara klasifikasi penilaian dan pelatihan, klasifikasi karyawan, pembayaran upah, kemajuan.

1.17.8 Kebijakan yang terkait.

1.17.9 Mekanisme kepastian mutu.

1.17.10 Pembagian yang adil atas biaya/*fee* (jika berlaku).

1.17.11 Pemasaran/promosi penilaian.

1.17.12 Pengaturan pembuktian kebenaran (jika berlaku).

1.17.13 Pengaturan kerjasama (jika berlaku).

1.18 Prosedur penilaian harus mencakup.

1.18.1 Prosedur pencatatan.

1.18.2 Mekanisme peninjauan.

1.18.3 Metode penilaian yang akan digunakan.

1.18.4 Jumlah penilai.

1.18.5 Sarana penilaian.

1.18.6 Bukti yang dibutuhkan.

1.18.7 Lokasi penilaian.

1.18.8 Waktu penilaian.

1.18.9 Ukuran kelompok penilaian.

1.18.10 Penyesuaian yang dibolehkan atas metode dan sarana penilaian.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)

2.1.2 Komputer

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian membutuhkan petunjuk atas produk-produk berikut yang akan dihimpun.

1.1.1 Keterangan *stakeholder*, kelompok target, tujuan penilaian.

1.1.2 Keterangan kompetensi yang akan dinilai, dan petunjuk yang dibutuhkan untuk menarik kesimpulan kompetensi.

1.1.3 Dokumentasi tentang langkah-langkah yang diambil untuk mengembangkan prosedur penilaian, termasuk uji coba metode dan sarana penilaian sesuai dengan kriteria unjuk kerja prosedur penilaian yang didokumentasikan.

1.2 Penilaian membutuhkan petunjuk atas proses berikut yang akan diberikan.

1.2.1 Bagaimana kelompok target dan *stakeholder* ditentukan dan dikonsultasikan.

1.2.2 Mengapa metode dan sarana penilaian dipilih.

1.2.3 Bagaimana metode dan sarana penilaian diuji coba.

1.2.4 Bagaimana orang lain terlibat dalam pengembangan prosesur penilaian yang mencakup :

a. Panel spesialis yang meninjau ulang materi, peranan dan tanggung jawab mereka.

b. Karakteristik kandidat yang memimpin tugas dan memberikan umpan balik secara rinci.

c. Karakteristik sampel uji coba.

1.3 Kompetensi dalam unit ini harus dinilai selama beberapa periode waktu, dalam jajaran konteks dan dalam banyak kesempatan yang melibatkan kombinasi bentuk-bentuk petunjuk tambahan, langsung dan tidak langsung.

1.4 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja yang disimulasikan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang paket pelatihan industri/perusahaan terkait, kompetensi atau standar kinerja lain

3.1.2 Pengetahuan metode penilaian, tujuan dan penggunaanya

3.1.3 Pengetahuan dalam pengembangan dan modifikasi sarana penilaian untuk kelompok kompetensi yang sudah didefinisikan, konteks penilaian untuk memenuhi karakterisitik orang yang dinilai

3.1.4 Identifikasi dan penggunaan perlengkapan yang benar, proses dan prosedur

3.1.5 Perencanaan pekerjaan sendiri termasuk prediksi konsekuensi dan identifikasi peningkatan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan dalam menerapkan metode dan sarana penilaian untuk mendapatkan petunjuk, dalam konteks yang terkait, dari kelompok target

3.2.2 Bahasa pemenuhan hak cipta dan peraturan perundang-undangan lain

3.2.3 Implikasi keterampilan khusus, akses ke kelompok target, *stakeholder*, kompetensi atau standar kinerja lain, informasi dan sumber-sumber yang dibutuhkan untuk menunjukan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan dan untuk pengembangan prosedur penilaian.

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan mengidentifikasi tujuan penilaian dan kelompok target

KODE UNIT : **I.55HDR00.184.2**

JUDUL UNIT : **Memantau Kegiatan Kerja**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memantau kegiatan kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memonitor dan meningkatkan operasi atau kegiatan di tempat kerja	1.1 Tingkat efisiensi dan layanan dimonitor berdasarkan kegiatan yang sedang berjalan. 1.2 Seluruh tujuan kegiatan perusahaan dan persyaratan kepastian mutu didukung di tempat kerja. 1.3 Masalah kualitas dan hasilnya perlu segera diidentifikasi dan dibuat penyesuaian jika diperlukan. 1.4 Prosedur dan sistem diganti dengan berkonsultasi dengan staf untuk meningkatkan efisiensi dan kefektifan. 1.5 Cara-cara meningkatkan efisiensi dan tingkat layanan dikonsultasikan dengan staf. 1.6 Beban kerja staf dinilai secara akurat.
2. Merencanakan dan menyusun alur kerja	2.1 Pekerjaan dijadwalkan dengan cara yang dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas layanan konsumen. 2.2 Pekerjaan didelegasikan kepada orang yang tepat sesuai dengan prinsip-prinsip pendelegasian. 2.3 Alur kerja dinilai berdasarkan tujuan dan jangka waktu yang telah disepakati. 2.4 Staf dibantu dalam memprioritaskan beban kerja. 2.5 Masukan yang tepat diberikan manajemen tentang kebutuhan staf.
3. Menjaga catatan tempat kerja	3.1 Melengkapi catatan di tempat kerja dengan akurat dan diserahkan dalam jangka waktu yang ditentukan. 3.2 Di mana perlu penyelesaian catatan didelegasikan dan dimonitor sebelum
4. Memecahkan masalah dan membuat keputusan	4.1 Masalah diidentifikasikan ditempat kerja secara tepat dan dipertimbangkan dari sudut pandangan operasional dan layanan konsumen. 4.2 Dimana perlu, tindakan jangka pendek diambil untuk memecahkan masalah.

	4.3 Masalah dianalisa untuk dampak jangka panjang dan solusi potensial dinilai, ditindak lanjuti dengan berkonsultasi dengan kolega yang berkaitan. 4.4 Masalah yang timbul diselesaikan oleh anggota tim yang diharapkan dapat berpartisipasi dalam memecahkan masalah. 4.5 Tindak lanjut dilaksanakan untuk memonitor keefektifan pemecahan masalah di tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti keras dan lunak pengolah data
      2.1.2 CCTV
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Formulir data karyawan
      2.2.3 Formulir penilaian kinerja karyawan
      2.2.4 Formulir *checklist*
      2.2.5 Formulir laporan kecelakaan/ insiden kerja

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) kerja

4.2.2 Peraturan Perusahaan yang disetujui Kementerian Ketenagakerjaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.185.2 : Menerapkan proses kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja

2.2 I.55HDR00.196.2 : Menangani kualitas layanan pelanggan

2.3 I.55HDR00.209.2 : Menangani keluhan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Peranan dan tanggung jawab orang-orang yang terlibat dalam pengawasan operasi kerja

3.1.2 Pandangan umum kepemimpinan dan tanggung jawab manajemen.

3.1.3 Prinsip-prinsip rencana kerja

3.1.4 Metode organisasi kerja khusus yang sesuai dengan sektor industrinya

3.1.5 Prinsip-prinsip kepastian mutu

3.1.6 Manajemen waktu

3.1.7 Prinsip-prinsip delegasi

3.1.8 Pemecahan masalah dan proses pembuatan keputusan

3.1.9 Masalah industri yang mempengaruhi organisasi kerja jangka pendek sesuai dengan sektor industri perhotelan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan keyboard dasar

3.2.2 Dalam memimpin sumber daya manusia

3.2.3 Dalam membuat keputusan tentang sumber daya manusia

3.2.4 Melaksanakan konseling dan pelatihan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam memimpin perusahaan

4.2 Teliti dan cermat dalam membuat rencana kerja

4.3 Pengambilan keputusan yang tepat

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk memonitor secara efektif dan merespon jenis operasional dan masalah layanan di tempat kerja

5.2 Memahami tentang peranan staff yang terlibat dalam pengawasan tempat kerja

5.3 Pengetahuan kepastian mutu, prinsip-prinsip rencana alur kerja, delegasi dan pemecahan masalah

KODE UNIT : **I.55HDR00.185.2**

JUDUL UNIT : **Menerapkan Proses Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan proses kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyediakan informasi tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan	1.1 Informasi yang berkaitan diterangkan secara akurat dan jelas kepada staf. 1.2 Informasi perusahaan diterangkan mengenai kesehatan, keselamatan dan keamanan secara akurat dan jelas kepada staf. 1.3 Seluruh informasi diberikan kepada staf.
2. Melakukan koordinasi partisipasi staf dalam masalah kesehatan, keselamatan dan keamanan	2.1 Seluruh anggota staf diberikan kesempatan untuk memberi dukungan pada program manajemen kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja. 2.2 Masalah yang timbul ditindak lanjuti melalui konsultasi pada orang yang tepat. 2.3 Umpan balik tentang sistem manajemen dilaksanakan oleh orang yang ditunjuk. 2.4 Bahaya dan resiko diidentifikasi
3. Melaksanakan dan memonitor prosedur untuk mengontrol bahaya dan resiko	3.1 Prosedur kontrol dilaksanakan dan dimonitor sesuai dengan peraturan perusahaan dan undang-undang. 3.2 Kekurangan dalam ukuran kontrol diidentifikasi dan dilaporkan kepada orang yang berkaitan. 3.3 Kebutuhan pelatihan secara akurat berdasarkan pada pengawasan di tempat
4. Melaksanakan dan memonitor pelatihan kesehatan, keselamatan dan keamanan	4.1 Pengaturan untuk memenuhi kebutuhan pelatihan dilakukan dengan berkonsultasi bersama manajemen sesuai dengan kebijakan perusahaan. 4.2 Keefektifan pelatihan di tempat kerja dimonitor dan dilakukan penyesuaian bilamana perlu.

5. Menjaga catatan kesehatan, keselamatan dan keamanan	5.1 Catatan dilengkapi serta disimpan secara akurat dan jelas sesuai dengan peraturan hukum dan perusahaan. 5.2 Data digunakan untuk memberikan masukan yang dapat dipercaya pada manajemen tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.
   1.2 Yang dimaksud dengan bahaya dan resiko mencakup, namun tidak terbatas pada.
      1.2.1 Sakit di tempat kerja.
      1.2.2 Kebakaran.
      1.2.3 Resiko yang berkaitan dengan keramaian.
      1.2.4 Kecelakaan.
      1.2.5 Ancaman bom.
      1.2.6 Pencurian dan perampokan bersenjata.
      1.2.7 Pelanggan yang asusila.
      1.2.8 Kegagalan perlengkapan.
      1.2.9 Keadaan darurat berhubungan dengan cuaca.
      1.2.10 Wabah.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pemadam kebakaran
      2.1.2 Alarm sistem
      2.1.3 Oksigen
      2.1.4 Alat pengecakan badan
      2.1.5 Alat pengecekan mobil
      2.1.6 *Smoke detector*
      2.1.7 E*xhaust fan*
      2.1.8 *Hydrant* taman
      2.1.9 *Sign emergency exit*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Masker

2.2.3 Jaket tahan api

2.2.4 Helm

2.2.5 Tandu

2.2.6 Kapak

2.2.7 Senter

2.2.8 Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)

2.2.9 Tali

2.2.10 Selimut tahan api

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan

3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

3.3 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 1997 tentang Keselamatan Kerja

3.4 Undang-Undang Republik Indonesia Tahun 1930 tentang Masalah Uap *(Stoom Ordonnantie)*

3.5 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1973 tentang Pengawasan atas Penyimpanan dan Peredaran Pestisida

3.6 Peraturan Menteri Tenaga Kerja Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 1999 tentang Syarat-Syarat Keselamatan dan Kesehatan Kerja Lift Untuk Pengangkutan Orang dan Barang

3.7 Peraturan Menteri Tenaga Kerja Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 1998 tentang Penyelenggaraan Pemeliharaan Kesehatan Bagi Tenaga Kerja

3.8 Peraturan Menteri Tenaga Kerja Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 1987 tentang Kewajiban Latihan *Hygiene* Perusahaan Kesehatan dan Keselamatan Kerja Bagi Tenaga Paramedis Perusahaan

3.9 Peraturan Menteri Tenaga Kerja Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 1981 tentang Kewajiban Melapor Penyakit Akibat Kerja

3.10 Peraturan Menteri Tenaga Kerja Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1983 tentang Instalasi Alarm Kebakaran Otomatis

3.11 Peraturan Menteri Tenaga Kerja Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1989 tentang Pengawasan Instalasi-Instalasi Penyalur Petir

3.12 Peraturan Menteri Tenaga Kerja Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 1996 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada).

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

4.2.2 Peraturan perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.184.2 : Memantau kegiatan kerja

2.2 I.55HDR00.190.2 : Memantau kinerja staf

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan pekerjaan tentang undang-undang kesehatan, keselamatan dan keamanan negara yang berkaitan

3.1.2 Tanggung jawab umum terhadap pelanggan

3.1.3 Peraturan untuk penyimpanan data

3.1.4 Ketentuan tentang informasi dan pelatihan keselamatan

3.1.5 Peraturan dan kode praktek berkaitan dengan bahaya di area kerja

3.1.6 Bagan organisasi keamanan dan keselamatan

3.1.7 Pemecahan masalah

3.1.8 Evakuasi

3.1.9 Kebijakan dan prosedur industri perhotelan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Memimpin implementasi Keselamatann dan Kesehatan Kerja (K3)

3.2.2 Penggunaan alat pemadam kebakaran

3.2.3 Melakukan evakuasi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam memimpin pengimplementasian K3

4.2 Teliti dan cermat dalam membuat detail rancangan pelatihan

4.3 Pengambilan keputusan pelaksanaan dalam kondisi darurat

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk memonitor kesehatan, keselamatan dan keamanan dalam konteks sebuah sistem yang sudah ada dimana kebijakan, prosedur dan program yang ada

5.2 Pengetahuan elemen kompetensi yang dibutuhkan tentang undang-undang kesehatan dan keselamatan kerja

KODE UNIT : **I.55HDR00.186.2**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Rencana Operasional**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan rencana operasional.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan rencana operasional	1.1 Rencana dan strategi dikembangkan berdasarkan kebutuhan tempat kerja. 1.2 Ruang lingkup dan tujuan inisiatif yang diinginkan dikembangkan berdasarkan pada ketentuan perusahaan. 1.3 Faktor internal dan eksternal yang berdampak perencanaan diidentifikasi. 1.4 Dalam pengembangan rencana dikonsultasikan dengan kepala bagian yang tepat. 1.5 Strategi sumber daya manusia dikembangkan sesuai dengan rencana operasional. 1.6 Kerangka kerja dan sistem administratif dikembangkan sesuai dengan peraturan perusahaan. 1.7 Prioritas dan tanggung jawab diidentifikasi dan dikomunikasikan secara jelas. 1.8 Sistem evaluasi dikembangkan dengan cara berkonsultasi dengan kolega yang tepat. 1.9 Strategi komunikasi internal dan eksternal dikembangkan untuk tetap memberikan informasi pada seluruh
2. Mengatur dan memonitor rencana operasional	2.1 Tindakan yang diidentifikasi dilaksanakan dan dimonitor sesuai dengan prioritas yang disepakati. 2.2 Dukungan dan bantuan diberikan kepada kolega yang terlibat dalam melaksanakan rencana. 2.3 Laporan diberikan sesuai dengan standar operasional perusahaan. 2.4 Sistem kontrol keuangan dilaksanakan dan dimonitor. 2.5 Peraturan tambahan dinilai dan ditindak lanjuti sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.6 Orang yang digeledah diberikan keterangan atas alasan-alasan

	penggeledahan tersebut. 2.7 Penggeledahan dilaksanakan hanya pada lokasi yang tepat dan oleh orang yang berjenis kelamin sama sesuai dengan undang-undang tertentu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.
   1.2 Rencana operasional agar luas sifatnya dan banyak mencakup perencanaan-perencanaan untuk.
      1.2.1 Bagian dalam perusahaan besar.
      1.2.2 Bisnis kecil.
      1.2.3 Proyek khusus.
      1.2.4 Pengenalan produk baru.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti lunak dan keras pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Formulir yang dipergunakan di masing- masing bagian

3. Peraturan yang diperlukan (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma

      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja.
   1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.184.2 : Memantau kegiatan kerja
   2.2 I.55HDR00.192.2 : Mengelola sumber daya manusia
   2.3 I.55HDR00.196.2 : Menangani kualitas layanan pelanggan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Bisnis industri perhotelan
      3.1.2 Teknik perencanaan
      3.1.3 Pemecahan masalah dan pembuatan keputusan yang tepat
      3.1.4 Pengembangan dan pelaksanaan rencana operasional
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi
      3.2.2 Menggunakan jaringan internet
      3.2.3 Penelitian yang berhubungan dengan jenis informasi yang luas dari banyak sumber yang saling berkaitan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif mengembangkan, melaksanakan, dan mengevaluasi rencana operasional
   4.2 Teliti dan cermat dalam detail pengembangan pelaksanaan
   4.3 Pengambilan keputusan dalam pengembangan rencana operasional

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk mengembangkan rencana operasional yang realistis yang berkaitan dengan industri perhotelan
   5.2 Mengidentifikasi permasalahan suatu program pelaksanaan operasional
   5.3 Menerapkan suatu pendekatan terpadu dengan masalah operasional
   5.4 Pengetahuan dan pemahaman dalam masalah hukum dan industri yang mempengaruhi operasional

KODE UNIT : **I.55HDR00.187.2**

JUDUL UNIT : **Membangun Tempat Kerja yang Aman**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membangun tempat kerja yang aman.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membina dan menjaga rangka kerja untuk kesehatan, keselamatan dan keamanan	1.1 Mengembangkan kebijakan kesehatan, keselamatan dan keamanan dan dinyatakan secara jelas dalam kebijakan perusahaan. 1.2 Tanggung jawab serta tugas kesehatan, keselamatan dan keamanan didefinisikan secara jelas, dialokasikan dan dicantumkan dalam rincian keterangan kerja dan pernyataan untuk seluruh posisi yang bersangkutan. 1.3 Keuangan dan sumber daya manusia diidentifikasi, dilihat dan/atau diberikan dengan cara yang tepat dan konsisten. 1.4 Informasi tentang sistem dan prosedur kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan diberikan dan diterangkan dalam suatu bentuk yang dapat dimasuki oleh karyawan.
2. Membina dan menjaga pengaturan partisipasi untuk manajemen kesehatan, keselamatan dan keamanan	2.1 Membuat dan mempertahankan proses konsultasi yang tepat. 2.2 Menangani masalah yang timbul melalui partisipasi dan konsultasi dan dipecahkan segera secara efektif. 2.3 Informasi tentang hasil partisipasi dan konsultasi diberikan dengan cara yang dapat dimasuki oleh karyawan.
3. Membina dan menjaga prosedur untuk identifikasi dan menilai bahaya dan resiko	3.1 Mengidentifikasi bahaya dan resiko potensial dan menilai secara benar. 3.2 Prosedur identifikasi secara terus-menerus dikembangkan dan dipadukan dalam sistem dan prosedur kerja. 3.3 Kegiatan dimonitor untuk memastikan bahwa prosedur ini digunakan secara efektif. 3.4 Identifikasi bahaya dan penilaian resiko ditujukan pada tahap perencanaan, desain dan evaluasi perubahaan di tempat kerja untuk memastikan bahaya dan resiko baru yang tidak tercipta.

	diidentifikasi dinilai secara benar sesuai dengan undang-undang *Occupational Health and Safety* (OHS) dan kode
4. Membina dan menjaga prosedur untuk kontrol bahaya dan resiko	4.1 Mengembangkan dan melaksanakan ukuran-ukuran untuk mengontrol resiko yang dinilai. 4.2 Bila ukuran-ukuran yang mengontrol resiko pada sumbernya tidak segera dapat dipraktekkan, solusi sementara dilaksanakan sampai ukuran kontrol permanen dikembangkan. 4.3 Prosedur kontrol resiko dikembangkan dan dipadukan dalam sistem kerja dan prosedur umum. 4.4 Memonitor kegiatan untuk memastikan bahwa prosedur kontrol resiko digunakan. 4.5 Resiko kontrol ditujukan pada tahap perencanaan, desain dan evaluasi perubahan dalam area tanggung jawab manajerial untuk memastikan bahwa ukuran kontrol resiko yang tepat dicantumkan. 4.6 Kekurangan dalam ukuran kontrol resiko yang ada diidentifikasi sesuai dengan hierarki kontrol, dan sumber-sumber yang dapat melaksanakan ukuran-ukuran baru yang dicari dan diberikan
5. Membina dan menjaga prosedur organisasional untuk menangani perayaan-perayaan yang berbahaya	5.1 Mengidentifikasi secara benar perayaan yang berbahaya. 5.2 Prosedur yang dapat mengontrol resiko yang berkaitan dengan perayaan yang berbahaya dan memenuhi peraturan undang-undang dikembangkan dengan berkonsultasi dengan dinas layanan darurat yang tepat. 5.3 Memberikan informasi dan pelatihan yang tepat kepada seluruh karyawan untuk dapat melaksanakan prosedur yang benar
6. Membina dan menjaga program pelatihan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan	6.1 Program pelatihan kesehatan dan kesela-matan yang berhubungan dengan pekerjaan dan dilaksanakan. 6.2 Program pelatihan kesehatan dan keselama-tan yang berhubungan dengan pekerjaan dan dikembangkan.
7. Membina dan menjaga sistem untuk catatan	7.1 Membina dan memonitor sistem untuk menyimpan catatan kesehatan dan

kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan	keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan.
8. Mengevaluasi sistem kesehatan dan keamanan yang berhubungan dengan pekerjaan	8.1 Keefektifan sistem kesehatan, keselamatan dan keamanan dan kebijakan yang berkaitan, prosedur dan program dinilai sesuai dengan tujuan perusahaan sehubungan dengan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan. 8.2 Peningkatan sistem kesehatan dan keselamatan dikembangkan dan dilaksanakan. 8.3 Sesuai dengan undang-undang dan hukum praktek kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan dinilai untuk memastikan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   - 1.2 Prosedur partisipasi/konsultasi yang dilaksanakan oleh staff pengawas dalam bidang tanggung jawab manajerial.
   - 1.3 Pengawasan aktivitas mencakup.
     - 1.3.1 Tinjauan dan laporan tertulis.
     - 1.3.2 Penilaian kinerja.
     - 1.3.3 Prosedur audit.
   - 1.4 Bahaya dan resiko mencakup namun tidak terbatas pada.
     - 1.4.1 Sakit di tempat kerja.
     - 1.4.2 Kebakaran.
     - 1.4.3 Resiko yang berkaitan dengan keramaian.
     - 1.4.4 Kecelakaan.
     - 1.4.5 Ancaman bom.
     - 1.4.6 Pencurian dan perampokan bersenjata.
     - 1.4.7 Pelanggan yang gila.
     - 1.4.8 Kerusakan perlengkapan.

1.4.9 Keadaan darurat yang berhubungan dengan cuaca.

1.4.10 Wabah.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Piranti keras dan lunak pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Formulir laporan kerusakan

2.2.2 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 (Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai.

1.2 Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari unit ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.151.2 : Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja

2.2 I.55HDR00.186.2 : Melaksanakan rencana operasional

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan terinci dari undang-undang negara tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan yang berhubungan dengan pekerjaan bilamana dapat mempengaruhi operasi

tempat kerja

3.1.2 Pengetahuan hubungan antara sistem manajemen lain dengan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan

3.1.3 Kesempatan kerja yang sama sehubungan dengan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan

3.1.4 Masalah hukum lain yang mempengaruhi kesehatan dan keselamatan dalam konteks industri tertentu

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi

3.2.2 Menggunakan internet

3.2.3 Pengambilan keputusan yang tepat

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam membuat keputusan

4.2 Teliti dan cermat dalam membuat detail rancangan

4.3 Pengambilan keputusan secara sentralisasi atau desentralisasi

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan mengembangkan rangka kerja untuk sistem kesehatan, keselamatan dan keamanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.188.2**

JUDUL UNIT : **Mengembangkan Pengetahuan tentang Hukum Untuk Keperluan Bisnis**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan pengetahuan tentang hukum untuk keperluan bisnis.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan riset informasi hukum yang dibutuhkan untuk pemenuhan aktivitas bisnis	1.1 Sumber-sumber informasi hukum dan saran diidentifikasi serta diakses secara akurat. 1.2 Informasi keterkaitannya dengan bisnis dipilih dan dianalisa. 1.3 Informasi dicatat dan didistribusikan.
2. Memastikan pemenuhan dengan peraturan hukum	2.1 Kebutuhan saran hukum dinilai dan dilihat apabila diperlukan. 2.2 Informasi dibagi dengan kolega kerja yang tepat dengan cara yang tepat. 2.3 Informasi yang tepat disesuaikan dan dibuat pelatihan untuk staf. 2.4 Sistem dan prosedur tempat kerja dibuat dan dimonitor untuk memastikan pemenuhan peraturan hukum. 2.5 Aspek-aspek operasi yang mungkin melanggar hukum diidentifikasi dan perubahan segera dikembangkan dan dilaksanakan
3. Meningkatkan pengetahuan hukum	3.1 Informasi dan penelitian formal digunakan untuk meningkatkan pengetahuan hukum dalam pemenuhan aktivitas bisnis. 3.2 Berbagi pengetahuan yang ditingkatkan dan disesuaikan dengan kolega serta digabungkan kedalam rencana dan operasi tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.
   1.2 Yang dimaksud dengan sumber-sumber informasi hukum mencakup namun tidak terbatas pada.
      1.2.1 Buku-buku referensi tentang hukum dalam perusahaan.

1.2.2 Buku kitab undang-undang hukum perdata.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti keras dan lunak pengolah data
      2.1.2 Jaringan komunikasi bisnis
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Kontrak kontrak kerja karyawan
      2.2.3 Kontrak kerja sama

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik bisnis
      4.1.2 Hukum ketenagakerjaan
      4.1.3 Hukum keperdataan mengenai penghapusan asset
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional perusahaan perihal kesepakatan dan perjanjian kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja.
   1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.192.2 : Mengelola sumber daya manusia
   2.2 I.55HDR00.195.2 : Memberikan bimbingan kepada staf

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Kontrak dan peraturan undang-undang
      3.1.2 Asuransi dan pensiun
      3.1.3 Perlindungan konsumen dan praktek dagang
      3.1.4 Perizinan usaha perhotelan
      3.1.5 Hubungan industrial
      3.1.6 Perpajakan
      3.1.7 Kesempatan kerja yang sama dan anti-diskriminasi
      3.1.8 Tanggung jawab pimpinan dan direksi
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengelola operasional hotel dan usaha sejenis
      3.2.2 Negosiasi
      3.2.3 Komunikasi lisan dan tertulis

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam membuat peraturan
   4.2 Teliti dan cermat dalam membuat detail rancangan peraturan yang terperinci
   4.3 Tegas dan konsisten dalam keputusan keputusan

5. Aspek kritis
   5.1 Memahami undang-undang yang mempengaruhi operasi khususnya di industri perhotelan
   5.2 Pengetahuan tentang bagaimana meningkatkan informasi yang menerapkan operasi bisnis
   5.3 Fokus khusus harus ditempatkan pada aplikasi pengetahuan hukum untuk situasi dan masalah tempat kerja di industri perhotelan

KODE UNIT : **I.55HDR00.189.2**

JUDUL UNIT : **Membuat Daftar Personil Staf**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat daftar personil staf.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan dan Melaksanakan daftar staf	1.1 Mengembangkan daftar staf sesuai dengan ketentuan-ketentuan dan kesepakatan perusahaan. 1.2 Mempertimbangkan dan memaksimalkan efisiensi operasional dan tingkat layanan konsumen dengan meminimalkan biaya. 1.3 Daftar dirancang untuk memenuhi persyaratan anggaran upah di mana memungkinkan. 1.4 Tugas dikombinasikan untuk memastikan kegunaan efektif staf. 1.5 Daftar dikembangkan berdasarkan pada pertimbangan gabungan staf dan keterampilan yang paling efektif yang tersedia. 1.6 Daftar diakhiri dan dikomunikasikan dengan kolega yang tepat dalam garis
2. Menyimpan catatan staf	2.1 Lembaran waktu dilengkapi secara akurat dan dalam garis waktu yang sudah ditetapkan. 2.2 Catatan staf disesuaikan dan disimpan secara akurat sesuai dengan prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Daftar bisa untuk.
      1.2.1 Departemen perorangan.
      1.2.2 Keseluruhan perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti keras dan lunak pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Formulir jadwal kerja karyawan
      2.2.2 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tdak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Hal ini harus didukung oleh jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.186.2 : Melaksanakan rencana operasional
   2.2 I.55HDR00.190.2 : Memantau kinerja staf

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Berbagai jenis daftar
      3.1.2 Pandangan umum program *software* yang tersedia untuk desain daftar
      3.1.3 Desain daftar

3.1.4 Pengetahuan yang dalam tentang bidang operasi

3.1.5 Dampak hubungan industri dan masalah EEO pada staf

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi

3.2.2 Menggunakan internet

3.2.3 Pengambilan keputusan yang tepat

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam membuat keputusan

4.2 Teliti dan cermat dalam membuat detail rancangan

4.3 Pengambilan keputusan secara sentralisasi atau desentralisasi

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan mengkombinasikan tugas staf

KODE UNIT : **I.55HDR00.190.2**

JUDUL UNIT : **Memantau Kinerja Staf**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memantau kinerja staf.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan umpan balik kinerja kepada staf	1.1 Staf dikonsultasikan dan diinformasikan tentang standar kinerja yang diinginkan. 1.2 Umpan balik perbaikan dan konfirmasi diberikan kepada staf secara terus menerus. 1.3 Bimbingan dan dukungan diterima staf di tempat kerja. 1.4 Prestasi dan kinerja yang menonjol diakui dan diberikan penghargaan. 1.5 Kebutuhan untuk pelatihan lebih jauh diidentifikasi dan diorganisir sesuai dengan kebijakan perusahaan.
2. Memecahkan masalah	2.1 Lembaran waktu dilengkapi secara akurat dan dalam garis waktu yang sudah ditetapkan. 2.2 Catatan staf disesuaikan dan disimpan secara akurat sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.3 Masalah kinerja diidentifikasi dan diselidiki segera. 2.4 Umpan balik dan kepelatihan digunakan untuk menunjukan masalah kinerja. 2.5 Solusi permasalahan yang dipersoalkan, dibicarakan dengan staf. 2.6 Hasil akhir ditindak lanjuti di tempat kerja. 2.7 Waktu pemberian nasehat formal diorganisir.
3. Melaksanakan sistem penilaian kinerja	3.1 Penilaian kinerja formal dilaksanakan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.2 Penilaian kinerja individu dilaksanakan secara terbuka dan *fair* sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.3 Catatan penilaian dilengkapi dan disimpan sesuai dengan kebijakan perusahaan dan peraturan perindustrian. 3.4 Cara tindakan disepakati dengan staf dan ditindak lanjuti di tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.
   1.2 Daftar bisa untuk.
      1.2.1 Departemen perorangan.
      1.2.2 Keseluruhan perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti lunak dan keras alat pengolah data
      2.1.2 Jaringan internet
      2.1.3 CCTV
      2.1.4 Mesin absensi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Daftar hadir staf
      2.2.3 Formulir penilaian staf

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.184.2 : Memantau kegiatan kerja

2.2 I.55HDR00.186.2 : Melaksanakan rencana operasional

2.3 I.55HDR00.192.2 : Mengelola sumber daya manusia

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik dan sistem penilaian kinerja staf

3.1.2 Hubungan pengetahuan industri perhotelan dan *event organizer* yang berpengaruh pada pengawasan kinerja staf

3.1.3 Teknik pelatihan individu

3.2 Keterampilan

3.2.1 Melaksanakan fungsi pengawasan staf

3.2.2 Melakukan pelatihan staf

3.2.3 Menggunakan internet

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam memimpin operasional

4.2 Teliti dan cermat dalam membuat keputusan

4.3 Pengambilan keputusan yang tepat

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan memberikan dukungan dan umpan balik yang tepat

5.2 Kemampuan melaksanakan penilaian kinerja kerja formal sesuai dengan kebijakan perusahaan

5.3 Kemampuan melaksanakan penilaian kinerja individu secara terbuka dan tidak diskriminatif sesuai dengan kebijakan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.191.2**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Perekrutan Staf**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan perekrutan staf.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan perekrutan	1.1 Kebutuhan perekrutan jangka pendek diidentifikasi berdasarkan pada kebutuhan dan tingkat efesiensi di tempat kerja. 1.2 Kebutuhan staf dikonsultasikan dengan kepala bagian. 1.3 Kriteria pemilihan dikembangkan berdasarkan pada kebutuhan khusus yang teridentifikasi. 1.4 Uraian kerja digunakan di setiap bagian. 1.5 Inisiatif perekrutan disetujui sesuai dengan kebijakan perusahaan.
2. Melaksanakan perekrutan	2.1 Lowongan pekerjaan disiapkan dan disebarkan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.2 Lamaran pekerjaan diproses sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.3 Pelamar diinformasikan tentang keputusan dan informasi perekrutan lain yang ditentukan oleh perusahaan. 2.4 Wawancara dan proses seleksi diorganisir sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.5 Penawaran pekerjaan dilakukan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.6 Karyawan yang akan diterima diberitahukan tentang peraturan perusahan dan undang-undang yang berlaku. 2.7 Dokumentasi diproses dan diarsipkan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
3. Menyeleksi staf	3.1 Kriteria pelamar ditinjau. 3.2 Wawancara dilaksanakan sesuai dengan kriteria dan kebijakan perusahaan. 3.3 Pelamar diperlakukan dengan sopan selama proses seleksi. 3.4 Kriteria digunakan sebagai dasar proses seleksi.

4. Merencanakan dan mengelola program pengenalan staf	4.1 Program pengenalan staf direncanakan dan diorganisir untuk memperkenalkan karyawan baru di tempat kerja. 4.2 Dilaksanakan program pengenalan staf mencangkup informasi mengenai peraturan perusahan sesuai undang-undang yang berlaku. 4.3 Informasi tentang budaya perusahaan diperkenalkan dalam program pengenalan staf.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti keras dan lunak pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Formulir laporan sumber daya manusia
      2.2.2 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik
      4.1.2 Komunikasi tertulis

   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan di tempat kerja.
   1.3 Penilaian unit ini mencakup sikap, pengetahuan, dan keterampilan

kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap hasil pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.190.2 : Memantau kinerja staf

2.2 I.55HDR00.193.2 : Mengelola keanekaragaman di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pemetaan jumlah sumber daya manusia

3.1.2 Undang-undang yang berkaitan dengan perekrutan dan seleksi staf kesempatan pekerjaan yang sama

3.1.3 Pandangan umum kepemimpinan dan tanggung jawab manajemen

3.1.4 Kompetensi mengevaluasi daftar sumber daya manusia

3.2 Keterampilan

3.2.1 Teknik-teknik wawancara

3.2.2 Tujuan dan program pengenalan staf di tempat kerja

3.2.3 Memberikan kesempatan pekerjaan yang sama pada staf

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tidak diskriminasi

4.2 Efisien dan efektif dalam pengambilan keputusan

4.3 Dalam pemberian penghargaan atau masalah persetujuan perusahaan

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk membangun kriteria seleksi yang tepat untuk perekrutan

5.2 Melaksanakan wawancara yang efektif dan *fair*

5.3 Melakukan seleksi berdasarkan pada kriteria yang telah disepakati

5.4 Memahami sistem administrasi perekrutan

KODE UNIT : **I.55HDR00.192.2**

JUDUL UNIT : **Mengelola Sumber Daya Manusia**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola sumber daya manusia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat model kinerja standar tinggi dan sikap	1.1 Model kinerja individu yang positif diberikan kepada orang lain. 1.2 Kinerja individu ditunjukkan untuk mendapatkan dukungan dan komitmen untuk tujuan perusahaan. 1.3 Sumber daya manusia diperlakukan dengan sikap hormat, integritas dan simpati.
2. Mengembangkan komitmen tim dan kerjasama	2.1 Rencana dan tujuan dikembangkan dengan cara berkonsultasi dengan tim dan dikomunikasikan secara jelas. 2.2 Rencana dan tujuan harus konsisten dengan tujuan perusahaan. 2.3 Harapan, peranan dan tanggung jawab dikomunikasikan dengan cara mendorong individu untuk bertanggung jawab atas pekerjaan mereka. 2.4 Usaha dan kontribusi individu diidentifikasi, didukung, dinilai dan diberi penghargaan. 2.5 Gaya komunikasi terbuka dan bersifat mendukung dijadikan model dan didukung dalam tim. 2.6 Berbagai informasi dari lingkungan yang lebih luas dengan tim diidentifikasi. 2.7 Dukungan dan bimbingan diberikan termasuk presentasi kepentingan tim dalam lingkungan yang lebih luas. 2.8 Keterampilan anggota lain dinilai dan disediakan kesempatan untuk pengembangan keterampilan individu
3. Menangani kinerja tim	3.1 Kinerja tim dimonitor untuk dipastikan kemajuan kearah pencapaian tujuan perusahaan. 3.2 Tugas dan tanggung jawab didelegasikan dan dimonitor secara tepat. 3.3 Dukungan pelatihan dan prestasi pencapaian tim diakui dan diberi penghargaan. 3.4 Nasehat diberikan pada anggota tim.

	Prestasi pencapaian tim diakui dan diberi penghargaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.
   1.2 Tim dapat berupa.
      1.2.1 Berdasarkan proyek.
      1.2.2 Tim tetap.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti lunak dan keras pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Daftar data staf

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja di tempat uji kompetensi.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.184.2 : Memantau kegiatan kerja

2.2 I.55HDR00.186.2 : Melaksanakan rencana operasional

2.3 I.55HDR00.193.2 : Mengelola keanekaragaman di tempat kerja

2.4 I.55HDR00.209.2 : Menangani keluhan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Budaya manajemen dan kepemimpinan

3.1.2 Prinsip-prinsip kerja tim

3.1.3 Motivasi dan inovasi

3.1.4 Penyelesaian konflik dalam hubungan dengan pimpinan

3.1.5 Hubungan industrial dalam manajemen perhotelan

3.1.6 Pemberian kesempatan untuk memahami lingkungan kerja yang berbeda.

3.2 Keterampilan

3.2.1 Memimpin operasional

3.2.2 Pengambilan keputusan yang tepat

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam memimpin operasional

4.2 Tepat dalam membuat keputusan

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk membangun semangat tim yang positif dan penanganan yang efektif kinerja tim secara keseluruhan dalam konteks pariwisata dan perhotelan tertentu

5.2 Pengetahuan tentang kepemimpinan, motivasi dan prinsip-prinsip penanganan orang

KODE UNIT : **I.55HDR00.193.2**

JUDUL UNIT : **Mengelola Keanekaragaman di Tempat Kerja**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola keanekaragaman di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendukung rasa hormat untuk keragaman atau perbedaan di tempat kerja	1.1 Sikap individu diberikan contoh teladan untuk orang lain dan didemonstrasikan rasa hormat atas keragaman/perbedaan baik fisik maupun budaya. 1.2 Perencanaan dan praktek kerja dikembangkan dengan cara yang menunjukan rasa hormat atas keragaman/perbedaan di tempat kerja. 1.3 Kolega dibantu dan dilatih dengan cara menerima keragaman/perbedaan sehubungan baik dengan kolega maupun pelanggan.
2. Menggunakan keragaman/perbedaan sebagai sebuah aset	2.1 Keterampilan keragaman dan perbedaan gugus kerja diakui dan digunakan untuk meningkatkan kinerja perusahaan. 2.2 Keuntungan keragaman dan perbedaan dipromosikan kepada kolega.
3. Menangani masalah yang timbul dari keragaman/perbedaan	3.1 Masalah tempat kerja, yang timbul dari masalah keragaman dan perbedaan diakui segera dan tindakan diambil untuk memecahkan situasi tersebut. 3.2 Kebutuhan pelatihan diidentifikasi dan ditindak lanjuti. 3.3 Kepelatihan dan pemberian nasehat digunakan untuk membantu kolega bekerja dengan sukses di lingkungan yang memiliki banyak ragam berbeda.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.
   1.2 Yang dimaksud dengan keragaman fisik maupun budaya mencakup namun tidak terbatas pada.
      1.2.1 Suku, agama, ras dan adat istiadat.

1.2.2 Bahasa.

1.2.3 Kebutuhan tertentu (cacat fisik, keterbelakangan mental).

1.2.4 Demografi (*gender*, usia, faktor sosial).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Piranti lunak dan keras pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan

3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

4.2.2 Peraturan perusahaan yang disetujui Kementerian Ketenagakerjaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja atau tempat uji kompetensi.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.185.2 : Menerapkan proses kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja
   2.2 I.55HDR00.192.2 : Mengelola sumber daya manusia
   2.3 I.55HDR00.194.2 : Mengelola hubungan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Keanekaragaman/perbedaan khusus yang diterapkan dalam industri perhotelan dan yang memberikan kontribusi pada kemajuan industri
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengembangkan perencanaan dan praktek kerja atas keragaman/perbedaan di tempat kerja
      3.2.2 Mengenalkan keanekearagaman budaya di lingkungan kerja
      3.2.3 Menggunakan keterampilan keragaman/perbedaan perilaku untuk meningkatkan kinerja perusahaan
      3.2.4 Berkomunikasi dalam bahasa asing

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam mengelola keanekaragaman di tempat kerja
   4.2 Teliti dan cermat dalam penerimaan sikap mengelola keanekaragaman di tempat kerja
   4.3 Pengambilan keputusan yang tepat dalam pengelolaan

5. Aspek kritis
   5.1 Pemahaman tentang peran pemimpin dalam mendukung komunikasi bahasa asing di industri perhotelan
   5.2 Pengetahuan masalah budaya khusus yang diterapkan dalam konteks industi perhotelan

KODE UNIT : **I.55HDR00.194.2**

JUDUL UNIT : **Mengelola Hubungan di Tempat Kerja**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola hubungan di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membangun suasana hubungan industrial yang positif	1.1 Karyawan diberikan informasi yang tidak memihak dan akurat tentang masalah industri yang mungkin mempengaruhinya. 1.2 Perubahan atau masalah tempat kerja, yang dapat menyebabkan keresahan industry diidentifikasi. 1.3 Penyebab potensial keresahan industri lingkungan luar diidentifikasi. 1.4 Kondisi pekerjaan diciptakan sesuai dengan undang-undang yang berkaitan dan pemberian penghargaan/persetujuan industri. 1.5 Mekanisme untuk konsultasi dengan staf dan mempermudah komunikasi dua arah dilaksanakan. 1.6 Struktur yang bersifat konsultasi identifikasi dan resolusi ketidak puasan dibina.
2. Membangun dan mewujudkan prosedur formal industri	2.1 Prosedur dikembangkan berdasarkan pada pertimbangan hasil keputusan. 2.2 Prosedur dikomunikasikan kepada seluruh staf yang tepat. 2.3 Proses yang disepakati digunakan dan dimonitor serta penyesuaian yang tepat dilakaukan dengan cara berkonsultasi dengan pihak yang berkaitan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk pimpinan hotel dalam industri perhotelan.
   1.2 Yang dimaksud dengan pertimbangan hasil keputusan mencakup namun tidak terbatas pada.
      1.2.1 Penyuluhan.
      1.2.2 Kedisiplinan staf.

1.2.3 Ketidakpuasan.

1.2.4 Pemecahan masalah.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Piranti lunak dan keras pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Formulir penilaian karyawan

2.2.3 Program pelatihan/pengembangan karir karyawan

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan

3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja di tempat uji kompetensi.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.160.2 : Membangun hubungan bisnis

2.2 I.55HDR00.184.2 : Memantau kegiatan kerja

2.3 I.55HDR00.193.2 : Mengelola keanekaragaman di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Peranan serikat pekerja dalam industri perhotelan

3.1.2 Pemahaman kesepakatan kerja bersama yang terkini

3.1.3 Keputusan manajemen menjadi ketentuan yang berlaku

3.1.4 Keputusan untuk menempatkan tenaga kerja

3.1.5 Pemberian nasehat formal dan prosedur dalam pemecahan masalah perselisihan pekerja

3.2 Keterampilan

3.2.1 Melaksanakan mekanisme untuk konsultasi dengan staf untuk mempermudah komunikasi dua arah

3.2.2 Mengkomunikasikan kebijaksanaan perusahaan kepada seluruh staf

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam berkomunikasi

4.2 Teliti dan cermat dalam mengelola hubungan ditempat kerja

4.3 Tegas di dalam mengambil keputusan dalam memonitor hubungan di tempat kerja

5. Aspek kritis

5.1 Pengetahuan tentang hubungan-hubungan internasional dan permasalahannya serta peraturan-peraturan khusus untuk diterapkan pada industri perhotelan

5.2 Kemampuan menginterpretasikan keputusan dan kesepakatan industri perhotelan

5.3 Kemampuan mengembangkan prosedur dan menangani masalah pada industri perhotelan

KODE UNIT : **I.55HDR00.195.2**

JUDUL UNIT : **Memberikan Bimbingan Kepada Staf**

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberikan bimbingan kepada staf.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membina hubungan dengan yang diberi nasehat	1.1 Gaya komunikasi efektif digunakan untuk mengembangkan kepercayaan, keyakinan dan jalinan rasa simpati. 1.2 Kesepakatan tentang bagaimana hubungan akan dilakukan.
2. Menawarkan dukungan emberian nasehat	2.1 Orang yang diberi nasehat dibantu dalam mengidentifikasi dan mengevaluasi pilihan untuk mencapai tujuan yang disepakati. 2.2 Berbagi pengalaman dan pengetahuan pribadi dengan orang yang diberi nasehat untuk membantu membuat kemajuan ke arah tujuan yang disepakati. 2.3 Orang yang diberi nasehat didukung untuk membuat keputusan dan bertanggung jawab atas tindakan/solusi masalah yang sedang pertimbangan. 2.4 Saran dan bantuan yang bersifat mendukung diberikan dengan cara, yang memungkinkan orang yang diberi nasehat bertanggung jawab atas pencapaian tujuan mereka sendiri. 2.5 Perubahan dalam hubungan pemberian nasehat diakui dan dibicarakan secara terbuka. 2.6 Penyesuaian terhadap hubungan dilakukan dengan mempertimbangkan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.

   1.2 Membinahubungan dengan staf dilakukan, tidak terbatas kepada :

      1.2.1 Waktu yang dilibatkan bagi kedua belah pihak.

      1.2.2 Kerahasiaan.

      1.2.3 Ruang lingkup

   1.3 Pemberi nasehat dan penerima nasehat dapat bekerja dalam

perusahaan yang sama atau dalam perusahaan yang berbeda. Proses pemberian nasehat dapat diterapkan pada bidang bisnis/ usaha professional.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti lunak dan keras pengolah data
      2.1.2 Jaringan internet
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Ruang pelatihan dan perlengkapannya
      2.2.3 Formulir penilaian staf

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja.
   1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.192.2 : Mengelola sumber daya manusia
   2.2 I.55HDR00.193.2 : Mengelola keanekaragaman di tempat kerja
   2.3 I.55HDR00.194.2 : Mengelola hubungan di tempat kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Teknik memberikan nasihat dengan mempertimbangkan dan memperhitungkan aspek keuntungan yang potensial
      3.1.2 Komunikasi non verbal yang berkaitan dengan staf
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Memberikan nasehat
      3.2.2 Melatih sumber daya manusia
      3.2.3 Komunikasi verbal dan non verbal

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam memberikan nasehat
   4.2 Teliti dan cermat dalam membuat rencana pelatihan
   4.3 Terampil memberikan pelatihan
   4.4 Mengkaji ulang pelatihan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk menggunakan pengetahuan dan pengalaman untuk membantu individu lain untuk mencapai tujuan mereka yang telah disepakati
   5.2 Penerapan gaya komunikasi yang efektif
   5.3 Pemahaman peranan dan keuntungan pemberian nasehat dalam bisnis

KODE UNIT : **I.55HDR00.196.2**

JUDUL UNIT : **Menangani Kualitas Layanan Pelanggan**

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menangani kualitas layanan pelanggan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan dan melaksanakan pendekatan untuk meningkatkan kualitas layanan pelanggan	1.1 Penelitian dan informasi digunakan untuk memperoleh informasi tentang kebutuhan, harapan dan tingkat kepuasan konsumen. 1.2 Perubahan dalam lingkungan internal dan eksternal dipertimbangkan dalam hal perencanaan mutu layanan. 1.3 Kesempatan untuk staf berpartisipasi dalam proses perencanaan layanan konsumen diberikan. 1.4 Pendekatan dikembangkan dan dikomunikasikan kepada staf dan pelanggan.
2. Memonitor dan menyesuaikan layanan konsumen	2.1 Standar layanan konsumen dimonitor di tempat kerja sesuai dengan kebijakan dan prosedur perusahaan. 2.2 Umpan balik dicari secara terus menerus. 2.3 Kepelatihan digunakan untuk membantu staf menangani masalah layanan konsumen. 2.4 Staf didorong untuk bertanggung jawab atas layanan konsumen. 2.5 Masalah layanan konsumen diidentifikasi dan penyesuaian dilakukan untuk memastikan mutu layanan lanjutan. 2.6 Penyesuaian terhadap hubungan dilakukan dengan mempertimbangkan kebutuhan baik si pemberi nasehat maupun yang diberi nasehat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.
   1.2 Yang dimaksud dengan penelitian dan informasi mencakup namun tidak terbatas pada.

1.2.1 Bicara kepada pelanggan.

1.2.2 Penelitian bersifat kualitatif dan kuantitatif.

1.2.3 Mencari umpan balik dari pelanggan penyampaian layanan.

1.2.4 Analisa pesaing usaha.

1.2.5 Analisa industri dan trend pasar.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Piranti lunak dan keras pengolah data

2.1.2 Jaringan internet

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Database pelanggan

2.2.3 Daftar angket isian pelanggan

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan

3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja di tempat uji kompetensi.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.209.2 : Menangani keluhan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip-prinsip mengenai jaminan mutu dan penerapannya dalam industri perhotelan dalam konteks manajemen memperhitungkan aspek keuntungan yang potensial
      3.1.2 Pengetahuan industri dan pangsa pasar sebagaimana penerapannya pada masalah mutu pelayanan dalam industri perhotelan
      3.1.3 Lingkungan usaha pesaing yang sama
      3.1.4 Pandangan umum tentang perkembangan industri perhotelan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menciptakan lingkungan yang kondusif
      3.2.2 Menerapkan masalah mutu

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam memimpin operasional
   4.2 Teliti dan cermat dalam membuat penilaian
   4.3 Pengambilan keputusan secara tepat

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk mengembangkan pendekatan pro-aktif terhadap peningkatan layanan konsumen dalam industri perhotelan
   5.2 Pengetahuan tentang prinsip-prinsip layanan mutu

KODE UNIT : **I.55HDR00.197.2**

JUDUL UNIT : **Mengembangkan Strategi Pemasaran**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan strategi pemasaran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menganalisa pasar	1.1 Analisa pangsa pasar dan situasi terkini dilakukan dengan menggunakan teknik pengumpulan data pesaing. 1.2 Masalah dan hambatan internal dan eksternal diidentifikasi.
2. Menyiapkan strategi pemasaran	2.1 Strategi pemasaran dikembangkan pada waktu yang tepat dengan menggunakan standar teknik perencanaan pasar. 2.2 Strategi dikembangkan sesuai dengan pertimbangan tim. 2.3 Pemimpin bagian diberi kesempatan memberikan kontribusi pada perencanaan pemasaran. 2.4 Prioritas, tanggung jawab, jangka waktu dan anggaran didefinisikan secara jelas dalam perencanaan dan dikomunikasikan pada tim terkait. 2.5 Rencana pemasaran diserahkan untuk mendapat persetujuan sesuai dengan
3. Melaksanakan dan memonitor aktivitas pemasaran	3.1 Rincian tindakan dalam perencanaan dilaksanakan dan dimonitor dengan biaya yang efisien dan sesuai dengan jadwal dan kemungkinan terjadinya hal yang tidak terduga. 3.2 Laporan dibuat sesuai kebijakan. 3.3 Informasi aktivitas pemasaran dibagikan kepada staf operasional.
4. Melaksanakan evaluasi secara konsisten	4.1 Aktivitas pemasaran dievaluasi dengan menggunakan metode dan acuan yang disepakati. 4.2 Penyesuaian dilakukan sesuai dengan hasil evaluasi. 4.3 Perubahan yang disepakati segera dikomunikasikan dan dilaksanakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk pimpinan hotel dalam industri perhotelan.
   1.2 Yang dimaksud teknik pengumpulan data pesaing yang ada meliputi hal-hal berikut ini namun tidak terbatas pada.
      1.2.1 Anggaran yang ada.
      1.2.2 Kebutuhan bantuan eksternal.
      1.2.3 Data pasar yang sudah ada.
      1.2.4 Kebutuhan data tambahan.
   1.3 Yang dimaksud pertimbangan tim meliputi hal- hal berikut ini namun tidak terbatas pada.
      1.3.1 Umpan balik dari staf operasional dan kepala bagian.
      1.3.2 Manajemen waktu dan penjadwalan masalah dan hambatan.
      1.3.3 Hambatan-hambatan sumber.
      1.3.4 Konteks industri yang ada.
      1.3.5 Konteks perusahaan secara keseluruhan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti lunak dan keras pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Formulir data karyawan
      2.2.3 *Update Information Technology* (IT)

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik

4.2 Standar

(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   - 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.
   - 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja.
   - 1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   - 2.1 I.55HDR00.199.2 : Memantau anggaran
   - 2.2 I.55HDR00.202.2 : Memelihara sistem komputerisasi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Menganalisa pangsa pasar
     - 3.1.2 Menganalisa masalah internal dan eksternal yang berdampak pada perencanaan pasar
     - 3.1.3 Pemasaran industri dan jaringan
     - 3.1.4 Manajemen pemasaran
     - 3.1.5 Strategi bisnis
     - 3.1.6 Industri pariwisata dan perhotelan termasuk trend yang ada, struktur dan kebijakan pemerintah
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi
     - 3.2.2 Menggunakan internet
     - 3.2.3 Melakukan penelitian

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Efisien dan efektif dalam membuat rencana bisnis
   - 4.2 Teliti dan cermat dalam membuat detail rancangan

4.3 Pengambilan keputusan secara sentralisasi atau desentralisasi

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan untuk mengembangkan suatu strategi pemasaran untuk produk, layanan atau perusahaan industri perhotelan

5.2 Rencana harus mengidentifikasi masalah pemasaran perusahaan yang berkaitan dan mencakup rincian, program implementasi realistik

5.3 Pengetahuan dan pemahaman pelaksanaan khusus dan masalah pengawasan

KODE UNIT : **I.55HDR00.198.2**

JUDUL UNIT : **Mengelola Keuangan Sesuai Anggaran**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan,keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola keuangan sesuai anggaran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengalokasikan sumber-sumber anggaran	1.1 Dana dialokasikan sesuai dengan prioritas yang telah disepakati. 1.2 Perubahan dalam prioritas pendapatan dan pengeluaran dibicarakan dengan orang yang tepat untuk pelaksanaannya. 1.3 Seluruh personil yang terkait diinformasikan secara jelas. 1.4 Kontrol anggaran diperhatikan oleh kepala bagian. 1.5 Catatan alokasi sumber dirinci secara
2. Memonitor aktivitas keuangan terhadap anggaran	2.1 Pendapatan dan pengeluaran aktual diperiksa terhadap anggaran secara berkala. 2.2 Komitmen anggaran dicantumkan untuk memastikan pengawasan yang akurat. 2.3 Penyimpangan diidentifikasi dan dilaporkan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.4 Kepala Bagian disarankan tentang status anggaran yang berkaitan dengan target.
3. Mengidentifikasi dan mengevaluasi pilihan-pilihan untuk meningkatkan kinerja anggaran	3.1 Biaya dan pengeluaran yang ada dinilai dan diidentifikasi dengan jelas. 3.2 Hasil akhir yang diinginkan dibicarakan dengan Kepala Bagian yang berkaitan. 3.3 Riset dilaksanakan untuk melakukan pendekatan-pendekatan baru. 3.4 Keuntungan dan kerugian pendekatan baru diidentifikasikan dan dikomunikasikan secara jelas. 3.5 Dampak tingkat layanan Kepala Bagian terhadap konsumen dipertimbangkan. 3.6 Rekomendasi disampaikan secara jelas kepada departemen terkait.
4. Melengkapi laporan keuangan/statistik	4.1 Seluruh laporan keuangan dan statistik yang dibutuhkan dilengkapi secara akurat dalam jangka waktu yang telah ditetapkan.

	4.2 Laporan harus jelas, tepat dan akurat diperiksa. 4.3 Laporan disampaikan kepada bagian yang berkaitan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.
   1.2 Laporan keuangan/statistik berkaitan dengan.
      1.2.1 Transaksi dan laporan berkala.
      1.2.2 Perincian laporan dari masing-masing bagian.
      1.2.3 Tingkat hunian kamar.
      1.2.4 Anggaran berbasis kinerja.
      1.2.5 Target pencapaian penjualan.
      1.2.6 Aktivitas prakiraan keuangan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti keras dan lunak pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Laporan proyeksi anggaran

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja.
   1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.184.2 : Memantau kegiatan kerja
   2.2 I.55HDR00.199.2 : Memantau anggaran

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Persyaratan audit internal dan eksternal
      3.1.2 Persyaratan undang-undang dalam hubungan khusus dengan pengeluaran dana dan penyimpanan catatan
      3.1.3 Prosedur pelaporan keuangan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengelola keuangan
      3.2.2 Mengatur operasional keuangan
      3.2.3 Menyusun anggaran

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam mengelola keuangan
   4.2 Pengambilan keputusan yang tepat

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk memonitor pemasukan dan pengeluaran sesuai dengan anggaran, dan mengidentifikasi cara-cara meningkatkan kinerja anggaran
   5.2 Pemahaman jenis anggaran utama yang diterapkan dalam industri perhotelan
   5.3 Pengetahuan prinsip-prinsip dasar anggaran dan peraturan akuntansi/auditing/undang-undang/pelaporan
   5.4 Penerapan penganggaran dengan menggunakan instrumen indikator kinerja, standar biaya, dan evaluasi kinerja

KODE UNIT : **I.55HDR00.199.2**

JUDUL UNIT : **Memantau Anggaran**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memantau anggaran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun informasi anggaran	1.1 Data yang diperoleh untuk penyusunan anggaran diidentifikasi dan diakses dengan benar. 1.2 Data ditinjau kembali dan dianalisa kesiapannya untuk penyusunan anggaran. 1.3 Pengarahan dari manajemen senior atau komite pelaksana diikuti. 1.4 Lingkungan internal dan eksternal dianalisa atas dampak potensialnya terhadap anggaran. 1.5 Kepala Bagian yang berkaitan diberikan kesempatan untuk memberikan kontribusi pada proses perencanaan anggaran.
2. Menyusun anggaran	2.1 Anggaran dikonsep berdasarkan analisa seluruh informasi yang tersedia dan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.2 Perkiraan pemasukan dan pengeluaran diidentifikasi secara jelas dan didukung data yang valid. 2.3 Pendekatan alternatif dinilai dan disajikan. 2.4 Rekomendasi disajikan secara jelas, tepat dan dalam format yang tepat. 2.5 Konsep anggaran secara tepat mengenai pendapatan dan pengeluaran perusahaan dibandingkan. 2.6 Konsep anggaran diedarkan untuk mendapat masukan dan pendapat. 2.7 Anggaran dinegosiasikan sesuai dengan kebijakan, kondisi ekonomi, dan prosedur perusahaan. 2.8 Perbaikan disepakati sesuai keputusan perusahaan. 2.9 Anggaran keuangan dilengkapi dalam format yang diinginkan sesuai waktu yang ditetapkan.

	2.10 Kepala Bagian diinformasikan tentang keputusan akhir anggaran dengan cara yang tepat.
3. Memonitor dan meninjau anggaran	3.1 Anggaran ditinjau kembali secara berkala untuk menilai kinerja actual terhadap kinerja yang sudah dianggarkan. 3.2 Penyimpangan yang ada segera diambil tindakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.
   1.2 Yang dimaksud anggaran adalah sebagai berikut, namun tidak terbatas pada.
      1.2.1 Anggaran kas dan bagian.
      1.2.2 Anggaran rugi laba dan neraca.
      1.2.3 Anggaran penyusutan.
      1.2.4 Anggaran lainnya yang berkaitan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1. Peralatan
      2.1.1 Piranti keras dan lunak pengolah data
   2.2. Perlengkapan
      2.2.1 Daftar gaji
      2.2.2 Alat tulis kantor
      2.2.3 Daftar hadir/absensi

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan
   3.3 Peraturan Gubernur tentang Upah Minimum Sektoral Daerah
   3.4 Undang-Undang KUP Nomor 28 Tahun 2007 tentang Ketentuan Umum dan Tata Cara Perpajakan

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik
      4.1.2 Komunikasi tertulis

4.2 Standar

4.2.1 Peraturan perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan di tempat kerja atau di luar tempat kerja di tempat uji kompetensi.
   1.3 Penilaian unit ini mencakup sikap, pengetahuan, dan keterampilan kerja yang dipersyaratkan.
   1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap hasil pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.203.2 : Melaksanakan pemantauan rencana bisnis

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip-prinsip dan praktek akunting dalam kaitan khusus dengan persiapan anggaran
      3.1.2 Pandangan umum kepemimpinan dan tanggung jawab dalam menentukan anggaran
      3.1.3 Kompetensi menyiapkan anggaran
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyusun anggaran
      3.2.2 Mempresentasikan dokumentasi bisnis
      3.2.3 Negosisasi yang berkaitan dengan perencanaan anggaran
      3.2.4 Penelitian mengenai peluang usaha

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam memberikan keputusan penentuan anggaran
   4.2 Mengutamakan hasil usaha yang ditentukan dalam anggaran

5. Aspek kritis
   5.1 Pemahaman teknik proses penyusunan anggaran dan prosedur anggaran yang harus diikuti
   5.2 Kemampuan untuk menyusun jenis anggaran yang realistis dan akurat dalam industri perhotelan
   5.3 Kemampuan menganalisa dan mempertimbangkan faktor-faktor internal dan eksternal yang memiliki dampak terhadap proses perkembangan anggaran

KODE UNIT : **I.55HDR00.200.2**

JUDUL UNIT : **Mengelola Aset Fisik**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola aset fisik.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan strategi untuk perawatan sistematis, perbaikan dan pembelian aset fisik	1.1 Strategi untuk menangani aset fisik dikembangkan dengan berbagai pertimbangan dari tim. 1.2 Aktiva fisik dievaluasi sesuai standar perusahaan
2. Memonitor kinerja aset fisik di tempat kerja	2.1 Sistem disusun untuk memastikan bahwa kondisi dan kinerja aset fisik dilaporkan secara berkala. 2.2 Sistem dibuat untuk mengidentifikasi pergantian dari aset fisik secara tepat. 2.3 Penilaian dilakukan berdasarkan pada keselamatan, efisiensi operasional dan mutu layanan konsumen. 2.4 Masalah diidentifikasi segera dan ditindaklanjuti. 2.5 Tenaga ahli yang dibutuhkan ditentukan.
3. Mengkoordinir keuangan aset fisik	3.1 Spesifikasi pekerjaan atau perlengkapan disusun secara akurat. 3.2 Biaya-biaya diperkirakan berdasarkan pada syarat dan klasifikasi tertentu. 3.3 Persetujuan keuangan yang tepat dilakukan berdasarkan pada pertimbangan masalah keuangan. 3.4 Penyusutan aset dilakukan sesuai ketentuan. 3.5 Keuangan dikoordinasikan dengan manajemen keuangan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.
   1.2 Yang dimaksud berbagai pertimbangan meliputi berikut ini namun tidak terbatas pada.
      1.2.1 Tujuan bisnis dan pemasaran secara keseluruhan.
      1.2.2 Rencana pengembangan produk yang sesuai.

1.2.3 Menjaga sistem aset fisik.

1.2.4 Kebutuhan untuk sistem perawatan.

1.2.5 Masalah kesehatan, keselamatan dan keamanan.

1.2.6 Kontrak berjalan untuk perawatan dan perbaikan.

1.2.7 Evaluasi kondisi aktiva fisik.

1.3 Yang dimaksud pada syarat dan klasifikasi tertentu meliputi berikut ini namun tidak terbatas pada.

1.3.1 Penawaran dan tender dari pemasok.

1.3.2 Persyaratan yang sesuai.

1.3.3 Saran dari departemen yang tepat.

1.4 Yang dimaksud pertimbangan masalah keuangan meliputi berikut ini namun tidak terbatas pada.

1.4.1 Metode keuangan (sewa, pembelian).

1.4.2 Lamanya perjanjian.

1.4.3 Masalah perpajakan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Piranti keras dan lunak pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Formulir permintaan pembelian tunai dan angsuran

2.2.3 Formulir pemindahan penggunaan aktiva tetap

2.2.4 Format laporan perolehan aktiva tetap dan tidak tetap dan penyusutan

2.2.5 Format disposal aktiva tetap

2.2.6 Formulir pemindahan sementara aktiva tetap yang diperbaiki di luar hotel

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan

3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 tahun 2008 Pasal 11 tentang Pajak Penghasilan

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada)

4.2 Standar

4.2.1 Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan 16 revisi 2011

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.188.2 : Mengembangkan pengetahuan tentang hukum untuk keperluan bisnis

2.2 I.55HDR00.202.2 : Memelihara sistem komputerisasi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pandangan umum tentang pengelolaan aset

3.1.2 Hukum yang mengatur jenis-jenis aset fisik yang berbeda

3.1.3 Standar dan peraturan yang berkaitan dengan lingkungan

3.1.4 Pemahaman masalah keuangan dan hukum yang berpengaruh pada manajemen aset fisik

3.1.5 Kepastian semua aktiva tetap sudah diasuransikan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Membuat keputusan dalam pengadaan aset

3.2.2 Menentukan pengadaan aset

3.2.3 Mengatur perawatan dan penggantian aset fisik

3.2.4 Penilaian aset

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam menentukan aset

4.2 Teliti dan cermat dalam perhitungan serta pembuatan penentuan aset

5. Aspek kritis

5.1 Sistem disusun untuk memastikan bahwa kondisi dan kinerja aset fisik dilaporkan secara berkala

5.2 Kemampuan untuk merencanakan, mengatur perawatan dan penggantian aset fisik dalam industri perhotelan

5.3 Pemahaman masalah keuangan dan hukum yang berpengaruh pada manajemen aset fisik

KODE UNIT : **I.55HDR00.201.2**

JUDUL UNIT : **Mengelola Persediaan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola mengelola persediaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membangun dan melaksanakan proses persediaan dan pembelian	1.1 Proses persediaan dan pembelian dibuat dan dilaksanakan di tempat kerja. 1.2 Kualitas pembelian secara ekonomis dan berkualitas dibuat berdasarkan informasi internal dan saran supplier. 1.3 Tingkat persediaan disesuaikan dengan tingkat hunian hotel. 1.4 Proses dikembangkan dengan mencakup pengawasan mutu.
2. Membangun dan melaksanakan sistem pengawasan persediaan	2.1 Sistem pengawasan persediaan dikembangkan dan dikomunikasikan kepada staf terkait. 2.2 Sistem pengawasan khusus diterapkan pada barang-barang yang berpotensi usang. 2.3 Seperangkat data digunakan untuk menghitung metode standar dan dikomunikasikan kepada staf terkait. 2.4 Sistem dimonitor di tempat kerja dan disesuaikan dengan pengalaman
3. Mengembangkan pengaturan persediaan secara maksimum	3.1 Kualitas pasokan dievaluasi berdasarkan masukan dari rekanan dan pelanggan. 3.2 Pemasok ditinjau terhadap persyaratan perusahaan. 3.3 Spesifikasi pembelian dikembangkan. 3.4 Supplier dinilai spesifikasinya. 3.5 Sumber pasokan disesuaikan pada penilaian.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.
   1.2 Persediaan mencakup namun tidak terbatas pada.
      1.2.1 Makanan dan minuman.
      1.2.2 Linen.

1.2.3 Perlengkapan untuk tamu.

1.2.4 Alat tulis kantor.

1.2.5 Bahan pembersih dan bahan kimia.

1.2.6 Barang-barang keperluan teknisi.

1.2.7 Barang-barang cetakan untuk promosi dan operasional.

1.3. Data untuk pembinaan sistem kontrol persediaan mencakup namun tidak terbatas pada.

1.3.1 Hasil uji material.

1.3.2 Gambaran data penjualan.

1.3.3 Jumlah persediaan.

1.4. Sistem pengawasan persediaan mencakup namun tidak terbatas pada.

1.4.1 Kartu daftar penyediaan barang.

1.4.2 Penilaian barang persediaan.

1.4.3 Pelaporan barang persediaan.

1.4.4 Perputaran barang persediaan.

1.4.5 Mengetahui barang yang jarang digunakan dan kadaluwarsa.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Piranti keras dan lunak pengolah data

2.1.2 Timbangan yang tertera

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Format laporan persediaan

2.2.3 Formulir seleksi pemasok barang

2.2.4 Formulir permintaan pembelian

2.2.5 Formulir pesanan pembelian

2.2.6 Formulir penerimaan barang

2.2.7 Formulir permintaan barang dari masing-masing bagian

2.2.8 Formulir pengeluaran barang

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) pengelolaan persediaan
      4.2.2 Persyaratan Standar Akuntansi Keuangan 14 revisi 2015

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja.
   1.3 Penilaian metode persediaan yang digunakan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.186.2 : Melaksanakan rencana operasional
   2.2 I.55HDR00.203.2 : Melaksanakan pemantauan rencana bisnis

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Mengembangkan proses dengan mencakup pengawasan mutu dan waktu pengiriman
      3.1.2 Mengembangkan sistem pengawasan persediaan
      3.1.3 Kebijakan akuntansi yang digunakan dalam pengukuran persediaan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Melaksanakan proses pengelolaan persediaan dan pembelian
      3.2.2 Membuat acuan kualitas pembelian

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam menentukan pengadaan
   4.2 Teliti dan cermat dalam menentukan pengadaan
   4.3 Pengambilan keputusan dalam menentukan pengadaan

5. Aspek kritis
   5.1 Membangun, mengembangkan sistem pengawasan persediaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.202.2**

JUDUL UNIT : **Memelihara Sistem Komputerisasi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memelihara sistem komputerisasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memonitor keefektifan perlengkapan komputer	1.1 Keefektifan perlengkapan komputer dijaga dengan tetap berkonsultasi dengan pemakai. 1.2 Keefektifan dimonitor dengan penilaian produktifitas dan efisiensi. 1.3 Prosedur untuk diidentifikasi dan pemecahan masalah dibuat dan dilaksanakan termasuk menggunakan bantuan tenaga ahli. 1.4 Kebutuhan pelatihan komputer diidentifikasi dan kesempatan pelatihan diberikan.
2. Membeli *hardware* and *software*	2.1 Persyaratan *hardware* dan *software* diidentifikasi secara tepat dan pendekatan baru yang memungkinkan diselidiki. 2.2 Kelayakan perolehan atau penyesuaian dinilai. 2.3 Pilihan dievaluasi terhadap kebutuhan perusahaan termasuk keuntungan dan pembatasan. 2.4 Kebiasaan pengguna dan dukungan sistem serta pelatihan diselidiki. 2.5 Bantuan tenaga ahli luar dicari bila diinginkan. 2.6 Keputusan diambil dengan berkonsultasi bersama kolega yang tepat. 2.7 Pengenalan sistem komputerisasi yang baru direncanakan dengan mempertim-bangkan dampak pada staf dan pelanggan. 2.8 Staf dilatih secara tepat dalam menggunakan sistem baru tersebut. 2.9 Sistem baru dimonitor keefisienannya dan tindakan diambil bila perlu. 2.10 Sistem untuk perawatan pembersihan dan perawatan kecil dibangun sesuai dengan instruksi pabrik.

3. Menjaga perlengkapan omputer dan sistem	3.1 Kerusakan dilaporkan pada orang yang ditentukan/pemasok untuk perbaikan. 3.2 Prosedur untuk pemastian keamanan data dibangun termasuk *back-up* dan pemeriksaan virus. 3.3 Sistem dan prosedur pengarsipan dokumen diciptakan dengan memperhatikan ukuran, sifat dan kelengkapan tempat kerja. 3.4 Perlengkapan disusun agar dapat menerima *software* dan fungsi yang sedang digunakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti keras dan lunak pengolah data
      2.1.2 Jaringan infrastruktur dan internet
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Gambar dari jaringan infrastruktur

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang ITE Nomor 11 Tahun 2008 tentang Informasi dan Transaksi Elektronik
   3.3 Undang-Undang HAKI Nomor 28 Tahun 2004 tentang Hak Cipta

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan
      4.2.2 Standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar

tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Sumber-sumber infomasi dan sarana pada sistem komputer

3.1.2 Keamanan sistem jaringan komputer dan sistem database

3.1.3 Faktor utama dalam pencapaian produktifitas dan efisiensi dari sistem komputer

3.1.4 Pilihan teknologi yang ada sesuai dengan sektor industri

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi

3.2.2 Menggunakan internet

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam mengoperasikan komputer

4.2 Teliti dan cermat dalam mengoperasikan komputer

5. Aspek kritis

5.1 Pengetahuan dan pemahaman akan pentingnya perlengkapan komputer dengan penekanan khusus pada konteks industi perhotelan

5.2 Pengetahuan yang ada tentang lingkungan teknologi yang luas

5.3 Pengetahuan sistem untuk menjaga keefektifan sistem komputerisasi

KODE UNIT : **I.55HDR00.203.2**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Pemantauan Rencana Bisnis**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan pemantauan rencana bisnis.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun rencana bisnis	1.1 Rencana bisnis disusun dengan menggunakan teknik perencanaan bisnis yang diakui dan mencakup pertimbangan-pertimbangan perencanaan tertentu. 1.2 Rencana bisnis disusun setelah berkonsultasi dengan
2. Melaksanakan rencana bisnis	2.1 Tujuan dan isi rencana bisnis dikomunikasikan secara tepat kepada personil terkait. 2.2 Staf didukung untuk memberikan input terhadap rencana bisnis. 2.3 Tindakan yang dirinci dilaksanakan dengan cara efisien sesuai jadwal.
3. Memonitor rencana bisnis	3.1 Rencana bisnis ditinjau secara berkala dan difungsikan kembali jika terjadi perubahan situasi. 3.2 Aktivitas dimonitor dengan menggunakan metode evaluasi dengan pertimbangan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk pimpinan hotel dalam industri perhotelan.
   1.2 Yang dimaksud pertimbangan-pertimbangan perencanaan tertentu namun tidak terbatas pada, antara lain.
      1.2.1 Pernyataan visi dan misi.
      1.2.2 Tujuan bisnis.
      1.2.3 Produk potensial.
      1.2.4 Lingkungan industri.
      1.2.5 Lingkungan bisnis eksternal.
      1.2.6 Analisa pasar.
      1.2.7 Strategi pemasaran.
      1.2.8 Strategi operasional.

1.2.9 Manajemen dan struktur organisasi.
1.2.10 Peraturan dan keterampilan karyawan.
1.2.11 Rencana dan proyeksi keuangan.
1.2.12 Rencana dan jadwal tindakan.
1.2.13 Teknik evaluasi.
1.2.14 Etika industri.
1.2.15 Masalah hukum.
1.2.16 Pertimbangan lingkungan.
1.2.17 Manajemen mutu.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti lunak dan keras alat pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 *Update Information Technology* (IT)

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik
   4.2 Standar
      4.2.1 Peraturan perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja.
   1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

   2.1 I.55HDR00.197.2 : Mengembangkan strategi pemasaran

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

   3.1 Pengetahuan

      3.1.1 Analisa pangsa pasar

      3.1.2 Teknik pemasaran dan penjualan

   3.2 Keterampilan

      3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi

      3.2.2 Menjual dan memasarkan produk

4. Sikap kerja yang diperlukan

   4.1 Efisien dan efektif di dalam mengembangkan, melaksanakan, dan memantau rencana bisnis

   4.2 Teliti dan cermat dalam menyiapkan rencana bisnis

   4.3 Pengambilan keputusan

5. Aspek kritis

   5.1 Kemampuan untuk mengembangkan suatu strategi pemasaran untuk produk, layanan atau industri perhotelan

   5.2 Mengidentifikasi masalah pemasaran dalam rencana bisnis

   5.3 Pengetahuan dan pemahaman pelaksanaan dalam masalah pengawasan

KODE UNIT : **I.55HDR00.204.2**

JUDUL UNIT : **Melakukan Pertukaran Informasi Dalam Bahasa Percakapan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyediakan dan meminta informasi tentang topik yang sudah familiar	1.1 Teknik percakapan untuk ditangani memeriksa pemahaman antara lain : meminta klarifikasi, meminta pengulangan. 1.2 Bentuk pertanyaan yang tepat digunakan untuk memperoleh informasi. 1.3 Konstruksi tata bahasa digunakan untuk menyampaikan maksud secara jelas. 1.4 Keterangan perorangan disediakan antara lain : nama, tanggal dan negara kelahiran, pekerjaan dan nomor telepon. 1.5 Konstruksi tata bahasa digunakan untuk menyampaikan maksud secara jelas. 1.6 Keterangan perorangan disediakan antara lain : nama, tanggal dan negara kelahiran, pekerjaan dan nomor
2. Menunjukan pemahaman atas struktur percakapan secara kebetulan	2.1 Percakapan tidak resmi dibuka dan ditutup secara tepat. 2.2 Teknik klarifikasi dan timbal balik digunakan. 2.3 Perayaan yang familiar dihubungkan dengan menggunakan kalimat-kalimat yang familiar dan bahasa informal.
3. Menangani keluhan	3.1 Arti umum dari keluhan dipahami dengan mendengarkan kata-kata utama. 3.2 Pemahaman didemonstrasikan dengan mengulangi kalimat keluhan tersebut. 3.3 Tindakan yang tepat ditawarkan untuk memecahkan masalah keluhan atau dapat menyarankan orang yang tepat untuk diajak bicara.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan oleh orang yang bekerja di industri hotel dan restoran, yang berhubungan dengan pelanggan berbahasa Inggris, dan harus memahami bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.2.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.2.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan

      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja. Penilaian harus mencakup demonstsrasi baik di tempat kerja maupun dalam lingkungan pelatihan. Hal ini didukung oleh jenis metode untuk menilai keterampilan dan pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.149.2 : Melakukan kerjasama dengan kolega dan pelanggan

2.2 I.55HDR00.150.2 : Melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Susunan kata/kalimat dasar
      3.1.2 Pengetahuan terbatas tentang *verb tenses*
      3.1.3 Bentuk pertanyaan dasar
      3.1.4 Rumus tanggapan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Kemampuan menangkap makna kata/kalimat utama

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Penerapan komunikatif – pesan yang dimengerti meskipun instruksi tidak betul secara gramatika

KODE UNIT : **I.55HDR00.205.2**

JUDUL UNIT : **Mengikuti dan Menjalankan Instruksi dan Pengarahan Dalam Beberapa Situasi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengikuti dan menjalankan instruksi dan pengarahan dalam beberapa situasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memahami tujuan dan konteks instruksi yang diucapkan	1.1 Kata utama dalam instruksi yang diucapkan didengar untuk memastikan pengertian. 1.2 Ekspresi instruksi dikenali.
2. Memberikan umpan balik yang menunjukan pemahaman	2.1 Pengertian penyelesaian tugas didemonstrasikan secara sukses. 2.2 Tanggapan yang tepat diberikan terhadap permintaan/instruksi antara lain: anggukan/setuju secara verbal.
3. Memberikan instruksi/arahan yang jelas	3.1 Ragam bentuk linguistik dikenali dan digunakan untuk menyatakan instruksi antara lain : permintaan, perintah. 3.2 Kosa kata yang meliputi topik digunakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan dan sikap yang dibutuhkan oleh orang yang bekerja di industri hotel dan restoran yang berhubungan dengan tamu-tamu yang berbahasa Inggris, menggunakan Bahasa Inggris pada tingkat operasional senior dan penyelia di tempat kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan

      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

   4.1 Norma

   (Tidak ada.)

   4.2 Standar

   4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   1.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau di kelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi baik di tempat kerja maupun di lingkungan pelatihan. Unit ini harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai keterampilan dan pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

   2.1 I.55HDR00.206.2 : Memulai percakapan dan mengembangkan hubungan baik dengan tamu

   2.2 I.55HDR00.207.2 : Melakukan percakapan singkat di telepon

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

   3.1 Pengetahuan

   3.1.1 Pemahaman dan penggunaan pertanyaan dan instruksi yang sederhana

   3.1.2 Penggunaan kata-kata tindakan yang sederhana dan *tenses simple verb* dalam kalimat dari satu atau dua klausa

   3.2 Keterampilan

   3.2.1 Kemampuan untuk menangkap makna dari kata atau kalimat utama

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
   5.1 Penerapan komunikatif dari bahasa tersebut; makna jelas meskipun ada kesalahan dalam gramatika dan struktur

KODE UNIT : **I.55HDR00.206.2**

JUDUL UNIT : **Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik dengan Tamu**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memulai percakapan dan mengembangkan hubungan baik dengan tamu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyediakan dan meminta informasi tentang topik yang sudah familiar	1.1 Teknik percakapan ditangani untuk memeriksa pemahaman antara lain meminta klarifikasi, meminta pengulangan. 1.2 Konstruksi gramatika digunakan untuk menyampaikan maksud dengan jelas. 1.3 Informasi lisan yang rinci diberikan dalam menanggap permintaan tamu. 1.4 Kosa kata disesuaikan dengan topik yang familiar. 1.5 Bagian dalam dialog singkat diambil dengan menggunakan strategi interaksi.
2. Menunjukan pemahaman atas struktur percakapan tidak resmi	2.1 Percakapan tidak resmi dibuka dan ditutup secara tepat. 2.2 Teknik klarifikasi dan timbal balik digunakan. 2.3 Tingkat yang tepat dari informalitas yang bergantung pada konteks digunakan.
3. Menanggapi secara tepat atas keluhan	3.1 Pemahaman tentang sifat keluhan didemonstrasikan dengan mengulang kembali apa yang telah dikatakan tamu. 3.2 Pengambilan tindakan yang tepat ditawarkan. 3.3 Alasan timbulnya situasi keluhan diterangkan. 3.4 Kemungkinan solusi ditawarkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan dan sikap yang dibutuhkan oleh orang yang bekerja di industri hotel dan restoran, yang berhubungan dengan tamu-tamu yang berbahasa Inggris, menggunakan Bahasa Inggris pada tingkat operasional senior dan penyelia di tempat kerja.

   1.2 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor industri hotel dan restoran dan mencakup keterampilan mendengar dan berbicara.

   1.2.1 Dapat diprediksi dan kosa kata yang familiar.

1.2.2 Pengaturan perhotelan antara lain : restoran, lobi meja depan.

1.2.3 Pertukaran dapat terjadi dalam bentuk suatu keluhan.

1.2.4 Pertukaran singkat.

1.2.5 Mungkin lebih dari satu per satu pertukaran : 2-4 pembicara.

1.2.6 Maksud jelas meskipun ada kesalahan kecil dalam gramatika dan struktur.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)

2.1.2 Komputer

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau di kelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi baik di tempat kerja maupun di lingkungan pelatihan. Unit ini harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai keterampilan dan pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.205.2 : Mengikuti dan menjalankan instruksi dan pengarahan dalam beberapa situasi

2.2 I.55HDR00.207.2 : Melakukan percakapan singkat di telepon

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan wacana percakapan, teknik, antara lain : klarifikasi dan teknik pergantian

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan dan memahami pertanyaan sederhana

3.2.2 Menggunakan kata-kata tindakan dan *tenses* sederhana dalam kalimat

3.2.3 Menggunakan kata sifat, *pronoun* dan *preposition* yang tepat untuk menerangkan orang, tempat, sesuatu dan perayaan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Penerapan komunikatif dari bahasa tersebut; makna jelas meskipun ada kesalahan dalam gramatika dan struktur

KODE UNIT : **I.55HDR00.207.2**

JUDUL UNIT : **Melakukan Percakapan Singkat di Telepon**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan percakapan singkat di telepon.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan tanggapan terhadap telepon masuk	1.1 Salam yang tepat diberikan yang mencakup nama perusahaan dan orang. 1.2 Bantuan ditawarkan pada penelepon Dengan menggunakan pernyataan patokan. 1.3 Pertanyaan penelepon dialihkan dengan menggunakan ekspresi. 1.4 Kosa kata digunakan dengan tepat untuk mencapai hasil yang diinginkan.
2. Menerima pesan	2.1 Pesan telepon dicatat secara akurat. 2.2 Permintaan yang sopan digunakan untuk menjelaskan informasi. 2.3 Pesan harus dikonfirmasikan.
3. Mengakhiri hubungan telepon	3.1 Tutup percakapan secara tepat. 3.2 Meletakkan gagang telepon pada posisi yang tepat
4. Membuat hubungan telepon	4.1 Buat tujuan. 4.2 Nyatakan tujuan secara jelas. 4.3 Tinggalkan pesan. 4.4 Tutup percakapan secara baik.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan dan sikap yang dibutuhkan oleh orang yang bekerja di industri hotel dan restoran yang berhubungan dengan tamu-tamu yang berbahasa Inggris, menggunakan Bahasa Inggris pada tingkat operasional senior dan penyeliaan di tempat kerja.

   1.2 Pesan telepon mencantumkan.

   1.2.1 Nama penelepon.

   1.2.2 Nama perusahaan.

   1.2.3 Tanggal dan waktu menelepon.

   1.2.4 Pesan.

1.3 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor industri perhotelan dan restoran dan mencakup keterampilan mendengar dan berbicara.

1.3.1 Kosakata harus tepat untuk mencapai hasil yang diinginkan - gramatika mungkin tidak tepat.

1.3.2 Mampu meminta keterangan dan pengulangan.

1.3.3 Negosiasi yang tidakselesai namun memiliki elemen kompetensi yang tidak dapat diprediksi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)

2.1.2 Komputer

2.1.3 Telepon

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau di kelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi baik di tempat kerja maupun di lingkungan pelatihan. Unit ini harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai keterampilan dan pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.150.2 : Melakukan kerja dalam lingkungan sosial beragam

2.2 I.55HDR00.205.2 : Mengikuti dan menjalankan instruksi dan pengarahan dalam beberapa situasi

2.3 I.55HDR00.206.2 : Memulai percakapan dan mengembangkan hubungan baik dengan tamu

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Kosakata yang sesuai untuk mencapai tujuan penggunaan kata kerja *(verb)*, kata sifat *(adjectives)*, *pronoun, preposition* untuk menerangkan orang, tempat, sesuatu dan perayaan
      3.1.2 Formula dan penggunaan kalimat dan pertanyaan yang sederhana
      3.1.3 Memahami kosakata dari konteks sehari-hari
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Penggunaan yang tepat dari bentuk pertanyaan yang sopan
      3.2.2 Kemampuan meminta penjelasan dan konfirmasi maksud

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Penerapan komunikatif dari bahasa tersebut; makna jelas meskipun ada kesalahan dalam gramatika dan struktur.
   5.2 Kemampuan menangkap ide-ide utama dari percakapan di telepon

KODE UNIT : **I.55HDR00.208.2**

JUDUL UNIT : **Menggunakan Bahasa Lisan untuk Negosiasi Pertukaran Informasi yang Kompleks Dalam Jenis Konteks Hotel dan Restoran**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menggunakan bahasa lisan untuk negosiasi pertukaran informasi yang kompleks dalam jenis konteks hotel dan restoran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memahami tujuan pertukaran	1.1 Strategi pembukaan dan penutupan digunakan secara jelas mengidentifikasi tujuan pertukaran. 1.2 Klarifikasi dan teknik umpan balik digunakan untuk memastikan pemahaman. 1.3 Kosa kata yang tepat digunakan. 1.4 Pemahaman dengan mengulangi kalimat permintaan didemonstrasikan. 1.5 Kata-kata utama didengarkan untuk memastikan pemaknaan.
2. Memberikan informasi yang tepat	2.1 Tujuan pertukaran dicapai dengan memberikan informasi tentang topik yang diminta. 2.2 Konstruksi gramatika yang kompleks digunakan. 2.3 Situasi jika perlu diterangkan antara lain jika sifat pertukaran merupakan keluhan/komplain. 2.4 Solusi diajukan jika diinginkan. 2.5 Tingkat formalitas/informalitas yang tepat digunakan yang tergantung pada konteks pertukaran.
3. Meminta informasi	3.1 Permintaan yang tepat dibuat. 3.2 Pertanyaan yang tepat dibentuk secara gramatika.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan dan sikap yang dibutuhkan oleh orang yang bekerja di industri hotel dan restoran yang berhubungan dengan tamu-tamu yang berbahasa

Inggris, menggunakan Bahasa Inggris pada tingkat operasional senior dan penyeliaan di tempat kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan

      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau di kelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi baik di tempat kerja maupun di lingkungan pelatihan. Unit ini harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai keterampilan dan pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.156.2 : Membuat presentasi
   2.2 I.55HDR00.209.2 : Menangani keluhan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Saran yang sesuai tentang topik yang berhubungan dengan hotel dan restoran seperti : pemilihan makanan/anggur, reservasi
      3.1.2 Pengetahuan teknik komunikasi lisan dalam komunikasi telepon
      3.1.3 Definisi tentang masalah, keterangan dan analisa masalah serta keumuman kemungkinan solusi
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Penggunaan bahasa yang sesuai untuk pendengar dan tujuan khusus
      3.2.2 Penggunaan yang benar atas ragam kata dan struktur gramatika untuk mencapai maksud
      3.2.3 Penggunaan strategi interaksi seperti memberikan umpan balik lisan dan tulisan agar dapat melihat kepentingan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Mampu menggunakan dan menanggapi Bahasa Inggris yang diucapkan dalam jajaran konteks hotel dan restoran.

KODE UNIT : **I.55HDR00.209.2**

JUDUL UNIT : **Menangani Keluhan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menangani keluhan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membangun sifat dan rincian keluhan	1.1 Sambutan secara formal dan pernyataan yang sopan serta bahasa tubuh yang tepat digunakan. 1.2 Teknik klarifikasi dan umpan balik digunakan bila pelanggan menerangkan sifat komplainnya. 1.3 Jenis kosa kata digunakan dengan tepat. 1.4 Situasi konflik yang potensial diidentifikasi dan orang yang melakukan komplain ditenangkan. 1.5 Jenis susunan tata bahasa gramatika digunakan dengan tingkat keakurasian tinggi.
2. Menawarkan tindakan yang tepat untuk memecahkan masalah keluhan	2.1 Situasi yang telah menimbulkan keluhan diterangkan. 2.2 Solusi terbaik yang memungkinkan ditawarkan untuk penyelesaian keluhan.
3. Melakukan tindak lanjut	3.1 Tindakan yang sudah diambil diperiksa. 3.2 Jika tindakan belum diambil, dilakukan penyelidikan lebih lanjut.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   - 1.1 Unit ini berlaku untuk pimpinan hotel dalam industri perhotelan.
   - 1.2 Yang dimaksud dengan pertimbangan mencakup, namun tidak terbatas pada.
     - 1.2.1 Penyuluhan.
     - 1.2.2 Kedisiplinan staf.
     - 1.2.3 Ketidakpuasan pemecahan masalah.
   - 1.3 Situasi konflik dapat meliputi namun tidak terbatas kepada.
     - 1.3.1 Keluhan pelanggan.
     - 1.3.2 Izin kunjungan yang ditolak.
     - 1.3.3 Orang yang mengkonsumsi alkohol dan obat terlarang.

1.3.4 Pelanggan yang tidak diterima di lokasi kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti lunak dan keras alat pengolah data
      2.1.2 Jaringan internet
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Database pelanggan
      2.2.3 Daftar angket isian pelanggan

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar tempat kerja atau tempat uji kompetensi.
   1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.160.2 : Membangun hubungan bisnis

2.2 I.55HDR00.193.2 : Mengelola keanekaragaman di tempat kerja

2.3 I.55HDR00.196.2 : Menangani kualitas layanan pelanggan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik penanganan konflik yang digunakan dan dapat diterima untuk menyelesaikan keluhan dan mengembangkan solusinya

3.1.2 Strategi mengambil tindakan yang tepat untuk menyelesaikan keluhan demi kepuasan pelanggan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menyelesaikan keluhan pelanggan

3.2.2 Menyelesaikan keluhan pelanggan sesuai prosedur

3.2.3 Menggunakan komunikasi yang efektif untuk menyelesaikan keluhan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam penanganan keluhan

4.2 Teliti dan cermat dalam menyelesaikan masalah

4.3 Pengambilan keputusan yang tepat

5. Aspek kritis

5.1 Mengidentifikasi keluhan dalam situasi yang tepat dan menenangkan pelanggan

5.2 Menggunakan kemampuan dengan teknik yang tepat untuk menyelesaikan keluhan pelanggan yang berbeda

KODE UNIT : **I.55HDR00.210.2**

JUDUL UNIT : **Memberi Pengarahan Dasar Membaca dan Mengikuti Diagram**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberi pengarahan dasar membaca dan mengikuti diagram.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi tujuan teks	1.1 Kata-kata utama dipilih untuk memperoleh makna dari teks. 1.2 Pengertian didemonstrasikan dengan mengulangi kalimat untuk tujuan tersebut.
2. Memahami arahan yang sederhana	2.1 Membuat garis besar arahan yang diinginkan 2.2 Membuat kalimat yang sederhana dan gampang dimengerti
3. Memahami diagram	3.1 Pengertian didemonstrasikan diagram dengan menginterpretasikan informasi secara benar. 3.2 Informasi ditemukan dalam tabel/grafik.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan dan sikap yang dibutuhkan oleh orang yang bekerja di industri hotel dan restoran yang berhubungan dengan pelanggan yang berbahasa Inggris, membaca Bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar di tempat kerja.
   1.2 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor hotel dan restoran dan mencakup keterampilan membaca dasar.
      1.2.1 Teks minimal.
      1.2.2 Peta sederhana.
      1.2.3 Kosa kata familiar sehari-hari.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.2 Komputer

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau di kelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi baik di tempat kerja maupun di lingkungan pelatihan. Unit ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai keterampilan dan pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Struktur kalimat yang sederhana

3.2 Keterampilan

3.2.1 Interpretasi dari grafik dan diagram yang sederhana

3.2.2 Penggunaan simbol dan grafik untuk mewakili makna

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Mampu membaca pengarahan dan dasar dan memahami grafik dan diagram yang sederhana

KODE UNIT : **I.55HDR00.211.2**

JUDUL UNIT : **Membaca Instruksi dan Diagram Dalam Konteks yang Berkaitan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membaca instruksi dan diagram dalam konteks yang berkaitan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi tujuan teks	1.1 Pemahaman tujuan teks didemonstrasikan. 1.2 Pemahaman rangkaian struktur didemonstrasikan.
2. Menginterpretasikan diagram, grafik dan bagan	2.1 Simbol diagram dipahami. 2.2 Informasi dalam bagan alur dicari. 2.3 Informasi yang spesifik dari diagram diakses.
3. Memahami pengarahan	3.1 Rangkaian atau langkah-langkah Sebagaimana yang diterangkan dalam teks dibaca dan diinterpretasikan. 3.2 Pemahaman dengan mengikuti pengarahan didemonstrasikan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan dan sikap yang dibutuhkan oleh orang yang bekerja di industri hotel dan restoran yang berhubungan dengan pelanggan yang berbahasa Inggris, membaca Bahasa Inggris pada tingkat operasional senior dan penyeliaan di tempat kerja.
   1.2 Teks asli/peta/diagram.
   1.3 Konteks yang familiar.
   1.4 Rangkaian struktur yang ditunjukkan dengan menggunakan nomor, gambar dan lain-lain.
   1.5 Instruksi melalui perintah sederhana.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau di kelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi baik di tempat kerja maupun di lingkungan pelatihan. Unit ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai keterampilan dan pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Struktur kalimat yang sederhana
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Identifikasi tujuan teks
      3.2.2 Kemampuan memahami rincian khusus
      3.2.3 Kemampuan menginterpretasikan diagram/bagan/grafik
      3.2.4 Kewaspadaan atas rangkaian struktur

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Mampu membaca dan menginterpretasikan instruksi dan diagram

KODE UNIT : **I.55HDR00.212.2**

JUDUL UNIT : **Membaca Teks Informasi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membaca teks informasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan strategi pembacaan yang tepat	1.1 Teks informasi dibaca secara teliti dan dipahami 1.2 Strategi pembacaan didemonstrasikan.
2. Mengidentifi kasi tujuan dan makna teks secara keseluruhan	2.1 Rincian utama dari teks antara lain teks yang diformat, artikel, laporan singkat dikutip. 2.2 Seluruh singkatan dan akronim yang umumnya digunakan dalam industri terkait dipahami. 2.3 Kemungkinan konteks penggunaan diterangkan. 2.4 Seluruh rincian khusus yang terkait dan dapat mengutip informasi ini dipahami.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan dan sikap yang dibutuhkan oleh orang yang bekerja di industri hotel dan restoran yang berhubungan dengan tamu-tamu yang berbahasa Inggris, menggunakan Bahasa Inggris dalam membaca transaksi pada tingkat lanjut/*advanced.*

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)

   2.1.2 Komputer

   2.2 Perlengkapan

   (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau di kelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi baik di tempat kerja maupun di lingkungan pelatihan. Unit ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai keterampilan dan pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Struktur kalimat yang sederhana

3.2 Keterampilan

3.2.1 Identifikasi tujuan teks

3.2.2 Penggunaan keterampilan dalam memahami makna teks yang umum (membaca sepintas lalu)

3.2.3 Penggunaan keterampilan dalam memahami rincian khusus (melihat sepintas lalu)

3.2.4 Kemampuan menggunakan konteks untuk memahami teks

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

   5.1 Mampu membaca dan memahami jenis teks informalitas secara luas

KODE UNIT : **I.55HDR00.213.2**

JUDUL UNIT : **Menulis Pesan Singkat**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menulis pesan singkat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memahami tujuan pesan	1.1 Maksud dari percakapan singkat dikutip. 1.2 Penentuan maksud dari kalimat utama ditangkap.
2. Menulis secara jelas, kalimat yang mudah dipahami	2.1 Struktur yang tepat digunakan di awal, tengah dan akhir. 2.2 Kosa kata utama yang berkaitan dengan subyek digunakan. 2.3 Gramatika untuk makna agar menjadi jelas digunakan secara memadai. 2.4 Kemampuan berhubungan dengan ide-ide secara terpadu didemonstrasikan. 2.5 Ide utama dapat dipahami oleh pembaca. 2.6 Kemampuan peringkasan kalimat

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan dan sikap yang dibutuhkan oleh orang yang bekerja di industri hotel dan restoran yang berhubungan dengan tamu-tamu yang berbahasa Inggris, membaca dan menulis bahasa Inggris pada tingkat operasional senior di tempat kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)

   2.1.2 Komputer

   2.2 Perlengkapan

   (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau di kelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi baik di tempat kerja maupun di lingkungan pelatihan. Unit ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai keterampilan dan pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.214.2 : Melengkapi teks yang sudah diformat

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Struktur kalimat dasar dan pembuatan paragraf

3.1.2 Rangkaian informasi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Kemampuan mengidentifikasi pemirsa dan tujuan penulisan

3.2.2 Penggunaan bahasa yang tepat - formal atau informal

3.2.3 Penggunaan format surat formal - pembukaan formal, pernyataan tujuan, permohonan, konfirmasi, informasi, klarifikasi, tindakan yang diinginkan, penutupan formal

3.2.4 Penggunaan kosa kata yang tepat

3.2.5 Kemampuan menangkap makna kata utama

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
   5.1 Mampu menulis secara jelas dan menyampaikan maksud secara akurat

KODE UNIT : **I.55HDR00.214.2**

JUDUL UNIT : **Melengkapi Teks yang Sudah Diformat**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melengkapi teks yang sudah diformat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memahami tujuan teks	1.1 Teks yang sudah diformat dibaca ulang 1.2 Kata utama yang bermakna diidentifikasi dan diperbaiki.
2. Memberikan informasi	2.1 Informasi sesuai dengan bentuk. 2.2 Informasi yang tepat diidentifikasi. 2.3 Kosa kata utama yang tepat digunakan. 2.4 Informasi pada tempat yang tepat diberikan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan dan sikap yang dibutuhkan oleh orang yang bekerja di industri hotel dan restoran yang berhubungan dengan tamu-tamu yang berbahasa Inggris, membaca dan menulis bahasa Inggris pada tingkat operasional senior dan penyeliaan di tempat kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.3 Alat Tulis Kantor (ATK)

   2.1.4 Komputer

   2.2 Perlengkapan

   (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau di kelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi baik di tempat kerja maupun di lingkungan pelatihan. Unit ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai keterampilan dan pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.213.2 : Menulis pesan singkat

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Struktur kalimat dasar

3.1.2 Rangkaian informasi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Penggunaan kosa kata yang tepat

3.2.2 Penggunaan yang tepat dan indentifikasi kata utama untuk membangun makna

3.2.3 Kemampuan melihat sepintas untuk maksud

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Mampu menulis secara jelas dan menyampaikan maksud secara akurat

KODE UNIT : **I.55HDR00.215.2**

JUDUL UNIT : **Menulis Surat Bisnis**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menulis surat bisnis.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencari dan mengembangkan surat bisnis	1.1 Analisa masalah. 1.2 Tujuan yang jelas dikembangkan. 1.3 Topik dicari secara efektif.
2. Menulis surat	2.1 Pemirsa dan tujuan surat diidentifikasi. 2.2 Rangkaian dan struktur informasi dibuat secara logika sesuai dengan tujuan. 2.3 *Heading* dan *sub-holding* digunakan. 2.4 Rangkaian informasi fakta dibuat dengan hubungan logis dan konsisten. 2.5 Susunan paragraf yang logis dalam bagian penulisan diperpanjang. 2.6 Rekomendasi untuk tindakan di masa yang akan dating dibuat. 2.7 Jenis konstruksi gramatika untuk maksud yang akurat digunakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan dan sikap yang dibutuhkan oleh orang yang bekerja di industri hotel dan restoran yang berhubungan dengan tamu-tamu yang berbahasa Inggris, menggunakan bahasa Inggris dalam menulis surat pada tingkat lanjutan/*advanced*.
   1.2 Tentang topik yang berkaitan dengan industri terkait.
   1.3 Penggunaan yang akurat baik gramatika maupun struktur.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.1.2 Komputer

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau di kelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi baik di tempat kerja maupun di lingkungan pelatihan. Unit ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai keterampilan dan pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.55HDR00.214.2 : Melengkapi teks yang sudah diformat

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Struktur kalimat dasar

3.1.2 Rangkaian informasi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Identifikasi pemirsa dan tujuan teks

3.2.2 Penggunaan kebiasaan bahasa yang tepat untuk laporan

3.2.3 Penggunaan kebiasan struktur yang tepat seperti : hubungan paragraf, hubungan alat, *heading, sub-heading*, titik koma

3.2.4 Penggunaan pembukaan formal, penyataan tujuan

3.2.5 Penggunaan kosa kata yang tepat

3.2.6 Penggunaan keterampilan riset

3.2.7 Penggunaan konstruksi gramatika yang kompleks secara struktur untuk mencapai maksud/makna yang tepat

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Mampu menulis dokumen dengan konstruksi yang jelas

KODE UNIT : **I.55HDR00.216.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan *Valet/Butler***

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan untuk menyediakan jasa *valet/butler* dalam berbagai pengaturan dalam industri hotel.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peran layanan	1.1 Layanan yang diberikan oleh pelayan dijelaskan 1.2 Posisi pelayanan dalam perusahaan ditemukan 1.3 Karakteristik pribadi yang diperlukan seorang pelayan diidentifikasi 1.4 Standar perawatan dan presentasi pribadi dijelaskan untuk pelayan 1.5 Kebijakan dan prosedur perusahaan ditafsirkan untuk penyediaan layanan valet 1.6 Peran komunikasi dalam penyediaan
2. Mempersiapkan untuk memberikan layanan pelayan	2.1 Informasi tamu didapatkan sebelum kedatangan tamu 2.2 Persyaratan dan preferensi tamu ditentukan 2.3 Bekerja sama dengan staf lain dan penyedia layanan eksternal untuk memenuhi kebutuhan tamu yang diantisipasi 2.4 Kamar tamu sebelum kedatangan tamu diperiksa untuk memastikan kepatuhan
3. Memberikan layanan *valet*	3.1 Tamu disambut pada saat kedatangan dan dijalin hubungan yang sesuai 3.2 Layanan yang tersedia dianjurkan kepada tamu 3.3 Barang bawaan dan Pakaian tamu ditangani 3.4 Perawatan dan layanan *VIP* khusus diberikan perusahaan 3.5 Pengiriman layanan disesuaikan dan privasi kerahasiaan tamu dijaga

	3.6 Tamu dibantu dengan layanan sebelum keberangkatan dan keberangkatan
4. Mencatat layanan *valet*	4.1 Biaya yang dapat ditagih diproses sesuai peraturan perusahaan 4.2 Detail riwayat tamu diperbaharui 4.3 Tanya jawab dengan manajemen dilakukan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan dimana Unit ini memberikan saran untuk mengevaluasi ruang lingkup

1.2 Variabel Unit memberikan saran untuk menafsirkan ruang lingkup dan konteks unit kompetensi ini, memungkinkan perbedaan antara perusahaan dan tempat kerja.

1.3 Unit ini terkait dengan unit secara keseluruhan dan memfasilitasi penilaian holistik.

1.4 Unit ini berlaku untuk penyediaanan layanan valet di fasilitas akomodasi di dalam divisi hotel dapat mencakup pada bidang :

- Housekeeping
- Front Office

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Bellboy Trolley

2.1.2 *Room Attendants Trolley*

2.1.3 Komputer

2.1.4 Telepon

2.1.5 Mesin *fax*

2.1.6 Printer

2.1.7 *Ironing & Ironing Board*

2.2 Perlengkapan

1.2.1 SOP

1.2.2 Hanger

1.2.3 Wrapping Paper

1.2.4 Celloutape

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Peraturan perusahaan

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) penanganan reservasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau diluar tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.5 Pengetahuan tentang layanan sesuai dengan sektor industri khusus.

1.6 Hubungan antara sektor yang berbeda dari industri pariwisata yang berkaitan dengan Layanan Valet

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan layanan sesuai dengan sektor industri khusus

3.1.2 Perkembangan Ilmu tentang system pengontrolan

3.1.3 Tren saat ini, pengaruh budaya

3.1.4 Pengetahuan produk layanan diperlukan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan

3.1.5 Berbagai jenis dan gaya layanan untuk berbagai jenis layanan

3.1.6 Produk layanan Hotel

3.1.7 Pengetahuan system pengontrolan diperlukan untuk memenuhi kebutuhan sasaran tertentu.

3.1.8 Teknik layanan yang terkait dengan pengembangan SDM.

3.1.9 Sumber informasi tentang tren layanan .

3.1.10 Teknik /update knowledge sesuai dengan kebutuhan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan tertulis, komunikasi verbal dan non-verbal, interpersonal, layanan tamu, dan pembangunan hubungan yang sesuai

3.2.2 Keterampilan negosiasi dan pemecahan masalah

3.2.3 Keterampilan penghubung dengan penyedia internal dan eksternal

3.2.4 Keterampilan penelitian dan akuisisi untuk mencari item yang diminta oleh tamu

3.2.5 Kemampuan pemecahan masalah untuk menyelesaikan masalah tamu

3.2.6 Kemampuan untuk bertindak sebagai agen untuk tamu.

3.2.7 Kaitan Dengan Unit Lain

3.2.8 Mengatur operasi layanan

3.2.9 Rancang pertemuan untuk memenuhi kebutuhan atau budaya tertentu

3.2.10 Private matter untuk memenuhi persyaratan pasar tertentu

4 Sikap kerja

4.1 Sopan santun

4.2 Cekatan

4.3 Teliti

5 Aspek kritis

Bukti berikut ini sangat penting:

5.1 Menunjukkan kemampuan untuk mempersiapkan kedatangan tamu sesuai dengan kebutuhan dan preferensi yang dinyatakan

5.2 Menunjukkan kemampuan untuk menerapkan kebijaksanaan, kebijaksanaan, diplomasi, dan etiket

5.3 Menunjukkan kemampuan untuk merawat properti tamu

5.4 Menunjukkan kemampuan untuk mengatur berbagai layanan tamu internal dan eksternal

5.5 Kesiapan untuk menyesuaikan pengiriman layanan standar untuk memenuhi preferensi dan kebutuhan tamu

5.6 Menunjukkan kemampuan untuk mengikuti protokol dalam berurusan dengan VIP

5.7 Menunjukkan kemampuan dengan teknik dalam menangani koper tamu, pakaian, dan barang-barang

5.8 Menunjukkan kemampuan dalam keterampilan layanan kamar, termasuk keterampilan layanan makanan dan minuman

KODE UNIT : **I.55HDR00.217.2**

JUDUL UNIT : **Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Berkomunikasi secara lisan dalam Bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Berkomunikasi dengan pelanggan dan kolega mengenai hal-hal yang berkaitan dengan kegiatan dasar dan sehari-hari ditempat kerja serta kegiatan pelayanan pelanggan.	1.1 Istilah, ungkapan, dan bahasa tubuh untuk memperjelas komunikasi secara lisan dilakukan 1.2 Mengerti dan menggunakan kalimat yang sopan dan ramah serta mengetahui kapan harus memakai kalimat resmi atau tidak resmi
2. Berbicara melalui telepon	2.1 Salam diberikan dengan benar termasuk menyebutkan nama perusahaan 2.2 Bantuan dan menentukan tujuan telepon ditawarkan 2.3 Penelepon diminta untuk menunggu ketika mencari orang yang dikehendaki. 2.4 Apabila diperlukan, meminta maaf kepada penelepon ketika orang yang dikehendaki tidak berada di tempat 2.5 Data penelepon di catat

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

1.1 Unit ini dapat di aplikasikan pada seluruh sektor pariwisata dan meliputi keterampilan berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar

1.2 Komunikasi non verbal digunakan untuk memperjelas komunikasi lisan, tetapi tidak terbatas pada :

1.2.1 Mendengarkan permintaan dan komentar

1.2.2 Memberikan informasi faktual

1.2.3 Melaksanakan transaksi sederhana

1.2.4 Menjawab pertanyaan-pertanyaan sederhana

1.2.5 Bertanya untuk memperjelas masalah

1.2.6 Memberikan saran untuk hal-hal tertentu dan/atau yang

diketahui

1.2.7 Memberikan memberikan bantuan dalam lingkup tanggungjawabnya petunjuk arah dan/atau penjelasan sederhana

1.2.8 Mencari kebutuhan pelanggan dan kolega secara jelas

1.2.9 Mengidentifikasi kebutuhan akan bantuan yang diperlukan dari narasumber atau orang lain yang tepat

1.2.10 memberikan penjelasan yang mudah diikuti dengan perlahan- lahan dan urutan yang benar dan

1.2.11 memberikan informasi tambahan sesuai dengan kebutuhan dan kolega

1.3 Komunikasi bahasa Inggris yang sopan dan ramah digunakan baik pada acara resmi maupun tidak resmi, tidak terbatas pada :

1.3.1 Menyambut

1.3.2 Memberikan salam perpisahan

1.3.3 Meminta maaf dan

1.3.4 Mengucapkan terima kasih

1.4 Meningkatkan komunikasi

1.4.1 Mengucapkan terimakasih dan mengucapkan selamat jalan kepada pelanggan dan kolega

1.4.2 Menjawab permintaan

1.4.3 memberikan informasi faktual

1.5 Berkomunikasi dapat melalui

1.5.1 Telepon

1.5.2 Secara tatap muka

2. Menggunakan kalimat yang sopan santun dan mengucapkan :

3.1 Selamat pagi

3.2 apa kabar

3.3 Memberikan slam perpisahan

3.4 Ada yang dapat saya bantu

3.5 Silahkan melalui jalan ini

3.6 Apakah sudah makan siang

3.7 Apakah anda menikmati perjalanan

3.8 Maaf saya tidak mengerti, apakah anda dapat berbicara bahasa Inggris

3. Bertransaksi sederhana atau memberikan bantuan meliputi :

4.1 Membeli cinderamata

4.2 Membayar tagihan restoran atau hotel

4.3 Membayar pelayanan perjalanan

4.5 Memberikan petunjuk, jadual dan aturan lainnya

4.6 Memilih menu makanan

4.7 Membantu mengecek prosedur masuk dan keluar

4.8 Memberikan saran berkaitan dengan waktu

4. Fasilitas dan lokasi meliputi :

5.1 Fasilitas di dalam

5.2 Atraksi lokal

5.3 Daerah-daerah yang menarik

5.4 Lokasi belanja

5.5 Lokasi pendaftaran tur

5.6 Penjemputan dan pengantaran untuk tur

5.7 Terminal bus, taksi, pelayanan transportasi.

6. Informasi Lainnya :

6.1. Lokasi fasilitas

6.2 Jam buka dan tutup

6.3 Prosedur tur

6.4 Menukar uang dan kurs

6.5 Harga dan biaya

6.6 Nomor kamar dan lantai

6.7 Peraturan keamanan

6.8 Petunjuk Perjalanan

6.9 Kamus

6.10 Brosur

6.11 Menu

6.12 Peta

PANDUAN PENILAIAN

Unit ini dapat di akses di tempat kerja atau di luar tempat kerja. Sebaiknya assessment melibatkan demontrasi praktis di tempat kerja atau melalui simulasi. Kesemuanya didukung oleh beberapa metode untuk mengakses pengetahuan yang esensial

1 Aspek Kritikal/Penting untuk penilaian :

1.1 Menggunakan komunikasi yang tepat
1.2 Mengerti dan menggunakan istilah, ungkapan untuk memperjelas komunikasi
1.3 Menggunakan bahasa resmi
1.4 Menggunakan teknik bertelepon yang tepat
1.5 Tingkat TOEIC 250-405

1.Kaitan dengan unit lain

1.1 Unit "Berkomunikasi secara lisan pada tingkat penyeliaan dan operasional menengah
1.2 Unit "Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat penyeliaan operasional tinggi".
1.3 Unit "Membaca dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar"
1.4 Unit "Menulis dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar"

KODE UNIT : **I.55HDR00.218.2**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Tugas Perlindungan untuk Anak-Anak di Tujuan Wisata**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini menangani ketrampilan dan pengetahuanyang diperlukan untuk memahami masalah eksploitasi seksual anak oleh wisatawan dan menerapkan tindakan perlindungan sederhana yang sesuai untuk staff yang bekerja dihotel dan industry perjalanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mengidentifikasi masalah eksploitasi seksual anak oleh wisatawan	1.1 Masalah ekploitasi anak terhadap anak oleh wisatawan (atau dikenal sebagai pariwisata sex anak) ditentukan 1.2 Dampal ekploitasi seksual anak terhadap anak masyarakat dan hotel dan Industri perjalanan dijelaskan. 1.3 Perilaku mencurigakan yang mungkin dipamerkan oleh wisatawan seks anak diidentifikasi
2 Menjelaskan tindakan nasional regional dan international untuk mencegah eksploitasi seksual anak oleh wisatawan	2.1 Konvensi PBB tentang hak azasi manusia dan UN utama yang berkaitan dengan hak semua anak agar aman dari eksploitasi seksual dicari dan diketahui 2.2 Insiatif nasional ,regional dan international diperiksa untuk mencegah ekploitasi seksual terhadap anak oleh wisatawan 2.3 Mekanisme pelaporan diidentifikasi jika perilaku mencurigakan diamati 2.1 Konvensi perserikatan Bangsa bangsa tentang hak asasi
3 Menjelaskan tindakan yang bisa dilakukan di tempat kerja untuk melindungi anak dari eksploitasi seksual oleh	3.1 Daftar tindakan yang dapat diambil disiapkan oleh staf yang bekerja disetiap divisi tenaga kerja hotel dan industry perjalanan untuk mencegah eksploitasi seksual anak oleh wisatawan 3.2 Tindakan pencegahan eksploitasi seksual anak dijelaskan sesuai dengan pedoman yang berlaku.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk semua individu yang dipekerjakan dalam industri pariwisata dan mencakup semua tenaga kerja divisi industri hotel dan perjalanan termasuk :

1.1.1 Kantor Depan

1.1.2 Rumah tangga

1.1.3 Layanan Makanan dan Minuman

1.1.4 Produksi Makanan

1.1.5 Agen Perjalanan

1.1.6 Turis mengacu pada wisatawan internasional, wisatawan domestic, pelancong bisnis

1.2 Pariwisata seks anak (eksploitasi seksual anak oleh wisatawan) adalah Pengadaan anak-anak untuk tujuan seksual yang meliputi:

1.2.1 Pariwisata seks anak

1.2.1 Pornografi anak

1.2.3 Pelacuran anak

1.2.4 Pelecehan seksual pada anak

1.3 Dampak eksploitasi seksual anak berkaitan dengan konsekuensi eksploitasi seksual anak oleh wisatawan dan termasuk, tetapi tidak terbatas, untuk:

1.3.1 Dampak pada anak-anak antara lain Masalah fisik, psikologis, sosial dan pembangunan yang dihadapi oleh anak-anak yang menjadi korban pariwisata seks anak

1.3.2 Dampak terhadap komunitas antara lain peningkatan ketakutan dan ketidakpercayaan masyarakat terhadap wisatawan, penurunan reputasi masyarakat sebagai tujuan pariwisata yang mengakibatkan lebih sedikit wisatawan dan dampak negatif bagi pekerjaan lokal dan ekonomi

1.3.3 Dampak terhadap hotel dan industri perjalanan antara lain wisatawan yang bertanggung jawab dihalangi untuk berkunjung, oleh karena itu mengurangi pekerjaan dan penghasilan bagi staf di hotel dan industri perjalanan.

1.3.4 Perilaku yang mencurigakan antara lain Turis membawa anak-anak lokal ke kamar hotel mereka, restoran / kafe, / bar, tempat pribadi atau tamasya / jalan-jalan, turis sangat menyayangi anak-anak setempat, turis menyentuh anak-anak setempat secara tidak tepat, turis memberi hadiah atau uang berlebihan kepada anak-anak setempat, wisatawan yang meminta hotel danstafperjalanan di mana mereka dapat menemukan anak-anak untuk seks, turis meninggalkan gambar seksual eksplisit anak-anak di kamar hotel mereka, atau melihat gambar seksual eksplisit anak-anak di kafe internet

KODE UNIT : **I.55HDR00.219.2**

JUDUL UNIT : **Mengembangkan dan Memutakhirkan Pengetahuan Industri Pariwisata**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini membahas pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang diperlukan untuk mendapatkan, meningkatkan, dan memperbarui pengetahuan dalam industri pariwisata, termasuk mengenai peranan berbagai sektor industri,organisasi, dan peraturan inti.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mencari informasi pada industri pariwisata	1.1 Sumber informasi mengenai industri pariwisata diidentifikasi dan didapatkan dengan benar 1.2 Informasi spesifik mengenai sektor pekerjaan ditelusuri 1.3 Informasi industri dengan benar dalam
2. Memperbarui pengetahuan Industri pariwisata	2.1 Digunakan hasil penelitian, baik secara formal maupun informal, untuk memperbaharui pengetahuan umum di bidang industri pariwisata 2.2 Pengetahuan yang baru dibagikan kepada wisatawan dan kolega dan diterapkan dalam pekerjaan sehari-hari

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel
   1.1. Unit ini dapat diterapkan diseluruh sektor industri pariwisata.
   1.2. Informasi yang diperoleh untuk membantu kinerja pekerjaan yang efektif dalam industry meliputi, tetapi tidak terbatas kepada :
      1.2.1 Kepentingan ekonomi dan sosial bagi industri pariwisata dan peranan masyarakat setempat.
      1.2.2 Pasar pariwisata yang berbeda dan relevansinya terhadap sektor industri.
      1.2.3 Hubungan antara industri pariwisata dan industri lainnya.
      1.2.4 Berbagai sektor industri hubungan antar mereka dan pelayanan yang ada dalam setiap sektor.
      1.2.5 Lembaga-lembaga industri pariwisata yang besar.

1.2.6 Isu lingkungan untuk pariwisata.

1.2.7 Hubungan industri.

1.2.8 Keunggulan spesifik dari industri lokal/regional.

1.2.9 Kesempatan karier dalam industri.

1.2.10 Peranan dan tanggung jawab setiap anggota staf dalam bisnis pariwisata yang berhasil.

1.2.11 Organisasi pekerjaan dan manajemen waktu.

1.3 Sumber informasi dapat dimasukkan dan tidak terbatas pada:

1.3.1 Media cetak dan elektronik

1.3.2 Observasi dan pengalaman pribadi

1.4 Isu lingkungan dapat dimasukkan dan tidak terbatas pada:

1.4.1 Proteksi terhadap keutuhan alam dan budaya

1.4.2 Operasi dampak minimal

1.4.3 Lingkungan berkelanjutan

1.4.4 Manajemen limbah

1.4.5 Operasi hemat energi

1.4.6 P ertanahan

1.4.7 Penggunaan dan peruntukan lahan

2. Peralatan dan perlengkapan

2,1 Peralatan

2.2 Perlengkapan

3. Peraturan yang diperlukan
4. Norma dan Standar

4.1 Norma

(Tidak ada)

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur {SOP} perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1. Unit ini dapat diuji didalam atau diluar pekerjaan. Penilaian hendaknya meliputi demonstrasi praktik di tempat kerja atau melalui simulasi. Hal ini harus didukung dengan berbagai metode untuk mengukur keterampilan dan pengetahuan yang dikuasasi

2. Persyaratan Kompetensi

2.1. PAR.UJ03.002.01C : Mengumpulkan dan Menyajikan Informasi dan Mengetengahkan informasi, danp elatihan gabungan yang tepat

3. Pengetahuan dan Ketrampilan

3.1 Harus diperhatikan bagaimana mengembangkan pelatihan untuk memenuhi persyaratan unit ini. Bagi pelatihan kejuruan umum, organisasi sebaiknya memberikan pelatihan yang mempertimbangkan konteks industri secara menyeluruh tanpa bias pada sektor tertentu. Variasi situasi akan dapat membantu dalam hal ini. Pelatihan untuk sektor tertentu materinya dapat disesuaikan dengan kebutuhan sector tersebut

4. Sikap Kerja

5. Aspek Kritis

4.1 Fokus spesifik dari unit ini tergantung pada sector industri. Program pelatihan prakejuruan termasuk cakupan dari seluruh sektor industri.

4.2 Kemampuan umum dari industri pariwisata termasuk fungsi peranan utama dan hubungan internal dari sektor yang berbeda dengan isu pengetahuan lebih terperinci yang berkaitan dengan sektor atau pekerjaan spesifik

4.3 Unit inti yang memerlukan kinerja yang efektif dalam seluruh unit lainnya. Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai/dilatih sehubungan dengan unit operasi dan layanan lain

KODE UNIT : **I.55HDR00.220.2**

JUDUL UNIT : **Mengembangkan Lingkungan yang Aman Bagi Anak-Anak di Tujuan Pariwisata**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan untuk mengembangkan dan menerapkan pelindung tindakan yang sesuai untuk industri pariwisata yang berfungsi untuk mencegah eksploitasi seksual anak oleh wisatawan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan hotel dan perjalanan industri untuk berkomitmen untuk praktek-praktek yang mencegah eksploitasi seksual anak oleh wisatawan	1.1 Masalah eksploitasi seksual anak oleh wisatawan yang (atau dikenal sebagai Pariwisata seks anak) didifinisikan dan konsekuensi negatif yang berdampak pada hotel dan perjalanan industri dijelaskan 1.2 Masalah perlindungan anak di pariwisata ditemukan sebagai penyumbang kritis pariwisata yang bertanggung jawab dan berkelanjutan 1.3 Upaya global pariwisata stakeholder diperiksa untuk mencegah eksploitasi seksual anak
2. Mengevaluasi operasi kerja di hotel dan perjalanan industri yang aktif dapat menerapkan langkah- langkah untuk pencegahan	2.1 Peran dan fungsi dala the hotel and biro perjalanan yang positif dapat mempengaruhi suasana pelindung untuk anak-anak 2.2 Peluang dan metode untuk memperkenalkan langkah-langkah perlindungan anak dinilai di berbagai Divisi-Divisi Perburuhan di industrie hotel dan perjalanan

	2.3 Mekanisme-mekanisme pendukung national dan regional diidentifikasi ditempat yang tersedia untuk membantu dengan pelaksanaan tindakan perlindungan anak ditempat kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh jenis usaha pariwisata dan perhotelan yang menyediakan akomodasi.

1.2 Masalah mencakup namun tidak terbatas pada:
Situasi sulit dalam layanan konsumen
Perbedaan budaya
Komunikasi menggunakan Bahasa asing

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat Komunikasi

2.1.2 Buku panduan

2.2 Perlengkapa n (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur standar operasional perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di luar

tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 Mengelola situasi konflik

2.2 Mengelola tanggung jawab layanan minuman beralkohol

2.3 Mengelola keperluan bisnis

2.4 Mengelola orang mabuk

2.5 Mengelola resiko opearasional

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami tentang isu pariwisata seks anak dan kemampuan untuk mengartikulasikan dampak negatif yang ditimbulkan masalah ini kepada hotel dan Biro perjalanan

3.1.2 Pengetahuan tentang pentingnya membangun pariwisata berkelanjutan dan pemain global yang berkomitmen untuk mencegah eksploitasi seksual anak-anak di bidang pariwisata

3.1.3 Memahami berbagai peluang untuk hotel dan industri perjalanan untuk mencegah eksploitasi seksual anak-anak dalam pariwisata dan mekanisme dukungan yang tersedia untuk membantu dengan implementasi

3.1.4 Pengetahuan tentang tujuan kebijakan perlindungan anak di tempat kerja dan kemampuan untuk mengembangkan kebijakan yang sesuai tempat kerja.

3.2 Ketrampilan

3.2.1 Ketrampilan berkumunikasi

3.2.2 Ketrampilan mengelola area

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam menjawab permintaan tamu

4.2 Teliti dan cermat dalam melaksanakan pekerjaan

4.3 Sopan dan sikap membantu dalam melaksanakan pelayanan

5. Aspek kritis

Bukti hal-hal berikut sangat penting:

5.1. Memahami tanggung jawab industri hotel dan perjalanan untuk menerapkan tindakan protektif yang mencegahanak anak dalam pariwisata

5.2. Menunjukkan kemampuan untuk mengembangkan kebijakan tempat kerja yang tepat yang difokuskan untuk mencegah eksploitasi seksual terhadap anak-anak

5.3. Membantu dalam pelaksanaan langkah-langkah perlindungan anak oleh hotel dan industri perjalanan.

KODE UNIT : **I55.HDR00.221.2**

JUDUL UNIT : **Mengelola Kinerja Keuangan Dalam Anggaran**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengelola keuangan sesuai anggaran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengalokasikan sumber-sumber anggaran	1.1 Dana dialokasikan sesuai dengan prioritas yang telah disepakati. 1.2 Perubahan dalam prioritas pendapatan dan pengeluaran dibicarakan dengan orang yang tepat untuk pelaksanaan. 1.3 Seluruh personil yang berkaitan tetap diberi informasi tentang keputusan-keputusan sumber. 1.4 Kolega harus waspada tentang pentingnya kontrol anggaran. 1.5 Catatan alokasi sumber dirinci secara akurat dalam sistem kontrol perusahaan.
2. Memonitor aktivitas keuangan terhadap anggaran	2.1 Pendapatan dan pengeluaran aktual diperiksa terhadap anggaran pada waktu internval reguler. 2.2 Komitmen keuangan dicantumkan untuk memastikan pengawasan yang akurat. 2.3 Penyimpangan diidentifikasi dan dilaporkan sesuai dengan kebijakan perusahaan dan arti-arti/signifikansi penyimpangan. 2.4 Kolega yang tepat disarankan tentang status anggaran yang berkaitan dengan
3. Mengidentifikasi dan mengevaluasi pilihan-pilihan untuk meningkatkan kinerja anggaran	3.1 Biaya-biaya dan sumber-sumber yang ada dinilai dan bidang-bidang untuk peningkatan diidentifikasi secara jelas 3.2 Hasil akhir yang diinginkan dibicarakan dengan kolega yang berkaitan. 3.3 Riset dilaksanakan untuk menyelediki pendekatan-pendekatan baru. 3.4 Keuntungan dan kerugian pendekatan baru tersebut didefinisikan dan dikomunika-sikan secara jelas.

	3.5 Dampak pada tingkat layanan konsumen dan kolega dipertimbangkan. 3.6 Rekomendasi disajikan secara jelas dan logis kepada orang/departemen yang tepat.
4. Melengkapi laporan keuangan/statisitik	4.1 Seluruh laporan keuangan dan statistik yang dibutuhkan dilengkapi secara akurat dalam garis waktu yang telah ditetapkan. 4.2 Laporan harus jelas, tepat dan keakurasian diperiksa. 4.3 Laporan diteruskan segera kepada orang/ departemen yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan dimana diterapkan tentang mengelola keuangan sesuai dengan anggaran .
   1.2 Sistem keuangan bisa secara manual maupun komputerisasi termasuk sistem keuangan secara sentral.
   1.3 Keuangan yang dimaksud pada unit kompetensi ini yaitu mengelola keuangan dalam anggaran .

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
      2.2.1 *Printer*
      2.1.3 Telepon
      2.1.4 Mesin *fax*
      2.1.5 Alat tulis kantor
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Sistem pembukuan
      2.2.2 Internet
      2.2.3 Lembar kerja jurnal akuntansi

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Peraturan perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) penanganan reservasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau diluar tempat kerja.
   1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
   1.5 Pengetahuan produk sesuai dengan sektor industri khusus.
   1.6 Hubungan antara sektor yang berbeda dari industri pariwisata yang berkaitan dengan keuangan .
   1.7 Prinsip-prinsip yang menunjang prosedur keuangan .

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan keuangan sesuai dengan sektor industri khusus
      3.1.2 Hubungan antara sektor yang berbeda dari industri pariwisata yang berkaitan dengan keuangan
      3.1.3 Prinsip-prinsip yang menunjang prosedur pengelolaan keuangan
      3.1.4 Prosedur pengelolaan keuangan

3.1.5 Sistem keuangan hotel

3.2 Keterampilan

3.2.1 Melaksanakan penyiapan pembukuan

3.2.2 Melaksanakan prosedur klerikal

3.2.3 Menggunakan teknologi

4. Sikap kerja

4.1 Sopan santun

4.2 Cekatan

4.3 Teliti

5. Aspek kritis

5.1 Ketersediaan pengelolaan keuangan yang diminta ditentukan secara benar dan disarankan secara sopan kepada atasan

5.2 Profil atau riwayat pembukuan diperiksa untuk membantu dalam membuat laporan pengelolaan

5.3 Rincian Pemasukan dan pengeluaran dicatat secara akurat

5.4 Permintaan khusus atasan dicatat secara jelas sesuai dengan persyaratan perusahaan.

KODE UNIT : **I.55HDR00.222.2**

JUDUL UNIT : **Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Menengah.**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan yang berhubungan dengan pelanggan dan kolega yang berbahasa Inggris pada tingkat penyeliaan dan operasionalional menengah.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Berkomunikasi dengan pelanggan dan kolega mengenai kegiatan rutin dan tidak rutin	1.1 Keluhan pelanggan ditanggapi 1.2 Konflik di lokasi kegiatan ditangani 1.3 Kejadian atau permintaan tiba-tiba ditanggapi 1.4 Informasi secara rinci dan saran diberikan 1.5 Bantuan yang merupakan tanggung jawabnya diberikan 1.6 Hal-hal yang merupakan tanggung jawabnya dinegosiasikan 1.7 Penjelasan mengenai kebutuhan kolega dan pelanggan diinformasikan 1.8 Informasi faktual disampaikan 1.9 Bantuan yang diperlukan dari sumber yang tepat dan/atau orang lain diindentifikasi 1.10 Informasi yang jelas dan mudah diikuti dengan kecepatan yang tepat dan urutan yang benar disampaikan 1.11 Informasi tambahan yang sesuai dengan kebutuhan pelanggan dan kolega disampaikan. 1.12 Instruksi secara rinci diinformasikan.

2. Berperan serta dalam diskusi kelompok	2.1 Penelitian yang sesuai dengan topik dibuat 2.2 Prosedur dan tata cara yang tepat diamati 2.3 Pendapat diberikan 2.4 Berperan serta dalam rapat dengan menggunakan strategi untuk mengkomfirmasikan, menjelaskan pengertian dan membuat tambahan konstruktif mengenai apa yang dikatakan 2.5 Umpan balik diberikan dan mendukung peserta lain apabila diperlukan.
3. Membuat presentasi lisan	3.1 Presentasi dibuat yang sesuai dengan pertemuan atau diskusi 3.2 Presentasi disiapkan berdasarkan prinsip-prinsip pembelajaran orang dewasa 3.3 Presentasi disajikan 3.4 Umpan balik ditanggapi dan menjawab pertanyaan apabila diperlukan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

   1.1 Unit ini dapat diaplikasikan pada seluruh sector pariwisata dan melengkapi kecakapan berkomunikasi secara lisan pada tingkat operasional menengah.

2. Peralatan dan Perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Alat komunikasi (telepon, Faksimil dll)

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Komputer, Printer, Infokus dll

3. Peraturan yang diperlukan
   (tidak ada)

4. Norma dan Standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Peraturan Perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian
   1.1. Kecakapan menggunakan strategi komunikasi yang tepat, misalnya menyarankan, klarifikasi dan memberikanumpan balik
   1.2. Kecakapan untuk mengerti dan menggunakan kata-kata khusus untuk berkomunikasi
   1.3. Kecakapan menggunakan untuk tingkat formal dan informal
   1.4. Kecakapan menggunakan teknik menghadapi keadaan darurat
   1.5. Kecakapan menggunakan perbendaharaan kata dalam keadaan yang kurang akrab

2. Persyaratan Kompetensi
   2.1 Unit ini memiliki TOEIC antara 405-608
   2.2. Mampu mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa data dan informasi
   2.3 Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi
   2.4 Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas
   2.5 Bekerja dengan orang lain dan kelompok
   2.6 Mampu memecahkan masalah

3. Pengetahuan dan Ketrampilan yang dibutuhkan
   3.1. Pengetahuan
      3.1.1 Menggunakan ide-ide dan teknik matematika
      3.1.2 Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar
      3.1.3 Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional penyeliaan dan operasional tinggi

3.1.4 Membaca dalam bahasa Inggris pada tingkat penyeliaan dan operasional menengah

3.1.5 Menulis dalam bahasa Inggris pada tingkat penyeliaan dan operasional menengah

3.2. Ketrampilan

3.2.1 Mampu menggunakan teknologi

4. Sikap Kerja

4.1. Sopan Santun

4.2. Cekatan

4.3. Teliti

5. Aspek Kritis

5.1 Mampu berkomunikasi bahasa Inggris secara aktif dan pasif

KODE UNIT : **I.55HDR00.223.2**

JUDUL UNIT : **Membaca Dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Penyeliaan dan Operasional Menengah**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan, dan sikap yang diperlukan karyawan industri pariwisata dan perjalanan yang berhubungan dengan pelanggan dan kolega yang berbahasa Inggris untuk membaca pada tingkat penyeliaan dan operasional menengah di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Membuat peraturan petunjuk	1.1 Tujuan penilaian dan kelompok target yang akan dinilai diidentifikasi dan dikonfirmasikan dengan stakeholder. 1.2 Tipe petunjuk yang dibutuhkan untuk menarik kesimpulan kompetensi dibuat dan proses interpretasi serta pencatatan petunjuk dibuat dan didokumentasikan. 1.3 Peraturan petunjuk ditetapkan untuk memastikan lingkupan komponen utama kompetensi. 1.5 Dimana tingkat tambahan kompeten digunakan, kriteria untuk membuat penilaian untuk tingkat kompetensi yang berbeda didefinisikan. 1.6 Mekanisme peninjauan tambahan diidentifikasi dan didokumentasikan. 1.7 Format laporan untuk proses penilaian dan pencatatan hasil akhir dirancang. 1.8 Pengembangan, pelaksanaan dan biaya peninjauan prosedur penilaian diperikirakan.

2 Mengidentifikasim etode penilaian	2.1 Konteks dan lokasi penilaian diterangkan dan ditetapkan. 2.2 Fasilitas dan sumber-sumber fisik yang dibutuhkan untuk melaksanakan penilaian diidentifikasi dan didokumentasikan. 2.4 Jumlah penilai dan dukungan yang dibutuhkan untuk melaksanakan proses penilaian ditentukan. 2.5 Instruksi bagi orang-orang yang dinilai. 2.6 Metode penilaian yang akan digunakan dipilih dan penyesuaian yang diperbolehkan diajukan untuk memberikan bentuk karakteristik orang yang dinilai. 2.7 Petunjuk kompetensi yang akan didemonstrasikan atau disupplai oleh orang-orang yang dinilai diidentifikasi. 2.8 Instruksi untuk menginterpretasikan pentunjuk dan membuat keputusan tentang kompetensi didokumentasikan. 2.9 Keterangan tentang kemungkinan kinerja dibangun dan dibuktikan keberanannya dengan personil yang tepat. 2.10 Kompetensi lain yang berkaitan diidentifikasi untuk menunjukan keterampilan penuh atau setengah atas petunjuk yang dihimpun. 2.11 Aturan untuk pembuktian kebenaran keputusan penilaian ditentukan. 2.12 Batasan, variasi pada sarana penilaian harus ditetapkan.

3	Mengidentifikasi sarana penilaian yang tersedia	3.1 Sarana penilaian yang tersedia diidentifikasi dan dievaluasi. 3.2 Daftar spesialis dikumpulkan untuk mengkritik sarana penilaian 3.3 Penyesuaian terhadap sarana dan metode; dibuat untuk memastikan berlakunya terhadap konteks, kompetensi dan karakteristik orang yang dinilai.
4	Percobaan metode dan sarana penilaian	4.1 Sarana dan metode penilaian diuji coba dengan sampel dari kelompok target. 4.2 Penyesuaian yang dibolehkan terhadap metode dan sarana penilaian direncanakan. 4.3 Penilai (jika diinginkan) dilatih untuk mengatur sarana penilaian dalam cara yang konsisten. 4.4 Sarana dan metode penilaian diatur terhadap sampel target. 4.5 Tanggapan dari sampel target dan penilai disusun dan dianalisa. 4.6 Kepantasan metode penilaian dan kemudahan dalam penggunaan serta tingkat bahasa sarana penilaian ditentukan. 4.7 Peningkatan dan perubahan terhadap
5	Dokumentasi prosedur penilaian	5.1 Prasangka yang dapat mempengaruhi keputusan penilaian diidentifikasi dan didokumentasikan. 5.2 Penyesuaian terhadap metode dan sarana penilaian untuk memenuhi karakteristik orang yang dinilai harus didokumentasikan. 5.3 Kriteria untuk membuat keputusan tentang apakah sudah terampil atau belum ditinjau ulang, dan jika perlu disesuaikan. 5.4 Prosedur penilaian dan instruksi didokumentasikan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

1.1 Unit ini meliputi kegiatan rutin maupun tidak rutin seperti membaca laporan, e-mail, faksimile, surat, diagram, dan brosur bagi para stakeholder yang mencakup :

1.1.1 Industri/profesional/asosiasi dagang

1.1.2 Pelatih/guru dan penilai

1.1.3 Pimpinan team/manajer/majikan

1.1.4 Koordinator pelatihan dan penilaian

1.1.5 Peserta/karyawan/siswa

1.1.6 Pakar teknis/mata pelajaran termasuk bahasa, kemampuan membaca dan menulis dan menghitung

1.1.7 Badan hukum pemerintah

1.1.8 Karyawan/serikat kerja yang mewakili

1.1.9 Komite penasehat

1.1.10 Badan pensehat pelatihan industri yang berkaitan

1.1.11 Badan pendanaan

1.1.12 Lembaga pelatihan yang mendapat otoritas/pengakuan di negara bagian/daerah

1.2 Bagi para Kelompok Target yang mencakup :

1.2.1 Perusahaan

1.2.2 Departemen/divisi

1.2.3 Peranan kerja/jabatan

1.2.4 Sektor industry

1.2.5 Asosiasi professional

1.2.6 Perdagangan

1.2.7 Sektor komunitas

1.2.8 Organisasi pemerintah.

1.3 Hubungan dengan sistem penilaian yang berkaitan didefinisikan, termasuk:

1.3.1 peraturan pencatatan dan pelaporan

1.3.2 personil yang tepat dan peraturan untuk memerima informasi tentang penilaian

1.3.3 proses permohonan

1.3.4 mekanisme kepastian mutu.

1.4 Jenis metode penilaian untuk pengumpulan petunjuk yang berkaitan dengan kompetensi yang akan dinilai harus devaluasi untuk:

2.2.1 Tipe dan jumlah petunjuk yang dibutuhkan

2.2.2 Validitas

2.2.3 Hal yang dapat dipercaya

2.2.4 Kejujuran

2.2.5 Keefektifan biaya

2.2.6 Kemudahan administrasi

2.2.7 Karakteristik kelompok target.

2. Peralatan dan Perlengkapan

2.1 Peralatan

(Tidak ada.)

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Tidak ada

4. Norma dan Standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Peraturan Perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian
   1.1 Penilaian membutuhkan petunjuk atas produk-produk berikut yang akan dihimpun:
      1.1.1 keterangan stakeholder, kelompok target, tujuan penilaian
      1.1.2 keterangan kompetensi yang akan dinilai, dan petunjuk yang dibutuhkan untuk menarik kesimpulan kompetensi
      1.1.3 prosedur penilaian yang didokumentasikan
   1.2 Penilaian membutuhkan petunjuk atas proses berikut yang akan diberikan:
      1.2.1 bagaimana kelompok target dan stakeholder ditentukan dan dikonsultasikan
      1.2.2 mengapa metode dan sarana penilaian dipilih
      1.2.3 bagaimana metode dan sarana penilaian diuji coba
      1.2.4 panel spesialis yang meninjau ulang materi, peranan dan tanggungjawab mereka
      1.2.5 karakteristik kandidat yang memimpin tugas dan memberikan umpan balik secara rinci karakteristik sampel uji coba
      1.2.6 mendiagnosa kinerja
      1.2.7 mengelompokan keryawan
      1.2.8 pemberian penghargaan kualifikasi
      1.2.9 pemberikan pernyataan pencapaian/prestasi
      1.2.10 konfirmasi kemajuan dalam pencapaian kompetensi/belajar
      1.2.11 Pengakuan pembelajaran sebelumnya atau pengakuan

kompetensi yang ada

1.2.12 rangka kriteria yang direferensikan

1.2.13 hubungan petunjuk untuk standar kompetensi

1.2.14 prediksi kinerja tempat kerja.

1.3 Metode penilaian mencakup kombinasi dari:

1.3.1 observasi langsung kinerja produk

1.3.2 tugas praktek

1.3.3 proyek

1.3.4 daftar pertanyaan berdasarkan komputer/lisan/tulisan

1.3.5 latihan simulasi

1.3.6 pertimbangan laporan orang ketiga dan penilaian sendiri

1.3.7 pengesahan prestasi/pencapaian sebelumnya

1.4 Petunjuk untuk penilaian

1.4.1 tidak langsung

1.4.2 langsung

1.4.3 kombinasi langsung dan tidak langsung

2 Persyaratan Kompetensi

2.1 PAR.UJ03.047.01 : Berkomunikasi dalam bahasa Inggris secara Lisan pada Tingkat Opersional Menengah.

2.2 PAR.UJ03.049.01 : Menulis dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Menengah

3. Pengetahuan dan Ketrampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 bahasa, kemampuan membaca, menulis, menghitung.

3.1.2 latar belakang budaya dan Bahasa

3.1.3 latar belakang pendidikan atau pengetahuan umum

3.2 Ketrampilan

3.2.1 Ketentuan layanan dukungan (a.l. penerjemah, pembaca, peserta dan pelanggan)

3.2.2 Menggunakan teknologi yang disesuaikan atau perlengkapan khusus (a.l., pengolah kata atau alat pemicu

3.2.3 penilaian lebih singkat untuk memungkinkan istirahat

3.2.4 penggunaan versi cetakan besar dari ukuran kertas apapun.

4 Sikap Kerja

4.1 Sopan

4.2 Ramah

4.3 Disiplin

5 Aspek Kritis

5.1 Kendala operasional mencakup:

5.2 waktu yang tersedia untuk penilaian

5.3 ketersediaan tenaga ahli dalam bidang teknik yang akan dinilai

5.4 biaya relatif strategi pengumpulan petunjuk ketersediaan penilai.

5.5 ketersediaan orang yang dinilai karena masalah- masalah seperti organisasi kerja

5.6 lokasi geografis orang yang dinilai

KODE UNIT : **I.55HDR00.224.2**

JUDUL UNIT : **Menulis Dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Penyeliaan dan Operasional Menengah**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkenaan dengan keterampilan, pengetahuan, dan sikap yang diperlukan karyawan yang bekerja pada tingkat penyeliaan dan operasional menengah di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menulis dokumen rutin dan tidak rutin di tempat kerja	1.1 Pembaca dan tujuan dari teks diidentifikasi 1.2 Dokumen yang tepat dipilih untuk dipersiapkan 1.3 Ide dikembangkan secara mendalam untuk memenuhi kebutuhan konteks khusus 1.4 Bahasa yang sesuai digunakan untuk memenuhi persyaratan ditempat kerja dan/atau situasi 1.5 Tata cara, sosial, dan budaya diamati yang berkaitan dengan penulisan dokumen di tempat kerja 1.6 Kaidah ejaan, tanda baca, dan tata bahasa
2. Menulis petunjuk dan instruksi rutin dan tidak rutin	2.1. Pembaca dan tujuan dari teks diidentifikasi 2.2 Kata kunci, ungkapan, dan kalimat sederhana digunakan dalam menyampaikan suatu pengertian 2.3 Instruksi dan/atau petunjuk diurut dengan benar 2.4 Kaidah ejaan, tanda baca dan tata bahasa yang umum diikuti dalam bisnis 2.5 Komunikasi tertulis didukung dengan informasi visual seperti tanda-tanda, peta, diagram, dan tabel apabila diperlukan
3. Menulis laporan singkat	3.1 Tujuan dan pembaca teks diidentifikasi 3.2 Dokumen yang tepat dipilih untuk dipersiapkan 3.3 Ide-ide secara logis diurut dan disusun untuk memenuhi tujuan 3.4 Kalimat diurut dengan cara yang tepat 3.5 Tata cara konvensional standar digunakan seperti penulisan alenia, penggunaan tanda titik, dan subjudul

	3.6 Informasi disampaikan secara objektif 3.7 Kaidah ejaan, tanda baca, dan tata bahasa yang umum diikuti untuk pembuatan dokumen

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

1.1 Unit ini dapat diaplikasikan pada seluruh sektor usaha pariwisata dan meliputi keterampilan menulis dalam bahasa Inggris pada Tingkat Penyeliaan dan Operasional Menengah.

1.2 Dokumen rutin maupun tidak rutin di tempat kerja, tidak terbatas pada :

1.2.1 Surat menyurat bisnis antara lain surat, e-mail, dan faksilmili

1.2.2 Mengirim surat pengantar dengan melampoirkan tiket dan dokumen perjalanan

1.2.3 Memperbaharui tarif promosi dan produk lainnya

1.2.4 Menanggapi keluhan-keluhan

1.2.5 Faktur

1.2.6 Jadual perjalanan

1.2.7 Program konferensi dan informasi

1.2.8 Pemandu perjalanan

1.3 Berbagai laporan singkat, tidak terbatas pada:

1.3.1 Laporan kecelakaan

1.3.2 Laporan penjualan dan pemasaran

1.3.3 Laporan pendidikan dan pengenalan objek wisata.

1.3.4 Laporan sumber daya manusia

2 Peralatan dan Perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Peta

2.1.2 Gambar organisasi dan Alur kerja.

2.1.3 Statistik

2.1.4 Jadual

2.1.5 Tabel informasi

2.2 Perlengkapan (tidak ada)

3 Peraturan Yang Diperlukan (tidak ada)

4 Norma dan Standar

4.1 Norma

4.1.1 Peraturan Perusahaan

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian

1.1 Unit ini dapat diuji di dalam dan di luar tempat kerja. Penilaian hendaknya meliputi demonstrasi praktik di tempat kerja atau melalui bentuk simulasi. Penilaian harus didukung dengan serangkaian metode untuk mengukur keterampilan dan pengetahuan yang dikuasai

1.2 Aspek penting dalam penilaian menemu kenali:

1.2.1 Kecakapan untuk menulis jelas, penataan dokumen dengan baik yang memenuhi persyaratan surat bisnis.

1.2.2 Nilai TOEIC antara 405 – 680+

2. Persyaratan Kompetensi

2.1 PAR.UJ03.052.01 - Menulis Dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Tinggi

2.2 PAR.UJ03.046.01 - Menulis Dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar

2.3 PAR.UJ03.047.01 - Berkomunikasi Secara Lisan pada Tingkat Penyeliaan dan Operasional Menengah

2.4 PAR.UJ03.048.01 - Membaca Dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Penyeliaan dan Operasional Menengah

3. Pengetahuan dan Ketrampilan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Identifikasi maksud dan tujuan teks

3.1.2 Dapat menanggapi dalam segala keadaan

3.1.3 Menyadari akan adanya perbedaan jenis teks

3.1.4 Menggunakan penulisan paragraf secara konvensional, kalimat judul, kalimat penunjang

3.1.5 Menggunakan perbendaharaan kata yang tepat sesuai dengan topik rutin dan non- rutin.

3.1.6 Menggunakan tanda baca, tata bahasa dan ejaan yang tepat.

3.1.7 Menggunakan keahlian merangkai dan menghubungkan kalimat.

3.1.8 Menggunakan, judul, sub-judul dan butir-butir.

3.1.9 Menggunakan format penulisan surat formal meliputi kata pembukaan yang formal, maksud dan tujuan , klarifikasi permohonan yang dibutuhkan, kata penutup formal.

3.1.10 Menggunakan keterampilan penelitian.

3.2 Ketrampilan (tidak ada)

4. Sikap Kerja

4.1 Sopan Santun

4.2 Cekatan

4.3 Teliti

5. Aspek Kritis

5.1 Dapat melakukan kegiatan kompleks dan tidak rutin, mempunyai kemampuan untuk bekerja sendiri dan bertanggung jawab atas pekerjaan yang dilakukan orang lain

KODE UNIT : **I.55HDR00.225.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan Rapat**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk merencanakan dan mengkoordinasi rapat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Merencanakan dan menyiapkan rapat	1.1 Kebutuhan untuk rapat dan peserta yang bersangkutan harus dikenali. 1.2 Pengaturan rapat dilakukan sesuai dengan persyaratan dan dalam alur waktu yang sudah ditentukan. 1.3 Agenda dikembangkan sesuai dengan tujuan rapat. 1.4 Informasi tentang item agenda diperoleh atau diteliti untuk dipergunakan di diskusi formal dalam rapat. 1.5 Dokumen rapat disiapkan dan dikirimkan ke perserta dalam rangka waktu yang sesuai.
2 Melaksanakan Rapat	2.1 Rapat diketuai sesuai dengan prosedur perusahaan dan protokol rapat. 2.2 Style komunikasi dan hubungan antar-perorangan digunakan untuk mendorong adanya komunikasi yang bersifat membangun dan komunikasi terbuka. 2.3 Persetujuan dilakukan pada pelaksanaan rapat dan tujuan rapat. 2.4 Informasi dan ide-ide disajikan secara jelas dan singkat. 2.5 Seluruh peserta diberikan kesempatan uhtuk memberikan kontribusi. 2.6 Rapat diatur untuk tetap terfokus pada tujuan yang sudah disepakati. 2.7 Rapat dilaksanakan dalam waktu yang sudah disepakati atau disesuaikan dengan persetujuan peserta. 2.8 Laporan rapat dicatat secara akurat.
3 Mendapat informasi dan menidaklanjuti rapat	3.1 Dokumentasi dari rapat diproses dan dibagikan dengan benar 3.2 Kolega diberitahu tentang hasil akhir dari rapat 3.3 Pekerjaan yang dihasilkan dari rapat digabungkan kedalam jadwal pekerjaan yang ada dengan tugas – tugas yang diprioritaskan serta tindakan yang sesuai

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan
   1.2 Jenis-jenis rapat meliiputi namun tidak terbatas pada:
      1.2.1 Informal
      1.2.2 Formal
      1.2.3 *One off* (sekali)
      1.2.4 *Reguler*

2. Peralatan dan Perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
   2.2 Perlengkapan
      Komputer, telepon, e-mail, faksimili, dll

3. Peraturan Yang Diperlukan (tidak ada)

4. Norma dan Standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Peraturan Perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional Perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian
   1.1. Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus meliputi demonstrasi praktis bailk ditempat kerja maupun melalui simulasi. Simulasi harus meliputi pelaksanaan aktual dari rapat. Penilaian ini harus didukung oleh serangkaian metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang
   1.2. Aspek penting penilaian mencari:
      1.2.1 Kemampuan untuk merencanakan dan mengatur rapat secara efektif

1.2.2 Kemampuan untuk menggunakan keterampilan komunikasi efektif dalam pelaksanaan rapat

1.3 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit Menangani Situasi Konflik

1.4 Unit ini menopang kinerja efektif pada jenis unit lain. Dan demikian unit ini dapat juga dinilai/dilatih sesuai dengan unit-unit yang cocok. Contoh-contoh meliputi namun tidak terbatas pada:

1.4.1 Memonitor operasi kerja

1.4.2 Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional

1.4.3 Memimpin dan Mengurus Orang.

1.5 Perhatian harus diberikan untuk pengembangan pelatihan dalam memenuhi persyaratan dari unit ini. Untuk pelatihan

2 Persyaratan Kompetensi (tidak ada)

3 Pengetahuan dan Ketrampilan

3.2 Pengetahuan

3.1.1 Prosedur dan protokol rapat standar

3.1.2 Pengaturan rapat

3.3 Ketrampilan

3.2.1 Komunikasi lisan dan tulisan

4 Sikap Kerja

4.1 Sopan Santun

4.2 Cekatan

4.3 Teliti

5 Aspek Kritis (tidak ada)

KODE UNIT : **I.55HDR00.226.2**

JUDUL UNIT : **Bekerja Secara Kooperatif Dalam Lingkungan Administrasi Umum**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan interpersonal (berhubungan dengan orang lain), komunikasi dan pengetahuan untuk dapat bekerjasama secara efektif.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Berkomunikasi di tempat kerja	1.1 Komunikasi dengan kolega dan pelanggan dilakukan secara terbuka, profesional dan santun 1.2 Menggunakan bahasa dan nada suara yang tepat. 1.3 Pengaruh bahasa tubuh dipertimbangkan 1.4 Kepekaan akan kebudayaan dan kemasyarakatan diperlihatkan 1.5 Aktif mendengarkan dan bertanya dipergunakan untuk memastikan keberhasilan komunikasi dua arah. 1.6 Potensi dan konflik yang ada diidentifikasi
2. Menyediakan bantuan kepada pelanggan- pelanggan di dalam dan di luar perusahaan	2.1 Kebutuhan-kebutuhan dan harapan-harapan pelanggan, termasuk di dalamnya kebutuhan khusus, diidentifikasi secara benar dan produk-produk serta pelayanan di berikan secara tepat 2.2 Semua komunikasi dengan pelanggan dilakukan secara ramah tamah dan sopan 2.3 Semua kebutuhan-kebutuhan dan permintaan-permintaan yang layak dari pelanggan dipenuhi di dalam jangka waktu yang dapat diterima sesuai tenggat waktu perusahaan. 2.4 Kesempatan untuk meningkatkan

	2.5 Ketidak puasan pelanggan dikenali tepat waktu dan diambil tindakan untuk memecahkan situasi sesuai dengan tingkat tanggung jawab individu dan tata cara perusahaan. 2.6 Keluhan-keluhan pelanggan ditangani secara sungguh- sungguh, peka dan sopan. 2.7 Keluhan diserahkan kepada orang yang tepat untuk ditindaklanjuti sesuai
3. Memelihara standar presentasi pribadi	3.1 Standar unggul dari presentasi pribadi dilatih. 3.2 Kebutuhan presentasi khusus untuk fungsi-fungsi pekerjaan khusus dilatih.
4. Bekerja dalam administrasi umum	4.1 Kepercayaan, dorongan dan rasa hormat ditunjukkan kepada anggota tim di dalam kegiatan sehari-hari. 4.2 Perbedaan kebudayaan diantara tim ditampung 4.3 Tujuan kerja tim diidentifikasi bersama-sama. 4.4 Tugas-tugas individu diidentifikasi, diprioritaskan dan dilengkapi dalam tenggat waktu. 4.5 Bantuan dicari dari anggota tim lainnya bila dibutuhkan. 4.6 Bantuan diberikan kepada kolega- kolega untuk memastikan pencapaian tujuan kerja yang telah ditetapkan. 4.7 Umpan balik dan informasi dari anggota tim lainnya diakui 4.8 Perubahan-perubahan tanggung jawab individu dinegosiasikan kembali untuk memenuhi tujuan-tujuan kerja

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel
   1.1 Unit berlaku untuk sektor pariwisata dan sektor lainnya
   1.2 Memelihara standar presentasi pribadi dengan mempertimbangkan :
      1.2.1 Tempat kerja.
      1.2.2 Kesehatan dan keselamatan.
      1.2.3 Pengaruh dan jenis pelanggan yang berbeda-beda.

2. Peralatan dan Perlengkapan
   2.1 Peralatan
   2.2 Perlengkapan

3. Peraturan Yang Diperlukan
   3.1 Tidak ada

4. Norma dan Standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Peraturan Perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional Perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian
   1.1 Unit ini boleh diuji di tempat kerja atau di luar tempat kerja.
   1.2 Ujian harus termasuk demonstrasi praktis di tempat kerja atau melalui simulasi. Hal ini harus didukung dengan berbagai metode untuk menguji pengetahuan keterampilan
   1.3 Fokus dari unit ini akan berubah-ubah tergantung dari konteks kebudayaan di tempat kerja. Pengujian harus mempertimbangkan berbagai variasi kebudayaan dan kebutuhan khusus yang dipergunakan pada situasi tertentu. Bukti dari kompetensi harus berhubungan dengan komunikasi yang berbeda dan konteks-konteks pelayanan kepada pelanggan dan bisa dibutuhkan untuk dikumpulkan dalam jangka waktu tertentu. Mencari :
   1.4 Kemampuan untuk berkomunikasi secara efektif dengan pelanggan dan kolega (termasuk dengan mereka yang mempunyai kebutuhan-kebutuhan khusus) di dalam situasi yang berbeda yang dibutuhkan untuk peran pekerjaan yang relevan. Kemampuan untuk bekerja di dalam suatu tim. Kemampuan untuk menanggapi secara efektif bagi berbagai situasi pelayanan kepada pelanggan.

2. Persyaratan Kompetensi
   2.1 Tidak ada

3. Pengetahuan dan Ketrampilan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Kebutuhan-kebutuhan dan pengharapan dari pelanggan yang berbeda sesuai dengan sektor industri secara tepat.
      3.1.2 Pengetahuan dari komunikasi yang efektif sehubungan dengan mendengarkan, menanyakan dan komunikasi non

verbal.

3.1.3 Pengertian atas prinsip-prinsip kerjasama.

3.2 Ketrampilan (tidak ada)

4. Sikap Kerja

4.1 Sopan Santun

4.2 Cekatan

4.3 Teliti

5. Aspek Kritis (tidak ada)

KODE UNIT : **I.55HDR00.227.2**

JUDUL UNIT : **Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memonitor kinerja staff dan mencakup keterampilan dalam menilai kinerja dan pemberian nasehat/saran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan umpan balik kinerja kepada staf	1.1 Kolega dikonsultasikan dan diinformasikan tentang standar kinerja yang diinginkan. 1.2 Kinerja yang terus menerus dimonitor di tempat kerja. 1.3 Umpan balik perbaikan dan konfirmasi diberikan pada kolega secara terus menerus. 1.4 Kolega menerima bimbingan dan dukungan di tempat kerja. 1.5 Prestasi dan kinerja yang menonjol diakui dan diberikan penghargaan. 1.6 Kebutuhan untuk kepelatihan dan pelatihan lebih jauh diidentifikasi dan diorganisir sesuai dengan kebijakan
2. Pengakuan dan pemecahan masalah	2.1 Masalah kinerja diidentifikasi dan diselidiki segera. 2.2 Umpan balik dan kepelatihan digunakan untuk menunjukan masalah kinerja. 2.3 Solusi yang memungkinan dibicarakan dan disepakati dengan kolega atas masalah yang dipersoalkan. 2.4 Hasil akhir ditindak lanjuti di tempat kerja. 2.5 Dimana perlu waktu pemberian nasehat formal diorganisir.
3. Melaksanakan sistem penilaian kinerja	3.1 Penilaian kinerja formal dilaksanakan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.2 Penilaian kinerja individu dilaksanakan secara terbuka dan fair sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.3 Catatan penilaian dilengkapi dan disimpan sesuai dengan kebijakan perusahaan dan peraturan perindustrian. 3.4 Cara tindakan disepakati dengan kolega dan ditindak lanjuti di tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk berbagai staf di seluruh sektor pariwisata dan perhotelan
2. Peralatan dan Perlengkapan
   2.1 Peralatan (Tidak ada)
   2.2 Perlengkapan (Tidak ada)

3. Peraturan Yang Diperlukan (tidak ada)

4. Norma dan Standar
   4.1. Norma
      4.1.1 Peraturan Perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Perusahaan (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian
   1.1 Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari init ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang
   1.2 Aspek penting penilaian mencari :
      1.2.1 Kemampuan memberikan umpan balik dengan cara yang

bersifat mendukung

1.2.2 Kemampuan melaksanakan penilaian kinerja formal sesuai dengan kebijakan dan sistem yang sudah mapan.

1.3 Ada kaitan erat antara unit ini dengan jenis unit lain yang mungkin atau tidak mungkin dilaksanakan oleh supervisor dan manajer ditempat kerja. Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerja, penilaian/pelatihan gabungan gabungan dianggap sesuai. Contoh mencakup namun tidak terbatas pada :

1.3.1 Memonitor operasi pekerjaan

1.3.2 Mengembangkan dan melaksanakan rencana operasional

1.3.3 Memimpin dan menangani orang

1.3.4 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu.

2. Persyaratan Kompetensi

2.1.1 Teknik dan sistem penilaian kinerja

2.1.2 Hubungan pengetahuan industri dan masalah EEO yang berpengaruh pada pengawasan kinerja staf

2.1.3 Teknik kepelatihan satu satu

3. Pengetahuan dan Ketrampilan

3.1 Pengetahuan (Tidak ada)

3.2 Ketrampilan (Tidak ada)

4. Sikap Kerja

4.1 Sopan Santun

4.2 Cekatan

4.3 Teliti

5. Aspek Kritis
(Tidak ada)

KODE UNIT : **I.55HDR00.228.2**

JUDUL UNIT : **Membaca dan Menulis Bahasa Inggris pada Tingkat Lanjut**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkenaan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang diperlukan oleh karyawan yang berhubungan dengan pelanggan dan kolega yang berbahasa Inggris dan untuk menulis dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional tinggi di tempat kerja.

ELEMENKOMPETENSI	**KRITERIA UNJUK KERJA**
1. Menulis korespondensi bisnis yang rumit	1.1 Tujuan dan pembaca teks di identifikasi 1.2 Dokumen yang tepat dipilih untuk disiapkan 1.3 Ide secara mendalam dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan konteks khusus 1.4 Bahasa yang sesuai digunakan dengan kebutuhan ditempat kerja 1.5 Tata cara sosial dan budaya yang berkaitan dengan penulisan dokumen kerja diamati. 1.6 Kaidah ejaan, tanda baca dan tata bahasa yang umum dalam bisnis diikuti.
2. Menulis laporan secara terperinci seperti penyerahan, tender dan usulan (proposal)	2.1 Pembaca dan tujuan teks di identifikasi 2.2 Dokumen yang tepat dipilih untuk dipersiapkan bahasa dan nada yang sesuai digunakan dengan pembaca 2.3 Urutan, susunan informasi dan ide yang logis dibuat 2.4 Format informasi yang tepat dibuat termasuk sub judul 2.5 Sejumlah konsep dan fakta mengenai pengetahuan khusus disajikan apabila diperlukan 2.6 Informasi disajikan secara akurat, jelas dan ringkas

	2.7 Kaidah ejaan, tanda baca dan tata bahasa yang umum dalam bisnis 2.8 Tulisan dengan informasi visual seperti tanda baca, dan tata bahasa yang umum dalam bisnis diikuti.
3. Menulis laporan secara terperinci seperti penyerahan, tender dan usulan (proposal)	3.1 Pembaca dan tujuan teks di identifikasi 3.2 Dokumen yang tepat dipilih untuk dipersiapkan bahasa dan nada yang sesuai dengan pembaca digunakan 3.3 Urutan susunan informasi dan ide yang logis dibuat 3.4 Format informasi yang tepat dibuat termasuk sub judul 3.5 Sejumlah konsep dan fakta mengenai pengetahuan khusus diasajikan apabila diperlukan 3.6 Informasi secara akurat, jelas dan ringkas disajikan 3.7 Kaidah ejaan, tanda baca dan tata bahasa yang umum dalam bisnis diikuti 3.8 Tulisan dengan informasi visual seperti tanda-tanda, peta, diagram dan formulir
4. Menulis risalah rapat dengan efektif	4.1 Tujuan dan pembaca teks diidentifikasi 4.2 Format risalah yang tepat digunakan 4.3 Tanggal dan lokasi rapat dan daftar peserta rapat dimasukkan 4.4 Kontribusi peserta rapat dinyatakan 4.5 Rekomendasi inti rapat diidentifikasi dan dicatat 4.6 Kaidah ejaan, tanda baca dan tata bahasa yang
5. Menyediakan terjemahan informal secara tertulis	5.1 Menafsirkan makna dokumen dengan akurat untuk menyampaikan ide-ide tersebut dengan mempertimbangkan kepekaan budaya 5.2 Pastikan integritas terjemahan dengan tidak menambah atau mengurangi maknanya

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

1.1 Unit ini meliputi keampuan untuk menulis sejumlah dokumen kerja yang rumit dan apabila diperlukan, memberikan terjemahan informal dan ringkasantetapi tidak dimaksudkan untuk mencerminkan keterampilan seorang penerjemah professional. Sebaiknya unit ini diberikan dan dinilai bersamaan dengan Unit "Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional tinggi" dan Unit "Membaca dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional tinggi" :

1.1.1 Surat menyurat bisnis formal yang berhubungan dengan kontrak, keluhan serius, dokumen yang sah, sumber daya manusia

1.1.2 Pedoman pelatihan

1.1.3 Peraturan kebersihan dan keamanan

1.1.4 Prosedur pelanggan

1.1.5 Prosedur asuransi perjalanan

1.1.6 Prosedur kerja

1.1.7 Kontrak kerja

1.1.8 Tender, proposal (usulan) dan kegiatan

1.1.9 Perencanaan, proposal dan aktifitas

1.1.10 Peraturan asuransi

1.1.11 Surat menyurat bisnis

1.1.12 Laporan penjualan dan pemasaran

1.1.13 Pertemuan

1.1.14 Brosur

1.1.15 Laporan sumber daya manusia

1.1.16 Laporan keuangan

1.1.17 Dokumentasi sah

1.2 Unit ini dapat diaplikasikan pada seluruh sector usaha pariwisata dan meliputi keterampilan menulis dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional tinggi

2. Peralatan dan Perlengkapan

2.1 Peralatan
(Tidak ada)

2.2 Perlengkapan
(Tidak ada)

3. Peraturan Yang Diperlukan
   (tidak ada)

4. Norma dan Standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Peraturan Perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian

2. Persyaratan Kompetensi
   (Tidak ada)

3. Pengetahuan dan Ketrampilan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Mengidentifikasi maksud dan tujuan dari teks
   3.2 Ketrampilan
      (Tidak ada)

4. Sikap Kerja
   4.1 Sopan Santun
   4.2 Cekatan
   4.3 Teliti

5. Aspek Krisis

   (Tidak ada)

KODE UNIT : **I.55HDR00.229.2**

JUDUL UNIT : **Membangun dan Memelihara Tempat Kerja yang Aman**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan manajemen kesehatan, keselamatan dan keamanan di perusahaan pariwisata dan perhotelan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membina dan menjaga rangka kerja untuk kesehatan, keselamatan dan keamanan	1.1 Mengembangkan kebijakan kesehatan, keselamatan dan keamanan dan dinyatakan secara jelas dalam kebijakan perusahaan. 1.2 Tanggungjawab serta tugas kesehatan, keselamatan dan keamanan didefinisikan secara jelas, dialokasikan dan dicantumkan dalam rincian keterangan kerja dan pernyataan untuk seluruh posisi yang bersangkutan. 1.3 Keuangan dan sumber daya manusia diidentifikasi, dilihat dan/atau diberikan dengan cara yang tepat dan konsisten. 1.4 Informasi tentang sistem dan prosedur kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan diberikan dan diterangkan dalam suatu bentuk yang
2. Membina dan menjaga pengaturan partisipasi untuk manajemen kesehatan, keselamatan dan keamanan	2.1 Membuat dan mempertahankan proses konsultasi yang tepat 2.2 Menangani masalah yang timbul melalui partisipasidan konsultasi dan dipecahkan segera secara efektif. 2.3 Informasi tentang hasil partisipasi dan konsultasi diberikan dengan cara yang dapat dimasuki oleh karyawan.
3. Membina dan menjaga prosedur untuk identifikasi dan menilai bahaya dan resiko	3.1 Mengidentifikasi bahaya dan resiko potensial dan menilai secara benar. 3.2 Prosedur identifikasi secara terus-menerus dikembangkan dan dipadukan dalam sistem dan prosedur kerja. 3.3 Kegiatan dimonitor untuk memastikan bahwa prosedur ini digunakan secara efektif.

	3.4 Identifikasi bahaya dan penilaian resiko ditujukan pada tahap perencanaan, desain dan evaluasi perubahaan di tempat kerja untuk memastikan baha bahaya dan resiko baru yang tidak tercipta. 3.5 Resiko yang disajikan dengan bahaya yang diidentifikasi dinilai secara bemar sesuai dengan undang-undang OHS dan kode praktek.
4. Membina dan menjaga prosedur untuk kontrol bahaya dan resiko	4.1 Mengembangkan dan melaksanakan ukuran-ukuran untuk mengontrol resiko yang dinilai. 4.2 Bila ukuran-ukuran yang mengontrol resiko pada sumbernya tidak segera dapat dipraktekan, solusi sementara dilaksanakan sampai ukuran kontrol permanen dikembangkan. 4.3 Prosedur kontrol resiko dikembangkan dan dipadukan dalam sistem kerja dan prosedur umum. 4.4 Memonitor kegiatan untuk memastikan bahwa prosedur kontrol resiko digunakan. 4.5 Resiko kontrol ditujukan pada tahap perencanaan, desain dan evaluasi perubahan dalam area tanggungjawab manajerial untuk memastikan bahwa ukuran kontrol resiko yang tepat dicantumkan. 4.6 Kekurangan dalam ukuran kontrol resiko yang ada diidentifikasi sesuai dengan hirarki kontrol, dan sumber-sumber yang dapat melaksanakan ukuran-ukuran baru yang dicari dan diberikan sesuai

5. Membina dan menjaga prosedur organisasional untuk menangani perayaan- perayaan yang berbahaya	5.1 Mengidentifikasi secara benar perayaan yang berbahaya. 5.2 Prosedur, yang dapat mengontrol resiko yang berkaitan dengan perayaan yang berbahaya dan memenuhi peraturan undang-undang dikembang-kan dengan berkonsultasi dengan dinas layanan darurat yang tepat. 5.3 Memberikan informasi dan pelatihan yang tepat kepada seluruh karyawan untuk dapat melaksanakan prosedur yang benar dibawah seluruh kondisi yang berkaitan.
6. Membina dan menjaga program pelatihan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan	6.1 Program pelatihan kesehatan yang berhubungan dengan pekerjaan dikembangkan dan dilaksanakan. 6.2 Program keselamatan yang berhubu-ngan dengan pekerjaan dikembang-kan dan dilaksanakan.
7. Membina dan menjaga sistem untuk catatan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan	7.1 Membina dan memonitor sistem untuk menyimpan catatan kesehatan yang berhubungan dengan pekerjaan. 7.2 Membina dan memonitor sistem untuk menyimpan catatan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan.
8. Mengevaluasi sistem kesehatan dan keamanan yang berhubungan dengan pekerjaan	8.1 Keefektifan sistem kesehatan, keselamatan dan keamanan dan kebijakan yang berkaitan, prosedur dan program dinilai sesuai dengan tujuan perusahaan sehubungan dengan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan. 8.2 Peningkatan sistem kesehatan dan keselamatan dikembangkan dan dilaksanakan. 8.3 Sesuai dengan undang-undang dan hukum praktek kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan dinilai untuk memastikan bahwa standar hukumnya dipertahankan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks Variabel

   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan

   1.2 Prosedur partisipasi / konsultasi yang dilaksankan oleh staff pengawas dalam bidang tanggungjawab manajerial

   1.3 Bahaya dan resiko mencakup, namun tidak terbatas pada :

      1.3.1 Sakit ditempat kerja
      1.3.2 Kebakaran

1.3.3 Resiko yang berkaitan dengan keramaian
1.3.4 Kecelakaan
1.3.5 Ancaman bom
1.3.6 Pencurian dan perampokan bersenjata
1.3.7 Pelanggan yang gila
1.3.8 Kerusakan perlengkapan
1.3.9 Keadaan darurat yang berhubungan dengan cuaca

1.4 Pengawasan aktivitas mencakup:

1.4.1 tinjauan dan laporan tertulis

1.4.2 penilaian kinerja

1.4.3 prosedur audit.

2. Peralatan dan Perlengkapan

2.1 Peralatan
(Tidak ada)

2.2 Perlengkapan
(Tidak ada)

3. Peraturan Yang Diperlukan
(tidak ada)

4. Norma dan Standar

4.1 Norma
(Tidak ada)

4.2 Standar
(Tidak ada)

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang ini:

1.1 pengetahuan terinci dari undang-udanng negara tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan yang berhubungan dengan pekerjaan bilamana dapat mempengaruhi operasi tempat kerja

1.2 pengetahuan hubungan antara sistem manajemen lain dengan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan

1.3 kesempatan kerja yang sama sehubungan dengan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan

1.4 masalah hukum lain yang mempengaruhi kesehatan dan keselamatan dalam konteks industri tertentu.

2. Konteks penilaian

Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja

maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari init ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian Mencari:
   3.1 kemampuan untuk mengembangkan rangka kerja untuk sistem kesehatan, keselamatan dan keamanan dalam konteks pariwisata dan perhotelan tertentu. penilaian ini mencakup penciptaan prosedur dan proses untuk pedoman seluruh kran- kran dari sistem tersebut
   3.2 pengetahuan tentang peraturan undang-undang tertentu dan yang barkaitan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
   4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dengan unit lain yang menangani masalah kesehatan, keselamtan dan keamanan serta kompetensi manajemen umum. Yang tergantung pada sektor industrinya dan tempat kerja, penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai. Contoh mencakup namun tidak terbatas pada:
      4.1.1 Memonitor Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Tempat Kerja
      4.1.2 Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional
      4.1.3 Memimpin dan Menangani Orang.
   4.2 Unit ini memiliki fokus perencanaan yang kuat dan pengulangan harus dihindari dengan unit Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional dalam pengembangan program pelatihan.
   4.3 Perhatian harus diberikan untuk menghindari duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Mempertahankan Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan untuk Pemenuhan Aktivitas Bisnis.
   4.4 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu.

KODE UNIT : **I.55HDR00.230.2**

JUDUL UNIT : **Membaca Bahasa Inggris pada Tingkat Lanjut**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang diperlukan karyawan yang berhubungan dengan pelanggan dan kolega yang berbahasa Inggris

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membaca dan menginterpretasikan dokumen kompleks di tempat kerja	1.1 Rincian bacaan dibaca dan dimengerti baik secara tersurat maupun secara tersirat 1.2 Grafik dianalisis dan diinterpretasikan dengan benar 1.3 Setiap kandungan khusus budaya dalam dokumen di analisis dan diinterpretasikan 1.4 Informasi yang menyesatkan dan/atau tidak ada hubungannya dengan teks

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel Unit ini dapat diaplikasikan pada seluruh sektor usaha pariwisata dan meliputi keterampilan membaca dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional tinggi

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
   (Tidak ada)
   2.2 Perlengkapan
   (Tidak ada)

3. Peraturan ynag diperlukan
   (Tidak ada)

4. Norma dan Standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada)
   4.2 Standar
   4.3 (Tidak ada)

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan yang harus dimiliki

1.1 Mengidentifikasi maksud dan tujuan dari teks

1.2 Mengerti dan dapat membedakan dalam memberikan informasi

2. Kaitan dengan unit lainnya

2.1 Unit "Membaca dalam bahasa Inggris pada tingkat penyeliaan dan operasional menengah"

2.2 Unit "Membaca dalam bahasa Inggris pada tingkat penyeliaan dan operasional menengah"

2.3 Unit "Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat penyeliaan dan operasional tinggi"

2.4 Unit "Menulis dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional tinggi" meliputi :

2.4.1 instruksi/materi yang akan diberikan pada orang yang dinilai

2.4.2 kriteria untuk membuat keputusan apakah mampu, atau belum mampu

2.4.3 jumlah penilai

2.4.4 petunjuk yang dibutuhkan

2.4.5 lokasi penilaian

2.4.6 waktu penilaian

2.4.7 ukuran kelompok penilaian

2.4.8 penyesuaian yang dibolehkan terhadap prosedur penilaian yang tergantung pada karakteristik orang yang dinilai.

3. Metode penilaian mencakup:

3.1 pengamatan langsung atas kinerja, produk, tugas praktek, proyek dan latihan simulasi

3.2 tinjauan buku catatan dan/atau portfolio petunjuk

3.3 pertimbangan mengenai laporan orang ketiga dan dibuktikan oleh kebenaran laporan sebelumnya

3.4 pertanyaan melalui komputer atau tertulis dan lisan.

3.5 metode-metode ini dapat digunakan secara gabungan agar dapat memberikan petunjuk yang memadai untuk membuat keputusan.

4. Sarana penilaian mencakup:

4.1 intruksi khusus yang diberikan berhubungan dengan kinerja tugas praktek, proses/latihan simulasi

4.2 instruksi khusus yang akan diberikan berhubungan dengan hasil kerja dan latihan-latihan

4.3 penyusunan pertanyaan-pertanyaan yang akan ditanyakan yang berdasarkan pada pertanyaan komputer/tertulis/lisan

4.4 daftar penilaian kinerja

4.5 buku catatan

4.6 keterangan tentang kecakapan kinerja.

4.7 sejumlah sarana ini dapat digunakan secara gabungan agar dapat memberikan petunjuk yang memadai untu membuat keputusan.

5. Lingkungan dan sumber -sumber penilaian yang harus dipertimbangkan:

5.1 waktu

5.2 lokasi

5.3 personil

5.4 keuangan/biaya

5.5 perlengkapan

5.6 bahan-bahan

5.7 persyaratan OHS

5.8 prosedur standar operasional perusahaan/industri

6. Penyesuaian yang dibolehkan mencakup:

6.1 ketentuan layanan dukungan personil (a.l. penerjemah auslian, penerjemah, pembaca, peserta, pelanggan)

6.2 menggunakan teknologi yang disesuaikan atau perlengkapan khusus (a.l., pengolah kata atau alat pemicu)

6.3 rancangan mengenai masa penilaian yang lebih singkat untuk memberikan kesempatan berobat/beristirahat

6.4 menggunakan model pencetakan besar dari kertas apa saja.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian membutuhkan petunjuk tentang produk-produk yang dihasilkan.

1.2 Dokumentasi berkaitan dengan:

1.2.1 konteks penilaian khusus, termasuk tujuan penilaian

1.2.2 karakterisitik sistem penilaian

1.2.3 karakteristik orang yang dinilai

1.2.4 rancangan kesempatan untuk mengumpulkan petunjuk yang dibutuhkan

1.2.5 metode penilaian yang dipilih termasuk penyesuaian yang dibolehkan untuk memenuhi karakteristik orang yang dinilai.

1.2.6 sarana penilaian untuk konteks penilaian khusus yang memastikan keabsahan, hal yang dapat dipercaya, fleksibel dan adil.

1.2.7 prosedur penilaian untuk konteks tertentu.

1.3 Penilaian membutuhkan petunjuk tentang proses :

1.3.1 bagaimana konteks penilaian ditentukan

1.3.2 bagaimana karakteristik orang yang dinilai diidentifikasi

1.3.3 mengapa metode penilaian terentu dipilih

1.3.4 bagaimana penilaian direncanakan untuk memastikan bahwa bahasa, kemampuan membaca dan menulis dan memahami matematika dipertimbangkan

1.3.5 bagaimana petunjuk dievaluasi sehubungan dengan keabsahan, otentik, kecukupan, peredaran dan prestasi/pencapaian yang konsisten dari standar yang telah ditetapkan.

1.3.6 bagaimana sarana penilaian dikembangkan untuk konteks yang telah ditetapkan

1.3.7 bagaimana sarana penilaian dibenarkan dan dikuatkan/ disahkan oleh personil yang tepat.

1.4 Penilaian saling ketergantungan dari unit-unit

1.4.1 Unit kompetensi ini dapat dinilai bersamaan dengan unit-unit lain yang membentuk bagian dari peranan kerja.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1. Pengetahuan tentang standar kinerja termasuk standar kompetensi perusahaan dan industry.

3.1.2. Pengetahuan tentang tanggungjawab hukum dan etika termasuk prosedur dan peraturan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan, peraturan tentang hak yang sama atas memperoleh pekerjaan dan anti-diskriminasi yang berkaitan dengan

konteks yang telah ditetapkan

3.1.3 Pemahaman tentang prinsip-prinsip penilaian atas hal yang dapat dipercaya, kebasahan, keadilan/kejujuran, fleksibelitas, otentik, kecukupan dan kekonsistensian.

3.2 Keterampilan

3.2.1 Ketrampilam dalam penerapan berbagai metode penilaian, berkaitan dengan konteks tempat kerja.

3.3 Perencanaan pekerjaan sendiri termasuk prediksi akibat/konsekuensi mengidentifikasi peningkatan

3.4 Bahasa, kemampuan membaca dan menulis serta kemampuan dalam matematika dibutuhkan untuk:

3.5 menyiapkan dokumentasi yang dibutuhkan dengan menggunakan bahasa dan rancangan yang dapat dimengerti dan jelas

3.6 keterampilan komunikasi sesuai dengan kultur tempat kerja dan individu.

KODE UNIT : **I.55HDR00.231.2**

JUDUL UNIT : **Mengembangkan, Melaksanakan dan Mengevaluasi Rencana Operasional**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk melaksanakan proses perencanaan di tempat kerja. Unit ini terfokus pada keterampilan dan dibutuhkan oleh manajer *frontline* untuk mengembangkan dan melaksanakan jenis inisiatif perencanaan dan mendukung jenis unit kepemipinan lain.

ELEMENKOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan rencana operasional	1.1 Mengembangkan rencana dan strategi berdasarkan pada kebutuhan tempat kerja dan identifikasi kesempatan untuk peningkatan dan inovasi. 1.2 Mengidentifikasi faktor internal dan eksternal, yang berdampak pada perencanaan. 1.3 Konsultasi dengan kolega yang tepat selama pengembangan rencana. 1.4 Pengembangan strategi sumber daya. 1.5 Mengembangkan rangka kerja dan sistem administratif. 1.6 Mengidentifikasi dan mengkomunikasikan secara jelas prioritas, tanggungjawab. 1.7 Mengembangkan sistem evaluasi dengan cara berkonsultasi dengan kolega yang tepat. 1.8 Mengembangkan strategi komunikasi internal dan eksternal untuk tetap memberikan informasi pada seluruh pengambil keputusan.

2	Mengatur dan memonitor Rencana operasional	2.1 Tindakan yang diidentifikasi dilaksanakan dan dimonitor sesuai dengan prioritas yang disepakati. 2.2 Memberikan dukungan dan bantuan kepada kolega yang terlibat dalam melaksanakan rencana. 2.3 Memberikan laporan sesuai dengan peraturan perusahaan. 2.4 Melaksanakan dan memonitor system kontrol keuangan. 2.5 Menilai peraturan tambahan dan menindaklanjuti sesuai dengan kebijakan perusahaan.
3.	Melaksanakan evaluasi terus menerus	3.1 Menggunakan metode evaluasi yang telah disepakati untuk menilai keefektifan di tempat kerja. 3.2 Evaluasi melibatkan seluruh kolega yang tepat. 3.3 Mengidentifikasi masalah dan penyesuaian dilakukan. 3.4 Menggabungkan hasil evaluasi dengan manajemen perencanaan dan operasional

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan
   1.2 Rencana operasional agak luas sifatnya dan banyak mencakup perencanaan-perencanaan untuk:
      1.2.1 Departemen dalam perusahaan besar
      1.2.2 Bisnis kecil
      1.2.3 Proyek khusus
      1.2.4 Pengenalan produk baru.

   1.3 Ruang lingkup dan tujuan inisiatif untuk mengembangkan rencana operasional :
      1.3.1 Tujuan perusahaan keseluruhan.
      1.3.2 Umpan balik staf dan pelanggan.
      1.3.3 Memonitor operasi tempat kerja.

2 Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      (Tidak ada)
   2.2 Perlengkapan
   2.3 (Tidak ada)

3 Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada)

4 Norma dan Standar

4.1 Norma

(Tidak ada)

4.2 Standar

(Tidak ada)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian
   1.1 Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja.
   1.2 Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai.
   1.3 Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari init ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang meliputi, tidak terbatas kepada :
      1.5.1 Kemampuan untuk mengembangkan rencana realisits yang berkaitan dengan konteks periwisata dan/atau perhotelan khusus dan "riil". rencana harus mengindentifikasi masalah perusahaan dan industri yang ada dan yang berkaitan serta mengidentifikasi secara jelas suatu program pelaksanaan
      1.5.2 kemampuan untuk menerapkan suatu pendekatan terpadu dengan masalah operasional
      1.5.3 Masalah hukum yang mempengaruhi operasional umum dalam sektor tersebut
      1.5.4 Masalah industri yang ada yang mempengaruhi operasi umum dalam sektor tersebut

2 Persyaratan kompetensi

3 Pengetahuan dan ketrampilan yang dibutuhkan
   3.1 Pengetahuan
   (Tidak ada)
   3.2 Ketrampilan
   (Tidak ada)

4 Sikap kerja yang diperlukan
(Tidak ada)

5 Aspek Kritis
(Tidak ada)

KODE UNIT : **I.55HDR00.232.2**

JUDUL UNIT : **Mempersiapkan dan Mengawasi Anggaran Operasional**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang dibutuhkan dalam menyusun dan memonitor anggaran dalam industri hotel dan restoran. Unit ini dapat dilaksanakan oleh manajer hotel dan restoran

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun informasi anggaran	1.1 Data yang diperoleh untuk penyusunan anggaran diidentifikasi dan diakses dengan benar. 1.2 Data ditinjau kembali dan dianalisa kesiapannya untuk penyusunan anggaran. 1.3 Pengarahan dari manajemen senior atau komite pelaksana diikuti. 1.4 Lingkungan internal dan eksternal dianalisa atas dampak potensialnya terhadap anggaran. 1.5 Kepala bagian yang berkaitan diberikan kesempatan untuk memberikan kontribusi pada proses perencanaan anggaran.

2. Menyusun anggaran	2.1 Anggaran dikonsep berdasarkan analisa seluruh informasi yang tersedia dan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.1 Perkiraan pemasukan dan pengeluaran diidentifikasi secara jelas dan didukung data yang valid. 2.2 Pendekatan alternatif dinilai dan disajikan. 2.3 Rekomendasi disajikan secara jelas, tepat dan dalam format yang tepat. 2.4 Konsep anggaran secara tepat mengenai pendapatan dan pengeluaran perusahaan dibandingkan. 2.5 Konsep anggaran diedarkan untuk mendapat masukan dan pendapat. 2.6 Anggaran dinegosiasikan sesuai dengan kebijakan, kondisi ekonomi, dan prosedur perusahaan. 2.7 Perbaikan disepakati sesuai keputusan perusahaan.

	2.8 Anggaran keuangan dilengkapi dalam format yang diinginkan sesuai waktu yang ditetapkan. 2.9 Kepala bagian diinformasikan tentang keputusan akhir anggaran dengan cara yang tepat.
3. Memonitor dan meninjau anggaran	3.1 Anggaran ditinjau kembali secara berkala untuk menilai kinerja aktual terhadap kinerja yang sudah dianggarkan. 3.2 Penyimpangan yang ada segera diambil tindakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk manajer dalam industri perhotelan
   1.2 Yang dimaksud Anggaran adalah sebagai berikut, namun tidak terbatas pada :
      1.2.1 Anggaran kas dan bagian
      1.2.2 Anggaran rugi laba dan neraca
      1.2.3 Anggaran penyusutan
      1.2.4 Anggaran lainnya yang berkaitan

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti keras dan lunak pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Daftar gaji
      2.2.2 Alat tulis kantor
      2.2.3 Daftar hadir/ absensi

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan
   3.2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan
   3.3 Peraturan Gubernur tentang Upah Minimum Sektoral Daerah
   3.4 Undang-Undang KUP Nomor 28 tahun 2007 tentang Ketentuan Umum dan Tata Cara Perpajakan

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik

4.1.2 Komunikasi tertulis

4.2 Standar

4.2.1 Peraturan perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode praktik/wawancara.

1.2 Penilaian unit ini dilakukan di tempat kerja atau di luar tempat kerja di tempat uji kompetensi.

1.3 Penilaian unit ini mencakup sikap, pengetahuan, dan keterampilan kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap hasil pekerjaan.

1. Persyaratan kompetensi

2.1 I.551100.006.001 : Mengatur Operasi Keuangan

2.2 I.551100.008.001 : Mengembangkan, Melaksanakan, dan Memantau Rencana Bisnis.

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Prinsip-prinsip dan praktek akunting dalam kaitan khusus dengan persiapan anggaran

3.1.2 Pandangan umum kepemimpinan dan tanggung jawab dalam menentukan anggaran

3.1.3 Kompetensi menyiapkan anggaran

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menyusun Anggaran

3.2.2 Mempresentasikan dokumentasi bisnis

3.2.3 Negosisasi yang berkaitan dengan perencanaan anggaran

3.2.4 Penelitian mengenai peluang usaha

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam memberikan keputusan penentuan anggaran

4.2 Mengutamakan hasil usaha yang ditentukan dalam anggaran

5. Aspek kritis

5.1 Pemahaman teknik proses penyusunan anggaran dan prosedur anggaran yang harus diikuti

5.2 Kemampuan untuk menyusun jenis anggaran yang realistis dan akurat dalam industri perhotelan

5.3 Kemampuan menganalisa dan mempertimbangkan faktor-faktor internal dan eksternal yang memiliki dampak terhadap proses perkembangan anggaran

KODE UNIT : **I.55HDR00.233.2**

JUDUL UNIT : **Memantau dan Mengevaluasi Efektivitas Hasil Pelatihan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini membahas sikap, keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan untuk melacak dan menentukan efektivitas pelatihan di tempat kerja dan kinerja bisnis

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan hasil pelatihan tempat kerja yang akan dimonitor dan dievaluas	1.1 Dapatkan dokumentasi perencanaan yang relevan terkait dengan penyediaan pelatihan di tempat kerja 1.2 Jelaskan hasil pelatihan yang diharapkan di tempat kerja dengan personil yang relevan 1.3 Menentukan hasil pelatihan tempat kerja tertentu yang diidentifikasi oleh organisasi Menentukan hasil pelatihan tempat kerja tertentu yang akan dipantau dan dievaluasi 1.4 Jadwalkan proses pemantauan dan evaluasi di tempat kerja
2. Pantau efektivitas hasil pelatihan	2.1 Meninjau data yang diambil terkait dengan hasil pelatihan 2.2 Bertemu dengan personel yang relevan untuk membahas data pelatihan yang ditangkap 2.3 Pastikan data pelatihan ditangkap, memungkinkan evaluasi yang efektif terjadi Menghasilkan data independen terkait 2.4 dengan hasil pelatihan 2.5 Bandingkan data pelatihan independen 2.6 dengan data pelatihan yang ditangkap Merevisi proses pengambilan data dan catatan yang sesuai
3. Mengevaluasi efektivitas hasil pelatihan	3.1 Menilai hasil pelatihan terhadap kebutuhan yang diidentifikasi 3.2 Menentukan kinerja pelatih dan penilai

	3.3 Menentukan efektivitas sumber daya yang disediakan untuk mendukung pelaksanaan pelatihan dan penilaian Identifikasi positif dan negatif sehubungan dengan pencapaian hasil pelatihan spesifik tempat kerja yang diidentifikasi 3.4 Identifikasi positif dan negatif sehubungan dengan masalah yang timbul sebagai akibat dari proses pemantauan dan evaluasi 3.5 Identifikasi topik dan / atau target baru untuk pelatihan dan persyaratan penilaian di masa depan 3.6 Tentukan informasi yang dapat digunakan untuk mendapatkan manfaat pelatihan dan keputusan penilaian di masa depan
4. Menyiapkan laporan tentang efektivitas hasil pelatihan	4.1 Mengembangkan laporan resmi tentang efektivitas hasil pelatihan di tempat kerja 4.2 Membuat rekomendasi untuk perubahan terkait pelatihan di tempat kerja dan ketentuan penilaian 4.3 Bagikan laporan 4.4 Dapatkan umpan balik tentang laporan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Variabel Unit memberikan saran untuk menafsirkan ruang lingkup dan konteks unit kompetensi ini, memungkinkan perbedaan antara perusahaan dan tempat kerja.

   1.2 Ini terkait dengan unit secara keseluruhan dan memfasilitasi penilaian holistik.

2 Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

      2.1.1 Komputer

      2.1.2 *Printer*

      2.1.3 Telepon

      2.1.4 Mesin *fax*

      2.1.5 Alat tulis kantor

   2.2 Perlengkapan

      2.1.1 Sistem pelatihan

2.1.2 Internet

2.1.3 Lembar kerja

2.1.4 Modul

2.1.5 Kurikulum

2.1.6 Silabus

3 Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4 Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Peraturan perusahaan

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau diluar tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.5 Pengetahuan produk sesuai dengan sektor industri khusus.

1.6 Hubungan antara sektor yang berbeda dari industri pariwisata yang berkaitan dengan pelatihan .

1.7 Prinsip-prinsip yang menunjang prosedur pelatihan

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan pelatihan sesuai dengan sektor khusus

3.1.2 Hubungan antara sektor yang berbeda dari industri pariwisata yang berkaitan dengan pelatihan

3.1.3 Prinsip-prinsip yang menunjang prosedur pelatihan

3.1.4 Prosedur pelatihan

3.1.5 Program pelatihan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon

3.2.2 Melaksanakan prosedur pelatihan

3.2.3 Menggunakan teknologi terkini

4. Sikap kerja

4.1 Sopan santun

4.2 Cekatan

4.3 Teliti

5. Aspek kritis

5.1 Ketersediaan system pelatihan yang diminta ditentukan secara benar dan disarankan secara sopan kepada pelanggan

5.2 Pilihan alternatif ditawarkan jika pelatihan yang diminta tidak tersedia termasuk pilihan daftar tunggu

5.3 Profil atau riwayat pelanggan diperiksa untuk membantu dalam membuat rencana pelatihan dan untuk peningkatan layanan konsumen

5.4 Permintaan khusus bagian yg memerlukan dicatat secara jelas sesuai dengan persyaratan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.234.2**

JUDUL UNIT : **Mengelola Sistem Penilaian Untuk Hasil Pelatihan**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini merupakan kompetensi yang berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengelola peralatan pelatihan mencakup membuat, menyiapkan, mendistribusikan penggunaan peralatan dan memelihara peralatan pelatihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat daftar kebutuhan peralatan pelatihan	1.1 Kebutuhan peralatan pelatihan diidentifikasi sesuai dengan materi latihan. 1.2 Daftar kebutuhan peralatan pelatihan dibuat sesuai dengan materi latihan. 1.3 Kebutuhan peralatan pelatihan diajukan sesuai dengan materi latihan
2. Menyiapkan peralatan pelatihan	2.1 Peralatan pelatihan diverifikasi sesuai kebutuhan materi latihan. 2.2 Peralatan pelatihan disiapkan sesuai dengan kebutuhan materi latihan.
3. Mendistribusikan penggunaan peralatan untuk pelatihan	3.1 Kebutuhan peralatan pelatihan dipilih sesuai dengan kemajuan peserta pelatihan. 3.2 Peralatan pelatihan didistribusikan sesuai dengan kemajuan peserta pelatihan.
4. Memelihara peralatan pelatihan	4.1 Kebutuhan perawatan dan perbaikan peralatan prosedur. 4.2 Peralatan prosedur pelatihan diidentifikasi sesuai pelatihan disimpan sesuai pelatihan 4.3 Peralatan pelatihan yang memerlukan perbaikan dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variable
   1.1 Unit ini berlaku untuk membuat daftar peralatan dan penyimpanannya, menyiapkan peralatan pelatihan, mendistribusikan penggunaan peralatan untuk pelatihan, memelihara peralatan pelatihan yang digunakan mengelola peralatan pelatihan

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Formulir daftar kebutuhan peralatan pelatihan

2.2.2 Buku daftar peralatan pelatihan

2.2.3 Formulir penerimaan peralatan pelatihan

2.2.4 Formulir permintaan peralatan pelatihan

2.2.5 Formulir laporan penggunaan peralatan pelatihan

2.2.6 Alat tulis kantor

2.2.7 Buku manual pengoperasian peralatan pelatihan

3. Peraturan yang diperlukan

1.1 Peraturan Menteri Tenaga Kerja Nomor 8 Tahun 2014 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pelatihan Berbasis Kompetensi

2. Norma dan standar

2.1 Norma

(Tidak ada.)

2.2 Standar

2.2.1 SOP Pengelolaan Peralatan Pelatihan Lembaga Pelatihan/institusi yang berlaku

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.

1.2 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan membuat daftar peralatan dan penyimpanannya, menyiapkan peralatan pelatihan, mendistribusikan penggunaan peralatan untuk pelatihan, memelihara peralatan pelatihan yang digunakan untuk mengelola peralatan pelatihan.

1.3 Penilaian dapat dilakukan dengan kombinasi metode: wawancara, interview, tertulis, *observasi*, studi kasus dan atau portofolio.

1.4 Penilaian dapat dilaksanakan di salah satu atau kombinasi dari: *workshop,* kelas, dan atau tempat kerja.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Jenis dan fungsi peralatan pelatihan

3.1.2 Karakteristik peralatan pelatihan

3.1.3 Prinsip dasar penggunaan peralatan pelatihan

2.1.4 Perawatan periodik peralatan pelatihan

2.2 Keterampilan

3.2.1 Menginventarisasi semua jenis peralatan pelatihan

3.2.2 Menentukan formulir pengelolaan peralatan pelatihan

3.2.3 Mencatat durasi penggunaan peralatan pelatihan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan teliti terhadap keberadaan dan perawatan peralatan pelatihan

5. Aspek kritis

5.1 Ketelitian dalam menginventarisasi, pendistribusian dan penggunaan peralatan pelatihan sesuai dengan ketentuan

KODE UNIT : **I.55HDR00.235.2**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Dokumen Bisnis**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan sikap, keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan jenis dokumen bisnis dalam konteks pariwisata dan perhotelan yang berbeda. Unit ini berkaitan dengan dokumen yang pada umumnya disiapkan oleh operator ahli, superisor dan manajer diseluruh sektor industri

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan persyaratan dokumen	1.1 Persyaratan dan tujuan didefnisikan secara jelas dengan berkonsultasi dengan kolega yang tepat. 1.2 Bantuan para ahli diperoleh bila perlu dalam parametere anggaran.
2. Melaksanakan riset	2.1 Riset dilaksanakan sesuai dengan ruang lingkup proyek. 2.2 Metode pengumpulan data formal dan informal digunakan dengan tepat. 2.3 Data dianalisa dan dinilai relevansinya sebelum penggabungan dalam bentuk dokumen.
3. Menyusun dokumen	3.1 Struktur dan isi dokumen dikembangkan agar mencerminkan tujuan. 3.2 Jenis presentasi tertulis dan teknik grafis digunakan untuk meningkatkan dampak dan keefektifan informasi yang disajikan. 3.3 Infomasi dinyatakan dengan cara mempertimbangkan dampak dokumen terhadap pihak yang dimaksud. 3.4 Issue-issue utama diidentifikasi dan dianalisa. 3.5 Rekomendasi untuk tindakan dicantumkan bila perlu 3.6 Kualitas informasi ditinjau kembali dan disesuaikan bila perlu. 3.7 Teks diperiksa keakuratannya sebelum penyelesaian. 3.8 Presentasi dokumen harus tepat untuk pihak yang dimaksud.

4	Tindak lanjut dokumen	4.1 Dokumen disajikan/diedarkan 4.2 Presentasi/ sirkulai ditindaklanjuti tindakan yang sesuai 4.3 Rekomendasi apapun ditinjau kembali dan ditindak lanjuti sesuai dengan yang disepakati 4.4 Tindakan sebagaimana disetujui berkonsultasi sepenuhnya dengan kolega

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.

2. Unit ini berkaitan dengan perkembangan jenis dokumen yang umumnya disusun oleh operator ahli, supervisor, dan manajer di seluruh sektor industri.

3. Dokumen bisnis meliputi namun tidak terbatas pada:
   3.1 laporan
   3.2 penyerahan
   3.3 proposal
   3.4 tender.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   1.1. Unit ini dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus meliputi peragaan praktis baik ditempat kerja maupun melalui simulasi. Penilaian ini harus didukung oleh serangkaian metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang

   1.2 Pengetahuan dan keterampilan penunjang untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:

   1.2.1 komunikasi tertulis yang meliputi pernyataan dan keterangan beragam issue.

   1.2.2 keterampilan riset termasuk riset diluar pengalaman dan keahlian perseorangan

   1.2.3 pekembangan laporan dan teknik presentasi.

1.3 Kemampuan untuk mengembangkan jenis dokumen bisnis yang biasanya digunakan dalam sektor yang berkaitan dengan industry pariwisata dan perhotelan dalam rangka waktu yang dapat diterima perusahaan

1.4 Unit ini menopang kinerja efektif dalam jenis unit lain.
Dengan demikian hal ini dapat dinilai/dilatih sesuai dengan unit unit yang tepat. Contoh meliputi namun tidak terbatas pada:

1.4.1 Unit administrasi umum lain

1.4.2 Sebagian besar unit kepemimpinan

1.4.3 Sebagian besar unit penjualan dan pemasaran.

1.5 Perhatian harus diberikan dalam pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus memberikan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks industri tanpa mempengaruhi sektor-sektor individu.

2. Persyaratan kompetensi
(tidak ada)

3. Pengetahuan dan ketrampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan
(Tidak ada)

3.2 Ketrampilan
(Tidak ada)

4. Sikap kerja yang diperlukan
(Tidak Ada)

5. Aspek Kritis
(Tidak ada)

KODE UNIT : **I.55HDR00.236.2**

JUDUL UNIT : **Menangani Kualitas Layanan Pelanggan**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menangani mutu layanan pelanggan di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Mengembangkan dan melaksanakan pendekatan untuk meningkatkan kualitas layanan pelanggan	1.1 Riset formal/informasi digunakan untuk memperoleh informasi tentang kebutuhan, pengharapan dan tingkat kepuasan konsumen. 1.2 Perubahan dalam lingkungan internal dan eksternal dipertimbangkan dalam hal perencanaan mutu layanan. 1.3 Kesempatan untuk kolega berpartisipasi dalam proses perencanaan layanan konsumen diberikan. 1.4 Pendekatan dikembangkan dan dikomunikasikan kepada kolega dan pelanggan.
2 Memonitor dan menyesuaikan layanan konsumen	2.1 Standar layanan konsumen dimonitor di tempat kerja sesuai dengan kebijakan dan prosedur perusahaan. 2.2 Umpan balik dicari secara terus menerus. 2.3 Kepeelatihan digunakan untuk membantu kolega menangani masalah layanan konsumen. 2.4 Kolega didorong untuk bertanggungjawab atas layanan konsumen. 2.5 Masalah layanan konsumen diidentifikasi dan penyesuaian dilakukan untuk memastikan mutu layanan lanjutan. 2.6 Penyesuaian dikomunikasikan untuk seluruh penyesuaian yang terlibat dalam penyampaian layanan dalam rangka waktu yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Kebutuhan riset formal dan informal mencakup namun tidak terbatas pada:
      1.2.1 Bicara kepada konsumen
      1.2.2 Riset bersifat kualitatif dan kuantitatif

1.2.3 Mencari umpan balik dari kolega penyampaian layanan

1.2.4 Analisa lingkungan yang bersaing

1.2.5 Analisa industri dan trend pasar.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

(Tidak ada)

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada)

4. Norma dan standar

(Tidak ada)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian

1.1 Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak sedang bekerja. Penilaian harus mencakup demonstrasi praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari init ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang

1.2 kemampuan untuk mengembangkan pendekatan pro-aktif terhadap peningkatan layanan konsumen dalam kontex pariwisata/perhotelan khusus

1.3 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini Memimpin dan Menangani Orang.

1.4 Juga ada kaitan erat antara unit ini dengan unit kepemimpinan lain.Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerjanya, penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai dengan unit-unit tersebut.

1.5 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada)

3. Pengetahuan dan Ketrampilan yang dibutuhkan

3.1 prinsip-prinsip mengenai jaminan mutu dan penerapannya dalam pariwisata dan perhotelan dalam konteks manajemen (sistem manajemen mutu formal tidak diperlukan)

3.2 pengetahuan industri dan pasar sebagaimana penerapannya pada masalah mutu

3.3 lingkungan yang bersaing/kompetitif

3.4 pandangan umum tentang perkembangan produk dari suatu persektif layanan mutu

4. Sikap yang diperlukan

(Tidak ada)

5. Aspek Kritis

(Tidak ada)

KODE UNIT : **I.55HDR00.237.2**

JUDUL UNIT : **Mengawasi dan Mengelola Hubungan Kerja dan Keanekaragamannya**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyediakan kepemimpinan dalam suatu tempat kerja yang beragam dimana pelanggan dan staff berasal dari jenis latar belakang yang luas. Unit ini dibangun atas unit inti umum dan mencerminkan pentingnya menangani masalah budaya silang dalam industri pariwisata dan perhotelan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendukung rasa hormat untuk keragaman/ perbedaan di tempat kerja	1.1 Sikap individu memberikan contoh teladan untuk orang lain dan mendemonstrasikan rasa hormat atas keragaman/perbedaan. 1.2 Perencanaan dan praktek kerja dikembangkan dengan cara yang menunjukan rasa hormat atas keragaman/perbedaan di tempat kerja. 1.3 Kolega dibantu dan dilatih dengan cara menerima keragaman/perbedaan sehubungan baik dengan kolega maupun pelanggan.
2. Menggunakan keragaman/ perbedaan sebagai sebuah aset	2.1 Keterampilan keragaman/perbedaan gugus kerja diakui dan digunakan untuk meningkatkan kinerja perusahaan. 2.2 Keuntungan keragaman/perbedaan dipromosikan kepada kolega.

3.	Menangani masalah yang timbul dari masalah keragaman/ perbedaan	3.1 Masalah tempat kerja, yang timbul dari masalah keragaman/perbedaan diakui segera dan tindakan diambil untuk memecahkan situasi tersebut. 3.2 Kebutuhan pelatihan diidentifikasi dan ditindak lanjuti. 3.3 Kepelatihan dan pemberian nasehat digunakan untuk membantu kolega bekerja dengan sukses di lingkungan yang memiliki banyak ragam / berbeda.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.2 Keragaman mengacu kepada keragaman/perbedaan dalam pengertian luas dan berkaitan dengan:
      1.2.1 Ras
      1.2.2 Bahasa
      1.2.3 Kebutuhan tertentu
      1.2.4 Kekurang mampuan
      1.2.5 Struktur keluarga
      1.2.6 Gender
      1.2.7 Umur
      1.2.8 Preferensi seksual.

2 Peralatan dan Perlengkapan
   2.1 Peralatan
      (Tidak ada)
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada)

3 Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada)

4 Norma dan standar
   (Tidak ada)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   1.1 Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik ditempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari init ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang

   1.2 Pemahaman tentang peran pemimpin dalam mendukung komunikasi budaya silang dalam industri pariwisata dan perhotelan

   1.3 Pengetahuan masalah budaya khusus yang diterapkan dalam konteks industri khusus

   1.4 Perhatian harus diberikan untuk menghindari duplikasi dengan unit mengembangkan dan mempertahankan pengetahuan hukum yang dibutuhkan untuk aktivitas bisnis

   1.5 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu

   1.6 Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerjanya, penilaian / pelatihan gabungan juga dianggap sesuai dengan jenis unit lain. Hal ini mencakup namun tidak terbatas pada:

      1.6.1 Memimpin dan Menangani Orang

      1.6.2 Merekrut dan Menyeleksi Staf

2. Persyaratan kompetensi

   2.1 Unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit-unit berikut ini:

      2.1.1 Menangani Situasi Konflik

      2.1.2 Memonitor Operasi Pekerjaan.

3. Pengetahuan dan ketrampilan

3.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini

3.1.1. masalah keragaman/perbedaan khusus yang diterapkan dalam industri pariwisata dan perhotelan dan yang memberikan kontribusi pada kemajuan industry

3.1.2. keterampilan komunikasi budaya-silang

4. Sikap kerja yang diperlukan

(Tidak ada)

5. Aspek kritis

(Tidak ada)

KODE UNIT : **I.55HDR00.238.2**

JUDUL UNIT : **Mengawasi Operasi Tempat Kerja Rutin**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan untuk mengembangkan produk dan layanan baru dalam berbagai pengaturan dalam industri hotel

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Memantau dan bmeningkatkan operasi di tempat kerja	1.1 Memantau tingkat efisiensi dan layanan secara berkelanjutan melalui kontak dekat dengan operasi sehari-hari 1.2 Pastikan bahwa operasi di tempat kerja mendukung tujuan perusahaan secara keseluruhan dan inisiatif jaminan kualitas 1.3 Identifikasi masalah dan masalah kualitas dengan segera dan lakukan penyesuaian yang sesuai sesuai dengan persetujuan yang relevan 1.4 Menyesuaikan prosedur dan sistem dengan berkonsultasi dengan rekan kerja untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas 1.5 Konsultasikan dengan kolega tentang cara- cara untuk meningkatkan efisiensi
2 Merencanakan dan mengatur alur kerja	2.1 Jadwalkan pekerjaan dengan cara yang meningkatkan efisiensi dan kualitas layanan pelanggan 2.2 Mendelegasikan pekerjaan kepada orang yang tepat sesuai dengan prinsip-prinsip delegasi 2.3 Menilai kemajuan terhadap tujuan dan

		jadwal yang disepakati 2.4 Bantu kolega dalam memprioritaskan beban kerja melalui umpan balik dan pelatihan yang mendukung
3	Menyimpan catatan tempat kerja	3.1 Lengkapi catatan tempat kerja secara akurat dan kirim dalam jangka waktu yang diperlukan 3.2 Apabila perlu, delegasikan dan pantau penyelesaian catatan sebelum
4	Memecahkan masalah dan membuat keputusan	4.1 Identifikasi masalah di tempat kerja dengan segera dan analisis dari perspektif operasional dan layanan pelanggan 4.2. Memulai tindakan korektif untuk menyelesaikan masalah segera jika perlu 4.3 Dorong anggota tim untuk berpartisipasi dalam memecahkan masalah yang mereka ajukan 4.4 Memantau efektivitas solusi di tempat kerja

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan dimana Unit ini memberikan saran untuk mengevaluasi ruang lingkup
   1.2 Konteks unit kompetensi ini, memungkinkan perbedaan antara perusahaan dan tempat kerja.
   1.3 Unit ini terkait dengan unit secara keseluruhan dlm memfasilitasi penilaian holistik
   1.4 Unit ini berlaku untuk mengembangkan dan mengimplementasikan Pemantauan dalam divisi tenaga kerja dari hotel dan industri perjalanan dan dapat mencakup:
      1.4.1 Layanan Hotel
      1.4.2 Layanan Makanan dan Minuman
      1.4.3 Produksi Makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Komputer

2.1.2 *Internet*

2.1.3 *Printer*

2.1.4 Telepon

2.1.5 Mesin *fax*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 SOP

2.2.2 Internet

2.2.3 Lembar kerja /checklist

2.2.4 Asosiasi Industri

2.2.5 Data Kinerja

2.2.6 File

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Peraturan perusahaan

4.2 Standar

Standar Operasional Prosedur (SOP) penanganan reservasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau diluar tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.5 Pengetahuan produk sesuai dengan sektor industri khusus.

1.6 Hubungan antara sektor yang berbeda dari industri pariwisata yang berkaitan dengan reservasi.

1.7 Prinsip-prinsip yang menunjang prosedur

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan produk sesuai dengan sektor industri khusus

3.1.2 Perkembangan Ilmu tentang system pengontrolan

3.1.3 Tren saat ini, pengaruh budaya

3.1.4 Pengetahuan produk hotel diperlukan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan

3.1.5 Berbagai jenis dan gaya produk dan layanan untuk berbagai jenis layanan

3.1.6 Produk hotel

3.1.7 Pengetahuan system pengontrolan diperlukan untuk memenuhi kebutuhan sasaran tertentu.

3.1.8 Teknik penganggaran yang terkait dengan pengembangan SDM.

3.1.9 Sumber informasi tentang tren layanan .

3.1.10 Teknik /update knowledge sesuai dengan kebutuhan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon

3.2.2 Melaksanakan prosedur klerikal

3.2.3 Menggunakan Bahasa yang mudah dimengerti pelanggan Menggunakan teknologi

3.3 Kaitan Dengan Unit Lain

3.3.1 Mengatur operasi layanan

3.3.2 Rancang pertemuan untuk memenuhi kebutuhan atau budaya tertentu

3.3.3 Private matter untuk memenuhi persyaratan pasar tertentu

4. Sikap kerja

4.1 Sopan santun
4.2 Cekatan
4.3 Teliti

5. Aspek kritis

5.1 Menunjukkan kemampuan untuk melakukan analisis terperinci, menyeluruh, dan tepat dari lingkungan bisnis internal dan eksternal untuk memberikan dasar yang kuat untuk pengembangan produk dan layanan baru

5.2 Menunjukkan kemampuan untuk mengumpulkan dan menganalisis informasi kinerja karyawan

5.3 Konsistensi kinerja di berbagai situasi yang menunjukkan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan dalam menerapkan prinsip dan praktik pengembangan produk dan layanan baru.

KODE UNIT : **I.55HDR00.239.2**

JUDUL UNIT : **Mengelola Secara Efektif Penggunaan Sumber Daya Manusia**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memimpin dan menangani team di tempat kerja. Juga terfokus pada kepemimpinan, motivasi dan kerja tim.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Model kinerja standar tinggi dan sikap	1.1 Kinerja individu memberikan model peran positif untuk orang lain. 1.2 Kinerja individu menunjukan dukungan untuk dan komitmen tujuan perusahaan. 1.3 Orang diperlakukan dengan sikap hormat, integritas dan
2 Mengembangkan komitmen tim dan kerjasama	2.1 Rencana dan tujuan dikembangkan dengan cara berkonsultasi dengan tim dan dikomunikasikan secara jelas. 2.2 Rencan dan tujuan harus konsisten dengan tujuan perusahaan. 2.3 Harapan, peranan dan tanggung jawab dikomunikasikan dengan cara mendorong individu/tim untuk bertanggung jawab atas pekerjaan mereka. 2.4 Usaha dan kontribusi individu/tim diidentifikasi, didukung, dinilai dan diberi penghargaan. 2.5 Gaya komunikasi terbuka dan bersifat mendukung dijadikan model dan didukung dalam tim. 2.6 Berbagi informasi dari linkungan yang lebih luas dengan tim. 2.7 Dukungan dan bimbingan diberikan termasuk representasi kepentingan tim dalam lingkungan yang lebih luas.
3. Menangani Kinerja Tim	3.1 Menilai keterampilan anggota tim dan menyediakan kesempatan untuk pengembangan keterampilan individu. 3.2 Memonitor kinerja tim untuk memastikan kemajuan kerah pencapaian tujuan perusahaan 3.3 Mendelegasikan tugas dan tanggung jawab dan memonitor secara tepat. 3.4 Memberikan dukungan pelatihan dan nasehat pada anggota tim. 3.5 Mengakui prestasi/pencapaian tim dan memberi penghargaan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.

2. Tim dapat berupa:
   2.1 berdasarkan proyek
   2.2 tim tetap.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari init ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang
   1.2 kemampuan untuk membangun semangat tim yang positif dan penanganan yang efektif kinerja tim secara keseluruhan dalam konteks pariwisata dan perhotelan tertentu
   1.3 pengetahuan tentang kepemimpian, motivasi dan prinsip- prinsip penanganan orang

2. Persyaratan kompetensi
   2.1.1 Menangani Situasi Konflik
   2.1.2 Memonitor Operasi Pekerjaan
   2.1.3 Menangani Keragaman di Tempat Kerja
   2.1.4 Mengembangkan dan melaksanakan rencana operasional.

3. Pengetahuan dan ketrampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuansifat manajemen dan kepemimpinan
   3.2 prinsip-prinsip kerja tim
   3.3 motivasi dan kepemimpinan
   3.4 pemecahan konflik dalam hubungankhusus dengan pimpinan
   3.5 masalah hubungan industrial dalam manajemen orang

4. Sikap kerja yang diperlukan
   (Tidak ada)

5. Aspek kritis
   (Tidak ada)

KODE UNIT : **I.55HDR00.240.2**

JUDUL UNIT : **Melakukan Analisa Kebutuhan Program Pelatihan**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini mecakup peraturan dan tanggungjawab untuk merancang pelajaran pelatihan sebagai bagian dari sistem pelatihan untuk memenuhi hasil akhir klien dan dimana tepat, menerima pengakuan formal

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menentukan kebutuhan pelajaran	1.1 Stakeholder diidentifikasi dan diminta untuk berkonsulasi dalam membina tujuan dan peraturan pelatihan. 1.2 Proposal pelajaran diterangkan secara ringkas sehubungan dengan tujuan stakeholder. 1.3 Paket pelatihan dan kurikulum yang didukung berasal dan dinilai atas relevansi proposal pelajaran. 1.4 Kebijakan perizinan/peraturan yang berkaitan dengan proposal pelajaran diidentifikasi. 1.5 Pasar dan kesempatan karir pekerjaan yang potensial untuk peserta pelatihan dicatat dan didokumentasikan. 1.6 Hasil aktifitas pengawasan untuk pelajaran yang berkaitan dianalisa, dimana perlu.
2 Mengidentifikasi profil siswa	2.1 Siswa yang potensial diidentifikasi. 2.2 Profil siswa yang masuk kursus dikembangkan dan profil siswa diuji untuk menentukan persyaratan dalam kemampuan bahasa dan kemampuan membaca dan menulis.
3 Mengembangkan struktur pelajaran	3.4 Unit/modul inti diidentifikasi. 3.5 Hubungan antara unit-unit kompeten/modul serta hasil akhir pelajaran didokumentasikan.

		3.6 Poin masuk dan keluar diidentifikasi dan didokumentasikan. 3.7 Syarat untuk pelajaran dan untuk unit/modul tertentu dalam pelajaran tersebut diidentifikasi dan didokumentasikan.
4	Menentukan persyaratan pelatihan dan penilaian	4.1 Pengembangan yang profesional dan persyaratan kompetensi pelatih dan penilai diidentifikasi melalui konsultasi dengan personil yang tepat. 4.2 Persyaratan pelatih dan penilai diperiksa kekonsistensiannya dengan panduan penilaian paket industri/pelatihan, dimana perlu. 4.3 Sumber-sumber pelajaran pokok, materi, fasilitas, perlengkapan dan sumber daya manusia diidentifikasi.
5	Mendefinisikan kandungan isi pelatihan	5.1 Kompetensi yang akan dicapai oleh siswa harus ditetapkan secara jelas. 5.2 Kompetensi tingkat peserta diidentifikasi dan didokumentasikan. 5.3 Persyaratan untuk pelatihan atau penilaian yang dilakukan di tempat kerja diidentifikasi dan didokumentasikan. 5.4 Metode petunjuk dan penilaian
6	Mengembangkan pengaturan pengawasan pelajaran	6.1 Mekanisme untuk pengawasan pelajaran dinegosiasikan, disetujui dan didokumentasikan melalui konsultasi dengan personil yang tepat. 6.2 Pengaturan agar dapat membuat hasil akhir akhir pelajaran yang akan dievaluasi terhadap indikator kinerja yang berkaitan termasuk standar kompetensi industri/perusahaan dan kebutuhan siswa harus didefinisikan dan didokumentasikan.

7 Mengidentifikasi jenjang karir/pendidikan

7.1 Poin-poin jalan masuk dan keluar dihubungkan dengan jabatan dan kesempatan pendidikan. 7.2 Poin-poin yang berhubungan dengan kualifikasi yang berkaitan atau yang lebih tinggi diidentifikasi, dinegosiasikan dengan pemilik kursus dan didokumentasikan.	

BATASAN VARIABEL

1. **Konteks variabel**

1.1 Stakeholder dan pihak terkait mencakup:

1.1 asosiasi profesional

1.2 asosiasi majikan

1.3 asosiasi serikat/karyawan

1.4 wakil sektor pendidikan menengah dan tinggi, tafe/vet

1.5 siswa yang potensial

1.6 pelatih/guru

1.7 pejabat perundang-undangan

1.8 organisasi partner

1.9 perusahaan/organisasi

1.10 perusahaan/organisasi

1.11 badan penasehat pelatihan industri

1.12 sektor industri

1.13 badan pemerintah

1.14 sektor komunitas.

1.2 Perizinan, peraturan dan kebijakan pemerintah mencakup:

2.1 Rangka kerja kualifikasi dan peraturan untuk mengeluarkan pernyataan atas pencapaian/kualifikasi

2.2 Kesempatan mendapatkan pekerjaan yang sama dan undang-undang, peraturan serta kebijakan anti-diskriminasi

2.3 Pengaturan akreditasi atau perizinan yang berkaitan

2.4 Kebijakan yang terkait atau persetujuan atas hal-hal berikut ini:

2.4.1 Tujuan pelatihan dan penilaian

2.4.2 Masalah manajemen sumber daya manusia

2.4.3 Apa dan siapa yang dilatih/dinilai

2.4.4 Waktu pelatihan/penilaian

2.4.5 Hubungan dengan fungsi-fungsi sumber daya manusia lain

2.4.6 mekanisme peninjauan

2.4.7 kriteria untuk membuat keputusan tentang apakah sudah terampil atau belum

2.4.8 jumlah penilai

2.4.9 penyesuaian yang dibolehkan terhadap prosedur penilaian

2.4.10 peraturan penyimpanan catatan

2.4.11 pengakuan pembelajaran sebelumnya/pengakuan kompetensi yang ada

2.4.12 biaya dan sumber-sumber pengembangan

2.4.13 Evaluasi

2.4.14 perizinan.

2. Proposal pelajaran pelatihan mencakup: 3.1 tujuan dan stakeholder

3.2 hasil akhir pelajaran 3.3

siswa yang diidentifikasi

3.4 jenjang pendidikan dan karir

3.5 ruang lingkup dan kebutuhan pelajaran.

3. Pelajaran pelatihan mencakup:

Program pelajaran (modul) pelatihan yang sesuai dapat dirancang dan didokumentasikan (kurikulum) untuk:

4.1 memenuhi kualifikasi secara keseluruhan atau sebagian dalam paket pelatihan

4.2 diserahkan untuk pengakuan formal

4.3 memenuhi standar kompetensi industri/perusahaan

4.4 memenuhi tujuan stakeholder.

5 Profil siswa mencakup:

5.1 kompetensi teknis dan umum dari klien yang potensial

5.2 pembelajaran sebelumnya (formal dan informal) serta pekerjaan yang berkaitan

5.3 keterampilan bahasa, kemampuan membaca dan menulis serta penggunaan ide-ide matematika.

6 Hasil akhir pelajaran mencakup:

6.1 kualifikasi

6.2 unit-unit kompetensi

6.3 hasil akhir pembelajaran (module/hasil akhir program)

6.4 kepuasan atas pesyaratan untuk:

6.5 perizinan

6.6 keanggotaan asosiasi professional

6.7 kesempatan pendidikan lebih jauh

6.8 pekerjaan.

7 Pengaturan pengawasan pelajaran mencakup:

7.1 pembahasan dari pengevaluasi luar

7.2 umpan balik dari siswa, selama dan setelah penyampaian pelajaran

7.3 tanggapan survey dari industri/perusahaan tentang hasil akhir pelajaran

7.4 mekanisme yang moderat atas keputusan penilaian

7.5 pelaksanaan tinjauan ulang internal dan external secara reguler

7.6 pengambilan contoh dan evaluasi kompetensi

7.7 Jaringan kerja pelatih dan penilai yang terlibat dalam pelaksanaan pelajaran.

8 Personil yang tepat mencakup:

8.1 personil pendukung (administrasi)

8.2 pakar teknis (a.l., spesialis bahasa, kemampuan membaca dan menulis serta penggunaan ide-ide matematika)

8.3 supervisor/manajer

8.4 personil penilaian/pelatihan

8.5 organisasi pelatihan lain (partner)

8.6 siswa yang ada dan siswa terdahulu.

9 Persyaratan pelajaran

9.1persyaratan masuk mencakup: 9.1.1 syarat mutlak kompetensi 9.1.2 akses ke tempat kerja.

9.2 persyaratan pelatihan mencakup:

9.2.1 penempatan kerja

9.2.1penempatan bidang kerja

9.2.2 akses ke perlengkapan dan fasilitas spesialis

9.2.3kompetensi minimum yang akan diadakan oleh pelatih.

9.3 persyaratan penilaian mencakup:

9.3.1kompetensi minimum yang akan diadakan oleh penilai

9.3.2kondisi penilaian mencakup lokasi, waktu dan akses ke sumber-sumber

10 Sumer-sumber informasi/dokumen mencakup:

10.1 standar kinerja yangmana mencakup:

10.1.1 standar kompetensi industri/perusahaan 10.1.2 persyaratan perizinan

10.1.3uraian kerja

10.1.4prosedur operasi standar.

10.2 kondisi layanan, undang-undang dan perjanjian industri yang mencakup:

10.2.1perjanjian dan penghargaan tempat kerja

10.2.2prosedur kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan.

10.3 undang-undang Negara, Negara Bagian, Persemakmuran yang berlaku dan peraturan yang berkaitan tentang:

10.3.1kesehatan dan keselamatan kerja dilihat dari sudut kewajiban majikan, karyawan, supplier dan kontraktor

10.3.2hubungan tempat kerja

10.3.3 kompensasi buruh

10.3.4 kesempatan kerja yang sama, anti-diskriminasi dan tindakan yang sah.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit kompetensi ini daapt dinilai di Tempat Uji Kompetensi (TUK) sesuai kondisi yang diperlukan

1.2 Unit Kompetensi dapat dinilai dengan menggunakan metode tulis, lisan, wawawancara, praktek dan portofolio

2. Persyaratn kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan Keterampilan

1.Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan:

3.1 Pengetahuan mekanisme untuk melaksanakan akses dan prinsip persamaan yang berkaitan.

3.2 Pengetahuan paket pelatihan yang berkaitan, kompetensi dan standar kinerja lain untuk proposal pelajaran.

3.3 Pengetahuan akreditasi (pengakuan formal) dan perizinan atau peraturan perundang-undangan.

3.4 Pengetahuan mekanisme pengawasan pelajaran.

3.5 Pemenuhan/kepatuhan terhadap peraturan hak cipta dan peraturan perundang-undangan lain.

3.6 Keterampilan bahasa dan kemampuan membaca dan menulis untuk menghimpun dan menginterpretasikan informasi yang berkaitan untuk berkomunikasi dengan stakeholder dan personil yang tepat.

3.7 Keterampilan dalam merencanakan pekerjaan sendiri termasuk memprediksikan hasil-hasil dan mengidentifikasi peningkatan.

3.8 Keterampilan berkomunikasi sesuai dengan budaya tempat kerja.

3.9 Keterampilan dalam menerapkan OHS dan kebijakan serta prosedur tempat kerja lainnya serta undang-undang dan peraturan yang terkait.

4. Sikap kerja

4.1 Teliit

5. Aspek Kritis

5.1 Ketepatan menetapkan kompetensi yang akan dicapai oleh siswa secara jelas

KODE UNIT : **I.55HDR00.241.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan Penilaian**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan penilaian.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat petunjuk yang dibutuhkan untuk konteks tertentu	1.1 Petunjuk yang dibutuhkan untuk menarik kesimpulan dari standard industri/ perusahaan, atau standar kinerja lain, disusun untuk suatu konteks tertentu. 1.2 Unit kompetensi yang berkaitan dibaca dan diinterpretasikan secara tepat guna mengidentifikasi petunjuk yang dibutuhkan. 1.3 Peraturan petunjuk tertentu: memastikan kesimpulan kompetensi yang efektif dan dapat dipercaya, mengesahkan kinerja orang yang dinilai dan menguatkan bahwa kompetensi dapat diterima dan diakui. 1.4 Petunjuk yang memadai ditetapkan untuk menunjukan pencapaian yang konsisten dari standard yang sudah ditentukan
2. Mengembangkan alat penilaian yang sesuai untuk konteks tertentu	2.1 Suatu sarana penilaian dikembangkan untuk mengumpulkan petunjuk yang memadai, efektif dan dapat dipercaya untuk suatu konteks penilaian tertentu. 2.2 Sarana penilaian dirancang untuk mencerminkan bahaya yang digunakan untuk mendemonstrasikan kompetensi dalam konteks tertentu. 2.3 Instruk yang jelas (lisan atau tulisan) disiapkan termasuk penyesuaian yang dapat dilakukan untuk menunjukan karaktersitik orang yang sedang dinilai. 2.4 Sarana penilaian diperiksa untuk memastikan penilaian yang fleksibel, adil dan berbiaya efektif untuk diberlakukan.
3. Prosedur penilaian uji coba	3.1 Metode dan sarana penilaian dicoba dengan contoh yang sesuai dari orang untuk dinilai.

	3.2 Evaluasi metode dan sarana penilaian yang digunakan dalam uji coba memberikan petunjuk atas kejelasan, hal yang dapat dipercaya, biaya efektif dan mudah dalam pengaturan. 3.3 Penyesuaian yang tepat dilakukan untuk meningkatkan metode dan sarana penilaian dilihat dari sudut pandang uji coba. 3.4 Prosedur penilaian, termasuk peraturan petunjuk, metode dan alat penilaian dikuatkan dengan personil yang tepat dalam organisasi industri/perusahaan dan/atau pelatihan dimana berlaku.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Sistem penilaian dapat dikembangkan melalui:

1.1.1 Industri melalui komponen yang didukung oleh panduan penilaian paket pelatihan

1.1.2 Panduan penilaian

1.1.3 Perusahaan

1.1.4 Organisasi pelatihan yang terdaftar

1.1.5 Gabungan dari yang disebut diatas.

1.2 Sistem penilaian harus mencakup hal-hal berikut ini:

1.2.1 Tujuan penilaian

1.2.2 Kompetensi yang dibutuhkan oleh penilai

1.2.3 Prosedur dan kebijakan penyimpanan catatan

1.2.4 Metode penyesuaian yang diperbolehkan yang dapat dibuat

1.2.5 Mekanisme dan prosedur tinjauan

1.2.6 Tinjauan dan evaluasi proses penilaian

1.2.7 Hubungan antara penilaian dan kualitas

pelatihan/penghargaan

1.2.8 Klasifikasi karyawan

1.2.9 Pembayaran upah / imbalan

1.2.10 Kemajuan

1.2.11 Kebijakan yang terkait

1.2.12 Mekanisme jaminan mutu

1.2.13 Pembagian biaya/upah (jika berlaku)

1.2.14 Pemasaran/promosi penilaian

1.2.15 Pengaturan pembenaran / kepastian

1.2.16 Pengaturan yang mendukung (jika berlaku)

1.2.17 Pengaturan kerjasama (jika berlaku).

1.3 Konteks penilaian tertentu dapat ditentukan dengan:

3.1.1 mendapatkan kualifikasi khusus atau izin

3.1.2 menentukan klasifikasi karyawan

3.1.3 mengenali kembali pembelajaran sebelumnya / kompetensi yang ada

1.4 Mengetahui kebutuhan atau kemajuan pelatihan.

1.4.1 Lokasi penilaian seperti saat bekerja atau tidak bekerja maupun gabungan keduanya.

1.4.2 Pedoman penillaian paket pelatihan atau persyaratan penilaian lain.

1.4.3 pedoman penillaian paket pelatihan atau persyaratan penilaian lain.

1.5 Personil yang tepat mencakup:

1.5.1 Penilai

1.5.2 orang yang dinilai.

1.5.3 karyawan/serikat kerja yang mewakili.

1.5.4 komite penasehat.

1.5.5 pemakai informasi penilaian seperti pemberi pelatihan, majikan, departemen sumber daya manusia.

1.5.6 lembaga pelatihan yang mendapat otoritas di negara bagian/daerah.

1.5.7 koordinator pelatihan dan penilaian.

1.5.8 team leader manajer/pengawas yang terkait.

1.5.9 pakar teknis.

1.6 Prosedur yang tepat mencakup:

1.6.1 prosedur penilaian dikembangan (dan didukung) oleh orang yang bertanggungjawab atas pelaksanaan proses penilaian dalam industry, perusahaan, organisasi pelatihan, dan gabungan dari yang disebutkan diatas.

1.6.2 prosedur penilaian harus menetapkan prosedur pencatatan, mekanisme tampilan/tinjauan, metode penilaian yang digunakan, instruksi/materi yang akan diberikan pada orang yang dinilai, kriteria untuk membuat keputusan apakah mampu, atau belum mampu, jumlah penilai, petunjuk yang dibutuhkan, lokasi penilaian, waktu penilaian, ukuran kelompok penilaian, dan penyesuaian yang dibolehkan terhadap prosedur penilaian yang tergantung pada karakteristik orang yang dinilai.

1.7 Metode penilaian mencakup:

1.7.1 pengamatan langsung atas kinerja, produk, tugas praktek, proyek dan latihan simulasi.

1.7.2 tinjauan buku catatan dan/atau portfolio petunjuk.

1.7.3 pertimbangan mengenai laporan orang ketiga dan dibuktikan oleh kebenaran laporan sebelumnya.

1.7.4 pertanyaan melalui komputer atau tertulis dan lisan.

1.7.5 metode-metode ini dapat digunakan secara gabungan agar dapat memberikan petunjuk yang memadai untuk membuat keputusan.

1.8 Sarana penilaian mencakup:

1.8.1 intruksi khusus yang diberikan berhubungan dengan kinerja tugas praktek, proses/latihan simulasi

1.8.2 instruksi khusus yang akan diberikan berhubungan dengan hasil kerja dan latihan-latihan

1.8.3 penyusunan pertanyaan-pertanyaan yang akan ditanyakan yang berdasarkan pada pertanyaan komputer/tertulis/lisan

1.8.4 daftar penilaian kinerja

1.8.5 buku catatan

1.8.6 keterangan tentang kecakapan kinerja.

1.8.7 sejumlah sarana ini dapat digunakan secara gabungan agar dapat memberikan petunjuk yang memadai untu membuat keputusan.

1.9 Lingkungan dan sumber -sumber penilaian yang harus dipertimbangkan:

1.9.1 waktu

1.9.2 lokasi

1.9.3 personil

1.9.4 keuangan/biaya

1.9.5 perlengkapan

1.9.6 bahan-bahan

1.9.7 persyaratan OHS

1.9.8 prosedur standar operasional perusahaan/industri

1.10 Penyesuaian yang dibolehkan mencakup: ketentuan layanan dukungan personil (antara lain penerjemah auslian, penerjemah, pembaca, peserta, pelanggan)

1.10.1 Menggunakan teknologi yang disesuaikan atau perlengkapan khusus (antara lain, pengolah kata atau alat pemicu)

1.10.2 Rancangan mengenai masa penilaian yang lebih singkat untuk memberikan kesempatan berobat/beristirahat

1.10.3 Menggunakan model pencetakan besar dari kertas apa saja.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
   (Tidak ada.)
   2.2 Perlengkapan
   (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

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

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian membutuhkan petunjuk tentang produk-produk berikut untuk dikumpulkan.
   1.2 Dokumentasi berkaitan dengan:
   1.2.1 Konteks penilaian khusus, termasuk tujuan penilaian
   1.2.2 Karakterisitik sistem penilaian
   1.2.3 Karakteristik orang yang dinilai
   1.2.4 Petunjuk tentang kompetensi yang dibutuhkan
   1.2.5 Rancangan kesempatan untuk mengumpulkan petunjuk yang dibutuhkan
   1.2.6 Metode penilaian yang dipilih termasuk penyesuaian yang dibolehkan untuk memenuhi karakteristik orang yang dinilai.
   1.2.7 Sarana penilaian untuk konteks penilaian khusus yang memastikan keabsahan, hal yang dapat dipercaya, fleksibel dan adil.
   1.2.8 Prosedur penilaian untuk kontekstertentu.

1.3 Penilaian membutuhkan petunjuk tentang proses berikut yang akan diberikan:

1.3.1 Bagaimana konteks penilaian ditentukan

1.3.2 Bagaimana karakteristik orang yang dinilai diidentifikasi

1.3.3 Mengapa metode penilaian terentu dipilih

1.3.4 Bagaimana penilaian direncanakan untuk memastikan bahwa bahasa, kemampuan membaca dan menulis dan memahami matematika dipertimbangkan

1.3.5 Bagaimana petunjuk dievaluasi sehubungan dengan keabsahan, otentik, kecukupan, peredaran dan prestasi/pencapaian yang konsisten dari standar yang telah ditetapkan.

1.3.6 Bagaimana sarana penilaian dikembangkan untuk konteks yang telah ditetapkan

1.3.7 Bagaimana sarana penilaian dibenarkan dan dikuatkan/disahkan oleh personil yang tepat

1.4 Penilaian saling ketergangungan dari unit-unit. Unit kompetensi ini dapat dinilai bersamaan dengan unit-unit lain yang membentuk bagian dari peranan kerja. Penilaian saling ketergangungan dari unit-unit Unit kompetensi ini dapat dinilai bersamaan dengan unit-unit lain yang membentuk bagian dari peranan kerja.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang standar kinerja termasuk standar kompetensi perusahaan dan industri serta panduan penilaian

3.1.2 Pengetahuan tentang tanggungjawab hukum dan etika termasuk prosedur dan peraturan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan, peraturan tentang hak yang sama atas memperoleh pekerjaan dan anti-diskriminasi yang berkaitan dengan konteks yang telah ditetapkan.

3.1.3 Pemahaman tentang prinsip-prinsip penilaian atas hal yang dapat dipercaya, kebasahan, keadilan/kejujuran, fleksibelitas, otentik, kecukupan dan kekonsistensian.

3.1.4 Pengetahuan tentang panduan penilaian atas paket pelatihan untuk penilaian dan pelatihan tempat kerja.

3.1.5 Keterampilan dalam penerapan berbagai metode penilaian, berkaitan dengan konteks tempat kerja.

3.1.6 Perencanaan pekerjaan sendiri termasuk prediksi akibat/konsekuensi mengidentifikasi peningkatan

3.1.7 Bahasa, kemampuan membaca dan menulis serta kemampuan dalam matematika dibutuhkan untuk:

3.1.8 Membaca dan menginterpretesikan informasi terkait untuk merencanakan penilaian

3.1.9 Memberikan informasi/instruksi yang jelas dan tepat secara lisan dan tulisan

3.1.10 Menyesuaikan bahasa lisan dan tulisan agar cocok bagi permisa target

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menulis alat penilaian dengan menggunakan bahasa yang biasa diperagakan.

3.2.2 Kompetensi dalam konteks tertentu.

3.2.3 Menyiapkan dokumentasi yang dibutuhkan dengan menggunakan bahasa dan rancangan yang dapat dimengerti dan jelas.

3.2.4 Menghitung dan memperkirakan biaya.

3.2.5 Keterampilan komunikasi sesuai dengan kultur tempat kerja dan individu.

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan teliti dalam melakukan penilaian.

5. Aspek kritis

5.1 Mengidentifikasikan petunjuk yang dibutuhkan

5.2 Merancang penilaian untuk mendemonstrasikan kompetensi dalam konteks tertentu

KODE UNIT : **I.55HDR00.242.2**

JUDUL UNIT : **Mengawasi dan Memesan Barang**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi dan memesan barang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Jumlah dan Catatan Barang	1.1 Jumlah barang dipantau dan dipertahankan pada jumlah yang ditentukan perusahaan. 1.2 Sistem keamanan barang dipantau dan disesuaikan apabila diperlukan. 1.3 Siklus pemesanan kembali barang dipertahankan dan disesuaikan dengan kebutuhan. 1.4 Para kolega diinformasikan akan tanggung jawab pribadi mereka terhadap pencatatan barang. 1.5 Catatan penyimpanan dan pemindahan barang dipelihara sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.6 Arus barang yang terjual dengan cepat/lambat dipantau, diidentifikasikan serta dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan.
2 Mengorganisasi dan Melaksanakan Penghitungan Persediaan Barang	2.1 Penghitungan persediaan barang diorganisasikan pada waktu yang tepat dan memberikan tanggung jawab kepada staf. 2.2 Laporan yang akurat atas data penghitungan persediaan barang dibuat
3 Mengidentifikasi Persediaan Barang yang Hilang	3.1 Barang yang hilang dan diidentifikasikan secara tepat dicatat serta dinilai berdasarkan prediksi potensi kehilangan secara berkala. 3.2 Kehilangan barang dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.3 Kehilangan diidentifikasi dapat dihindari dan ditetapkan alasannya. 3.4 Penyelesaian masalah direkomendasi dan dilaksanakan untuk mencegah kehilangan yang dapat dihindari pada masa

4	Memproses Pemesanan Barang	4.1	Prosedur perusahaan Sistem pemesanan dan pencatatan barang dipelihara dengan teliti.
		4.2	Persetujuan pembelian dan penyediaan barang digunakan dengan benar serta dicatat rincian yang sesuai.
5	Menindaklanjuti Pemesanan	5.1	Proses penyampaian barang dipantau untuk memenuhi batas waktu yang telah disetujui.
		5.2	Hubungan dengan kolega dijalin dan pemasok untuk menjamin kelestarian penyediaan barang
		5.3	Masalah mutu penyediaan barang ditindaklanjuti atau diserahkan kepada orang yang tepat sesuai dengan kebijakan perusahaan
		5.4	Barang didistribusikan sesuai dengan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk semua sektor pariwisata dan hospitalitas.
   Unit ini dapat digunakan untuk suplai barang baik dari pemasok internal maupun eksternal. Sistem pengontrolan suplai barang dapat secara manual maupun komputerisasi.
   1.2 Suplai barang dapat meliputi dan tidak terbatas pada makanan, minuman, peralatan, linen (bahan kain), alat tulis kantor, brosur, voucher dan tiket, dan produk cinderamata
   1.3 Menjelaskan kondisi2 khusus (memperbaiki gardu listrik saat hujan). Menjelaskan kata atau kalimat yang perlu penjelasan. Atau informasi khusus.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
   (Tidak ada.)
   2.2 Perlengkapan
   (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.3 Norma

(Tidak ada.)

4.4 Standar

(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Menjelaskan Unit ini bisa diuji di dalam dan di luar tempat kerja. Penilaian hendaknya meliputi demonstrasi praktik di tempat kerja mengenai penerimaan dan penyimpanan supplai barang atau melalui bentuk simulasi. Penilaian harus didukung dengan berbagai metode untuk mengukur keterampilan dan pengetahuan yang dikuasai.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik memelihara/memenuhi jumlah (tingkatan) suplai barang yang sesuai dengan ketetapan yang berlaku.

3.1.2 Prosedur penghitungan jenis-jenis suplai barang sesuai dengan ketetapan yang berlaku.

3.1.3 Sistem pencatatan data suplai barang.

3.1.4 Sistem pengamanan suplai barang.

3.2 Keterampilan

(Tidak ada.)

4. Sikap kerja yang diperlukan

(Tidak ada.)

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk mengadakan penyediaan suplai barang secara berkesinambungan dalam konteks kepariwisataan dan hospitalitas.
   5.2 Kemampuan untuk memberikan data yang cepat dan akurat untuk melengkapi dan memelihara data suplai barang.

KODE UNIT : **I.55HDR00.243.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Fasilitas Kehilangan dan Penemuan Barang**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan fasilitas kehilangan dan penemuan barang

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengikuti prosedur kehilangan & penemuan	1.1 Dicatat lokasi, tanggal dan waktu dimana barang ditemukan atau hilang. 1.2 Catatan disimpan dan didokumentasi
2. Melengkapi dokumentasi kehilangan & penemuan	2.1 Keterangan barang dan rinciannya dicatat dalam Buku atau Daftar Kehilangan & Penemuan. 2.2 Barang yang ditemukan diberi label dan disimpan sesuai dengan susunan tanggal di lokasi yang tepat.
3. Mengikuti prosedur barang yang di tagih	2.1 Barang yang diklaim ditandai/diberi tanggal oleh yang mengklaim serta Identitas diperiksa. 2.2 Dilakukan pencatatan data penagihan barang.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berlaku untuk operasi keamanan di lokasi-lokasi berikut ini:

   1.1.1 hotel/motel

   1.1.2 pub

   1.1.3 perusahaan katering komersial

   1.1.4 pusat-pusat pertemuan

   1.1.5 kasino

   1.1.6 klub

   1.1.7 restoran

   1.1.8 resort

   1.1.9 taman hiburan

   1.1.10 atraksi turis.

1.2 Barang yang hilang mencakup:

1.2.1 barang-barang berharga termasuk kamera, permata, uang tunai, pakaian, dll

1.2.2 barang-barang yang tidak berharga.

1.3 . Barang-barang dapat disimpan di:

1.3.1 lemari kehilangan dan penemuan

1.3.2 kotak pengaman hotel.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

(Tidak ada.)

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Petunjuk harus mencakup pengamatan dilingkungan kerja perhotelan. Dimana pengamatan tempat kerja tidak memungkinkan atau tidak praktis, simulasi dapat digunakan.

1.2 Petunjuk harus mencakup kapasitas yang didemonstrasikan untuk berkomunikasi di telepon dan menggunakan keterampilan administrasi

1.3 Petunjuk harus mencakup dokumen tempat kerja yang lengkap termasuk catatan/ buku atau file kehilangan dan penemuan dan sistem arsip yang dijaga dengan betul.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 pengetahuan prosedur perusahaan atas kehilangan dan penemuan

3.1.2 pengetahuan nilai barang-barang

3.1.3 pengetahuan lokasi / area dalam perusahaan.

3.2 Keterampilan

(Tidak ada.)

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan KUK

5. Aspek kritis

(Tidak ada.)

KODE UNIT : **I.55HDR00.244.2**

JUDUL UNIT : **Menjaga Keamanan Lingkungan Kerja dan Harta Benda**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menjaga keamanan lingkungan kerja dan harta benda.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Patroli di lingkungan kerja	1.1 Perlengkapan diperiksa atas kelayakan layanan sesuai dengan prosedur operasional standar. 1.2 Kesalahan dan kerusakan perlengkapan keamanan diidentifikasi, dilaporkan dan dicatat sesuai dengan instruksi tugas. 1.3 Kesalahan dan kerusakan perlengkapan keamanan diperbaiki dan diganti dimana dikuasakan untuk hal tersebut, dan bila dalam area tanggung jawab. 1.4 Faktor yang meningkatkan resiko keamanan diidentifikasi selama patroli, dilaporkan, dimonitor secara reguler dan dicatat sesuai dengan instruksi tugas. 1.5 Faktor resiko yang dilaporkan sebelumnya dimonitor dan dilaporkan sampai adanya perbaikan.
2. Memonitor sistem instalasi di lingkungan kerja	2.1 Kerusakan sistem dilaporkan dan dicatat. 2.2 Keamanan elektronik dan sistem perlindungan dipasang dan diperiksa sesuai dengan instruksi tugas. 2.3 Sistem bangunan manajemen/sistem manajemen energi dipasang dan diperiksa sesuai dengan instruksi tugas.

	2.4 Sumber sinyal tanda bahaya yang diterima diidentifikasi, didokumentasikan dan tindakan yang tepat diambil. 2.5 Kandungan catatan aktifitas dijaga dengan sikap yang pantas dan mudah dibaca dan sesuai dengan instruksi tugas. 2.6 Setelah kontak jam dilakukan dimana diperlukan dalam situasi dan didokumentasikan secara benar sesuai dengan instruksi tugas.
3. Memberikan tanggapan terhadap bunyi tanda bahaya keamanan di hotel	2.1 Sinyal tanda bahaya diinterpretasikan secara benar. 2.2 Penyebab tanda bahaya dan tindakan yang diambil diberi tahu pada kantor pusat dan/atau ke polisi atau pemadam kebakaran. 2.3 Tanda kode/panggilan digunakan sepantasnya dalam komunikasi redio/telepon. 2.4 Sistem kontrol kebakaran diisolasi dan dipasang ulang, yang mencakup mesin asap gelombang radio, sesuai dengan peraturan pyroteknik (berkenaan dengan petasan) setempat. 2.5 Kejadian dilaporkan dalam daftar insiden. 2.6 Lokasi tanda bahaya dijaga sebagaimana ditentukan.
4. Mengikuti peraturan *pyrotechnic*	2.1 Peraturan negara tentang tampilan *pyrotechnic* diawasi dan dimonitor.
5. Melaksanakan pengamatan lokasi tertentu	2.1 Pengamatan di lokasi dilaksanakan sesuai dengan instruksi tugas. 2.2 Posisi pengamatan dipilih sesuai dengan situasi dan sifat tugas. 2.3 Insiden yang sudah diidentifikasi diambil tindakan sesuai dengan instruksi tugas, klien dan perysaratan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk operasional keamanan di lokasi- lokasi berikut ini:

1.1.1 Hotel/motel

1.1.2 Pub

1.1.3 Perusahaan katering komersial

1.1.4 Convention center

1.1.5 Kasino

1.1.6 Club

1.1.7 Restoran

1.1.8 Resort (tempat yang sering dikunjungi orang)

1.1.9 Taman hiburan

1.1.10 Aktraksi turis.

1.2 Menjelaskan Jenis-jenis tugas mencakup:

1.2.1 lokasi yang dihuni

1.2.2 lokasi yang tidak dihuni

1.2.3 pengawalan statis

1.2.4 patroli yang mobile

1.2.5 operasi ruang control

1.3 Jenis-jenis akses mencakup:

1.3.1 Pintu

1.3.2 pintu gerbang

1.3.3 pintu penutup

1.3.4 pintu darurat dan pintu kebakaran

1.3.5 Jendela

1.3.6 jendela atap

1.3.7 ruang gudang

1.3.8 lubang diatap

1.3.9 atap

1.3.10 batas pemisah lokasi

1.3.11 saluran air

1.3.12 lift.

1.4 Jenis-jenis patroli mencakup patroli kendaraan dan jalan kaki.

1.5 Perlengkapan keamanan mencakup:

1.5.1 kunci

1.5.2 induk kunci

1.5.3 gerendel pintu

1.5.4 gerendel jendela

1.5.5 penerangan

1.5.6 lemari (kabinet) keamanan

1.5.7 lemari besi

1.5.8 kotak pengaman

1.5.9 meja

1.5.10 alat pemberi isyarat

1.5.11 trip wires

1.5.12 komputer

1.5.13 alat pelindung

1.5.14 sirene

1.5.15 perlengkapan elektronik.

1.6 Jenis-jenis resiko mencakup:

1.6.1 banjir

1.6.2 ledakan kebakaran

1.6.3 pencuri

1.6.4 perusak / penganggu

1.6.5 kendaraan dan perlengkapan di tempat yang mencurigakan

1.6.6 kebocoran gas

1.6.7 badai

1.6.8 gangguan arus listrik

1.6.9 material yang peka atau bentuk surat yang ditinggalkan dilokasi umum.

1.7 Sistem-sistem mencakup:

1.7.1 tanda bahaya pencuri

1.7.2 tanda bahaya kebakaran

1.7.3 CCTVS

1.7.4 rekaman video keamanan

1.7.5 program mgt manual atau komputerisasi

1.7.6 program mgt bangungan manual atau komputerisasi

1.7.7 sistem telephone, mobile atau publik

1.7.8 sistem radio, yang dapat dibawa atau yang dipasang dalam mobil

1.7.9 perlengkapan pemeriksa

1.7.10 sistem penyemprot air

1.7.11 detektor asap.

1.8 Daftar mencakup:

1.8.1 catatan tanda bahaya maling/kebakaran

1.8.2 catatan CCTV

1.8.3 mgt gedung & energi manual / komputerisasi

1.8.4 manajemen

1.8.5 catatan tanda bahaya lift

1.8.6 buku catatan insiden.

1.9 Instruksi tugas adalah instruksi yang ditentukan dalam ringaksan klien/pelanggan.

1.9.1 Jenis sinyal mencakup:

1.9.2 tanda bahaya kebakaran

1.9.3 tanda bahaya lift

1.9.4 tanda bahaya elektronik (dapat didengar & tak bersuara)

1.9.5 tanda bahaya perlengkapan

1.9.6 tanda bahaya gas

1.9.7 tanda bahaya ruang dingin.

1.9.8 Bunyi tanda bahaya keamanan hotel mencakup tanda bahaya kebakaran, isolasi mesin gelombang, pameran petasan.

1.9.9 Sumber sinyal mencakup panel dan sektor tanda bahaya.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

(Tidak ada.)

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

   4.1 Norma

   (Tidak ada.)

   4.2 Standar

   (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   1.1 Menjelaskan petunjuk harus mencakup penyelidikan dalam lingkungan kerja perhotelan atau suatu situasi yang disimulasikan.

   1.2 Petunjuk harus mencakup suatu kapasitas yang didemosntrasikan untuk:

   1.2.1 Menginterpretasikan dan bertinda secara benar atas kebutuhan klien.

   1.2.2 Melaksanakan secara benar prosedur dan instruksi, serta mengidentifikasi dan merespon kesalahan, kerusakan dan faktor-faktor yang menimbulkan resiko keamanan.

   1.2.3 Menginterpretasikan secara akurat sinyal dan informasi yang diterima dan merespon sinyal tanda bahaya.

   1.2.4 Melaksanakan tugas-tugas pengawasan lokasi tertentu.

   1.2.5 Memilih prosedur pengawasan lokasi yang tepat yang diberikan dalam persyaratan tugas.

   1.3 Petunjuk mencakup hal-hal yang sudah diselesaikan dan dijaga secara benar:

   1.3.1 laporan klien, supervisor

   1.3.2 peralatan penentu waktu elektronik (kartu dan scanner)

   1.3.3 pengecekan radio

   1.3.4 laporan tertulis

   1.3.5 laporan komputer

1.3.6 catatan, jurnal dan laporan aktifitas.

1.4 Pengetahuan dan keterampilan penunjang mencakup:

1.4.1 langkah-langkah yang diperlukan untuk mengatur pematian tanda bahaya

1.4.2 sistem tandah bahaya dan lokasi

1.4.3 kode-kode komunikasi

1.4.4 operasi perlengkapan komunikasi

1.4.5 operasi sistem kontrol

1.4.6 jenis sinyal dan makna

1.4.7 instruksi pembuat /pelanggan

1.4.8 instruksi klien

1.4.9 teknik pengawasan

1.4.10 perlengkapan keamanan terpasang

1.4.11 faktor-faktor resiko

1.4.12 perencanaan lokasi

1.4.13 prosedur keamanan gedung

1.4.14 pengetahuan peraturan nasional/lokal tentang petasan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

(Tidak ada.)

3.2 Keterampilan

(Tidak ada.)

4. Sikap kerja yang diperlukan

(Tidak ada.)

5. Aspek kritis

(Tidak ada.)

KODE UNIT : **I.55HDR00.245.2**

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Perlengkapan Dasar Keamanan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan perlengkapan dasar keamanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengoperasikan perlengkapan komunikasi	1.1 Seluruh perlengkapan diperiksa secara reguler untuk memastikan operasionalnya. 1.2 Seluruh perlengkapan dioperasikan sesuai dengan prosedur operasional standar.
2. Mengoperasikan perlengkapan komputer	2.1 Informasi dimasukan sesuai dengan instruksi software dan rangkaian serta prosedur standar operasional. 2.2 Informasi dimasukan, dinilai dan diperiksa kelayakan dan keakurasiannya. 2.3 Informasi disesuaikan secara reguler bila perlu.
3. Memonitor perlengkapan pengawasan	2.1 Perlengkapan pengawasan ditata sesuai dengan instruksi manajemen. 2.2 Perlengkapan dimonitor secara tetap.
4. Memeriksa perlengkapan pengawasan dasar	2.1 Catatan dijaga dengan jelas sesuai dengan instruksi tugas. 2.2 Sektor tanda bahaya diuji sesuai dengan instruksi tugas. 2.3 Perlengkapan yang rusak diidentifikasi dan diambilm langkah-langkah perbaikan situasi sesuai dengan instruksi tugas. 2.4 Sistem cadangan diatur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk opersional keamanan di lokasi-lokasi berikut ini:

1.4.1 hotel/motel

1.4.2 pub

1.4.3 perusahaan katering komersial

1.4.4 pusat-pusat pertemuan

1.4.5 kasino

1.4.6 klub

1.4.7 restoran

1.4.8 resort

1.4.9 taman hiburan

1.4.10 atraksi turis.

1.2 Perlengkapan Komunikasi mencakup:

1.2.1 radio 2 arah yang dapat dibawa dan dipasang

1.2.2 telephone mobile, fax

1.2.3 penyeranta.

1.3 Catatan mencakup generasi tanda bahaya.

1.4 Sistem komputerisasi mencakup:

1.4.1 sistem tanda bahaya

1.4.2 dinas kebakaran, layanan mekanik, lift, darurat

1.4.3 program manajemen energi

1.4.4 berbagai pabrik

1.4.5 sistem yang ditetapkan dalam instruksi tugas.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.5 Peralatan
(Tidak ada.)

2.6 Perlengkapan
(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.5 Norma

(Tidak ada.)

4.6 Standar

(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Petunjuk harus mencakup pengawasan dalam lingkungan kerja perhotelan. Dimana tempat kerja tidak memadai atau tidak praktis, simulasi mungkin dapat digunakan.

1.2 Petunjuk harus mencakup kapasitas yang didemonstrasikan untuk:

1.1.1 memilih dan mencari secara benar menu-menu komputer yang tepat

1.1.2 memasuki secara tepat berbagai data yang berkaitan

1.1.3 perlengkapan pengawasan dan pengujian dan menentukan langkah-langkah yang diperlukan untuk memperbaiki situasi.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Lokasi dan perlengkapan pengawasan yang dibutuhkan

3.1.2 Prosedur pengoperasian dan perawatan untuk perlengkapan kebakaran

3.1.3 Instruksi tugas

3.1.4 Sistem komunikasi

3.1.5 Peraturan majikan tentang pengumpulan dan input data

3.1.6 Keterampilan keyboard dasar

3.1.7 Identifikasi perlengkapan yang rusak.

3.2 Keterampilan

(Tidak ada.)

4. Sikap kerja yang diperlukan

   (Tidak ada.)

5. Aspek kritis

   (Tidak ada.)

KODE UNIT : **I.55HDR00.246.2**

JUDUL UNIT : **Mengawasi Khalayak Ramai**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi khalayak ramai

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa lokasi	1.1 Prosedur tindakan pencegahan keluar diantisipasi pada saat kedatangan dengan mengidentifikasi jumlah dan lokasi keluar, buka kunci tempat-tempat ini bila diminta dan catat rincian orang yang keluar sesuai dengan instruksi tugas. 1.2 Komunikasi antara personil keamanan dalam lokasi kejadian dipastikan dengan memeriksa seluruh perlengkapan komunikasi pada saat kedatangan. 1.3 Komunikasi dengan dan dari lokasi dipastikan dengan memeriksa seluruh perlengkapan komunikasi pada saat
2. Menyediakan keberadaan keamanan	2.1 Keamanan lokasi kejadian diindikasikan pada khalayak dengan mengambil posisi penjagaan, yang memberikan penampakan maksimum pada lokasi kejadian dan resiko minimum. 2.2 Status keamanan yang ada dari lokasi kejadian dan khalayak dikomunikasikan secara reguler dan bilamana diminta
3. Memonitor ukuran khalayak ramai	2.1 Ukuran khalayak ramai diketahui dari instruksi tugas. 2.2 Ukuran khalayak ramai dimonitor dan ditangani untuk memastikan jumlah batas maksimum yang diperbolehkan terhadap ruang yang sudah ditetapkan.
4. Tanggap akan masalah yang kemungkinan akan timbul di keramaian	4.1 Memonitor orang-orang atau situasi yang dapat menimbulkan gangguan dan mengambil tindakan yang tepat. 4.2 Mengidentifikasi masalah yang kemungkinan akan timbul dan melakukan tindakan yang tepat berdasarkan instruksi yang diberikan.

	4.3 Pendekatan terhadap orang yang gerak-geriknya ada kemungkinan dapat menimbulkan kekacauan kemudian memberikan saran untuk dapat berlaku dengan baik sesuai dengan instruksi yang diberikan.
5. Memonitor sikap dan keselamatan khalayak ramai	5.1 Pola khalayak yang tidak lazim serta sikap dan perubahan suasana diidentifikasi. 5.2 Tempat masalah yang diidentifikasi dilaporkan atau ditindak lanjuti sebagaimana yang diharuskan oleh instruksi tugas. 5.3 Akses lokasi/tempat kejadian dikontrol sesuai dengan instruksi tugas. 5.4 Tanda bahaya direspon sesuai dengan instruksi tugas. 5.5 Masalah keamanan potensial diidentifikasi, diberitahu pada personil yang tepat dan diambil tindakan yang diperlukan. 5.6 Kebutuhan dukungan dikenali dan diambil tindakan yang segera. 5.7 Satuan tidak lagi digunakan sebagaimana yang diperlukan untuk menentralisir situasi sesuai dengan tugas
6. Mengarahkan khalayak ramai	6.1 Orang-orang diarahkan ke lokasi yang benar sebagaimana yang ditetapkan dan sesuai dengan ukuran kontrol yang diidentifikasi sebelumnya. 6.2 Orang-orang diarahkan dengan cara yang benar pada situasi tersebut dan sesuai dengan tugas, peraturan hukum dan klien. 6.3 Orang-orang diarahkan dengan cara yang dapat meminimalkan resiko luka-luka pada khalayak ramai dan pada diri sendiri.
7. Menutup area dari hubungan luar	7.1 Area bermasalah diidentifikasi dengan petugas VIP atau polisi. 7.2 Area yang ditetapkan ditutup.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk operasional keamanan di lokasi-lokasi berikut ini:

1.1.1 Hotel/motel

1.1.2 Pub

1.1.3 Perusahaan katering komersial

1.1.4 Pusat-pusat pertemuan

1.1.5 Kasino

1.1.6 Klub

1.1.7 Restoran

1.1.8 Resort

1.1.9 Taman hiburan

1.1.10 Atraksi turis.

1.2 Lokasi-lokasi kejadian mencakup:

1.2.1 lokasi didalam dan diluar gedung

1.2.2 pesta pribadi

1.2.3 perayaan publik

1.2.4 lokasi-lokasi berizin

1.2.5 perayaan olahraga

1.2.6 perayaan protes.

1.3 Perlengkapan komunikasi mencakup:

1.2.1 radio 2-arah

1.2.2 telepon

1.2.3 telephone mobile

1.2.4 sistem penujuan publik

1.2.5 megaphone

1.2.6 sinyal tangan.

1.4 Orang-orang yang bersikap mengancam operasional keselamatan klien dari tempat kejadian mencakup:

1.4.1 orang yang mabuk

1.4.2 anak dibawah umur

1.4.3 orang yang dibawah pengaruh zat-zat terlarang

1.4.4 orang yang menyebabkan kegaduhan publik.

1.5 Indikasi gangguan atau sikap gangguan yang potensial mencakup:

1.5.1 pembicaraan dengan suara keras

1.5.2 konsentrasi khalayak ramai yang lebih besar

1.5.3 khalayak ramai/perorangan dibawah pengaruh alkohol/obat-obatan

1.5.4 perorangan dalam lokasi yang tidak cocok.

1.6 Bahaya potensial mencakup:

1.6.1 konflik antara anggota-anggota dari keramaian

1.6.2 konflik antara staf keamanan dan anggota-anggota dari keramaian

1.6.3 demonstrasi

1.6.4 penggunaan alkohol/obat-obatan

1.6.5 kegagalan memenuhi permintaan dari orang yang berkuasa

1.6.6 suara, lampu, panas, tempat yang terbatas, kelelahan, kaca, furniture dan peerlengkapan, tangga, asap, senjata, pakaian, peralatan, kurangnya fasilitas (a.l., toilet) dekorasi, dan ruangan.

1.7 Menggunakan pedoman rangkaian pasukan mencakup rangkaian yang ditetapkan oleh peraturan setempat atau layanan dan peraturan polisi.

KODE UNIT : **I.55HDR00.247.2**

JUDUL UNIT : **Memberikan Petunjuk tentang Lokasi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberikan petunjuk tentang lokasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyimak pertanyaan tentang lokasi	1.1 Pertanyaan tentang lokasi disimak. Pertanyaan tentang lokasi diidentifikasi secara tepat. 1.2 Pertanyaan dicatat dan didata.
2. Memberikan informasi tentang petunjuk lokasi	2.1 Ungkapan petunjuk tentang lokas i dipilih dengan tepat. 2.2 Kata kunci untuk memberikan petunjuk tentang lokasi digunakan dengan tepat 2.3 Petunjuk tentang lokasi tertentu diberikan dengan jelas dan benar 2.4 Konfirmasi petunjuk tentang lokasi diberikan dengan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berlaku untuk menyimak pertanyaan tentang lokasi dan memberi informasi tentang petunjuk lokasi, untuk memberikan petunjuk tentang lokasi.

   1.2 Tugas pekerjaan untuk memberikan petunjuk lokasi dalam bahasa Inggris pada unit ini meliputi:

   1.2.1 Menyimak ungkapan petunjuk tentang lokasi dalam bahasa Inggris.

   1.2.2 Menggunakan ungkapan petunjuk tentang lokasi dalam bahasa Inggris

   1.2.3 Memberikan informasi tentang lokasi dengan jelas dan benar.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

(Tidak ada.)

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.7 Norma

(Tidak ada.)

4.8 Standar

4.2.4 SOP

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penjelasan prosedur penilaian

Alat, bahan dan tempat penilaian serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait:

1.1.1 BHS.IK01.001.01 : Melakukan Percakapan Awal Dengan Tamu.

1.1.2 BHS.IK01.002.01 : Menerima Pengarahan Lisan Dan Tertulis.

1.2 Kondisi penilaian:

1.2.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan memberikan petunjuk dengan bahasa inggris.

1.2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, demonstrasi/praktek, dan simulasi di tempat kerja.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Kata/ungkapan memberikan petunjuk tentang lokasi dalam bahasa Inggris.
      3.1.2 Pola kalimat bahasa Inggris sederhana.
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyimak pertanyaan tentang lokasi.
      3.2.2 Memberikan informasi tentang lokasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan KUK
5. Aspek kritis
   5.1 Menggunakan kata/ungkapan petunjuk tentang lokasi dengan tepat.
   5.2 Memberi petunjuk tentang lokasi kepada tamu dengan sopan.

KODE UNIT : **I.55HDR00.248.2**

JUDUL UNIT : **Menjelaskan Fasilitas dan Pelayanan Hotel**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menjelaskan fasilitas dan pelayanan hotel.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan gambaran sederyhana tentang fasilitas dan pelayanan hotel	1.1 Kosakata, ungkapan, dan bahasa tubuh mengenai fasilitas hotel secara sederhana digunakan dengan tepat. 1.2 Informasi mengenai pelayanan hotel dijelaskan dengan tepat.
2. Memberikan informasi sederhana mengenai fasilitas dan pelayanan hotel	2.1 Kosa kata, ungkapan, dan Bahasa tubuh mengenai fasilitas hotel secara sederhana digunakan dengan tepat. 2.2 Informasi mengenai pelayanan hotel dijelaskan dengan tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.4 Unit ini berlaku untuk memberikan gambaran dan informasi mengenai fasilitas dan pelayanan hotel, untuk menjelaskan fasilitas dan pelayanan hotel.

   1.5 Tugas pekerjaan untuk menjelaskan fasilitas dan pelayanan hotel meliputi:

   1.2.1 Memberikan gambaran secara sederhana tentang fasilitas hotel.

   1.2.2 Menjelaskan informasi sederhana tentang fasilitas hotel.

   1.6 Peraturan untuk menjelaskan fasilitas dan pelayanan tentang hotel disesuaikan dengan tata bahasa dan kosakata/ungkapan dalam bahasa Inggris sesuai dengan konteks.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.7 Peralatan

   (Tidak ada.)

2.8 Perlengkapan

2.2.4 Bahan- Kamus istilah tata graha.

2.2.5 Buku percakapan bahasa Inggris tentang perhotelan.

2.2.6 Dokumen tentang tata graha.

2.2.7 Peta tata letak hotel.

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.).

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.6 SOP

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

(Tidak ada.)

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Kosakata atau ungkapan tentang gambaran dan petunjuk sederhana fasilitas hotel dalam bahasa Inggris.

3.2 Tata bahasa dan pola kalimat bahasa Inggris tingkat menengah

3.3 Keterampilan

3.3.1 Membaca gambaran dan petunjuk fasilitas hotel.

3.3.1 Memberikan gambaran tentang fasilitas hotel.

3.3.1 Memberikan petunjuk tentang fasilitas hotel.

4. Sikap kerja yang diperlukan

(Tidak ada.)

5. Aspek kritis

5.4 Ketepatan penggunaan Kosakata/ungkapan tentang fasilitas dan pelayanan hotel.

5.5 Keakuratan informasi tentang fasilitas dan pelayanan khusus.

KODE UNIT : **I.55HDR00. 249.2**

JUDUL UNIT : **Memberikan Penjelasan Sederhana tentang Obyek dan Daya Tarik Wisata**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam Memberikan Penjelasan Sederhana Tentang Obyek dan Daya Tarik Wisata

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyebutkan objek dan daya tarik wisata	1.1 Kosa kata dan ungkapan untuk menyebutkan objek dan daya tarik wisata dipilih dengan benar. 1.2 Istilah, ungkapan, dan bahasa tubuh yang digunakan dalam menyebutkan objek dan daya tarik wisata digunakan dengan tepat.
2. Memberikan informasi sederhana tentang objek dan daya Tarik wisata	2.1 Informasi tentang objek dan daya tarik wisata diberikan dengan jelas. 2.2 Pengarahan sederhana tentang obyek dan daya tarik wisata disebutkan dengan tepat. 2.3 Kalimat yang digunakan dalam memberikan informasi disampaikan secara tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berlaku untuk menyebutkan dan memberikan penjelasan sederhana tentang objek dan daya tarik wisata, untuk memberikan penjelasan sederhana tentang objek dan daya tarik wisata.

   1.1.1 Tugas pekerjaan untuk memberikan penjelasan sederhana tentang objek dan daya tarik wisata meliputi:

   1.1.2 Memberikan penjelasan tentang objek wisata

   1.1.3 Memberikan pengarahan sederhana.

1.2 Tugas pekerjaan untuk memberikan penjelasan sederhana tentang objek dan daya tarik wisata meliputi:

1.1.1 Memberikan penjelasan tentang objek wisata.

1.1.2 Memberikan pengarahan sederhana.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan
(Tidak ada.)

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Kamus bahasa Indonesia-Inggris/Inggris-Indonesia.

2.2.2 Kamus istilah pariwisata.

2.2.3 Buku percakapan bahasa Inggris tentang objek pariwisata.

2.2.4 Dokumen tentang objek pariwisata.

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SOP

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penjelasan prosedur penilaian

1.1.1 Alat, bahan dan tempat penilaian serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya yang mungkin diperlukan sebelum menguasai unit kompetensi ini dengan unit-unit kompetensi yang terkait adalah sebagai berikut:

1.1.2 BHS.IK01.001.01 : Melakukan Percakapan Awal Dengan Tamu.

1.1.3 BHS.IK01.002.01 : Menerima Pengarahan Lisan Dan Tertulis.

1.1.4 BHS.IK01.003.01 : Memberikan Petunjuk Tentang Lokasi.

1.1.5 BHS.IK01.004.01 : Berkomunikasi Melalui Telepon.

1.2 Kondisi penilaian:

1.2.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi tersebut yang terkait dengan memberikan penjelasan sederhana tentang objek wisata.

1.2.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, demonstrasi/praktek, dan simulasi di ruang praktek dan atau di tempat kerja.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 Komopetensi yang harus dimiliki untuk melaksanakan KUK

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.12 Kosakata dan ungkapan tentang objek dan daya tarik wisata dalam bahasa inggris.

3.1.13 Tata bahasa dan pola kalimat bahasa Inggris yang tepat.

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengungkapkan gambaran objek dan daya tarik wisata.

3.2.2 Memberikan pengarahan sederhana.

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sopan dalam melakukan presentasi

5. Aspek kritis

(Tidak ada.)

KODE UNIT : **I.55HDR00.250.2**

JUDUL UNIT : **Mencari dan Mendapatkan Data Komputer**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk dasar memasukan data pada komputer.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuka file	1.1 Komputer dihidupkan/diakses secara benar. 1.2 Aplikasi dari perangkat lunak yang memadai dipilih dari menu yang tersedia. 1.3 Pengenalan dan membuka file dilaksanakan secara benar. 1.4 Pengoperasian *Keyboard/mouse* dilakukan dalam kecepatan yang telah ditentukan dan dalam persyaratan
2. Memanggil dan mengubah data	2.1 Data yang dipanggil di tempatkan di dalam file. 2.2 *Copy* data dicetak bilamana dibutuhkan. 2.3 Informasi untuk pengeditan diidentifikasi secara benar. 2.4 Alat input yang tepat digunakan untuk memasukkan, mengubah atau menghapus informasi. 2.5 Penyimpanan data dilakukan secara teratur untuk menghindari hilangnya informasi.
3. Menutup dan mengeluarkan file	3.1 File ditutup sesuai dengan prosedur perangkat lunak. 3.2 Program dikeluarkan sesuai dengan prosedur perangkat lunak

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.1.2 Sistem komputer dan program *software* akan beragam yang tergantung kepada perusahaannya.
2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Data yang dibutuhkan

2.2.2 Aplikasi pengolah data

2.2.3 Mesin cetak/printer

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 (Tidak Ada)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Hal ini harus didukung oleh seperangkat metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

1.2 Aspek penting penilaian adalah mencari kemampuan untuk memasukan dan mengubah secara akurat data-data dalam jajaran yang sudah ditentukan.

1.3 Kaitan dengan unit-unit lain adalah ada kaitan erat antara unit ini dengan jajaran unit lain yang berdasarkan pada klerikal/kantor, tergantung kepada sektor industri dan tempat kerja, pelatihan/penilaian gabungan dapat dianggap sesuai. Misalnya, di perusahaan-perusahaan dengan informasi/sistem reservasi yang sudah otomat penilaian dan pelatihan dapat digabungkan dengan:

1.3.1 Menerima dan Memproses Reservasi (Hospitality)

1.3.2 Menerima dan Memproses Reservasi (Pariwisata)

1.3.3 Mengoperasikan Sistem Informasi Otomatis (Pariwisata)

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak Ada)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 fungsi dasar database

3.2.1 Memahami tentang aplikasi pengolah data

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasionalkan alat pengolah data.

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dan cekatan

4.2 Cermat dalam membaca data

5. Aspek kritis

5.1 Memilih aplikasi dari perangkat lunak yang memadai dari menu yang tersedia.

5.2 Menyimpanan data secara teratur untuk menghindari hilangnya informasi.

5.3 Menutup file sesuai dengan prosedur perangkat lunak.

KODE UNIT : **I.55HDR00.251.2**

JUDUL UNIT : **Menangani Orang Mabuk**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menangani orang mabuk.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan tingkat kemabukan	1.1 Kandungan alkohol dibuat sesuai dengan kriteria standard. 1.2 Situasi yang meminta bantuan dukungan dinilai. 1.3 Situasi dibicarakan secara sopan dengan pelanggan.
2. Menerapkan prosedur yang tepat	2.1 Prosedur yang tepat diterapkan sesuai dengan situasi dan kebijakan perusahaan. 2.2 Keterampilan layanan kepada konsumen digunakan.
3. Memindahkan orang dari lokasi	3.1 Posisi pelanggan diterangkan kepada pelanggan. 3.2 Bantuan ditawarkan dan/atau diberikan kepada pelanggan. 3.3 Pelanggan yang membutuhkan bantuan, dibantu meninggalkan
4. Menyediakan pelayanan konsumen	4.1 Situasi dianalisa dengan hati-hati. 4.2 Keterangan diberikan kepada pelanggan tentang seluruh peristiwa/kejadian. 4.3 Saran dan alternative diberikan kepada pelanggan. 4.4 Sikap tenang dan hormat selalu digunakan. 4.5 Tindakan dan kebijaksaan digunakan dalam situasi sulit. 4.6 Keterampilan pemecahan masalah
5. Menangani peminum dibawah umur	5.1 Situasi dinilai secara teliti. 5.2 Tanda pengenal pelanggan diperiksa. 5.3 Peminum dibawah umur ditolak dengan alasan yang sopan. 5.4 Anak dibawah umur diminta untuk pergi dengan sopan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk menentukan tingkat kemabukan, menerapkan prosedur yang tepat, memindahkan orang dari lokasi, menyediakan pelayanan konsumen, menangani peminum dibawah umur, dan mematuhi hukum, yang digunakan untuk menangani orang yang mabuk pada sektor pariwisata bidang hotel dan restoran.

1.2 unit ini berlaku untuk operasional keamanan dilokasi-lokasi:

2.2.1 hotel

2.2.2 pub

2.2.3 perusahaan katering komersial

2.2.4 pusat-pusat pertemuan

2.2.5 kasino

2.2.6 klub

2.2.7 restoran

2.2.8 tempat yang banyak dikunjungi orang (resort)

2.2.9 taman hiburan

2.2.10 atraksi turis.

1.3 Situasi mencakup:

2.3.1 Menangani orang yang sulit diurus, termasuk orang-orang yang berada dibawah pengaruh narkoba dan/atau alkohol

2.3.2 Penolakan orang memasuki lokasi (dimana ada wewenang)

2.3.3 Pelanggaran peraturan tidak legal

2.3.4 Orang yang mencoba membawa barang terlarang kedalam lokasi, antara lain, alkohol, obat-obatan

2.3.5 Keadaan mabuk

2.3.6 Bahasa yang kasar terhadap staf dan tamu-tamu lain

2.3.7 Gangguan suara terhadap tamu-tamu lain

2.3.8 Sikap yang kasar atau sikap memaksa staf atau tamu-tamu lain.

1.4. Orang-orang mencakup:

1.4.1 staf

1.4.2 pelanggan

1.4.3 pengunjung

1.4.4 kontraktor

1.4.5 supplier.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat komunikasi
      2.1.2 Peralatan keamanan
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak Ada)

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1. Peraturan tentang keamanan dan ketertiban di tempat umun.

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Petunjuk harus mencakup pengawasan lingkungan kerja perhotelan. Dimana pengawasan tempat kerja tidak dapat dipraktekan, situasi, pengujian yang disimulasikan atau studi kasus dapat digunakan.
   1.2 Petunjuk harus mencakup suatu kapasitas yang didemonstrasikan untuk:

1.2.1 Menilai situasi dan solusi yang diusulkan

1.2.2 Menggunakan keterampilan pemecahan konflik

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak Ada)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Minuman "standar"

3.1.2 Alkohol dan faktor-faktor yang mempengaruhinya

3.1.3 Kriteria standar untuk penilaian kemabukan

3.1.4 Peraturan dan hukum minuman keras yang berkaitan

3.1.5 Layanan minuman beralkohol dan prinsip-prinsip tanggungjawab pada langganan (layanan tanggungjawab minuman beralkohol)

3.1.6 Peraturan mengemudi yang barkaitan di bawah pengaruh obat- obatan dan minuman beralkohol.

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mampu menyiapkan jenis minuman beralkohol sesuai identifikasi pelanggan.

3.2.2 Mampu mengidentifikasi situasi konflik.

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sopan, tenang, cekatan, dan tegas.

5. Aspek kritis

5.1 Menilai situasi dan solusi yang diberikan.

5.2 Menggunakan keterampilan untuk memecahkan konflik yang terjadi.

KODE UNIT : **I.55HDR00.252.2**

JUDUL UNIT : **Mengaudit Prosedur Keuangan**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan mengenai Mengaudit Prosedur Keuangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memonitor prosedur keuangan	1.1 Transaksi diperiksa sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Transaksi disesuaikan secara teliti. 1.3 Neraca disusun dan diperiksa sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.4 Sistem keuangan dilaksanakan dan dikontrol sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.5 Sistem keuangan diawasi dan hasilnya (laporan keuangan) diberikan kepada pihak manajemen. 1.6 Ketidak sesuaian diidentifikasi dan dipecahkan sesuai dengan tingkat tanggung jawab.
2. Menyelesaikan laporan keuangan	2.1 Laporan rutin diselesaikan dalam jangka waktu yang telah ditentukan. 2.2 Laporan segera diteruskan/diberikan kepada pihak/departemen terkait.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan. Transaksi dan laporan keuangan/statistik berkaitan dengan:

   1.1.1 Transaksi dan lampiran harian, mingguan, bulanan
   1.1.2 pemisahan oleh departemen
   1.1.3 hunian
   1.1.4 kinerja sales
   1.1.5 kinerja sales
   1.1.6 pendapatan komisi
   1.1.7 pengembalian sales
   1.1.8 aktifitas laporan komersial
   1.1.9 aktifitas mata uang asing
   1.1.10 seluruh tipe pembayaran, contohnya: dengan kas, kartu kredit, voucher.

1.2 Sistem keuangan mencakup, namun tidak terbatas pada:

1.2.1 kas kecil
1.2.2 pengambangan
1.2.3 kontrol hutang
1.2.4 prosedur perbankan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Aplikasi pengolah data keuangan

2.2.2 Mesin cetak/printer

2.2.3 Alat Tulis Kantor (ATK)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak Ada)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak Ada)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik ditempat kerja maupun melalui simulasi. Hal ini harus didukung oleh jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

Tidak Ada)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Proses dan prosedur kontrol keuangan tertentu sesuai dengan sektor industri

3.1.2 Proses pelaporan keuangan dan audit, baik internal

maupun eksternal.

3.1.3 Proses pelaporan dan audit diseluruh manajemen keuangan perusahaan.

3.2 Keterampilan

3.2.1 Terampil mengoperasikan komputer.

3.2.2 Menguasai aplikasi pelaporan dan audit keuangan.

3.2.3 Menguasai prosedur audit manajemen keuangan.

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dalam mengelola data

5. Aspek kritis

5.1 Mampu melaksanakan sistem keuangan dan mengontrol sesuai dengan prosedur perusahaan.

5.2 Mampu memonitoring Sistem keuangan.

5.3 Mampu menganalisis ketidak sesuaian pelaporan keuangan.

KODE UNIT : **I.55HDR00.253.2**

JUDUL UNIT : **Mempersiapkan Laporan Keuangan**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan laporan keuangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memasukan transaksi kedalam buku besar	1.1 Transaksi jurnal harian dicatat kedalam laporan buku besar sesuai dengan praktek akuntansi dan prosedur perusahaan. 1.2 Transaksi jurnal harian dicatat sesuai praktek akuntansi dan prosedur perusahaan
2. Memperkirakan hasil dan penyesuaian periode	2.1 Buku besar dimonitor dan disesuaikan secara akurat pada waktu yang tepat. 2.2 Kesalahan dan ketidaksesuaian dicatat dan diambil tindakan untuk diperbaiki.
3. Membuat neraca dan laporan rugi laba	3.1 Laporan neraca dan rugi laba dibuat secara teliti sesuai dengan standar akuntasi dan persyaratan perusahaan. 3.2 Informasi diinterpretasikan secara tepat dan didistribusikan kepada orang yang tepat dalam jangka waktu yang dibutuhkan.

BATASAN VARIABEL

1. Kontek variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk memasukkan transaksi ke dalam buku besar, memperkirakan hasil, dan penyesuaian periode, membuat neraca serta laporan rugi laba yang digunakan untuk mempersiapkan laporan keuangan dalam sector pariwisata dalam bidang hotel dan restoran:

1.2 Mekanisme atau system pencatatan dapat dilakukan secara otomatis atau manual.

1.3 Peralatan dan perlengkapan

1.3.1 Peralatan

1.3.2 Alat pengolah data

1.3.3 Alat pencatat laporan keuangan

1.4 Perlengkapan

1.4.1 Aplikasi pengolah data keuangan

1.4.2 Mesin cetak/printer

1.4.3 Alat Tulis Kantor (ATK)

1.4 Peraturan yang diperlukan

(Tidak Ada.)

1.5 Norma dan standar

1.5.1 Norma

(Tidak Ada.)

1.5.2 Standar

Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   Unit ini dapat dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik ditempat kerja maupun melalui simulasi. Hal ini harus didukung oleh jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang

2. Persyaratan kompetensi

   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

   3.1 Pengetahuan

   3.1.1 Praktek dan prinsip-prinsip akuntansi dasar\

   3.1.2 SOP Transaksi keuangan

   3.2 Keterampilan

   3.1.1 Menguasai dan mampu melaksanakan praktek dan prinsip-prinsip akuntansi dasar.

   3.1.2 Kemampuan untuk menyusun dan menginterpretasikan secara tepat laporan keuangan dalam rangka waktu yang dapat diterima perusahaan

3.1.3 Memahami praktek-praktek dan prinsip-prinsip akuntansi umum sebagaimana yang diterangkan secara singkat dalam

3.1.4 Menginterpretasikan secara tepat dan didistribusikan transaksi keuangan.

4. Sikap kerja yang diperlukan

   4.1 Teliti dalam menyusun laporan keuangan

5. Aspek kritis

   5.1 Mampu mengidentifikasi kesalahan dan ketidaksesuaian laporan keuangan.

   5.2 Menginterpretasikan secara tepat dan didistribusikan laporan keuangan.

KODE UNIT : **I.55HDR00.254.2**

JUDUL UNIT : **Menyampaikan Presentasi Lisan Secara Ringkas**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyampaikan presentasi lisan secara ringkas.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencari dan mengembangkan presentasi lisan.	1.1 Secara efektif topik yang mengacu pada materi atau konteks asal yang tepat dicari.
2. Menyampaikan presentasi	2.1 Membuka dan menutup presentasi lisan 2.2 Materi presentasi dirangkai. 2.3 Menggunakan bahasa yang baik dan benar.

BATASAN VARIABEL

1. Stuktur presentasi meliputi Unit pendahuluan, garis besar ide-ide utama, ringkasan, dan kesimpulan.

   Yang dimnaksud merangkai presentasi adalah menyatakan tujuan, memberikan garis besar presentasi, menggunakan alat hubungan transisi antara setiap poin, meringkaskan presentasi tersebut, dan menyimpulkan presentasi secara tepat.

   Bahasa yang baik dan benar adalah bahasa yang digunakan sesuai ejaan yang disempurnakan.

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   2.1.1 Alat presentasi baik berupa alat elektronik maupun cetak.

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Pointer

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak Ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak Ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau dikelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi baik ditempat kerja maupun di lingkungan pelatihan. Unit ini harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai keterampilan dan pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak Ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang masalah

3.1.2 Pengetahuan analisa masalah

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mampu menggunaan bahasa yang tepat untuk penyampaian

3.2.2 Mampu menggunakan Bahasa yang baik dan benar.

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sopan, menarik, dan rapi

5. Aspek kritis

(Tidak Ada.)

KODE UNIT : **I.55HDR00.255.2**

JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Sistem Reservasi Komputer**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoperasikan sistem komputer (*Computer Reservation System*)

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengakses dan Menggunakan Informasi dari Sistem Penempahan Komputer	1.1 Tampilan Sistem Penempahan Komputer diakses dan di interpretasikan dengan teliti. 1.2 Keistimewaan Sistem Penempahan Komputer digunakan untuk mengakses sejumlah informasi
2. Membuat dan Memproses Penempahan Melalui Sistem Penempahan Komputer	2.1 Penempahan baru dibuat dengan teliti sesuai dengan prosedur sistem. 2.2 Semua data yang diperlukan dicatat dengan teliti. 2.3 Penempahan sebagaimana mestinya diperbaharui, diubah dan disimpan dengan teliti. 2.4 Data penempahan dicetak dengan tepat apabila diperlukan
3. Mengirim dan Menerima Komunikasi Melalui Sistem Penempahan Komputer	3.1 Komunikasi dengan kolega dibuat dan diproses melalui Sistem Penempahan Komputer. 3.2 Komunikasi dengan kolega industri di akses pada waktu yang tepat

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini diaplikasikan pada semua sektor bidang industri dimana sistem penempahan komputer dipakai, tetapi khusus untuk keperluan dengan travel agent kecil maupun besar.
   1.2 Unit ini dapat diuji di dalam dan di luar tempat kerja. Penilaian hendaknya meliputi demonstrasi praktik di tempat kerja atau

melalui bentuk simulasi. Penilaian harus didukung dengan serangkaian metode untuk mengukur keterampilan dan pengetahuan yang dikuasai.. Untuk unit ini bila kegiatan kantor dilakukan melalui bentuk simulasi, maka sistem industri terbaru harus dipakai.

1.3 Harus diperhatikan bagaimana caranya mengembangkan pelatihan untuk memenuhi persyaratan unit ini. Bagi pelatihan kejuruan yang bersifat umum, organisasi sebaiknya memberikan pelatihan yang mempertimbangkan konteks industri secara menyeluruh tanpa ada bias terhadap sektor tertentu. Ragam Situasi akan dapat membantu dalam hal ini. Materi pelatihan untuk sektor tertentu agar dapat disesuaikan dengan kebutuhan sektor tersebut.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Komputer

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat pencatat data

2.2.2 Alat Tulis Kantor (ATK)

2.2.3. Mesin cetak/printer

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak Ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak Ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

(Tidak Ada.)

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak Ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Sistem Penempahan Komputer

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mampu menggunakan semua fitur Sistem Penempahan Komputer dengan tepat.

3.2.2 Mampu membuat dan memproses reservasi untuk konteks dan produk dan jasa kepariwisataan.

3.2.3 Konteks produksi dan jasa dicatat dan beragam sektor industri dan tempat kerja.

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dan cermat.

5. Aspek kritis

5.1 Menguasai Sistem Penempahan Komputer

5.2 Mampu meperbaharui, mengubah, dan menyimpan dengan teliti.

KODE UNIT : **I.55HDR00.256.2**

JUDUL UNIT : **Mengamati dan Memonitor Orang**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengamati dan memonitor orang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan untuk memonitor/mengamati	1.1 Instruksi tugas dikonfirmasikan dengan klien. 1.2 Perlengkapan yang tepat untuk menjalankan tugas diseleksi dan diuji. 1.3 Lokasi dirancang untuk memaksimalkan pengamatan visual dari target lokasi.
2. Memeriksa *(ID card)* KTP	2.1 Memeriksa (ID card) KTP pada saat memasuki lokasi dan pastikan tampil di monitor. 2.2 Pemeriksaan secara cepat dilaksanakan secara teratur.
3. Memonitor area yang dapat dimasuki	3.1 Area yang hanya dapat dimasuki dengan menggunakan akses dimonitor dengan kamera. 3.2 Area yang hanya dapat dimasuki dengan menggunakan akses dimonitor oleh personil.
4. Mengamati / memonitor barang- barang yang tidak terjaga	4.1 Barang-barang yang tidak dijaga dimonitor dan diperiksa. 4.2 Barang-barang yang tidak terjaga dan mencurigakan, pada area tersebut ditutup dan polisi diberitahu.
5. Merespon orang- orang yang bersikap mencurigakan	5.1 Perorangan atau kelompok yang bersikap mencurigakan dan/atau berlaku tidak wajar diidentifikasi dan diawasi sesuai dengan instruksi tugas yang telah disepakati. 5.2 Insiden yang mencurigakan dicatat dengan menggunakan tape video pengawas dan/atau bukti foto orang tersebut, atau alat lain sebagaimana yang sudah ditentukan dalam instruksi
6. Menanggapi sikap yang mencurigakan atau yang melanggar hukum	6.1 Komitmen pelanggar hukum atau sikap yang mencurigakan yang merupakan suatu pelanggaran diidentifikasi.

	6.2 Memperoleh bukti komitmen dari pelanggaran hukum. 6.3 Tingkat tanggapan yang tepat diidentifikasi sesuai dengan hukum yang berlaku tentang operasional pengawasan. 6.4 Bantuan kolega dicatat dalam operasi jika dibutuhkan. 6.5 Pejabat yang bersangkutan diberitahu jika diminta.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk operasi keamanan di lokasi-lokasi berikut ini:
      1.1.1 hotel/motel
      1.1.2 pub
      1.1.3 perusahaan katering komersial
      1.1.4 pusat-pusat pertemuan
      1.1.5 kasino
      1.1.6 klub
      1.1.7 restoran
      1.1.8 resort
      1.1.9 taman hiburan
      1.1.10 atraksi turis.
   1.2 Pengawasan dapat dilakukan dengan menggunakam penglihatan, kamera, elektronik atau perlengkapan dan sistem pengawasan dan komunikasi lainnya.
   1.3 Pejabat yang berkaitan mencakup polisi atau dinas layanan darurat.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat komunikasi
      2.1.2 Alat pencatat
   2.2 Perlengkapan

2.2.1 Papan petunjuk

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.3 Norma

(Tidak ada.)

4.4 Standar

4.4.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di workshop dan atau di tempat kerja.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan Hukum, peraturan dan hukum sekunder terkait

3.1.2 Instruksi tugas

3.2 Keterampilan

3.2.1 Kata kerja Keterampilan memecahkan konflik

3.2.2 Ketrampilan menggunakan peralatan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat membaca situasi

4.2 Akurat dalam melakukan identifikasi

4.3 Tepat dalam memberikan arahan

5. Aspek kritis
   5.1 Mengevaluasi secara akurat tatanan lokasi/tempat kejadian sebelum penugasan
   5.2 Menilai dan mengkomunikasikan status keamanan dari lokasi pada personel yang ditunjuk
   5.3 Mendeteksi gangguan dan sifap gangguan potensial serta menanganinya dengan cara yang tepat
   5.4 Menjaga keberadaan profesional sebagai penghalang gangguan potensial secara individu atau kelompok
   5.5 Mengidentifikasi secara akurat masalah ukuran khalayak dan menilai langkah-langkah yang akan diambil
   5.6 Menerapkan penggunaan pedoman kesatuan pasukan minimum

KODE UNIT : **I.55HDR00.257.2**

JUDUL UNIT : **Menyediakan Keamanan Untuk Tamu VIP**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan keamanan untuk tamu VIP.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi ancaman potensial terhadap keselamatan klien	1.1 Pengaturan tugas diklarifikasikan. 1.2 Mengidentifikasi lingkungan sekitar klien
2. Menjalankan pemeriksaan keamanan pada staf yang berkaitan	2.1 Staf yang tepat dipilih untuk memperhatikan tamu VIP sesuai dengan kriteria 2.2 Pemeriksaan keamanan dilaksanakan pada orang yang dipilih oleh polisi termasuk *special branch* bagi orang-orang politik. 2.3 Pembersihan dilakukan dari pemeriksaan keamanan dan 'Kartu Pengenal keamanan utama' atau label kode berwarna yang berkaitan dengan kunjungan khusus, dikeluarkan oleh *special branch*. 2.4 Staf diinstruksikan untuk selalu membawa kartu pengenal. 2.5 Surat, fax disampaikan hanya ke ruang keamanan. 2.6 Petugas penghubung ditunjuk untuk
3. Melaksanakan penggeledahan lokasi	3.1 Rencana penggeledahan seluruh lokasi direncanakan bersama dengan polisi. 3.2 *Briefing* diatur dengan anggota yang tepat dari tim penggeledah. 3.3 Penggeledahan dilaksanakan sesuai dengan

	3.4	Staf lokasi diperingatkan, khususnya bila anjing digunakan dalam penggeledahan.
4. Membentuk dan menjaga zona/area terlarang	4.1	Area terlarang diidentifikasi dan ditempati oleh polisi, penjagaan untuk tamu VIP atau sekretaris press disepakati bersama.
	4.2	Daftar tugas dibuat untuk pengamatan area/zona 24 jam.
	4.3	Perlengkapan pengamatan kamera yang ada digunakan sepatutnya di zona khusus dan dimonitor selama 24 jam.
	4.4	Lift dimatikan dan bila perlu, sesuai dengan jadwal tamu VIP.
5. Menyediakan seluruh informasi yang berkaitan kepada staf	5.1	Seluruh informasi yang berkaitan dengan kunjung VIP dikomunikasikan dengan staff, termasuk memberitahu mereka tentang area-area diluar batas.
	5.2	Staf diberitahu rincian kunjungan atas dasar "harus diketahui" dengan penekanan pada sangat rahasia, bahkan kepada teman dan keluarga.
	5.3	Pengawal, polisi atau staff lain tamu VIP diberikan tanda pengenal khusus untuk masuk kembali ke ruangan, dan seluruh staff diberi pengarahan.
	5.4	Perubahan jadwal tamu VIP dikomunikasikan segera pada orang yang tepat.
	5.5	Pelatihan untuk keamanan dan staff yang berkaitan dilaksanakan pada minggu- minggu sebelum peristiwa tersebut.
	5.6	Dipastikan bahwa keamanan dan staf yang terlibat dalam kunjungan
6. Memasang dan menguji pengamatan dan perlengkapan komunikasi	6.1	Perlengkapan pengamatan tambahan diidentifikasi dengan orang yang berkaitan, termasuk polisi dan pengawal tamu VIP.
	6.2	Lokasi diperiksa dan pemasangan diawasi.
	6.3	Perlengkapan diuji untuk memastikan jika berfungsi dan dapat memberikan perlndungan yang diinginkan.
	6.4	Pelaksanaan pengujian dilakukan pada

	6.5 Pelaksanaan pengujian diselesaikan pada setiap bagian perlengkapan komunikasi segeral sebelum waktu kedatangan.
7. Merancang pos komando sentral	7.1 Pos komando sentral dibangun yang bebas dari alur kemacetan lalu lintas, dapat diamankan dan memiliki akses jalan yang tertutup. 7.2 Makanan dan minuman disupplai, dan fasilitas toilet dilingkungan 'pos
8. Mengunci lift	8.1 Komunikasi dikirimkan keluar dalam situasi bila lift dikunci sehingga staff operasi dapat menjadwal kembali dan merencanakan alur kerja rutin. 8.2 Pembertahuan ditempatkan dengan tepat sehingga usaha-usaha tidak dilakukan untuk menggunakan lift tersebut selama waktu yang telah ditetapkan. 8.3 Akses ke lift diberi batas dan satu petugas keamanan ditempatkan pada posisi tersebut sampai pihak VIP tiba. 8.4 Lift tambahan dikunci untuk cadangan 5
9. Melakukan pemeriksaan akhir dan melaksanakan menyiapkan petugas kembali.	9.1 Test penghilangan dilaksanakan dan seluruh staf keamanan dan orang-orang yang tepat ditempatkan sebelum kedatangan. 9.2 Pengujian komunikasi dilaksanakan, seluruh orang dan keamanan berada ditempat, dan pengujian dilakukan kembali bila waktu kedatangan diberikan dengan mendekati pihak VIP. 9.3 Penyiapan petugas kembali dilaksanakan bila seluruh orang- orang sudah berada pada posisi. 9.4 Umpan balik diberikan pada akhir penyiapan kembali dan perubahan pada menit-menit terakhir diberikan. 9.5 Pemeriksaan komunikasi terakhir
10. Penyambutan dan pengawalan	10.1 Pengenalan dan identifikasi diberikan kepada VIP. 10.2 Tamu VIP dan koleganya dikawal ke area yang telah ditentukan sesuai dengan instruksi tugas.

	10.3 Keterampilan pengamatan selalu digunakan. 10.4 Orang-orang dikawal dengan cara yang sesuai dengan penugasan. 10.5 Respon yang tepat atas perubahan situasi dirumuskan dan dinilai kembali diseluruh penugasan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit Unit ini berlaku untuk operasi keamanan di lokasi-lokasi berikut ini:

1.1.1 hotel/motel

1.1.2 pub

1.1.3 perusahaan katering komersial

1.1.4 pusat-pusat pertemuan

1.1.5 kasino

1.1.6 klub

1.1.7 restoran

1.1.8 resort

1.1.9 taman hiburan

1.1.10 atraksi turis.

1.2 Sumber-sumber mencakup:

1.1.1 Transportasi

1.1.2 Receptables

1.1.3 senjata api dan perlengkapan

1.1.4 pengetahuan dan keterampilan khusus bantuan polisi memberikan penutupan jalan, penggeledahan anjing.

1.3 Tamu VIP mencakup:

1.3.1 personel executive

1.3.2 raja, kepala negara, tamu-tamu / pengunjung politik, bintang terkenal, band, dll

1.4 Menjelaskan Orang-orang yang menempati posisi yang mengancam keselamatan klien mencakup:

1.4.1 Orang yang mabuk

1.4.2 Orang-orang yang menyebabkan gangguan publik

1.4.3 Orang-orang dibawah pengaruh narkoba / alkohol

1.4.4 Orang yang memiliki motivasi politik

1.4.5 Orang-orang yang terganggu secara mental.

1.5 Indikasi gangguan atau sikap gangguan potensial mencakup:

1.5.1 pembicaraan dengan nada tinggi

1.5.2 konsentrasi kerumunan yang lebih besar

1.5.3 kerumunan atau individu dibawah pengaruh narkoba/ alkohol

1.5.4 individu yang berada pada lokasi yang tidak tepat

1.6 Bahaya potensial mencakup:

1.6.1 konflik antara anggota kerumunan/khalayak ramai

1.6.2 konflik antara staff keamanan dan anggota khalayak ramai

1.6.3 demonstrasi

1.6.4 penggunaan narkoba / alkohol

1.6.5 kegagalan mematuhi pengarahan/permintaan dari orang yang berwenang

1.6.6 penggemar yang histeris

1.6.7 masa dan desakan kearah masa orang-orang/penggemar

1.6.8 orang-orang yang memblok jalan masuk ke lokasi

1.6.9 objek yang dibuang

1.6.10 orang yang pingsan / sakit di tengah keramaian

1.7 Petunjuk harus mencakup pengamatan di lingkungan kerja perhotelan. Dimana pengamatan tempat kerja tidak memadai atau tidak praktis, simulasi dapat digunakan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat utama yang telepon genggam

2.1.2 layanan penyeranta

2.1.3 Sistem kamera dalam gedung

2.2 Perlengkapan

2.2.1 (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

(Tidak ada.)

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan prosedur tugas tentang pengawalan orang.

3.1.2 Keterampilan pengamatan dalam mengidentifikasi kemungkinan sumber-sumber resiko.

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan perlengkapan alat komunikasi.

3.2.2 Pengamatan dan identifikasi.

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tegas

5. Aspek kritis

5.1 Mengidentifikasi ancaman potensial terhadap keselamatan klien.

5.2 Memeriksa keamanan sesuai standar yang ditentukan.

KODE UNIT : **I.55HDR00.258.2**

JUDUL UNIT : **Mengawal dan Membawa Barang-Barang Berharga**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawal dan membawa barang-barang berharga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan tugas pengawalan	1.1 Persyaratan tugas diidentifikasi dan dinyatakan di mana perlu. 1.2 Persyaratan sumber dinilai dan diperoleh sesuai dengan instruksi tugas. 1.3 Kelengkapan sumber harus tepat untuk tugas yang dikonfirmasikan.
2. Melakukan partisipasi dalam pelatihan untuk pengawalan uang dan pergerakan melalui daerah ramai	2.1 Pelatihan spesialisasi dilaksanakan untuk mengawal uang dan pergerakan melalui area yang padat. 2.2 Rute diiubah sesuai dengan pedoman departemen. 2.3 Keterampilan pengamatan selalu digunakan selama prosedur pengawalan.
3. Melaksanakan pengawalan	3.1 Ancaman/masalah potensial selama penugasan diidentifikasi dan ditidak lanjuti sesuai dengan situasi yang ada dan instruksi tugas. 3.2 Pengawalan dilakukan dengan sikap yang tenang dan profesional sesuai dengan instruksi tugas.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Peraturan penugasan adalah peraturan yang telah ditetapkan dalam ringkasan klien dan/atau instruksi tugas.
   1.2 Sumber-sumber mencakup:
      1.2.1 transportasi
      1.2.2 wadah

1.2.3 senjata api dan perlengkapan

1.2.4 pengetahuan dan keterampilan khusus.

1.3 Prosedur klien adalah prosedur yang tertuang dalam instruksi tugas.

1.3.1 Barang-barang berharga mencakup dokumen

1.3.2 batu permata

1.3.3 intan permata

1.3.4 batangan emas/perak

1.3.5 uang tunai

1.3.6 karya seni.

1.4 Ancaman potensial mencakup:

1.4.1 Perampokan

1.4.2 kecelakaan kendaraan

1.4.3 lingkungan yang mencurigakan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Form pencatat barang

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat Tulis Kantor (ATK)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

(Tidak ada.)

2. Persyaratan kompetensi

   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

   3.1 Pengetahuan

   (Tidak ada.)

   3.2 Keterampilan

   3.2.1 Mengidentifikasi jenis barang berharga

4. Sikap kerja yang diperlukan

   4.1 Tegas

   4.2 Teliti

5. Aspek kritis

   5.1 Mengidentifikasi ancaman/masalah potensial selama penugasan

KODE UNIT : **I.55HDR00.259.2**

JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Melaksanakan Evakuasi Lokasi**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan dan melaksanakan evakuasi lokasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan kontribusi pada penulisan kebijakan dan prosedur situasi	1.1 Kebijakan dan prosedur evakuasi dianalisa dan dibicarakan 1.2 kebijakan dan prosedur evakuasi ditulis.
2. Melaksanakan partisipasi dalam melaksanakan latihan evakuasi staff	2.1 Latihan evakuasi staf dijadwalkan berdasarkan basis reguler. 2.2 Latihan dilaksanakan sesuai dengan
3. Melaksanakan komunikasi secara reguler dengan petugas pemadam kebakaran	3.1 Petugas pemadam kebakaran diidentifikasi dalam lokasi yang berbeda. 3.2 Rapat komunikasi dua arah secara reguler dilakukan 3.3 Kunjungan/*briefing* spotan dilakukan dengan petugas pemadam kebakaran. 3.4 Dokumentasi yang diperlukan petugas pemadam kebakaran diterima
4. Melaksanakan evakuasi	4.1 Evakuasi dilaksanakan sesuai dengan kebijakan dan prosedur. 4.2 Instruksi dan keterangan diberikan secara jelas. 4.3 Evakuasi lokasi dilaksanakan sesuai dengan rencana evakuasi lokasi/gedung dan/atau instruksi tugas.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   Orang yang tepat mencakup manajemen pusat/gedung, bagian perawatan dan/atau keamanan, dan orang lain yang dapat diharapkan menangani bahaya potensial tersebut.

   Isolasi mencakup seluruh lokasi dalam tanggung jawab petugas dan lokasi yang dibatasi dalam instruksi tugas.

Tanda bahaya keselamatan mencakup tanda bahaya orang dan tanda bahaya kebakaran.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Radio komunikasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.2.2 Buku pedoman

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
      4.5 Norma
   (Tidak ada.)
      4.6 Standar
   4.4.2 SOP

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Menjelaskan dari Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja merencanakan dan melakukan evakuasi lokasi.
   1.2 Penilaian dilakukan dengan cara wawancara, tes lisan, tertulis, demonstrasi atau simulasi di tempt kerjaa, dan/atau tempat uji kompetensi.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan

(Tidak ada.)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menguasai prosesdur evakuasi

3.2.2 Mampu mengidentifikasi lokasi evakuasi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

4.2 Tegas

4.3 Cepat mengambil keputusan

5. Aspek kritis

5.1 Menguasai kebijakan dan prosedur Evakuasi.

KODE UNIT : **I.55HDR00.260.2**

JUDUL UNIT : **Menjaga Keselamatan di Lokasi Personel**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menjaga keselamatan di lokasi personil.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menanggapi panggilan tanda bahaya kebakaran atau keamanan	1.1 Sifat situasi darurat atau keselamatan ditentukan. 1.2 Layanan darurat yang berkaitan dihubungi segera dan rincian situasi darurat diberikan. 1.3 Akses layanan darurat ke lokasi disediakan bilamana diperlukan. 1.4 Layanan darurat disediakan 1.5 Klien diberitahu tentang situasi darurat sesuai dengan instruksi penugasan. 1.6 Seluruh laporan mengikuti format yang disetujui dan disusun dalam format yang mudah dibaca. 1.7 Setiap keharusan perubahan prosedur operasi lokasi dicatat dan diberitahukan kepada orang yang tepat/berkaitan.
2. Mengambil tindakan pencegahan atas potensi bahaya keamanan	2.1 Orang yang mabuk yang memperlihatkan insiden yang potensial diidentifikasi dan ditangani lebih awal 2.2 Prosedur penanganan diikuti. 2.3 Kerumunan orang dalam area yang dilarang harus ditangani. 2.4 Bahaya potensial diidentifikasi secara jelas, ditempatkan dan didokumentasikan sesuai dengan instruksi penugasan. 2.5 Resiko yang memgakibatkan bahaya potensial dikuarngi jika memungkinkan, dan dalam bidang tanggungjawab sendiri. 2.6 Tanda peringatan untuk perenang dan aturan serta peraturan rumah ditampilkan secara jelas. 2.7 Waktu patroli untuk penjagan pantai ditampilkan secara jelas dan

	2.8 Tindakan lanjutan diambil sesuai dengan instruksi penugasan.
3. Manangani situasi darurat	3.1 Pembiasaan dilakukan atas pedoman manajemen dari insiden-insiden besar termasuk kebocoran gas, penanganan bom, situasi pengepungan dan perampokan bersenjata. 3.2 Situasi darurat diselidiki dan dinilai, dan tindakan yang tepat diambil segera. 3.3 Informasi yang mengidentifikasi lokasi dan tipe darurat diberikan pada layanan/dinas yang tepat sesuai dengan instruksi penugasan. 3.4 Orang lain/penonton/kerumunan dikontrol dan ditempatkan pada jarak yang aman dari situasi darurat tersebut. 3.5 Titik-titik masuk untuk layanan darurat tetap harus bebas dari gangguan. 3.6 Seluruh instruksi yang diterima dari layanan darurat dilaksanakan. 3.7 Klien diberitahu tentang situasi darurat sesuai dengan instruksi penugasan. 3.8 Laporan tertulis lengkap dibuat sesuai
4. Menanggapi Ancaman Bom	4.1 Prosedur evakuasi ancaman bom diprakarsai sesuai dengan instruksi penugasan. 4.2 Layanan manajemen / darurat diberitahu segera. 4.3 Instruksi khusus dari manajemen atau layanan darurat dijalankan, missal mengirimkan dan mengawasi team pencari. 4.4 Titik-titik akses darurat tetap harus bebas dari gangguan. 4.5 Area sekitar yang diindentifikasi
5. Melaksanakan prosedur perencanaan kejadian besar	5.1 Prosedur dijalankan dalam hal kejadian besar. 5.2 Prosedur yang telaksana dicatat untuk melakukan tindak lanjut.
6. Manangani situasi orang yang meninggal	6.1 Menilai situasi dan kondisi orang tersebut. 6.2 Layanan darurat yang tepat dihubungi, termasuk polisi, ambulance dan manajer gedung, serta waktu yang tepat dan lokasi orang tersebut diberikan. 6.3 Kamar/area dibuat pembatas dan akses diberikan hanya pada layanan darurat.

	6.4 Tamu atau anggota staf ditenangkan dari keadaan terkejut/shock dan fakta-fakta kejadian diperoleh.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk operasional keamanan di lokasi lokasi berikut ini:

1.1.1 Hotel/motel

1.1.2 Pub

1.1.3 Perusahaan katering komersial

1.1.4 Pusat-pusat perkumpulan

1.1.5 Kasino

1.1.6 Klub

1.1.7 Restoran

1.1.8 Tempat yang banyak dikungjungi orang

1.1.9 Taman hiburan

1.1.10 Atraksi turis.

1.2 Jenis-jenis darurat mencakup:

2.1.1 Bahan-bahan kimia

2.1.2 Pipa induk

2.1.3 Tanda bahaya medis

2.1.4 Gas-gas industri

2.1.5 Parkir yang mencurigakan

2.1.6 Material yang bedaya bakar tinggi

2.1.7 Alat-alat ledak dan bom

2.1.8 Penanganan situasi orang yang meninggal.

1.3 Jenis-jenis kebakaran dapat diakibatkan oleh:

2.3.1 listrik

2.3.2 zat-zat gas

2.3.3 cairan yang dapat terbakar.

1.4 Kontak dengan dinas darurat yang berkaitan dapat dilakukan dengan:

1.4.1 telepon dan telephone mobile

1.4.2 radio 2 arah, yang dapat dibawa dan dipasang

1.4.3 sambungan komunikasi

1.4.4 tanda bahaya, antara lain perampokan.

1.5 Dinas darurat yang berkaitan mencakup:

1.5.1 kebakaran

1.5.2 ambulance

1.5.3 dinas darurat negara/territori

1.5.4 polisi

1.5.5 unit penanganan bom angkatan bersenjata.

1.6 Bahaya keamanan potensial mencakup:

1.6.1 ledakan

1.6.2 tingkat penyimpanan dalam tong

1.6.3 tingkat tekanan

1.6.4 tingkat tabung elektron/kegagalan

1.6.5 resiko keamanan

1.6.6 penyimpanan zat kimiawi

1.6.7 tindakan kejahatan

1.6.8 pekerjaan bangunan yang tidak tepat

1.6.9 perlengkapan yang patah/rusak

1.6.10 gas

1.6.11 kaca pecah

1.6.12 orang yang bersenjata atau mencurigakan

1.6.13 orang yang mabuk

1.6.14 jumlah kerumunan yang berlebihan dalam area terlarang

1.6.15 lokasi kolam renang

1.6.16 zat kontaminasi

1.6.17 patroli kolam & pantai diluar jam patroli normal

1.6.18 kebakaran

1.6.19 penjagaan jaringan hiu

1.6.20 tidak memenuhi aturan.

1.7 Situasi darurat mencakup:

1.8.7 kebocoran gas

1.8.8 bom

1.8.9 situasi pengepungan

1.8.10 perampokan bersenjata.

1.8 Pengurangan resiko bahaya dapat dicapai dengan:

1.8.1 menghilangkan bahaya potensial

1.8.2 penutupan area

1.8.3 penandaan area atau bahaya potensial

1.8.4 pemberitahuan manajemen, a.l., tampahan bahan bakar

1.8.5 evakuasi

1.8.6 patroli regular.

1.9 Orang yang tepat mencakup:

1.8.1 manajemen gedung / pusat manajemen

1.8.2 perawatan

1.8.3 orang lain yang dapat diharapkan untuk menangani bahaya potensial.

1.10 Isolasi mencakup pembatasan dan evakuasi.

1.10.1 Jenis-jenis lokasi mecakup:

1.10.2 Jenis-jenis lokasi dalam tanggungjjawab petugas

1.10.3 Lokasi yang dibatasi dalam instruksi penugasan.

1.11 Evakuasi lokasi dilakukan melalui:

1.11.1 Rute utama yang telah diterangkan

1.11.2 Rute alternatif yang telah ditunjuk

1.11.3 Ke titik-titik pemasangan yang sudah ditentukan.

1.12 Tanda bahaya keselamatan mencakup:

1.12.1 tanda bahaya orang/tanggal

1.12.2 tanda bahaya medis

1.12.3 tanda bahaya perampokan

1.12.4 tanda bahaya kebakaran.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 buku-buku catatan

2.2.2 laporan peristiwa.

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat Tulis Kantor (ATK)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.4.3 SOP

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Petunjuk harus mencakup pengamatan dalam lingkungan kerja perhotelan. Dimana petunjuk tidak tersedia dalam lingkungan kerja rutin, simulasi, pengujian atau studi kasus dapat digunakan.

1.2 Petunjuk harus mencakup kapasitas yang didemonstrasikan untuk:

2.1.1 Menilai berbagai bahaya potensial dan prakarsa tindakan untuk menghilangkan atau menangani bahaya tersebut, antara lain: penyakit menular, kondisi pantai-arus kuat, hiu, binatang penyengat dll.

2.1.2 Memilih dan menggunakan perlengkapan pemadam kebakaran.

2.1.3 Mengikuti prosedur darurat dan mematuhi permintaan dari dinas layanan darurat.

2.1.4 Menilai berbagai situasi bahaya potensial yang membutuhkan pegerakan orang.

2.1.5 Melaksanakan rencana dan prosedur yang sudah dibuat untuk mengontrol pergerakan orang

2.1.6 Melaksanakan prosedur ancaman bom.

1.3 Petunjuk meliputi penyelesaian dan penjagaan secara akurat:

1.3.1 buku-buku catatan

1.3.2 laporan peristiwa

1.4 Pengetahuan dan keterampilan penunjang yang dibutuhkan mencakup:

4.1.1 Perlengkapan dasar pemadam kebakaran yang digunakan didalam lokasi gedung.

4.1.2 Prosedur darurat dan evakuasi serta instruksi

4.1.3 Bahaya potensial dan resiko

4.1.4 Titik-titik akses ke rancangan lokasi

4.1.5 Alat penyemprot air/sistem darurat

4.1.6 Prosedur ancaman bom dan instruksi

4.1.7 Persyaratan kesehatan & keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan

4.1.8 Pengetahuan penyakit menular

4.1.9 Peralatan dan perlengkapan lokasi

4.1.10 Instruksi penugasan

4.1.11 Kemampuan mengkomunikasikan instruksi kepada orang- orang yang berada dalam situasi darurat

4.1.12 Peraturan hukum laut untuk properti lokasi.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Penanganan tentang layanan penanganan darurat.

3.1.2 Penguasaan peta lokasi pelaksanaan kegiatan.

3.2 Keterampilan

3.2.1 Kemampuan membaca situasi keamanan.

3.2.2 Menguasai prosedur evakuasi.

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1.1 Tegas

4.1.2 Cekatan

4.1.3 Cepat mengambil keputusan

5. Aspek kritis
   5.1 Mampu mengidentifikasi potensial bahaya
   5.2 Menguasai metode layanan manajemen/darurat

KODE UNIT : **I.55HDR00.261.2**

JUDUL UNIT : **Melakukan Percakapan Singkat di Telepon**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan percakapan singkat di telepon.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberi tanggapan terhadap telepon masuk	1.1 Salamyang tepat diberikan yang mencakup nama perusahaan dan orang. 1.2 Bantuan ditawarkan pada penelepon. 1.3 Pertanyaan penelepon dialihkan. 1.4 Kosa kata harus tepat.
2. Menerima pesan.	2.1 Pesan telepon dicatat secara akurat. 2.2 Permintaan yang sopan digunakan untuk menjelaskan informasi 2.3 Pesan harus dikonfirmasikan.
3. Membuat hubungan telepon	3.1 Buat tujuan. 3.2 Nyatakan tujuan secara jelas. 3.3 Tinggalkan pesan. 3.4 Tutup percakapan secara baik.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor industri perhotelan & restoran dan mencakup keterampilan mendengar dan berbicara:
      1.1.1 Kosakata harus tepat untuk mencapai hasil yang diinginkan - gramatika mungkin tidak tepat.
      1.1.2 Mampu meminta keterangan dan pengulangan.
      1.1.3 negosiasi yang tidak selesai namun memiliki elemen kompetensi yang tidak dapat diprediksi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.2.11 Peralatan

(Tidak ada.)

2.2.12 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.7 Norma

(Tidak ada.)

4.8 Standar

4.2.2 SOP

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Unit ini dapat dinilai di tempat kerja atau dikelas. Penilaian harus mencakup demonstrasi baik ditempat kerja maupun di lingkungan pelatihan. Unit iniu harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai keterampilan dan pengetahuan penunjang.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

(Tidak ada.)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mampu menggunakan kata yang tepat dan bentuk pertanyaan yang sopan.

3.2.2 Mampu menggunakan kosakata yang sesuai untuk mencapai tujuan.

3.2.3 Memahami kata kerja (verb), kata sifat (adjectives), pronoun, preposition untuk menerangkan orang, tempat, sesuatu dan perayaan.

3.2.4 Memahami fFormula dan penggunaan kalimat dan pertanyaan yang sederahana.

3.2.5 Memiliki kemampuan meminta penjelasan dan konfirmasi maksud.

3.2.6 Memahami kosakata dari konteks sehari-hari.

4. Sikap kerja yang diperlukan

   (Tidak ada.)

5. Aspek kritis

   5.1 Penerapan Komunikatif dari bahasa tersebut; makna jelas meskipun ada kesalahan dalam gramatika dan struktur. Kemampuan menangkap ide-ide utama dari percakapan di telepon.

KODE UNIT : **I.55HDR00.262.2**

JUDUL UNIT : **Memberikan Informasi Layanan *Dial Internasional* (SLI)**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberikan informasi layanan *Dial Internasional* (SLI).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1 Menentukan ketersediaan layanan Panggilan Langsung Internasional (SLI).	1.1 Telepon dari layanan IDD *(Direct Dial Internasional) dicari.* 1.2 Batasan yang berlaku untuk layanan Panggilan Langsung Internasional (SLI) diidentifikasi. 1.3 Sumber-sumber eksternal informasi yang berkaitan dengan layanan Panggilan Langsung Internasional (SLI)
2 Memberikan informasi layanan Panggilan Langsung Internasional (SLI) kepada tamu	2.1 Nomor dan kode telepon yang terhubung langsung dengan Telepon Langsung Internasional (IDD) dimasukkan. 2.2 Tamu sehubungan dengan biaya Panggilan Langsung Internasional (SLI) disarankan. 2.3 Cara melakukan panggilan Panggilan Langsung Internasional (SLI), termasuk saran mengenai instruksi panggilan telepon internasional yang terjadi di telepon dijelaskan. 2.4 Tamu terkait dengan informasi Internasional Dial Langsung (IDD) yang tersedia disarankan. 2.5 Tamu terkait dengan kualitas panggilan yang diharapkan disarankan. 2.6 Waktu perbandingan untuk penelpon Direct Dial Internasional (IDD) ditentukan. 2.7 Tamu ke resepsionis / operator sesuai kebutuhan direferensikan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Variabel Unit memberikan saran untuk menafsirkan ruang lingkup dan konteks unit kompetensi ini, memungkinkan untuk perbedaan antara perusahaan dan tempat kerja. Ini berhubungan dengan unit secara keseluruhan dan memfasilitasi penilaian holistik. Unit ini berlaku untuk semua sektor industri yang menggunakan, atau berencana untuk memperkenalkan fasilitas Panggilan Langsung Internasional (SLI) ke dalam organisasi mereka dalam divisi tenaga kerja dari hotel dan industri perjalanan untuk memungkinkan telepon, termasuk telefax dan pengguna teleks, untuk memanggil negara-negara internasional tanpa harus memiliki panggilan yang diproses oleh operator dan mungkin termasuk:

1.1.1 Kantor Depan

Cari telepon mungkin terkait dengan telepon ruang tamu, bilik telepon di dalam perusahaan, kantor, telepon departemen, dan identifikasi telepon yang memiliki layanan Panggilan Langsung Internasional (SLI) diblokir.

1.1.2 Batasannya bisa termasuk negara-negara yang memiliki keterbatasan akses terkait waktu dan penguncian internal pada layanan Panggilan Langsung Internasional (SLI) dari ekstensi dan/atau handset yang dinominasikan.

1.1.3 Sumber informasi eksternal mungkin terkait dengan operator telekomunikasi yang digunakan oleh properti, situs Internet operator telekomunikasi, dan buku telepon.

1.1.4 Nomor telepon dan kode panggilan internasional Direct Dial (IDD) harus mencakup awalan Panggilan Langsung Internasional (SLI), Kode negara, Kode kota, Kode area, Nomor lokal, dan Memberi saran kepada tamu terkait dengan mendapatkan nomor lokal melalui Bantuan Direktori.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.2 Alat komunikasi jarak jauh

2.2 Perlengkapan

2.2.4 Buku telepon internasional

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.3 SOP

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

(Tidak ada.)

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.3.1 Analisis pasar

3.4.1 Evaluasi pasar

3.5.1 Pengembangan produk

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mampu mengidentifikasi perkembangan pemasaran

3.2.2 Menguasai menejemen pemasaran

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Rajin, tekun, dan teliti.

5. Aspek kritis

5.1 Menguasai teori dan pengaplikasian pemasaran

KODE UNIT : **I.55HDR00.263.2**

JUDUL UNIT : **Mengembangkan Produk dan Layanan Baru**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan untuk mengembangkan produk dan layanan baru dalam berbagai pengaturan dalam industri hotel.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menganalisa pasar	1.1 Sasaran Pasar diidentifikasi sesuai dengan kebijakan pemasaran dan perdagangan perusahaan 1.2 Persaingan pasar dianalisa 1.3 Persyaratan klien dimonitor secara informal untuk mengevaluasi tren pasar dan kebutuhan klien 1.4 Produk dan layanan baru diidentifikasi 1.5 Peluang untuk meningkatkan penjualan dan layanan diidentifikasi 1.6 Rentang produk dan layanan dimonitor untuk mengidentifikasi permintaan untuk item individual dan variasi musiman 1.7 Rentang produk dan layanan
2. Mengevaluasi tren pasar dalam produksi makanan dan / atau layanan makanan dan minuman	2.1 Data Mengidentifikasi dan mengakses sumber informasi tentang tren pasar dalam produksi makanan dan / atau layanan makanan dan minuman. 2.2 Mengevaluasi tren pasar untuk relevansi dengan pasar saat ini dan pasar potensial. 2.3 Mengidentifikasi dan mengakses

	pengembangan produk atau layanan baru.
3. Menciptakan produk atau layanan berdasarkan analisis pasar dan dalam batasan anggaran	3.1 Menggabungkan tren pasar yang relevan ke dalam layanan makanan dan perencanaan menu 3.2 Mengembangkan produk dan layanan untuk memperhitungkan tren pasar 3.3 Mengembangkan produk dan layanan untuk memperhitungkan kendala atau batasan operasional perusahaan 3.4 Bangun produk dan layanan untuk memenuhi target profitabilitas.
4. Memonitor kinerja penjualan produk dan layanan	4.1 Mengevaluasi produk dan / atau layanan baru dengan berkonsultasi dengan pemangku kepentingan. 4.2 Menganalisis produk dan layanan dalam hal tujuan bisnis. 4.3 Menyesuaikan produk dan layanan berdasarkan umpan balik dan profitabilitas.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   - 1.1 Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan dimana Unit ini memberikan saran untuk menafsirkan ruang lingkup .
   - 1.2 Konteks unit kompetensi ini, memungkinkan perbedaan antara perusahaan dan tempat kerja.
   - 1.3 Unit ini terkait dengan unit secara keseluruhan dlm memfasilitasi penilaian holistic
   - 1.4 Unit ini berlaku untuk mengembangkan dan mengimplementasikan rencana bisnis dalam divisi tenaga kerja dari hotel dan industri perjalanan dan dapat mencakup:
     - 1.4.1 Layanan Makanan dan Minuman
     - 1.4.2 Produksi Makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   - 2.1 Peralatan
     - 2.1.1 Komputer
     - 2.1.2 Printer
     - 2.1.3 Telepon
     - 2.1.4 Mesin Fax
     - 2.1.5 Koneksi Internet
   - 2.2 Perlengkapan
     - 2.2.1 Sistem reservasi
     - 2.2.2 Internet
     - 2.2.3 Lembar kerja reservasi
     - 2.2.4 Statistik resmi
     - 2.2.5 Asosiasi Industri
     - 2.2.6 Data Kinerja
     - 2.2.7 *Data base*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak Ada)

4. Norma dan standar
   - 4.1 Norma
     - 4.1.1 Peraturan perusahaan
   - 4.2 Standar
     - 4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) penanganan reservasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   - 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   - 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau diluar tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.5 Pengetahuan produk sesuai dengan sektor industri khusus.

1.6 Hubungan antara sektor yang berbeda dari industri pariwisata yang berkaitan dengan reservasi.

1.7 Prinsip-prinsip yang menunjang prosedur reservasi.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan Pengetahuan produk sesuai dengan sector industri khusus

3.1.2 Perkembangan sejarah menu, tren modern dalam menu

3.1.3 Tren makanan saat ini, pengaruh budaya dan etnis khas makan

3.1.4 Pengetahuan produk komoditas diperlukan untuk memenuhi kebutuhan menu kelompok sasaran tertentu, produk musiman

3.1.5 Berbagai jenis dan gaya produk dan layanan untuk berbagai jenis outlet makanan

3.1.6 Produk hotel

3.1.7 Pengetahuan produk komoditas diperlukan untuk memenuhi kebutuhan menu kelompok sasaran tertentu, produk musiman

3.1.8 Teknik penetapan biaya dan penganggaran yang terkait dengan pengembangan produk dan layanan baru

3.1.9 Sumber informasi tentang tren layanan makanan

3.1.10 Teknik riset pasar dasar dalam kaitan spesifik dengan preferensi dan tren layanan makanan.

3.2 Keterampilan

3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon

3.2.2 Melaksanakan prosedur klerikal

3.2.3 Menggunakan Bahasa yang mudah dimengerti pelanggan Menggunakan teknologi

3.3 Kaitan Dengan Unit Lain

3.3.1 Merencanakan dan mengelola katering berbasis menu

3.3.2 Atur operasi layanan makanan

3.3.3 Rancang makanan untuk memenuhi kebutuhan diet atau budaya tertentu

3.3.4 Rancang makanan untuk memenuhi persyaratan pasar tertentu

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sopan santun

4.2 Cekatan

4.3 Teliti

5. Aspek kritis

5.1 Menunjukkan kemampuan untuk melakukan analisis terperinci, menyeluruh, dan tepat dari lingkungan bisnis internal dan eksternal untuk memberikan dasar yang kuat untuk pengembangan produk dan layanan baru

5.2 Kemampuan untuk melakukan riset pasar, mengidentifikasi tren saat ini dan yang relevan

5.3 Kemampuan untuk membebankan biaya produk dan layanan baru dalam anggaran

5.4 Persiapan produk dan layanan baru memenuhi kebutuhan berbagai target pasar yang berbeda

5.5 Menunjukkan kemampuan untuk mengumpulkan dan menganalisis informasi kinerja keuangan

5.6 Konsistensi kinerja di berbagai situasi yang menunjukkan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan dalam menerapkan prinsip dan praktik pengembangan produk dan layanan baru.

KODE UNIT : **I.55HDR00.264.2**

JUDUL UNIT : **Memproses Transaksi Untuk Pembelian Barang dan Jasa**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan untuk Memproses transaksi untuk pembelian barang dan jasa.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengalokasikan sumber daya anggaran	1.1 Alokasikan dana sesuai dengan prioritas yang disetujui dan mengadopsi terdengar strategi manajemen keuangan. 1.2 Diskusikan dengan rekan-rekan yang tepat sebelum pelaksanaan. 1.3 Konsultasikan dan menginformasikan semua pemangku kepentingan yang relavan dalam kaitannya dengann sumber dya keputusan. 1.4 Mempromosikan kesadaran akan pentingnya kontrol anggaran. 1.5 Menjaga rincian tentang alokasi sumber daya sesuai dengan prosedur keuangan perusahaan dan sistem.
2. Memantau kegiatan keuangan terhadap anggaran	2.1 Periksanaan pendapatan dan pengeluaran terhadap anggaran secara akurat dan secara berkala dan menyusun laporan keuangan dan atau statistik. 2.2 Mengidentifikasi dan melaporkan perbedaan sesuai dengan kebijakan perusahaan dan signifikan penyimpangan. 2.3 Menganjurkan kolega yang tepat status anggaran dalam jangka waktu yang telah
3. Mengidentifikasi dan mengevaluasi pilihan-pilihan untuk meningkatkan kinerja keuangan	3.1 Menilai biaya dan sumber daya yang ada dan mengidentifikasi area untuk perbaikan. 3.2 Mendiskusikan hasil yang diinginkan dengan rekan- rekan yang relavan 3.3 Penelitian pendekatan baru untuk mengelola perbedaan 3.4 Melakukan penelitian yang sesuai untuk menyelidiki pendekatan baru 3.5 Menentukan dan komunikasi dengan jelas manffat dan kerugian

	3.6 mengambil akun dampak pada tingkat layanan pelanggan dan rekan dalam mengembangkan pendekatan baru 3.7 hadir rekomendasikan jelas dan logis kepada para pemangku kepentingan yang relavan
4. Menyelesaikan laporan keuangan/statistik	4.1 lengakapi semua laporan keuangan dan stastik yang dibutuhkan secara akurat dan dalam waktu yang telahh ditentukan 4.2 menghasilkan informasi yang jelas dan ringkas untuk memungkinkan pengambilan keputusan 4.3 *forward* melaporlan segera ke yang

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

   (Tidak ada.)

2. Peralatan dan perlengkapan

   2.1 Peralatan

   (Tidak Ada.)

   2.2 Perlengkapan

   2.2.1 Bahan-bahan yang digunakan (Mencuci lantai, bukan lantai yg jadi perlengkapan tp sabun dll)

3. Peraturan yang diperlukan

   (Tidak Ada)

4. Norma dan standar

   4.1 Norma

   (Tidak Ada)

   4.2 Standar

   4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

   1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau diluar tempat kerja.

1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.

1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

1.5 Pengetahuan produk sesuai dengan sektor industri khusus.

1.6 Hubungan antara sektor yang berbeda dari industri pariwisata yang berkaitan dengan reservasi.

1.7 Prinsip-prinsip yang menunjang prosedur reservasi.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan produk sesuai dengan sektor industri khusus

3.1.2 Perkembangan sejarah menu, tren modern dalam menu

3.1.3 Tren makanan saat ini, pengaruh budaya dan etnis khas makan

3.1.4 Pengetahuan produk komoditas diperlukan untuk memenuhi kebutuhan menu kelompok sasaran tertentu, produk musiman

3.1.5 Berbagai jenis dan gaya produk dan layanan untuk berbagai jenis outlet makanan

3.1.6 Produk hotel

3.1.7 Pengetahuan produk komoditas diperlukan untuk memenuhi kebutuhan menu kelompok sasaran tertentu, produk musiman

3.1.8 Teknik penetapan biaya dan penganggaran yang terkait dengan pengembangan produk dan layanan baru

3.1.9 Sumber informasi tentang tren layanan makanan

3.1.10 Teknik riset pasar dasar dalam kaitan spesifik dengan preferensi dan tren layanan makanan.

3.2 Keterampilan

3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon

3.2.2 Melaksanakan prosedur klerikal

3.2.3 Menggunakan Bahasa yang mudah dimengerti pelanggan

3.2.4 Menggunakan teknologi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sopan santun

4.2 Cekatan

4.3 Teliti

5. Aspek kritis

5.1 Menunjukkan kemampuan untuk melakukan analisis terperinci, menyeluruh, dan tepat dari lingkungan bisnis internal dan eksternal untuk memberikan dasar yang kuat untuk pengembangan produk dan layanan baru

5.2 Kemampuan untuk melakukan riset pasar, mengidentifikasi tren saat ini dan yang relevan

5.3 Kemampuan untuk membebankan biaya produk dan layanan baru dalam anggaran

5.4 Persiapan produk dan layanan baru memenuhi kebutuhan berbagai target pasar yang berbeda

5.5 Menunjukkan kemampuan untuk mengumpulkan dan menganalisis informasi kinerja keuangan

5.6 Konsistensi kinerja di berbagai situasi yang menunjukkan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan dalam menerapkan prinsip dan praktik pengembangan produk dan layanan baru.

KODE UNIT : **I.55HDR00.265.2**

JUDUL UNIT : **Mengelola Catatan Daftar Gaji**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan untuk Mengelola catatan daftar gaji.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan prosedur untuk manajemen penggajian	1.1 Menetapkan prosedur keamanan yang menjamin kerahasiaan dan keamanan informasi penggajian. 1.2 Memastikan prosedur untuk klaim memastikan tunjangan didukung. 1.3 Menetapkan langkah-langkah kontrol untuk melindungi sumber daya keuangan organisasi sesuai dengan persyaratan legislatif dan organisasi. 1.4 Menetapkan sistem untuk memastikan kewajiban hukum dipenuhi dan catatan disimpan untuk periode yang ditentukan oleh undang-undang pemerintah.
2 Mempersiapkan data penggajian	2.1 Menggunakan penghargaan industri yang dinominasikan, kontrak, dan peraturan pemerintah untuk menghitung gaji kotor dan gaji tahunan. 2.2 Hitung jumlah wajib dan sukarela menggunakan dokumentasi pemerintah dan karyawan. 2.3 Menyediakan data penggajian kepada pemroses penggajian untuk perhitungan dalam jadwal yang ditentukan.
3 Mengizinkan pembayaran gaji	2.1 Periksa penggajian, gaji dan upah diizinkan untuk pembayaran sesuai dengan kebijakan dan prosedur organisasi. 2.2 Rekonsiliasi gaji, upah dan pemotongan sesuai dengan kebijakan dan prosedur organisasi. 2.3 Menangani gaji, upah, dan pertanyaan terkait. 2.4 Sesuai dengan kebijakan dan prosedur organisasi.

4. Mengelola catatan gaji	2.1 Proses formulir pernyataan untuk karyawan baru dan yang sudah ada sesuai dengan persyaratan perpajakan. 2.2 Meneruskan pengurangan berkala kepada kreditor yang ditunjuk dalam jangka waktu yang ditentukan. 2.3 Mempersiapkan pembayaran kepada otoritas pemerintah secara akurat dan mengirim sesuai dengan undang-undang pemerintah yang relevan dan/atau jadwal yang ditentukan 2.4 Hitung jumlah pajak kelompok dan/atau transkripsi pembayaran yang dilakukan sesuai dengan prosedur perpajakan 2.5 Mempersiapkan dan merekonsiliasi jumlah sertifikat kelompok karyawan dari catatan gaji

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan data pembayaran gaji, proses pembayaran gaji, dan menata catatan pajak gaji, yang digunakan untuk menangani daftar pembayaran gaji pada sector pariwisata bidang hotel dan restoran.
   1.2 Mekanisme atau system dapat dilakukan secara otomatis atau juga dapat dilakukan secara manual.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data

   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Mesin cetak/printer
      2.2.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
      2.2.3 Form gaji

3. Peraturan yang diperlukan
   3.1 Peraturan tentang perpajakan.

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Unit ini berkaitan dengan fungsi ahli pembuatan daftar gaji yang dilaksanakan oleh team leader, supervisor, dan dapat dinilai bersama dengan unit layanan dan operasional lainnya di tempat kerja indifidu.
   1.2 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau diluar tempat kerja.
   1.4 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
   1.5 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
   1.6 Pengetahuan produk sesuai dengan sektor industri khusus.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Persyaratan kantor pajak yang berkaitan dengan peraturan dan prosedur perpajakan.
      3.1.2 Pengetahian tentang peraturan industry untuk penghitungan pembayaran gaji.

   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menguasai alat pengolah data dan aplikasi keuanga
      3.2.2 Pencatatan dan penyimpanan data gaji.

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat dalam melakukan perhitungan pembayaran gaji.
   4.2 Teliti dalam menghitung komponen pembayaran dan pemotongan yang dibebankan dalam daftar gaji sesuai ketentuan dan perundang-undangan yang berlaku.
5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk menghitung pembayaran secara akurat.
   5.2 Membuat slip pembayaran dan penyimpanan catatan perpajakan sesuai dengan peraturan perusahaan dan pemerintah.
   5.3 Pengetahuan umum tentang prosedur pembayaran gaji.

BAB III

PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel dan Restoran 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