



**MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA**

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 175 TAHUN 2024
TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI PERTANIAN, KEHUTANAN DAN PERIKANAN GOLONGAN POKOK
PERIKANAN BIDANG PENGELOLAAN PEMANFAATAN JENIS IKAN SIDAT

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 Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Perikanan Bidang Pengelolaan Pemanfaatan Jenis Ikan Sidat;
- b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Perikanan Bidang Pengelolaan Pemanfaatan Jenis Ikan Sidat telah disepakati melalui konvensi nasional pada tanggal 22 April 2024 di Bogor;
- c. bahwa sesuai surat Kepala Kepala BPPSDM Plt. Kepala Pusat Pelatihan Kelautan dan Perikanan Nomor B.707/BPPSDM.5/RSDM.540/IV/2024 tanggal 29 April 2024 perihal Permohonan Pengesahan RSKKNI, perlu ditindaklanjuti dengan penetapan Keputusan Menteri Ketenagakerjaan tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Perikanan Bidang Pengelolaan Pemanfaatan Jenis Ikan Sidat;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Keputusan Menteri Ketenagakerjaan tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Perikanan Bidang Pengelolaan Pemanfaatan Jenis Ikan Sidat;

- 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 95 Tahun 2020 tentang Kementerian Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 213);
5. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 21 Tahun 2014 tentang Pedoman 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);
7. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 1 Tahun 2021 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Ketenagakerjaan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 108);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN TENTANG PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA KATEGORI PERTANIAN, KEHUTANAN DAN PERIKANAN GOLONGAN POKOK PERIKANAN BIDANG PENGELOLAAN PEMANFAATAN JENIS IKAN SIDAT.

KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Perikanan Bidang Pengelolaan Pemanfaatan Jenis Ikan Sidat sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.

KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan, pelatihan, dan sertifikasi kompetensi.

KETIGA : Pemberlakuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dan penyusunan jenjang kualifikasi nasional sebagaimana dimaksud dalam Diktum KEDUA ditetapkan oleh Menteri Kelautan dan Perikanan dan/atau kementerian/lembaga teknis terkait sesuai dengan tugas dan fungsinya.

- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 5 Agustus 2024

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 175 TAHUN 2024
TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA
NASIONAL INDONESIA KATEGORI PERTANIAN,
KEHUTANAN DAN PERIKANAN GOLONGAN
POKOK PERIKANAN BIDANG PENGELOLAAN
PEMANFAATAN JENIS IKAN SIDAT

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumber Daya Alam (SDA) perikanan yang terbentang luas merupakan potensi besar negara Indonesia. Kondisi tersebut merupakan aset yang sangat mahal dan sekaligus sebagai faktor keunggulan kompetitif yang tidak dimiliki oleh negara lain. Potensi SDA perikanan tersebut merupakan faktor dominan dalam strategi pembangunan perikanan Indonesia terutama dalam hal pengelolaan perikanan yang berkelanjutan. Salah satu SDA perikanan yang banyak tersedia di Indonesia adalah ikan sidat.

Ikan sidat dengan nama ilmiah *Anguilla spp.*, telah menjadi primadona dalam industri akuakultur dan perdagangan ikan dunia. Jenis ikan ini memiliki sejarah panjang sebagai bagian integral dari budaya dan konsumsi masyarakat di berbagai belahan dunia. Ikan sidat memiliki rasa lezat hingga nilai ekonomisnya yang tinggi, ikan sidat menawarkan potensi besar bagi para pelaku industri perikanan. Harga ikan sidat bervariasi tergantung pada faktor-faktor seperti ukuran, kualitas, musim, dan permintaan pasar. Secara umum, ikan sidat termasuk dalam kategori ikan dengan harga tinggi. Pasar Asia khususnya Jepang merupakan salah satu pasar utama bagi perdagangan ikan sidat dan cenderung menguntungkan bagi perdagangan ikan sidat. Permintaan yang tinggi dari restoran mewah dan pasar konsumen telah mendorong pertumbuhan perdagangan ikan sidat di negara ini.

Konsumsi ikan sidat yang secara global cenderung meningkat harus ditanggapi secara bijaksana dengan menerapkan pengelolaan untuk menjamin keberlanjutan populasi ikan sidat. Di tengah perkembangan keberhasilan teknologi akuakultur yang mampu meningkatkan produksi ikan sidat secara signifikan, upaya konservasi dan pengelolaan ikan sidat di alam terbuka tetap menjadi fokus utama untuk keberlanjutan industri ikan sidat dalam jangka panjang.

Dalam siklus hidupnya, ikan sidat melakukan migrasi jauh ketika dewasa dari perairan darat ke perairan samudera untuk memijah kemudian generasi baru ikan sidat bermigrasi dari perairan samudera ke perairan darat hingga dewasa. Tantangan utama dalam pengelolaan ikan sidat adalah pengetahuan yang mendalam tentang pola migrasi dan karakteristik ekologi untuk spesies ini, beberapa di antaranya untuk menentukan pengendalian kegiatan pemanfaatan ikan sidat yang mencakup kegiatan penangkapan ikan, pengangkutan ikan, perdagangan ikan, pengolahan ikan sidat, penetapan zonasi, dan perlindungan habitat alami dari ikan sidat.

Memperhatikan aset dan potensi sumber daya perikanan yang luar biasa tersebut, pengelolaan ikan sidat harus dilaksanakan oleh kalangan

profesional dan kredibel. Oleh karena itu, pengelolaan SDA tersebut memerlukan Sumber Daya Manusia (SDM) yang kompeten.

Tujuan pengelolaan pemanfaatan jenis ikan sidat akan tercapai jika pihak-pihak yang terlibat dalam pengelolaan pemanfaatan ikan sidat baik untuk budi daya maupun pengolahan memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang sesuai. Kompetensi pihak-pihak yang terlibat merupakan salah satu faktor penting keberhasilan implementasi kebijakan nasional dan global dalam melestarikan sumber daya ikan sidat. Pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan:

1. penangkapan ikan sidat yaitu pemancing atau nelayan;
2. pengelolaan perikanan budi daya yaitu pengepul, penampung, pembudi daya, petugas karantina ikan, dan sebagainya;
3. pengolahan ikan sidat yaitu pengolah/pelaku usaha ikan sidat, petugas karantina ikan, petugas verifikasi produk ikan, petugas mutu, pengelola laboratorium, unsur dinas perikanan dan kelautan, dan sebagainya;
4. bisnis pengumpulan pengangkutan, penyimpanan, pengiriman, dan penjualan produk ikan sidat yaitu pelaku usaha perikanan;
5. penelitian di bidang perikanan dan kelautan yaitu akademisi; dan
6. advokasi di bidang perikanan yaitu penggiat pengelolaan perikanan.

Dengan kompetensi tersebut, berbagai pihak secara kolektif dapat mewujudkan tujuan dari ratifikasi kebijakan global di bidang perikanan secara efektif.

Guna mendorong dan merealisasikan SDM yang kompeten perlu dilakukan upaya sistematis melalui pelaksanaan pendidikan dan pelatihan (diklat) dan perangkat-perangkat pendukungnya. Melalui penyiapan SDM tersebut, populasi ikan sidat di Indonesia akan *survive*, terjaga, dan tetap produktif sehingga pemanfaatan optimal yang berkelanjutan dapat terwujud.

Dalam rangka menyiapkan SDM yang berkualitas sesuai dengan tuntutan kebutuhan pasar kerja atau dunia usaha dan industri, Pemerintah Republik Indonesia melalui Kementerian Kelautan dan Perikanan bekerja sama dengan *Food and Agriculture Organization of United Nation* (FAO) mencanangkan program peningkatan mutu SDM melalui penyusunan perangkat peningkatan mutu pendidikan dan pelatihan. Salah satu upaya yang telah dilakukan yaitu pengembangan berbagai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) antara lain SKKNI pengelolaan pemanfaatan jenis ikan sidat sesuai dengan tuntutan perkembangan dunia usaha/dunia industri. Standar kompetensi tersebut akan menjadi acuan dalam proses perencanaan program dan pelaksanaan diklat serta sertifikasi kompetensi.

Proses penyusunan dan pembahasan standar kompetensi diawali melalui pembentukan tim perumus dan tim verifikasi terdiri atas unsur asosiasi profesi, dunia usaha/dunia industri, lembaga diklat kelautan dan perikanan yang diselenggarakan melalui sejumlah pertemuan sejak bulan Februari tahun 2023. Tim perumus memiliki peran dan fungsi antara lain berperan aktif dalam memberikan saran/masukan pada proses penyusunan/penyempurnaan standar kompetensi sesuai kebutuhan dunia usaha/dunia industri, dan menyepakati terhadap upaya pemberlakuan standar kompetensi secara nasional. Mengingat keterbatasan referensi tentang standar kompetensi pengelolaan pemanfaatan jenis ikan sidat yang telah ada dan berlaku di Indonesia serta agar standar kompetensi tersebut bersifat kompatibel dengan standar kompetensi yang berlaku di negara-negara lain, maka dalam proses penyusunan dan pembahasan standar kompetensi dilakukan dengan menggunakan pendekatan

benchmark, adopt and adapt, dan dapat menghasilkan standar kompetensi pengelolaan pemanfaatan jenis ikan sidat yang baik dan aplikatif.

B. Pengertian

1. Ikan Sidat adalah jenis ikan *genus Anguilla* yang memiliki bentuk tubuh memanjang dengan sirip dada menyerupai telinga, tersebar di perairan Indonesia yang berhubungan langsung dengan laut dalam.
2. Bahan Baku adalah ikan termasuk bagian-bagiannya yang berasal dari hasil tangkapan maupun budi daya yang dapat dimanfaatkan sebagai faktor produksi dalam pengolahan hasil perikanan.
3. Bahan Kemasan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.
4. Bahan Penolong adalah bahan, tidak termasuk peralatan, yang lazimnya tidak dikonsumsi sebagai pangan, digunakan dalam proses pengolahan hasil perikanan untuk memenuhi tujuan teknologi tertentu dan tidak meninggalkan residu pada produk akhir, tetapi apabila tidak mungkin dihindari maka residu dan/atau turunannya dalam produk akhir tidak menimbulkan risiko terhadap kesehatan serta tidak mempunyai fungsi teknologi.
5. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat dan bentuk pangan.
6. *Elver* adalah Ikan Sidat yang sudah mulai berwarna dengan variasi ukuran *Elver-1* (berat 1-2 gram), ukuran *Elver-2* (berat 2-5 gram), dan *Elver-3* (berat 5-10 gram).
7. *Fingerling* adalah Ikan Sidat dengan berat 10–50 gram.
8. *Glass Eel* adalah Ikan Sidat yang masih transparan dengan berat 0,15-0,17 gram dengan panjang 5-7 cm.
9. Hasil Perikanan adalah ikan yang ditangani, diolah, dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa ikan hidup, ikan segar, ikan beku, dan olahan lainnya.
10. Higienis adalah berkenaan dengan atau sesuai dengan ilmu kesehatan, bersih, dan bebas penyakit.
11. Mutu adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan dan kandungan gizi produk.
12. Sanitasi adalah perilaku disengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia.
13. Unit Pengolahan Ikan yang selanjutnya disingkat UPI adalah tempat dan fasilitas untuk melakukan aktivitas penanganan dan/atau pengolahan ikan.
14. *Quality Control* adalah proses pengecekan dan pengujian yang dilakukan untuk mengukur serta memastikan kualitas produk telah sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan dalam bisnis.

C. Penggunaan SKKNI

Standar kompetensi diperlukan dan diterapkan oleh beberapa lembaga yang berkaitan dengan pengembangan SDM sesuai dengan ruang lingkup pekerjaannya:

1. Untuk institusi pendidikan dan pelatihan

- a. Memberikan informasi untuk pengembangan program dan kurikulum berbasis kompetensi.
- b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, penilaian, dan sertifikasi.
2. Untuk dunia usaha/dunia 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 sesuai kebutuhan dunia usaha/industri.
3. Untuk institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi
 - a. Sebagai acuan dalam merumuskan skema sertifikasi sesuai dengan kualifikasi dan levelnya.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, penilaian, dan sertifikasi.

D. Komite Standar Kompetensi

1. Komite Standar Kompetensi

Berdasarkan ketentuan dalam Pasal 7 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, menyebutkan bahwa “Dalam hal instansi teknis telah memiliki satuan kerja yang tugas dan fungsinya di bidang standardisasi atau pengembangan sumber daya manusia, maka tugas fungsi Komite Standar Kompetensi dilaksanakan oleh satuan kerja yang bersangkutan.” Memperhatikan ketentuan tersebut maka pengembangan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKKN) Kategori Pertanian Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Perikanan Bidang Pengelolaan Pemanfaatan Jenis Ikan Sidat dilaksanakan oleh Pusat Pelatihan Kelautan dan Perikanan, Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan.

2. Tim Perumus dan Tim Verifikasi

Susunan Tim Perumus SKKNI Bidang Pengelolaan Pemanfaatan Jenis Ikan Sidat ditetapkan melalui Keputusan Kepala Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan Nomor 188 Tahun 2023. Susunan Tim Perumus disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Susunan Tim Perumus SKKNI Bidang Pengelolaan Pemanfaatan Jenis Ikan Sidat

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
1.	Dr. Melta Rini Fahmi, S.Pi., M.Si.	Pusat Riset Perikanan	Ketua
2.	Wahyu Jati Purnaningsih, S.Sos., M.Si.	Pusat Pelatihan dan Penyuluhan KP	Sekretaris
3.	Rian Puspita Sari, S.Pi., M.S.E., M.A.	Direktorat Konservasi dan Keanekaragaman Hayati Laut	Anggota
4.	Ruddy Sutomo	Koperasi Mina Sidat Bersatu	Anggota
5.	Deni Firmansyah, A.Pi.	PT. Laju Banyu Semesta	Anggota
6.	Angga Kurniawan, S.Pi.,	PT. Laju Banyu	Anggota

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
	M.Si.	Semesta	
7.	Christien Natalia Therik, S.St.Pi., M.Si.	Pusat Pengendalian Mutu, BKIPM	Anggota
8.	Bambang Murtiyoso G, A.Pi., M.M.	LSP Jasa Kelautan dan Konservasi	Anggota
9.	Dr. Mugi Mulyono, S.St.Pi., M.Si.	Politeknik AUP Jakarta	Anggota
10.	Agung Amirul Fanani, S.Pi., M.Si.	Direktorat Usaha dan Investasi	Anggota
11.	Ayi Ardisastra, S.Si., M.Ling.	IFISH Project	Anggota
12.	Suharyadi, S.St.Pi., M.Si.	Politeknik AUP Jakarta	Anggota

Tim Verifikasi SKKNI Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Perikanan Bidang Pengelolaan Pemanfaatan Jenis Ikan Sidat ditetapkan melalui Keputusan Kepala Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan Nomor 191 Tahun 2023. Susunan Tim Verifikasi disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Susunan Tim Verifikasi SKKNI Bidang Pengelolaan Pemanfaatan Jenis Ikan Sidat

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
1.	Ratna Mariyana, S.Pi., M.M.	Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu	Ketua
2.	Priyantini Dewi, S.E., M.M.	Politeknik AUP Jakarta	Sekretaris
3.	Fitriana Yuniarti, S.St.Pi.	Pusat Pelatihan dan Penyuluhan KP	Anggota

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Standar Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
Melakukan pengelolaan pemanfaatan Ikan Sidat untuk budi daya dan pengolahan	Melakukan penangkapan Ikan Sidat di alam	Membuat rencana penangkapan benih Ikan Sidat	Menyiapkan sarana penangkapan benih Ikan Sidat di alam
			Menentukan lokasi penangkapan
			Menentukan waktu penangkapan
			Menentukan jenis benih Ikan Sidat yang ditangkap
		Melakukan penangkapan Ikan Sidat di alam	Menangkap Ikan Sidat di alam
			Mengumpulkan hasil tangkapan benih Ikan Sidat di alam
		Melakukan penampungan benih Ikan Sidat	Menyiapkan sarana penampungan benih Ikan Sidat
			Melakukan penampungan benih Ikan Sidat
	Melakukan budi daya Ikan Sidat	Merencanakan pembesaran Ikan Sidat	Membuat analisis usaha secara ekonomi
			Memilih lokasi pembesaran Ikan Sidat ¹⁾
			Menentukan kapasitas produksi pembesaran Ikan Sidat ¹⁾
			Merancang tata letak prasarana pembesaran Ikan Sidat ¹⁾
			Menentukan sarana pembesaran Ikan Sidat ¹⁾
			Menyiapkan prasarana pembesaran Ikan Sidat ¹⁾

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
		Melaksanakan produksi benih	Melakukan pengelolaan media pembesaran benih Ikan Sidat ¹⁾
			Melakukan pengelolaan benih ¹⁾
			Melakukan pengelolaan pakan ¹⁾
			Melakukan pengelolaan kesehatan Ikan Sidat dan lingkungan ¹⁾
			Melakukan panen Ikan Sidat ukuran <i>Fingerling</i> ¹⁾
			Melakukan monitoring dan evaluasi produksi <i>Fingerling</i> ¹⁾
			Melakukan biosekuriti
		Merencanakan pembesaran Ikan Sidat	Melakukan pengelolaan media pembesaran Ikan Sidat ukuran konsumsi ¹⁾
			Melakukan pengelolaan Ikan Sidat ukuran konsumsi ¹⁾
			Melakukan panen Ikan Sidat ukuran konsumsi ¹⁾
			Melakukan pengemasan Ikan Sidat
			Melakukan distribusi Ikan Sidat
	Mengorganisasi rencana usaha	Melakukan pemenuhan regulasi usaha Ikan Sidat	Mengurus perizinan Surat Izin Pemanfaatan Jenis Ikan (SIPJI) ³⁾
			Mengurus dokumen Surat Angkut Jenis Ikan (SAJI) ³⁾

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
		Merencanakan kelayakan usaha	Membuat rencana operasional perusahaan
			Menyusun strategi perencanaan pengadaan bahan
			Merencanakan pemasaran hasil produksi pengolahan
			Menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja perusahaan pengolahan
			Mendesain tata letak sarana dan prasarana pengolahan
		Mengorganisasi manajemen pengolahan	Melaksanakan administrasi supervisor
			Mengevaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan
			Membuat statistik <i>Quality Control</i> produk olahan
			Mengkoordinasikan pengawasan proses produksi pengolahan
			Membuat statistik produksi pengolahan
			Melaksanakan manajemen <i>Quality Control</i> pengolahan
			Melaksanakan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi industri pengolahan
			Melaksanakan manajemen penanganan gudang

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			pengolahan
		Mengoperasikan sarana pengolahan Ikan Sidat	Menangani sarana pembekuan
			Menangani sarana pengolahan Hasil Perikanan
			Menangani sarana pengemasan
			Menangani sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan
			Menangani sarana instalasi air bersih pengolahan
			Menangani sarana gudang beku ²⁾
			Menerapkan Sanitasi dan higiene pengolahan Hasil Perikanan
		Melakukan penanganan Bahan Baku proses pengolahan Ikan Sidat	Menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku
			Melakukan penerimaan Bahan Baku untuk proses pengolahan
			Melaksanakan pemberokan ikan
			Melaksanakan pemingsanan ikan
			Melaksanakan penyiangan ikan
			Melakukan pencucian Bahan Baku
			Melakukan penyimpanan Bahan Baku
		Melakukan pengolahan Ikan Sidat	Membuat filet ikan
			Membuat potongan ikan
			Melakukan diversifikasi olahan Ikan Sidat
			Melakukan pembekuan produk

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Mendeteksi bahan metal pada produk akhir
			Melakukan pengemasan ²⁾
		Melakukan penyimpanan produk akhir	Melakukan pelabelan
			Menyimpan hasil akhir produksi pengolahan
			Mengelola gudang penyimpanan produk akhir pengolahan
		Mengendalikan Mutu produk pengolahan	Menetapkan parameter standar Mutu bahan dan produk
			Menilai kualitas Bahan Baku
			Menyiapkan peralatan laboratorium ²⁾
			Mengambil contoh uji Mutu bahan dan produk
			Melakukan pengujian sampel ²⁾
			Mengelola hasil pengujian ²⁾
			Mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada Bahan Baku dan produksi ²⁾
			Melakukan monitoring Mutu produk akhir ²⁾
			Mengendalikan penggunaan bahan kimia pada industri pengolahan
		Melaksanakan pengawasan pengolahan	Mengawasi pengadaan dan penerimaan Bahan Baku
			Mengawasi mutu Bahan Baku

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Mengawasi proses produksi pengolahan
			Mengontrol Mutu produk akhir pengolahan
			Melaksanakan pengawasan operasional sarana pergudangan
			Melaksanakan pengawasan sistem teknis pergudangan
			Mengawasi keamanan pergudangan ²⁾
			Mengawasi proses pengemasan produk
			Menghitung penyusutan mesin produksi pengolahan
		Mengevaluasi kegiatan pengolahan	Melakukan verifikasi Mutu hasil produksi pengolahan
			Mengevaluasi hasil laporan <i>Quality Control</i>

Keterangan:

¹⁾ Adopsi Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 68 Tahun 2016 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Perikanan Bidang Usaha Pembesaran Ikan Sidat

²⁾ Adopsi Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 112 Tahun 2022 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Pengolahan Udang

³⁾ Adopsi Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 121 Tahun 2024 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Perikanan Bidang Pengelolaan Budi Daya Ikan Arwana (*Scleropages spp.*)

B. Daftar Unit Kompetensi

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	2	3
1.	A.03PIS00.001.1	Menyiapkan Sarana Penangkapan Benih Ikan Sidat di Alam
2.	A.03PIS00.002.1	Menentukan Lokasi Penangkapan
3.	A.03PIS00.003.1	Menentukan Waktu Penangkapan
4.	A.03PIS00.004.1	Menentukan Jenis Benih Ikan Sidat yang Ditangkap
5.	A.03PIS00.005.1	Menangkap Ikan Sidat di Alam
6.	A.03PIS00.006.1	Mengumpulkan Hasil Tangkapan Benih Ikan Sidat di Alam
7.	A.03PIS00.007.1	Menyiapkan Sarana Penampungan Benih Ikan Sidat
8.	A.03PIS00.008.1	Melakukan Penampungan Benih Ikan Sidat
9.	A.03PIS00.009.1	Membuat Analisis Usaha Secara Ekonomi
10.	A.03PIS00.010.1	Melakukan Biosekuriti
11.	A.03PIS00.011.1	Melakukan Pengemasan Ikan Sidat
12.	A.03PIS00.012.1	Melakukan Distribusi Ikan Sidat
13.	A.03PIS00.013.1	Membuat Rencana Operasional Perusahaan
14.	A.03PIS00.014.1	Menyusun Strategi Perencanaan Pengadaan Bahan
15.	A.03PIS00.015.1	Merencanakan Pemasaran Hasil Produksi Pengolahan
16.	A.03PIS00.016.1	Menetapkan Rencana Anggaran Pendapatan dan Belanja Perusahaan Pengolahan
17.	A.03PIS00.017.1	Mendesain Tata Letak Sarana dan Prasarana Pengolahan
18.	A.03PIS00.018.1	Melaksanakan Administrasi Supervisor
19.	A.03PIS00.019.1	Mengevaluasi Hasil Laporan Supervisor Produksi Pengolahan
20.	A.03PIS00.020.1	Membuat Statistik <i>Quality Control</i> Produk Olahan
21.	A.03PIS00.021.1	Mengoordinasikan Pengawasan Proses Produksi Pengolahan
22.	A.03PIS00.022.1	Membuat Statistik Produksi Pengolahan
23.	A.03PIS00.023.1	Melaksanakan Manajemen <i>Quality Control</i> Pengolahan
24.	A.03PIS00.024.1	Melaksanakan Manajemen Penanganan Peralatan dan Mesin Produksi Pengolahan
25.	A.03PIS00.025.1	Melaksanakan Manajemen Penanganan Gudang Pengolahan
26.	A.03PIS00.026.1	Menangani Sarana Pembekuan
27.	A.03PIS00.027.1	Menangani Sarana Pengolahan Hasil Perikanan
28.	A.03PIS00.028.1	Menangani Sarana Pengemasan
29.	A.03PIS00.029.1	Menangani Sarana Instalasi Pengolahan Limbah Produksi Pengolahan
30.	A.03PIS00.030.1	Menangani Sarana Instalasi Air Bersih Pengolahan
31.	A.03PIS00.031.1	Menerapkan Sanitasi dan Higiene Pengolahan Hasil Perikanan
32.	A.03PIS00.032.1	Menyiapkan Sarana dan Prasarana Penerimaan Bahan Baku

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	2	3
33.	A.03PIS00.033.1	Melakukan Penerimaan Bahan Baku Untuk Proses Pengolahan
34.	A.03PIS00.034.1	Melaksanakan Pemberokan Ikan
35.	A.03PIS00.035.1	Melaksanakan Pemingsanan Ikan
36.	A.03PIS00.036.1	Melaksanakan Penyiangan Ikan
37.	A.03PIS00.037.1	Melakukan Pencucian Bahan Baku
38.	A.03PIS00.038.1	Melakukan Penyimpanan Bahan Baku
39.	A.03PIS00.039.1	Membuat Filet Ikan
40.	A.03PIS00.040.1	Membuat Potongan Ikan
41.	A.03PIS00.041.1	Melakukan Diversifikasi Olahan Ikan Sidat
42.	A.03PIS00.042.1	Melakukan Pembekuan Produk
43.	A.03PIS00.043.1	Mendeteksi Bahan Metal Pada Produk Akhir
44.	A.03PIS00.044.1	Melakukan Pelabelan
45.	A.03PIS00.045.1	Menyimpan Hasil Akhir Produksi Pengolahan
46.	A.03PIS00.046.1	Mengelola Gudang Penyimpanan Produk Akhir Pengolahan
47.	A.03PIS00.047.1	Menetapkan Parameter Standar Mutu Bahan dan Produk
48.	A.03PIS00.048.1	Menilai Kualitas Bahan Baku
49.	A.03PIS00.049.1	Mengambil Contoh Uji Mutu Bahan dan Produk
50.	A.03PIS00.050.1	Mengendalikan Penggunaan Bahan Kimia Pada Industri Pengolahan
51.	A.03PIS00.051.1	Mengawasi Pengadaan dan Penerimaan Bahan Baku
52.	A.03PIS00.052.1	Mengawasi Mutu Bahan Baku
53.	A.03PIS00.053.1	Mengawasi Proses Produksi Pengolahan
54.	A.03PIS00.054.1	Mengontrol Mutu Produk Akhir Pengolahan
55.	A.03PIS00.055.1	Melaksanakan Pengawasan Operasional Sarana Pergudangan
56.	A.03PIS00.056.1	Melaksanakan Pengawasan Sistem Teknis Pergudangan
57.	A.03PIS00.057.1	Mengawasi Proses Pengemasan Produk
58.	A.03PIS00.058.1	Menghitung Penyusutan Mesin Produksi Pengolahan
59.	A.03PIS00.059.1	Melakukan Verifikasi Mutu Hasil Produksi Pengolahan
60.	A.03PIS00.060.1	Mengevaluasi Hasil Laporan <i>Quality Control</i>

C. Uraian Unit Kompetensi

KODE UNIT : **A.03PIS00.001.1**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Sarana Penangkapan Benih Ikan Sidat di Alam**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan sarana penangkapan benih Ikan Sidat di alam meliputi mengidentifikasi dan menentukan sarana penangkapan benih Ikan Sidat serta memeriksa fungsi sarana penangkapan benih Ikan Sidat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi sarana penangkapan benih Ikan Sidat	1.1 Jenis sarana penangkapan benih Ikan Sidat diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Faktor-faktor yang berkaitan dengan operasional peralatan diidentifikasi sesuai fungsinya.
2. Menentukan sarana penangkapan benih Ikan Sidat	2.1 Jenis sarana penangkapan benih Ikan Sidat diinventarisasi sesuai efektivitas dan efisiensi. 2.2 Jenis dan jumlah sarana penangkapan benih Ikan Sidat ditentukan sesuai kebutuhan.
3. Memeriksa fungsi sarana penangkapan benih Ikan Sidat	3.1 Metode pemeriksaan sarana penangkapan benih Ikan Sidat ditentukan sesuai prosedur. 3.2 Sarana penangkapan benih Ikan Sidat diperiksa sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi sarana penangkapan benih Ikan Sidat, menentukan sarana penangkapan benih Ikan Sidat, dan memeriksa fungsi sarana penangkapan benih Ikan Sidat yang digunakan untuk menyiapkan sarana penangkapan benih Ikan Sidat di alam.

1.2 Alat tangkap ditentukan oleh jenis benih Ikan Sidat yang akan ditangkap.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Wadah penampungan

2.1.2 Alat tangkap

2.1.3 Senter atau alat penerangan lainnya

2.1.4 Timbangan

2.1.5 Unit aerasi (aerator, pipa $\frac{3}{4}$ inci, batu aerasi, selang aerasi, dan keran aerasi)

2.1.6 Bak penampungan ikan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Perlengkapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

2.2.2 Plastik polietilena

2.2.3 Karet gelang

2.2.4 Es batu

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 80/Kepmen-KP/2020 tentang Perlindungan Terbatas Ikan Sidat (*Anguilla* Spp.)
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 118 Tahun 2021 tentang Rencana Pengelolaan Perikanan Sidat
 - 3.3 Keputusan Direktur Jenderal Pengelolaan Kelautan dan Ruang Laut Nomor 2 Tahun 2024 tentang Petunjuk Teknis Pendataan Jenis Ikan yang Dilindungi dan/atau Jenis Ikan yang tercantum dalam Apendiks *Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora*
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) penangkapan Ikan Sidat di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menyiapkan sarana penangkapan benih Ikan Sidat di alam.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Biologi Ikan Sidat
 - 3.1.2 Ikan Sidat
 - 3.1.3 Jenis sarana penangkapan benih Ikan Sidat
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasionalkan alat tangkap
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi jenis sarana penangkapan benih Ikan Sidat sesuai kebutuhan
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi faktor-faktor yang berkaitan dengan operasional peralatan yang akan digunakan sesuai fungsinya
 - 4.3 Teliti menginventarisasi jenis sarana penangkapan benih Ikan Sidat sesuai efektivitas dan efisiensi
 - 4.4 Tepat menentukan jenis dan jumlah sarana penangkapan benih Ikan Sidat sesuai kebutuhan
 - 4.5 Tepat menentukan metode pemeriksaan sarana penangkapan benih Ikan Sidat sesuai prosedur

- 4.6 Teliti memeriksa sarana penangkapan benih Ikan Sidat sesuai prosedur
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menentukan jenis dan jumlah sarana penangkapan benih Ikan Sidat sesuai kebutuhan
 - 5.2 Ketelitian memeriksa sarana penangkapan benih Ikan Sidat sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.002.1**
JUDUL UNIT : **Menentukan Lokasi Penangkapan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan lokasi penangkapan meliputi menentukan titik lokasi penangkapan benih Ikan Sidat dan melakukan karakterisasi benih Ikan Sidat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan titik lokasi penangkapan benih Ikan Sidat	1.1 Titik lokasi penangkapan benih Ikan Sidat diidentifikasi sesuai peta sebaran benih Ikan Sidat. 1.2 Parameter kualitas air secara fisika dan kimia daerah migrasi benih Ikan Sidat diukur sesuai prosedur. 1.3 Faktor-faktor penghambat kondisi aliran sungai menuju ke laut diidentifikasi sesuai prosedur. 1.4 Titik lokasi penangkapan benih Ikan Sidat ditentukan berdasarkan peta sebaran benih Ikan Sidat.
2. Melakukan karakterisasi benih Ikan Sidat	2.1 Karakterisasi benih Ikan Sidat dilaksanakan berdasarkan sebaran di alam dan musim migrasi sesuai prosedur. 2.2 Hasil karakterisasi benih Ikan Sidat didokumentasikan sesuai kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menentukan titik lokasi penangkapan dan melakukan karakterisasi benih Ikan Sidat yang digunakan untuk menentukan lokasi penangkapan.
 - 1.2 Benih Ikan Sidat yang ditangkap merupakan ukuran *Glass Eel*, *Elver*, atau *Fingerling*.
 - 1.3 Aspek teknis yang perlu diperhatikan dalam menentukan titik lokasi penangkapan benih Ikan Sidat meliputi topografi sungai, kecepatan aliran air, kedalaman, salinitas, oksigen terlarut, pH perairan, *Total Dissolved Solids* (TDS), dan peraturan pembatasan daerah penangkapan dan jenis Ikan Sidat.
 - 1.4 Lokasi penangkapan Ikan Sidat mempertimbangkan persyaratan teknis dan peraturan perundang-undangan pengelolaan Ikan Sidat yang diterbitkan pemerintah.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat ukur kualitas air
 - 2.1.2 Senter atau alat penerangan lainnya
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Peta lokasi sebaran benih Ikan Sidat
 - 2.2.2 Buku catatan (*logbook*) penangkapan

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 80/Kepmen-KP/2020 tentang Perlindungan Terbatas Ikan Sidat (*Anguilla* Spp.)
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 118 Tahun 2021 tentang Rencana Pengelolaan Perikanan Sidat
 - 3.3 Keputusan Direktur Jenderal Pengelolaan Kelautan dan Ruang Laut Nomor 2 Tahun 2024 tentang Petunjuk Teknis Pendataan Jenis Ikan yang Dilindungi dan/atau Jenis Ikan yang tercantum dalam Apendiks *Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora*
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) penangkapan Ikan Sidat di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menentukan lokasi penangkapan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Biologi Ikan Sidat
 - 3.1.2 Peta sebaran Ikan Sidat
 - 3.1.3 Jenis spesies benih Ikan Sidat
 - 3.1.4 Karakteristik benih Ikan Sidat sesuai stadia
 - 3.1.5 Topografi sungai, parameter kualitas air secara fisika dan kimia, daerah sebaran, dan sebaran benih Ikan Sidat
 - 3.1.6 Faktor-faktor penghambat kondisi aliran sungai
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membaca peta sebaran Ikan Sidat
 - 3.2.2 Menggunakan alat ukur kualitas air
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi titik lokasi penangkapan benih Ikan Sidat sesuai peta sebaran benih Ikan Sidat
 - 4.2 Cermat dan tepat mengukur parameter kualitas air secara fisika dan kimia daerah migrasi benih Ikan Sidat sesuai prosedur
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi faktor-faktor penghambat kondisi aliran sungai menuju ke laut

- 4.4 Tepat menentukan titik lokasi penangkapan benih Ikan Sidat berdasarkan peta sebaran benih Ikan Sidat
 - 4.5 Cermat melaksanakan karakterisasi benih Ikan Sidat berdasarkan sebaran di alam dan musim migrasi sesuai prosedur
 - 4.6 Teliti mendokumentasikan hasil karakterisasi benih Ikan Sidat sesuai kebutuhan
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan menentukan titik lokasi penangkapan benih Ikan Sidat berdasarkan peta sebaran benih Ikan Sidat

KODE UNIT : **A.03PIS00.003.1**
JUDUL UNIT : **Menentukan Waktu Penangkapan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan waktu penangkapan meliputi mengidentifikasi karakteristik waktu penangkapan benih Ikan Sidat yang tepat dan menetapkan waktu penangkapan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakteristik waktu penangkapan benih Ikan Sidat yang tepat	1.1 Tingkah laku benih Ikan Sidat diidentifikasi sesuai kaidah ilmiah. 1.2 Perubahan ketinggian/amplitudo pasang surut air laut ke sungai pada malam hari diidentifikasi sesuai prosedur. 1.3 Waktu puncak pasang air laut tertinggi ke sungai pada malam hari diidentifikasi sesuai prosedur.
2. Menetapkan waktu penangkapan	2.1 Musim penangkapan benih Ikan Sidat diidentifikasi sesuai lokasi penangkapan. 2.2 Waktu penentuan penangkapan benih Ikan Sidat ditetapkan berdasarkan hasil identifikasi dan peraturan terkait.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi karakteristik waktu penangkapan benih Ikan Sidat yang tepat dan menetapkan waktu penangkapan yang digunakan untuk menentukan waktu penangkapan.
 - 1.2 Tingkah laku Ikan Sidat antara lain menyukai cahaya (fototaksis positif) dan bergerombol (*schoolling*).
 - 1.3 Waktu penangkapan benih Ikan Sidat menyesuaikan musim dan peraturan terkait.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis kantor
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Peraturan yang berlaku
 - 2.2.2 Data teknis lokasi penangkapan
 - 2.2.3 Buku catatan (*logbook*) penangkapan
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 80/Kepmen-KP/2020 tentang Perlindungan Terbatas Ikan Sidat (*Anguilla* Spp.)
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 118 Tahun 2021 tentang Rencana Pengelolaan Perikanan Sidat
 - 3.3 Keputusan Direktur Jenderal Pengelolaan Kelautan dan Ruang Laut Nomor 2 Tahun 2024 tentang Petunjuk Teknis Pendataan Jenis Ikan yang Dilindungi dan/atau Jenis Ikan yang tercantum dalam Apendiks *Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora*

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) penangkapan Ikan Sidat di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menentukan waktu penangkapan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Biologi Ikan Sidat
 - 3.1.2 Habitat migrasi Ikan Sidat
 - 3.1.3 Musim dan waktu migrasi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menganalisis kondisi iklim dan cuaca
 - 3.2.2 Menganalisis musim ruaya benih Ikan Sidat
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi tingkah laku benih Ikan Sidat sesuai kaidah ilmiah
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi perubahan ketinggian/amplitudo pasang surut air laut ke sungai pada malam hari sesuai prosedur
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi waktu puncak pasang air laut tertinggi ke sungai pada malam hari sesuai prosedur
 - 4.4 Teliti mengidentifikasi musim penangkapan benih Ikan Sidat
 - 4.5 Tepat menetapkan waktu penentuan penangkapan benih Ikan Sidat berdasarkan hasil identifikasi dan peraturan terkait
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menetapkan waktu penentuan penangkapan benih Ikan Sidat berdasarkan hasil identifikasi dan peraturan terkait

KODE UNIT : A.03PIS00.004.1
JUDUL UNIT : Menentukan Jenis Benih Ikan Sidat yang Ditangkap
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk menentukan jenis benih Ikan Sidat yang ditangkap meliputi mengidentifikasi karakteristik jenis benih Ikan Sidat dan menetapkan jenis benih Ikan Sidat yang ditangkap.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi karakteristik jenis benih Ikan Sidat	1.1 Karakteristik benih Ikan Sidat diidentifikasi sesuai morfologi Ikan Sidat. 1.2 Pembatasan jumlah benih Ikan Sidat yang ditangkap diidentifikasi sesuai dengan jenis benih Ikan Sidat dan peraturan terkait.
2. Menetapkan jenis benih Ikan Sidat yang ditangkap	2.1 Karakterisasi benih Ikan Sidat dilaksanakan berdasarkan ukuran dan morfologi sesuai prosedur. 2.2 Jenis benih Ikan Sidat hasil tangkapan diidentifikasi sesuai morfologi. 2.3 Jenis benih Ikan Sidat yang akan ditangkap ditentukan sesuai hasil identifikasi.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi karakteristik jenis benih Ikan Sidat dan menetapkan jenis benih Ikan Sidat yang ditangkap dan digunakan untuk menentukan jenis benih Ikan Sidat yang ditangkap.
 - 1.2 Jenis benih Ikan Sidat yang dimaksud merupakan jenis benih Ikan Sidat yang telah dimanfaatkan dan tersebar di perairan Indonesia.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis kantor
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Peraturan terkait Ikan Sidat yang berlaku
 - 2.2.2 Panduan pendataan dan monitoring populasi Ikan Sidat
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 80/Kepmen-KP/2020 tentang Perlindungan Terbatas Ikan Sidat (*Anguilla* Spp.)
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 118 Tahun 2021 tentang Rencana Pengelolaan Perikanan Sidat
 - 3.3 Keputusan Direktur Jenderal Pengelolaan Kelautan dan Ruang Laut Nomor 2 Tahun 2024 tentang Petunjuk Teknis Pendataan Jenis Ikan yang Dilindungi dan/atau Jenis Ikan yang tercantum dalam Apendiks *Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora*

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) penangkapan Ikan Sidat di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menentukan jenis benih Ikan Sidat yang ditangkap.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis Ikan Sidat yang dimanfaatkan
 - 3.1.2 Karakteristik morfologi benih Ikan Sidat
 - 3.1.3 Peraturan terkait pengelolaan Ikan Sidat
 - 3.2 Keterampilan
(Tidak ada.)
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi karakteristik benih Ikan Sidat sesuai morfologi
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi pembatasan jumlah Ikan Sidat yang ditangkap sesuai dengan jenis benih Ikan Sidat dan peraturan terkait
 - 4.3 Cermat melaksanakan karakterisasi benih Ikan Sidat berdasarkan ukuran dan morfologi sesuai prosedur
 - 4.4 Teliti mengidentifikasi jenis benih Ikan Sidat hasil tangkapan sesuai morfologi
 - 4.5 Tepat menentukan jenis benih Ikan Sidat yang akan ditangkap sesuai hasil identifikasi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menentukan jenis benih Ikan Sidat yang akan ditangkap sesuai hasil identifikasi

KODE UNIT : **A.03PIS00.005.1**
JUDUL UNIT : **Menangkap Ikan Sidat di Alam**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menangkap Ikan Sidat di alam meliputi menyiapkan sarana penangkapan benih Ikan Sidat, menentukan metode penangkapan, dan melakukan penangkapan benih Ikan Sidat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana penangkapan benih Ikan Sidat	1.1 Sarana penangkapan benih Ikan Sidat diidentifikasi sesuai dengan peraturan. 1.2 Sarana penangkapan benih Ikan Sidat hasil identifikasi disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 Kondisi sarana penangkapan benih Ikan Sidat yang akan digunakan, diperiksa sesuai fungsinya.
2. Menentukan metode penangkapan	2.1 Metode yang akan digunakan untuk menangkap benih Ikan Sidat diidentifikasi sesuai jenis Ikan Sidat. 2.2 Metode yang akan digunakan untuk menangkap benih Ikan Sidat ditetapkan sesuai hasil identifikasi.
3. Melakukan penangkapan benih Ikan Sidat	3.1 Alat tangkap benih Ikan Sidat dioperasikan sesuai prosedur. 3.2 Benih Ikan Sidat hasil tangkapan ditangani sesuai prosedur. 3.3 Benih Ikan Sidat hasil tangkapan didokumentasikan sesuai kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan sarana penangkapan benih Ikan Sidat, menentukan metode penangkapan, dan melakukan penangkapan benih Ikan Sidat yang digunakan untuk menangkap Ikan Sidat di alam.
 - Metode penangkapan yang dimaksud antara lain metode penangkapan aktif (alat tangkap dioperasikan secara langsung oleh penangkap benih Ikan Sidat) dan pasif (alat tangkap dioperasikan dengan cara meletakkan di titik migrasi).
 - Alat tangkap yang dimaksud meliputi bubu, bubu bersayap *Glass Eel*, pukot dorong (sirib/anco atau sodok) sesuai dengan kebutuhan di daerah setempat.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Alat tangkap benih Ikan Sidat antara lain bubu, bubu bersayap *Glass Eel*, pukot dorong (sirib/anco atau sodok)
 - Bak penampungan benih Ikan Sidat
 - Seser ikan
 - Senter atau alat penerangan lainnya
 - Plastik polietilena
 - Karet gelang

- 2.1.7 Tabung oksigen
 - 2.1.8 Unit aerasi (aerator, pipa $\frac{3}{4}$ inci, batu aerasi, selang aerasi, dan keran aerasi)
 - 2.1.9 Alat potong/pisau
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 2.2.2 Denah lokasi penangkapan
 - 2.2.3 Formulir data hasil tangkapan
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 36 Tahun 2023 tentang Penempatan Alat Penangkapan Ikan dan Alat Bantu Penangkapan Ikan di Zona Penangkapan Ikan Terukur dan Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara di Perairan Darat
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 9/Kepmen-KP/2020 tentang Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara di Perairan Darat
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 80/Kepmen-KP/2020 tentang Perlindungan Terbatas Ikan Sidat (*Anguilla* Spp.)
 - 3.4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 118 Tahun 2021 tentang Rencana Pengelolaan Perikanan Sidat
 - 3.5 Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor KEP.460/BKIPM/XII/2011 tentang Pedoman Teknis Tindakan Karantina Ikan secara Terintegrasi Berbasis *in Line Inspection* di Unit Pembenihan, Pembesaran dan Penampungan/Pengumpul Ikan
 - 3.6 Keputusan Direktur Jenderal Perikanan Tangkap Nomor 8 Tahun 2022 tentang Panduan Teknis Penangkapan dan Penanganan Ikan Sidat (*Anguilla* Spp.) pada Stadium *Glass Eel*
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) penangkapan Ikan Sidat di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menangkap Ikan Sidat di alam.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Karakteristik morfologi benih Ikan Sidat
 - 3.1.2 Habitat dan sebaran Ikan Sidat
 - 3.1.3 Sarana penangkapan
 - 3.1.4 Metode penangkapan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan sarana penangkapan dan penanganan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi sarana penangkapan benih Ikan Sidat sesuai dengan peraturan
 - 4.2 Cermat menyiapkan sarana penangkapan benih Ikan Sidat hasil identifikasi sesuai kebutuhan
 - 4.3 Teliti memeriksa kondisi sarana penangkapan benih Ikan Sidat yang akan digunakan sesuai fungsinya
 - 4.4 Teliti mengidentifikasi metode yang akan digunakan untuk menangkap benih Ikan Sidat
 - 4.5 Tepat menetapkan metode yang akan digunakan untuk menangkap benih Ikan Sidat sesuai hasil identifikasi
 - 4.6 Cermat mengoperasikan alat tangkap benih Ikan Sidat sesuai prosedur
 - 4.7 Cermat menangani benih Ikan Sidat hasil tangkapan sesuai prosedur
 - 4.8 Teliti mendokumentasikan benih Ikan Sidat hasil tangkapan sesuai kebutuhan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menetapkan metode yang akan digunakan untuk menangkap benih Ikan Sidat sesuai hasil identifikasi
 - 5.2 Kecermatan menangani benih Ikan Sidat hasil tangkapan sesuai prosedur

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.006.1**
JUDUL UNIT : **Mengumpulkan Hasil Tangkapan Benih Ikan Sidat di Alam**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengumpulkan hasil tangkapan benih Ikan Sidat di alam meliputi menyiapkan sarana pengumpulan benih Ikan Sidat dan melakukan pengumpulan benih Ikan Sidat hasil tangkapan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana pengumpulan benih Ikan Sidat	1.1 Sarana pengumpulan benih Ikan Sidat diinventarisasi sesuai kebutuhan. 1.2 Sarana pengumpulan benih Ikan Sidat diperiksa fungsinya sesuai prosedur.
2. Melakukan pengumpulan benih Ikan Sidat hasil tangkapan	2.1 Media pengumpulan benih Ikan Sidat disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Kepadatan benih Ikan Sidat dalam wadah pengumpulan ditetapkan sesuai prosedur. 2.3 Benih Ikan Sidat hasil tangkapan ditampung dalam wadah pengumpulan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan sarana pengumpulan benih Ikan Sidat dan melakukan pengumpulan benih Ikan Sidat hasil tangkapan yang digunakan untuk mengumpulkan hasil tangkapan benih Ikan Sidat di alam.
 - 1.2 Waktu penampungan benih Ikan Sidat di tempat penampungan sementara maksimal 1 hari dan dilakukan pengecekan kondisi benih Ikan Sidat secara visual.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Wadah penampungan benih Ikan Sidat
 - 2.1.2 Unit aerasi (aerator, pipa $\frac{3}{4}$ inci, batu aerasi, selang aerasi, dan keran aerasi)
 - 2.1.3 Kotak styrofoam
 - 2.1.4 Plastik polietilena
 - 2.1.5 Karet gelang
 - 2.1.6 Tabung oksigen
 - 2.1.7 Alat tulis kantor
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 2.2.2 Buku catatan (*logbook*) penangkapan
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 80/Kepmen-KP/2020 tentang Perlindungan Terbatas Ikan Sidat (*Anguilla* Spp.)
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 118 Tahun 2021 tentang Rencana Pengelolaan Perikanan Sidat
 - 3.3 Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor KEP.460/BKIPM/XII/2011 tentang

Pedoman Teknis Tindakan Karantina Ikan secara Terintegrasi Berbasis *in Line Inspection* di Unit Pembenihan, Pembesaran dan Penampungan/Pengumpul Ikan

3.4 Keputusan Direktur Jenderal Perikanan Tangkap Nomor 8 Tahun 2022 tentang Panduan Teknis Penangkapan dan Penanganan Ikan Sidat (*Anguilla* Spp.) pada Stadium *Glass Eel*

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) penangkapan Ikan Sidat di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mengumpulkan hasil tangkapan benih Ikan Sidat di alam.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:

1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.

1.2.2 Wawancara.

1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.

1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.

1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).

1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Media penampungan benih Ikan Sidat

3.1.2 Tingkat kepadatan benih Ikan Sidat dalam wadah penampungan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengidentifikasi kondisi media penampungan benih Ikan Sidat secara visual

3.2.2 Mengidentifikasi kondisi benih Ikan Sidat secara visual

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti menginventarisasi sarana pengumpulan benih Ikan Sidat sesuai kebutuhan

4.2 Teliti memeriksa sarana pengumpulan benih Ikan Sidat fungsinya sesuai prosedur

4.3 Cermat menyiapkan media pengumpulan benih Ikan Sidat sesuai prosedur

4.4 Tepat menetapkan kepadatan benih Ikan Sidat dalam wadah pengumpulan dengan prosedur

4.5 Cermat dan tepat menampung benih Ikan Sidat hasil tangkapan dalam wadah pengumpulan

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan menetapkan kepadatan benih Ikan Sidat dalam wadah pengumpulan dengan prosedur

KODE UNIT : A.03PIS00.007.1
JUDUL UNIT : Menyiapkan Sarana Penampungan Benih Ikan Sidat
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan sarana penampungan benih Ikan Sidat meliputi mengidentifikasi, menentukan, memeriksa fungsi sarana penampungan benih Ikan Sidat, dan menyiapkan media penampungan benih Ikan Sidat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi sarana penampungan benih Ikan Sidat	1.1 Jenis sarana penampungan benih Ikan Sidat diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Faktor-faktor yang berkaitan dengan operasional peralatan diidentifikasi sesuai fungsinya.
2. Menentukan sarana penampungan benih Ikan Sidat	2.1 Jenis sarana penampungan benih Ikan Sidat diinventarisasi sesuai efektivitas dan efisiensi. 2.2 Jenis dan jumlah sarana penampungan benih Ikan Sidat ditentukan sesuai kebutuhan.
3. Memeriksa fungsi sarana penampungan benih Ikan Sidat	3.1 Metode pemeriksaan sarana penampungan benih Ikan Sidat ditentukan sesuai prosedur. 3.2 Pemeriksaan sarana penampungan benih Ikan Sidat dilakukan sesuai prosedur.
4. Menyiapkan media penampungan benih Ikan Sidat	4.1 Kualitas dan kuantitas air untuk penampungan benih Ikan Sidat diidentifikasi sesuai prosedur. 4.2 Parameter kualitas air untuk penampungan benih Ikan Sidat ditentukan sesuai prosedur. 4.3 Jumlah air yang diperlukan ditentukan sesuai dengan kebutuhan. 4.4 Air dialirkan ke dalam bak penampungan sesuai kuantitas yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi, menentukan, memeriksa fungsi sarana penampungan benih Ikan Sidat, dan menyiapkan media penampungan benih Ikan Sidat yang digunakan untuk menyiapkan sarana penampungan benih Ikan Sidat.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Unit aerasi (aerator, pipa ¾ inci, batu aerasi, selang aerasi, dan keran aerasi)
 - 2.1.2 Bak penampungan
 - 2.1.3 Alat ukur kualitas air
 - 2.1.4 Alat tulis kantor

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 2.2.2 Buku catatan (*logbook*) penangkapan dan penampungan
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 80/Kepmen-KP/2020 tentang Perlindungan Terbatas Ikan Sidat (*Anguilla* Spp.)
 - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 118 Tahun 2021 tentang Rencana Pengelolaan Perikanan
 - 3.3 Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor KEP.460/BKIPM/XII/2011 tentang Pedoman Teknis Tindakan Karantina Ikan secara Terintegrasi Berbasis *in Line Inspection* di Unit Pembenihan, Pembesaran dan Penampungan/Pengumpul Ikan
 - 3.4 Keputusan Direktur Jenderal Perikanan Tangkap Nomor 8 Tahun 2022 tentang Panduan Teknis Penangkapan dan Penanganan Ikan Sidat (*Anguilla* Spp.) Pada Stadium *Glass Eel*
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) penampungan benih Ikan Sidat di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menyiapkan sarana penampungan benih Ikan Sidat.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis dan fungsi wadah
 - 3.1.2 Jenis dan fungsi aerator
 - 3.1.3 Kualitas media penampungan
 - 3.1.4 Kondisi benih ikan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat ukur kualitas air
 - 3.2.2 Menyiapkan instalasi aerasi di bak penampungan
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi jenis sarana penampungan benih Ikan Sidat sesuai kebutuhan

- 4.2 Teliti mengidentifikasi faktor-faktor yang berkaitan dengan operasional peralatan yang akan digunakan sesuai fungsinya
 - 4.3 Teliti menginventarisasi jenis sarana penampungan benih Ikan Sidat sesuai efektivitas dan efisiensi
 - 4.4 Tepat menentukan jenis dan jumlah sarana penampungan benih Ikan Sidat ditentukan sesuai kebutuhan
 - 4.5 Tepat menentukan metode pemeriksaan sarana penampungan benih Ikan Sidat sesuai prosedur
 - 4.6 Cermat melakukan pemeriksaan sarana penampungan benih Ikan Sidat sesuai prosedur
 - 4.7 Teliti mengidentifikasi kualitas dan kuantitas air untuk penampungan benih Ikan Sidat sesuai prosedur
 - 4.8 Tepat menentukan parameter kualitas air untuk penampungan benih Ikan Sidat sesuai prosedur
 - 4.9 Tepat menentukan jumlah air yang diperlukan sesuai dengan kebutuhan
 - 4.10 Cermat mengalirkan air ke dalam bak penampungan sesuai kuantitas yang ditentukan
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan menentukan parameter kualitas air untuk penampungan benih Ikan Sidat sesuai prosedur
 - 5.2 Ketepatan menentukan jumlah air yang diperlukan sesuai dengan kebutuhan

KODE UNIT : **A.03PIS00.008.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan Penampungan Benih Ikan Sidat**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan penampungan benih Ikan Sidat meliputi melakukan adaptasi benih Ikan Sidat, menebar, dan merawat benih Ikan Sidat di bak penampungan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan adaptasi benih Ikan Sidat	1.1 Prinsip dan metode adaptasi benih Ikan Sidat diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Wadah yang berisi Ikan Sidat diletakkan pada bak penampungan sesuai prosedur dan waktu yang ditentukan. 1.3 Kondisi wadah benih Ikan Sidat diamati sesuai perubahan yang terjadi.
2. Menebar benih Ikan Sidat di bak penampungan	2.1 Perubahan kondisi parameter air dalam wadah benih Ikan Sidat diamati sesuai prosedur. 2.2 Benih Ikan Sidat dimasukkan ke bak penampungan sesuai prosedur .
3. Merawat benih Ikan Sidat di bak penampungan	3.1 Parameter kualitas air di bak penampungan diidentifikasi sesuai standar. 3.2 Pengukuran parameter kualitas air di bak penampungan dilakukan sesuai prosedur. 3.3 Pergantian air di bak penampungan dilakukan sesuai prosedur. 3.4 Tingkah laku benih Ikan Sidat di bak penampungan diamati sesuai sifat biologinya. 3.5 Pengamatan kondisi benih Ikan Sidat di bak penampungan dilakukan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan adaptasi benih Ikan Sidat, menebar, dan merawat benih Ikan Sidat di bak penampungan yang digunakan untuk melakukan penampungan benih Ikan Sidat.
 - 1.2 Kegiatan penampungan stadia *Glass Eel* dilakukan maksimal 3 hari dan lebih dari 3 hari untuk stadia *Elver* dan *Fingerling*.
 - 1.3 Prosedur pada kriteria unjuk kerja 2.2 yang dimaksud menyesuaikan aklimatisasi seperti kondisi kantong yang berembun.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Wadah penampungan
 - 2.1.2 Pompa air
 - 2.1.3 Unit aerasi (aerator, pipa $\frac{3}{4}$ inci, batu aerasi, selang aerasi, dan keran aerasi)
 - 2.1.4 Serokan/saringan ikan
 - 2.1.5 Alat ukur kualitas air

- 2.1.6 Peralatan perbaikan wadah penampungan
 - 2.1.7 Timbangan
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 2.2.2 Disinfektan
 - 2.2.3 Buku catatan kegiatan (*logbook*)
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.49/MEN/2014 tentang Usaha Pembudidayaan Ikan
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 1/Permen-KP/2019 tentang Obat Ikan
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.02/MEN/2007 tentang Cara Budidaya Ikan yang Baik
 - 3.4 Keputusan Direktur Jenderal Perikanan Tangkap Nomor 8 Tahun 2022 tentang Panduan Teknis Penangkapan dan Penanganan Ikan Sidat (*Anguilla Spp.*) Pada Stadium *Glass Eel*
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) melakukan penampungan benih Ikan Sidat di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melakukan penampungan benih Ikan Sidat.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Tingkah laku benih Ikan Sidat
 - 3.1.2 Kualitas media penampungan
 - 3.1.3 Metode *treatment* air
 - 3.1.4 Jenis-jenis disinfektan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan *treatment* air
 - 3.2.2 Mengoperasikan alat ukur kualitas air
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi prinsip dan metode adaptasi benih Ikan Sidat sesuai prosedur

- 4.2 Cermat meletakkan wadah yang berisi Ikan Sidat pada bak penampungan sesuai prosedur dan waktu yang ditentukan
 - 4.3 Teliti mengamati kondisi wadah benih Ikan Sidat sesuai perubahan yang terjadi
 - 4.4 Teliti mengamati perubahan kondisi parameter air dalam wadah benih Ikan Sidat sesuai prosedur
 - 4.5 Cermat memasukkan benih Ikan Sidat ke bak penampungan sesuai prosedur dan kondisi kantong yang berembun
 - 4.6 Teliti mengidentifikasi parameter kualitas air di bak penampungan sesuai standar
 - 4.7 Teliti melakukan pengukuran parameter kualitas air di bak penampungan sesuai prosedur
 - 4.8 Cermat melakukan pergantian air di bak penampungan sesuai prosedur
 - 4.9 Teliti mengamati tingkah laku benih Ikan Sidat di bak penampungan sesuai sifat biologinya
 - 4.10 Cermat melakukan pengamatan kesehatan benih Ikan Sidat di bak penampungan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketelitian melakukan pengukuran parameter kualitas air di bak penampungan sesuai prosedur
 - 5.2 Kecermatan melakukan pergantian air di bak penampungan sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.009.1**
JUDUL UNIT : **Membuat Analisis Usaha Secara Ekonomi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat analisis usaha secara ekonomi meliputi menganalisis komponen biaya, pendapatan usaha, serta menganalisis pendapatan dan kelayakan usaha.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menganalisis komponen biaya dan pendapatan usaha	1.1 Komponen biaya investasi (<i>investment cost</i>) diidentifikasi sesuai skala usaha. 1.2 Komponen biaya produksi (<i>production cost</i>) diidentifikasi sesuai skala usaha. 1.3 Komponen biaya yang diperhitungkan diidentifikasi sesuai skala usaha. 1.4 Komponen pendapatan usaha diidentifikasi berdasarkan jumlah produksi, harga, dan biaya total. 1.5 Komponen biaya total dan pendapatan usaha dianalisis sesuai hasil identifikasi.
2. Menganalisis pendapatan dan kelayakan usaha	2.1 Pendapatan usaha (<i>total revenue</i>) dihitung berdasarkan target usaha. 2.2 Harga pokok dihitung berdasarkan biaya langsung yang terkait dengan produksi. 2.3 Keuntungan/kerugian usaha dihitung berdasarkan selisih harga penjualan dengan harga pokok. 2.4 Analisis kelayakan usaha dibuat berdasarkan analisis komponen biaya dan pendapatan.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menganalisis komponen biaya dan pendapatan usaha serta menganalisis pendapatan dan kelayakan usaha yang digunakan untuk membuat analisis usaha secara ekonomi.
 - 1.2 Komponen biaya investasi tidak terbatas pada investasi tanah.
 - 1.3 Komponen biaya produksi terdiri dari biaya variabel (*variable cost*) dan biaya tetap (*fix cost*).
 - 1.4 Biaya variabel (*variable cost*) yang dimaksud merupakan biaya yang dibutuhkan dalam operasional maksimal satu tahun.
 - 1.5 Biaya tetap (*fix cost*) yang dimaksud merupakan biaya yang dikeluarkan secara keseluruhan baik saat produksi maupun tidak produksi.
 - 1.6 Komponen biaya yang diperhitungkan merupakan semua biaya yang tidak dikeluarkan tetapi dihitung secara ekonomi.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Data harga pasar

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Pedoman penetapan upah minimum

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan membuat analisis usaha secara ekonomi.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Akuntansi dasar
 - 3.1.2 Manajemen usaha
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi komponen biaya investasi (*investment cost*) sesuai skala usaha
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi komponen biaya produksi (*production cost*) sesuai skala usaha
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi komponen biaya yang diperhitungkan sesuai skala usaha
 - 4.4 Teliti mengidentifikasi komponen pendapatan usaha berdasarkan jumlah produksi, harga, dan biaya total
 - 4.5 Teliti menganalisis komponen biaya total dan pendapatan usaha sesuai hasil identifikasi
 - 4.6 Tepat menghitung pendapatan usaha (*total revenue*) berdasarkan target usaha
 - 4.7 Tepat menghitung harga pokok berdasarkan biaya langsung yang terkait dengan produksi
 - 4.8 Tepat menghitung keuntungan/kerugian usaha berdasarkan selisih harga penjualan dengan harga pokok
 - 4.9 Teliti membuat analisis kelayakan usaha berdasarkan analisis komponen biaya dan pendapatan

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian menganalisis komponen biaya total dan pendapatan usaha sesuai hasil identifikasi
 - 5.2 Ketelitian membuat analisis kelayakan usaha berdasarkan analisis komponen biaya dan pendapatan

KODE UNIT : **A.03PIS00.010.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan Biosekuriti**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan biosekuriti meliputi menyiapkan sarana penerapan biosekuriti dan menerapkan biosekuriti pada kegiatan pra produksi, proses produksi, dan pasca produksi budi daya ikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana penerapan biosekuriti	1.1 Alat dan bahan biosekuriti disiapkan sesuai standar teknis. 1.2 Perlengkapan kerja disiapkan sesuai standar teknis.
2. Menerapkan biosekuriti	2.1 Ruang lingkup dan tahapan penerapan biosekuriti ditetapkan. 2.2 Penerapan biosekuriti dilakukan sesuai standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan sarana penerapan biosekuriti dan menerapkan biosekuriti yang digunakan untuk melakukan biosekuriti pada kegiatan pra produksi, proses produksi, dan pasca produksi dalam budi daya ikan.
 - 1.2 Penerapan biosekuriti dilakukan minimal pada sarana prasarana, personel, benih, dan lingkungan sesuai standar.
 - 1.3 Pra produksi yang dimaksud meliputi perencanaan dan penyiapan sarana dan prasarana.
 - 1.4 Proses produksi meliputi penyiapan wadah dan media, penebaran, pengelolaan pakan, pengelolaan kualitas air, dan penanganan kesehatan ikan.
 - 1.5 Pasca produksi mencakup seluruh kegiatan panen mulai persiapan, penampungan, sortasi, penimbangan, dan pengemasan hasil panen ikan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Pompa air
 - 2.1.2 Bak biosekuriti
 - 2.1.3 Wadah
 - 2.1.4 Gayung
 - 2.1.5 Alat semprot/ *sprayer*
 - 2.1.6 Timbangan digital
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan kerja
 - 2.2.2 Disinfektan
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.04/MEN/2012 tentang Penggunaan dan Peredaran Bahan Kimia
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 1/Permen-KP/2019 tentang Obat Ikan

3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.02/MEN/2007 tentang Cara Budidaya Ikan yang Baik

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Penerapan Cara Budidaya Ikan yang Baik (CBIB)

4.2.2 Prosedur Operasional Standar (POS) melakukan biosekuriti di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melakukan biosekuriti.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:

1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.

1.2.2 Wawancara.

1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.

1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.

1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).

1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Penerapan biosekuriti

3.1.2 Jenis dan fungsi bahan-bahan disinfektan

3.1.3 Ruang lingkup biosekuriti

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menentukan bahan disinfektan

3.2.2 Menghitung dosis disinfektan

3.2.3 Pemilihan metode biosekuriti

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat menyiapkan alat dan bahan biosekuriti sesuai standar teknis

4.2 Cermat menyiapkan perlengkapan kerja sesuai standar teknis

4.3 Tepat menetapkan ruang lingkup dan tahapan penerapan biosekuriti

4.4 Cermat melakukan penerapan biosekuriti sesuai standar

5. Aspek kritis

5.1 Kecermatan melakukan penerapan biosekuriti sesuai standar

KODE UNIT : **A.03PIS00.011.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan Pengemasan Ikan Sidat**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melakukan pengemasan Ikan Sidat meliputi menyiapkan bahan dan alat serta mengemas hasil panen untuk stadia *Glass Eel*, *Elver*, *Fingerling*, dan konsumsi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat dan bahan	1.1 Metode pengemasan ikan ditentukan sesuai stadia Ikan Sidat. 1.2 Alat dan bahan pengemasan diidentifikasi sesuai metode pengemasan. 1.3 Bahan dan alat pengemasan Ikan Sidat disiapkan sesuai prosedur. 1.4 Media pengemasan Ikan Sidat disiapkan sesuai standar. 1.5 Wadah pengemasan Ikan Sidat disiapkan sesuai prosedur.
2. Mengemas hasil panen	2.1 Kepadatan Ikan Sidat dalam kemasan ditentukan sesuai standar. 2.2 Perbandingan volume air dan oksigen ditentukan sesuai standar. 2.3 Pengemasan Ikan Sidat dilakukan sesuai dengan prosedur. 2.4 Hasil pengemasan Ikan Sidat didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan alat dan bahan serta mengemas hasil panen yang digunakan untuk melakukan pengemasan Ikan Sidat.
 - 1.2 Pengemasan Ikan Sidat dilakukan untuk stadia *Glass Eel*, *Elver*, *Fingerling*, dan konsumsi.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Wadah penampungan
 - 2.1.2 Tabung oksigen
 - 2.1.3 Ember
 - 2.1.4 Unit aerasi (aerator, pipa ¾ inci, batu aerasi, selang aerasi, dan keran aerasi)
 - 2.1.5 Timbangan digital
 - 2.1.6 Alat sampling
 - 2.1.7 Serokan
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Plastik polietilena
 - 2.2.2 Kotak styrofoam
 - 2.2.3 Karet gelang
 - 2.2.4 Es batu

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.02/MEN/2007 tentang Cara Budidaya Ikan yang Baik
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) melakukan pengemasan Ikan Sidat di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melakukan pengemasan Ikan Sidat.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Stadia benih Ikan Sidat
 - 3.1.2 Alat dan bahan pengemasan
 - 3.1.3 Media pengemasan
 - 3.1.4 Metode pengemasan
 - 3.1.5 Kepadatan Ikan Sidat dan rentang waktu pengangkutan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengemasan
 - 3.2.2 Menentukan waktu pengangkutan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan metode pengemasan Ikan Sidat sesuai stadia ikan
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi alat dan bahan pengemasan sesuai metode pengemasan
 - 4.3 Cermat menyiapkan bahan dan alat pengemasan Ikan Sidat sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat menyiapkan media pengemasan Ikan Sidat sesuai standar
 - 4.5 Cermat menyiapkan wadah pengemasan Ikan Sidat sesuai prosedur
 - 4.6 Tepat menentukan kepadatan Ikan Sidat dalam kemasan sesuai standar
 - 4.7 Tepat menentukan perbandingan volume air dan oksigen sesuai standar
 - 4.8 Cermat melakukan pengemasan Ikan Sidat sesuai prosedur
 - 4.9 Teliti mendokumentasikan hasil pengemasan Ikan Sidat sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menentukan kepadatan Ikan Sidat dalam kemasan sesuai standar
 - 5.2 Kecermatan melakukan pengemasan Ikan Sidat sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.012.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan Distribusi Ikan Sidat**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melakukan distribusi Ikan Sidat meliputi menyiapkan alat transportasi Ikan Sidat dan mendistribusikan hasil panen untuk stadia *Glass Eel*, *Elver*, *Fingerling*, dan konsumsi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat transportasi Ikan Sidat	1.1 Sistem transportasi Ikan Sidat ditentukan sesuai metode pengemasan. 1.2 Kebutuhan alat transportasi Ikan Sidat diidentifikasi sesuai metode pengemasan. 1.3 Alat transportasi Ikan Sidat disiapkan sesuai prosedur.
2. Mendistribusikan hasil panen	2.1 Kemasan Ikan Sidat disusun pada alat transportasi. 2.2 Distribusi Ikan Sidat dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Data distribusi Ikan Sidat didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan alat transportasi Ikan Sidat dan mendistribusikan hasil panen yang digunakan untuk melakukan distribusi Ikan Sidat.
 - 1.2 Distribusi Ikan Sidat dilakukan untuk stadia *Glass Eel*, *Elver*, *Fingerling*, dan konsumsi.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat transportasi
 - 2.1.2 Wadah pengemasan
 - 2.1.3 Alat tulis kantor
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Lakban
 - 2.2.2 Plastik polietilena
 - 2.2.3 Es batu
 - 2.2.4 Kotak styrofoam
 - 2.2.5 Karet
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 61 Tahun 2018 tentang Pemanfaatan Jenis Ikan yang Dilindungi dan/atau Jenis Ikan yang tercantum dalam Apendiks *Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora*
 - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2012 tentang Larangan Pengeluaran Benih Sidat (*Anguilla spp*) dari Wilayah Negara Republik Indonesia ke Luar Wilayah Negara Republik Indonesia
 - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.02/MEN/2007 tentang Cara Budidaya Ikan yang Baik

- 3.4 Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor 46 Tahun 2013 tentang Petunjuk Teknis Cara Karantina Ikan Yang Baik
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) melakukan distribusi Ikan Sidat di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melakukan distribusi Ikan Sidat.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Sistem distribusi Ikan Sidat
 - 3.1.2 Metode transportasi
 - 3.1.3 Alat transportasi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menghitung jarak dan waktu distribusi
 - 3.2.2 Mengatasi kendala teknis saat pelaksanaan distribusi (melakukan *repacking*)
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan sistem transportasi Ikan Sidat sesuai metode pengemasan
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi kebutuhan alat transportasi Ikan Sidat sesuai metode pengemasan
 - 4.3 Cermat menyiapkan alat transportasi Ikan Sidat sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat dan tepat menyusun kemasan Ikan Sidat pada alat transportasi
 - 4.5 Cermat melakukan distribusi Ikan Sidat sesuai prosedur
 - 4.6 Teliti mendokumentasikan data distribusi Ikan Sidat sesuai prosedur
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan distribusi Ikan Sidat sesuai prosedur

KODE UNIT : A.03PIS00.013.1
JUDUL UNIT : Membuat Rencana Operasional Perusahaan
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam membuat rencana operasional perusahaan meliputi mengidentifikasi informasi data pendukung rencana kegiatan pengadaan Bahan Baku, BTP, Bahan Penolong, Bahan Kemasan, dan produksi pengolahan, menyusun strategi operasional perusahaan, merencanakan pembiayaan, dan menyusun rencana produksi dan distribusi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi informasi data pendukung rencana kegiatan pengadaan Bahan Baku, BTP, Bahan Penolong, Bahan Kemasan, dan produksi pengolahan	1.1 Sumber informasi data tentang sarana dan prasarana (<i>hardware</i> dan <i>software</i>)/kapasitas mesin produksi terpasang/terpakai pada proses produksi pengolahan dikumpulkan sesuai kebutuhan perencanaan produksi. 1.2 Sumber informasi data tentang persediaan dan harga pengadaan Bahan Baku, BTP, Bahan Penolong, Bahan Kemasan, dan produksi pengolahan diidentifikasi sesuai kebutuhan perencanaan produksi.
2. Menyusun strategi operasional perusahaan	2.1 Kegiatan operasional perusahaan diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Kegiatan operasional perusahaan ditentukan sesuai prosedur.
3. Merencanakan pembiayaan	3.1 Komponen pembiayaan operasional perusahaan diidentifikasi sesuai prosedur. 3.2 Sumber pembiayaan operasional perusahaan ditentukan sesuai prosedur.
4. Menyusun rencana produksi dan distribusi	4.1 Jenis/jumlah produksi yang diminati pasar diidentifikasi sesuai prosedur. 4.2 Distribusi hasil produksi ditentukan sesuai prosedur. 4.3 Rencana produksi dan distribusi ditentukan sesuai prosedur. 4.4 Sumber informasi data tentang tenaga operator, supervisor/teknisi, dan pengawas Mutu yang tersedia pada proses produksi pengolahan dikumpulkan sesuai kebutuhan perencanaan produksi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi informasi data pendukung rencana kegiatan pengadaan Bahan Baku, BTP, Bahan Penolong, Bahan Kemasan, dan produksi pengolahan, menyusun strategi operasional perusahaan, merencanakan pembiayaan, serta

menyusun rencana produksi dan distribusi yang digunakan untuk membuat rencana operasional perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 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 Prosedur Operasional Standar (POS) membuat rencana operasional perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan membuat rencana operasional perusahaan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Dasar-dasar manajemen
 - 3.1.2 Manajemen operasional perusahaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 - 3.2.2 Berhitung
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat mengumpulkan sumber informasi data tentang sarana dan prasarana (*hardware* dan *software*)/kapasitas mesin produksi terpasang/terpakai pada proses produksi pengolahan sesuai kebutuhan perencanaan produksi
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi sumber informasi data tentang persediaan dan harga pengadaan Bahan Baku, BTP, Bahan Penolong, dan Bahan Kemasan sesuai kebutuhan perencanaan produksi
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi kegiatan operasional perusahaan sesuai prosedur
 - 4.4 Tepat menentukan kegiatan operasional perusahaan sesuai prosedur

- 4.5 Teliti mengidentifikasi komponen pembiayaan operasional perusahaan sesuai prosedur
 - 4.6 Tepat menentukan sumber pembiayaan operasional perusahaan sesuai prosedur
 - 4.7 Teliti mengidentifikasi jenis/jumlah produksi yang diminati pasar sesuai prosedur
 - 4.8 Tepat menentukan distribusi hasil produksi sesuai prosedur
 - 4.9 Tepat menentukan rencana produksi dan distribusi sesuai prosedur
 - 4.10 Cermat mengumpulkan sumber informasi data tentang tenaga operator, supervisor/teknisi, dan pengawas Mutu yang tersedia pada proses produksi pengolahan sesuai kebutuhan perencanaan produksi
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan menentukan kegiatan operasional perusahaan sesuai prosedur
 - 5.2 Ketelitian mengidentifikasi sumber informasi tentang persediaan dan harga pengadaan sesuai kebutuhan perencanaan produksi serta jenis produksi pengolahan

KODE UNIT : **A.03PIS00.014.1**
JUDUL UNIT : **Menyusun Strategi Perencanaan Pengadaan Bahan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam menyusun strategi perencanaan pengadaan bahan meliputi merencanakan pengadaan bahan, membuat strategi pengadaan bahan, mengatur penggunaan bahan untuk proses produksi pengolahan, mengatur penggunaan bahan untuk proses produksi pengolahan, dan mengevaluasi strategi perencanaan pengadaan bahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan pengadaan bahan	1.1 Kegiatan pengolahan diidentifikasi sesuai kebutuhan pasar. 1.2 Pengadaan bahan diidentifikasi sesuai dengan ketersediaan pasar. 1.3 Jumlah dan jenis bahan dihitung sesuai prosedur. 1.4 Jumlah dan jenis bahan ditetapkan sesuai prosedur.
2. Membuat strategi pengadaan bahan	2.1 Target perencanaan tahunan jenis produksi pengolahan disusun sesuai hasil analisis informasi data. 2.2 Strategi pengadaan bahan dibuat berdasarkan perencanaan pengadaan dengan skala prioritas sesuai jumlah dan jenis.
3. Mengatur penggunaan bahan untuk proses produksi pengolahan	3.1 Pengaturan penggunaan bahan dilakukan sesuai kebutuhan proses unit dan jenis produksi. 3.2 Pengaturan penggunaan bahan untuk proses produksi pengolahan disosialisasikan sesuai kebijakan perusahaan.
4. Mengevaluasi strategi perencanaan pengadaan bahan	4.1 Hasil penyusunan strategi perencanaan penggunaan bahan dievaluasi sesuai prosedur. 4.2 Hasil evaluasi strategi perencanaan penggunaan bahan direkomendasikan pada manajemen sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk merencanakan pengadaan bahan, membuat strategi pengadaan bahan, mengatur penggunaan bahan untuk proses produksi pengolahan, mengatur penggunaan bahan untuk proses produksi pengolahan, dan mengevaluasi strategi perencanaan pengadaan bahan yang digunakan untuk menyusun strategi perencanaan pengadaan bahan.
 - 1.2 Bahan yang dimaksud meliputi Bahan Baku, Bahan Penolong, BTP, Bahan Kemasan, dan bahan pangan lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 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 Prosedur Operasional Standar (POS) menyusun strategi perencanaan pengadaan bahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menyusun strategi perencanaan pengadaan bahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Dasar-dasar manajemen
 - 3.1.2 Bahan Baku, Bahan Penolong, BTP, Bahan Kemasan, dan bahan pangan lainnya
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi kegiatan pengolahan sesuai kebutuhan pasar
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi pengadaan bahan sesuai ketersediaan pasar
 - 4.3 Tepat menghitung jumlah dan jenis bahan sesuai prosedur
 - 4.4 Tepat menetapkan jumlah dan jenis bahan sesuai prosedur
 - 4.5 Teliti menyusun target perencanaan tahunan jenis produksi pengolahan sesuai hasil analisis informasi data
 - 4.6 Tepat membuat strategi pengadaan bahan berdasarkan perencanaan pengadaan dengan skala prioritas sesuai jumlah dan jenis
 - 4.7 Cermat melakukan pengaturan penggunaan bahan sesuai kebutuhan proses unit dan jenis produksi
 - 4.8 Cermat menyosialisasikan pengaturan penggunaan bahan untuk proses produksi pengolahan sesuai kebijakan perusahaan

- 4.9 Cermat mengevaluasi hasil penyusunan strategi perencanaan penggunaan bahan sesuai prosedur
 - 4.10 Cermat merekomendasikan hasil evaluasi strategi perencanaan penggunaan bahan pada manajemen sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan membuat strategi pengadaan bahan berdasarkan perencanaan pengadaan dengan skala prioritas sesuai jumlah dan jenis

KODE UNIT : **A.03PIS00.015.1**
JUDUL UNIT : **Merencanakan Pemasaran Hasil Produksi Pengolahan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam merencanakan pemasaran hasil produksi pengolahan meliputi mengidentifikasi pelanggan lama dan pelanggan baru produk olahan, merencanakan perluasan pasar dalam dan luar negeri, dan merencanakan kegiatan promosi produk olahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi pelanggan lama dan pelanggan baru produk olahan	1.1 Pelanggan lama dan pelanggan baru diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Pelanggan lama dan pelanggan baru ditetapkan sesuai kebutuhan.
2. Merencanakan perluasan pasar dalam dan luar negeri	2.1 Segmen pasar dalam negeri dan luar negeri diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Jenis dan/atau jumlah produk olahan yang dibutuhkan pasar dalam dan luar negeri dihitung sesuai prosedur. 2.3 Rencana perluasan pasar dalam dan luar negeri ditetapkan sesuai segmen pasar.
3. Merencanakan kegiatan promosi produk olahan	3.1 Jenis kegiatan promosi diidentifikasi sesuai pasar yang dituju. 3.2 Media promosi dipilih sesuai hasil identifikasi kegiatan promosi produk.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi pelanggan lama dan pelanggan baru produk olahan, merencanakan perluasan pasar dalam dan luar negeri, dan merencanakan kegiatan promosi produk olahan yang digunakan untuk merencanakan pemasaran hasil produksi pengolahan.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 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 Prosedur Operasional Standar (POS) merencanakan pemasaran hasil produksi pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan merencanakan pemasaran hasil produksi pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik pemasaran
 - 3.1.2 Media promosi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 - 3.2.2 Mendesain media promosi
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi pelanggan lama dan pelanggan baru sesuai kebutuhan
 - 4.2 Tepat menetapkan pelanggan lama dan pelanggan baru sesuai kebutuhan
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi segmen pasar dalam negeri dan luar negeri sesuai prosedur
 - 4.4 Tepat menghitung jenis dan atau jumlah produk olahan yang dibutuhkan pasar dalam dan luar negeri sesuai prosedur
 - 4.5 Tepat menetapkan rencana perluasan pasar dalam dan luar negeri sesuai segmen pasar
 - 4.6 Teliti mengidentifikasi jenis kegiatan promosi sesuai pasar yang dituju
 - 4.7 Teliti mengidentifikasi media promosi dipilih sesuai hasil identifikasi kegiatan promosi produk
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian mengidentifikasi segmen pasar dalam negeri dan luar negeri sesuai prosedur
 - 5.2 Ketelitian mengidentifikasi jenis kegiatan promosi sesuai pasar yang dituju

KODE UNIT : **A.03PIS00.016.1**
JUDUL UNIT : **Menetapkan Rencana Anggaran Pendapatan dan Belanja Perusahaan Pengolahan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam menetapkan Rencana Anggaran Pendapatan dan Belanja (RAPB) perusahaan pengolahan meliputi menetapkan skala usaha perusahaan pengolahan, mengelola sumber keuangan, dan menetapkan RAPB perusahaan dalam satu tahun yang digunakan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan skala usaha perusahaan pengolahan	1.1 Kegiatan usaha perusahaan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Skala usaha perusahaan ditentukan berdasarkan kegiatan usaha perusahaan.
2. Mengelola sumber keuangan	2.1 Jenis-jenis sumber keuangan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Sumber keuangan ditetapkan sesuai perhitungan. 2.3 Sumber keuangan dikelola sesuai kebutuhan.
3. Menetapkan RAPB perusahaan dalam satu tahun	3.1 Komponen biaya dan <i>cash flow</i> diidentifikasi sesuai skala usaha. 3.2 RAPB perusahaan dalam satu tahun ditetapkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk menetapkan skala usaha perusahaan pengolahan, mengelola sumber keuangan, dan menetapkan RAPB perusahaan dalam satu tahun yang digunakan untuk menetapkan RAPB perusahaan pengolahan.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Alat pengolah data
 - Perlengkapan
 - Alat tulis kantor
- Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- Norma dan standar
 - Norma
(Tidak ada.)
 - Standar
 - Prosedur Operasional Standar (POS) menetapkan RAPB di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menetapkan RAPB perusahaan pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Manajemen keuangan
 - 3.1.2 Komponen biaya operasional, laba, dan bruto perusahaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi kegiatan usaha perusahaan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Tepat menentukan skala usaha perusahaan berdasarkan kegiatan usaha perusahaan
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi jenis-jenis sumber keuangan sesuai kebutuhan
 - 4.4 Tepat menetapkan sumber keuangan sesuai perhitungan
 - 4.5 Tepat mengelola sumber keuangan sesuai kebutuhan
 - 4.6 Teliti mengidentifikasi komponen biayadan *cash flow* sesuai skala usaha
 - 4.7 Tepat menetapkan RAPB perusahaan dalam satu tahun sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menentukan skala usaha perusahaan berdasarkan kegiatan usaha perusahaan
 - 5.2 Ketepatan mengelola sumber keuangan sesuai kebutuhan
 - 5.3 Ketelitian mengidentifikasi komponen biaya dan *cash flow* sesuai skala usaha

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.017.1**
- JUDUL UNIT** : **Mendesain Tata Letak Sarana dan Prasarana Pengolahan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam mendesain tata letak sarana dan prasarana pengolahan meliputi menetapkan skala usaha pengolahan, menentukan metode produksi, serta menetapkan lokasi dan tata letak sarana dan prasarana pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan skala usaha pengolahan	1.1 Jenis usaha diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Skala usaha ditentukan sesuai prosedur.
2. Menentukan metode produksi	2.1 Metode produksi diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Kebutuhan sarana dan prasarana diidentifikasi sesuai prosedur. 2.3 Kebutuhan sarana dan prasarana dihitung berdasarkan hasil identifikasi. 2.4 Metode produksi ditentukan sesuai kebutuhan.
3. Menetapkan lokasi dan tata letak sarana dan prasarana pengolahan	3.1 Sarana dan prasarana pada lokasi pengolahan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 3.2 Persyaratan teknis dan nonteknis tata letak diidentifikasi sesuai prosedur. 3.3 Lokasi pengolahan diverifikasi sesuai persyaratan. 3.4 Desain tata letak sarana dan prasarana pengolahan ditentukan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk menetapkan skala usaha pengolahan, menentukan metode produksi, serta menetapkan lokasi dan tata letak sarana dan prasarana pengolahan yang digunakan untuk mendesain tata letak sarana dan prasarana pengolahan.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Alat pengolah data
 - Perlengkapan
 - Alat tulis kantor
- Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- Norma dan standar
 - Norma
(Tidak ada.)
 - Standar
 - Prosedur Operasional Standar (POS) mendesain tata letak sarana dan prasarana pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mendesain tata letak sarana dan prasarana pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Metode dan skala produksi
 - 3.1.2 Desain *master plan*
 - 3.1.3 Desain *layout* perusahaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi jenis usaha sesuai prosedur
 - 4.2 Tepat menentukan skala usaha sesuai prosedur
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi metode produksi sesuai kebutuhan
 - 4.4 Teliti mengidentifikasi kebutuhan sarana dan prasarana sesuai prosedur
 - 4.5 Tepat menghitung kebutuhan sarana dan prasarana berdasarkan hasil identifikasi
 - 4.6 Tepat menentukan metode produksi sesuai kebutuhan
 - 4.7 Teliti mengidentifikasi sarana dan prasarana pada lokasi pengolahan sesuai kebutuhan
 - 4.8 Teliti mengidentifikasi persyaratan teknis dan nonteknis tata letak sesuai prosedur
 - 4.9 Tepat memverifikasi lokasi pengolahan sesuai persyaratan
 - 4.10 Tepat menentukan desain tata letak sarana dan prasarana pengolahan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menentukan skala usaha sesuai prosedur
 - 5.2 Ketepatan menentukan metode produksi sesuai kebutuhan
 - 5.3 Ketepatan menentukan desain tata letak sarana dan prasarana pengolahan sesuai prosedur

KODE UNIT : A.03PIS00.018.0
JUDUL UNIT : Melaksanakan Administrasi Supervisor
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melaksanakan administrasi supervisor meliputi mengidentifikasi data produksi operator dan pengemas produk, mengolah data produksi pengolahan, membuat dokumen administrasi dan laporan supervisor produksi pengolahan, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor produksi industri pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi data produksi operator dan pengemas produk	1.1 Data kapasitas mesin produksi pengolahan terpasang dan terpakai dicatat sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.2 Data sortasi positif dan negatif hasil produksi pengolahan dicatat sesuai pedoman. 1.3 Data sortasi positif dan negatif kemasan produksi, label, dan kode produk dicatat sesuai pedoman. 1.4 Data hasil <i>testing</i> Mutu produk dan sampel produk dari konsumen diinput sesuai pedoman.
2. Mengolah data produksi pengolahan	2.1 Pengolahan data mesin produksi terpasang dan terpakai per minggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Pengolahan data produksi hasil sortasi positif dan negatif per minggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.3 Pengolahan data kemasan, label, dan kode produksi hasil sortasi positif dan negatif per minggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan. 2.4 Pengolahan data hasil <i>testing</i> Mutu produk dan sampel produk dari konsumen per minggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan.
3. Membuat dokumen administrasi dan laporan supervisor produksi pengolahan	3.1 Dokumen administrasi supervisor produksi pengolahan dibuat sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil pengolahan masing-masing data produksi dibuat laporan periodik sesuai formulir laporan perusahaan. 3.3 Hasil laporan periodik masing-masing data produksi dibuat laporan bulanan sesuai formulir laporan perusahaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor produksi industri pengolahan	4.1 Hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi produksi industri pengolahan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor produksi industri pengolahan dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi data produksi operator dan pengemas produk, mengolah data produksi pengolahan, membuat dokumen administrasi dan laporan supervisor produksi pengolahan, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor produksi industri pengolahan yang digunakan untuk melaksanakan administrasi supervisor.
 - 1.2 Laporan periodik merupakan laporan yang dibuat untuk kurun waktu harian, mingguan, atau bulanan sesuai ketentuan perusahaan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 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 Prosedur Operasional Standar (POS) melaksanakan administrasi supervisor di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melaksanakan administrasi supervisor.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Administrasi perusahaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat mencatat data kapasitas mesin produksi pengolahan terpasang dan terpakai sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan
 - 4.2 Tepat mencatat data sortasi positif dan negatif hasil produksi pengolahan sesuai pedoman
 - 4.3 Tepat mencatat data sortasi positif dan negatif kemasan produksi, label, dan kode produk sesuai pedoman
 - 4.4 Tepat menginput data hasil *testing* Mutu produk dan sampel produk dari konsumen sesuai pedoman
 - 4.5 Cermat melakukan pengolahan data mesin produksi terpasang dan terpakai per minggu sesuai pedoman perusahaan
 - 4.6 Cermat melakukan pengolahan data produksi hasil sortasi positif dan negatif per minggu sesuai pedoman perusahaan
 - 4.7 Cermat melakukan pengolahan data kemasan, label, dan kode produksi hasil sortasi positif dan negatif per minggu sesuai pedoman perusahaan
 - 4.8 Cermat melakukan pengolahan data hasil *testing* Mutu produk dan sampel produk dari konsumen per minggu sesuai pedoman perusahaan
 - 4.9 Cermat melakukan dokumen administrasi supervisor produksi pengolahan sesuai pedoman perusahaan
 - 4.10 Cermat membuat hasil pengolahan masing-masing data produksi laporan periodik sesuai formulir laporan perusahaan
 - 4.11 Cermat membuat hasil laporan periodik masing-masing data produksi laporan bulanan sesuai formulir laporan perusahaan
 - 4.12 Teliti mengevaluasi hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi produk industri pengolahan sesuai pedoman perusahaan
 - 4.13 Cermat melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor produk industri pengolahan pada manajemen sesuai standar perusahaan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor produksi industri pengolahan pada manajemen sesuai standar perusahaan

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.019.1**
- JUDUL UNIT** : **Mengevaluasi Hasil Laporan Supervisor Produksi Pengolahan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam mengevaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan meliputi menyiapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan, menerapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan dan membuat rekomendasi, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan	1.1 Bahan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi diidentifikasi sesuai kebutuhan evaluasi administrasi. 1.2 Daftar pertanyaan evaluasi (ceklis observasi) disiapkan sesuai kebutuhan evaluasi.
2. Menerapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan dan membuat rekomendasi	2.1 Pedoman evaluasi diikuti sesuai prosedur evaluasi. 2.2 Pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan diterapkan sesuai prosedur evaluasi. 2.3 Ceklis observasi evaluasi hasil laporan supervisor produksi diisi sesuai pedoman evaluasi. 2.4 Data hasil evaluasi laporan supervisor yang terekam digunakan sebagai data pendukung pembuatan rekomendasi kepada manajemen.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan	3.1 Hasil pelaksanaan evaluasi supervisor produksi pengolahan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 3.2 Hasil pelaksanaan evaluasi supervisor produksi pengolahan dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan, menerapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan dan membuat rekomendasi, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan yang digunakan untuk mengevaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data

- 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 Prosedur Operasional Standar (POS) mengevaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mengevaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik evaluasi hasil laporan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi bahan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi sesuai kebutuhan evaluasi administrasi
 - 4.2 Cermat menyiapkan daftar pertanyaan evaluasi (ceklis observasi) sesuai kebutuhan evaluasi
 - 4.3 Cermat mengikuti pedoman evaluasi sesuai prosedur evaluasi
 - 4.4 Cermat menerapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan sesuai prosedur evaluasi
 - 4.5 Tepat mengisi ceklis observasi evaluasi hasil laporan supervisor produksi sesuai pedoman evaluasi
 - 4.6 Cermat menggunakan data hasil evaluasi laporan supervisor yang terekam sebagai data pendukung pembuatan rekomendasi kepada manajemen
 - 4.7 Teliti mengevaluasi hasil pelaksanaan evaluasi supervisor produksi pengolahan sesuai pedoman perusahaan
 - 4.8 Cermat melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi supervisor produksi pengolahan pada manajemen sesuai standar perusahaan

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan menerapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan sesuai prosedur evaluasi

KODE UNIT : A.03PIS00.020.1
JUDUL UNIT : Membuat Statistik *Quality Control* Produk Olahan
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam membuat statistik *Quality Control* produk olahan meliputi mendata asal Bahan Baku, mendata klasifikasi Mutu Bahan Baku, Mutu produksi dan Mutu kemasan produk olahan, membuat grafik statistik data produksi pengolahan, serta melaporkan hasil statistik *Quality Control* produk olahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendata asal Bahan Baku	1.1 Asal Bahan Baku diidentifikasi sesuai kebutuhan pengawasan Mutu Bahan Baku. 1.2 Jenis dan jumlah Bahan Baku didata sesuai kebutuhan pengawasan Mutu Bahan Baku.
2. Mendata klasifikasi Mutu Bahan Baku, Mutu produksi dan Mutu kemasan produk olahan	2.1 Jenis, ukuran, berat, harga, dan Mutu Bahan Baku didata sesuai standar Mutu Bahan Baku. 2.2 Klasifikasi Mutu produksi hasil sortasi positif didata sesuai standar Mutu produksi pengolahan. 2.3 Klasifikasi Mutu hasil kemasan produksi didata sesuai standar Mutu kemasan produk olahan. 2.4 Klasifikasi Mutu hasil kemasan produksi dari sampel konsumen di lapangan didata sesuai standar Mutu kemasan produk olahan. 2.5 Pendataan Mutu Bahan Baku, hasil produksi dan kemasan produk olahan dilakukan sesuai pedoman pendataan.
3. Membuat grafik statistik data produksi pengolahan	3.1 Grafik balok/garis statistik data kapasitas mesin produk olahan dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan. 3.2 Grafik balok/garis statistik data produksi pengolahan dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan. 3.3 Grafik balok/garis statistik data kemasan, label, dan kode produk olahan dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan. 3.4 Grafik balok/garis statistik data <i>testing</i> produk olahan dari sampel konsumen dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
4. Melaporkan hasil statistik <i>Quality Control</i> produk olahan	4.1 Hasil statistik <i>Quality Control</i> produk olahan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi statistik <i>Quality Control</i> dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mendata asal Bahan Baku, mendata klasifikasi Mutu Bahan Baku, Mutu produksi dan Mutu kemasan produk olahan, membuat grafik statistik data produksi pengolahan, serta melaporkan hasil statistik *Quality Control* produk olahan yang digunakan untuk membuat statistik *Quality Control* produk olahan.
 - 1.2 Dievaluasi sebagaimana dimaksud pada Kriteria Unjuk Kerja 4.1 meliputi tren inputan data *Quality Control* dan ringkasan evaluasi serta disandingkan dengan target perusahaan.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 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 Prosedur Operasional Standar (POS) membuat statistik *Quality Control* produk olahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan membuat statistik *Quality Control* produk olahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Ilmu statistik
 - 3.1.2 Mutu Bahan Baku
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 - 3.2.2 Membuat grafik
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi asal Bahan Baku sesuai kebutuhan pengawasan Mutu Bahan Baku
 - 4.2 Teliti mendata jenis dan jumlah Bahan Baku sesuai kebutuhan pengawasan Mutu Bahan Baku
 - 4.3 Teliti mendata jenis, ukuran, berat, harga, dan Mutu Bahan Baku sesuai standar Mutu Bahan Baku
 - 4.4 Teliti mendata klasifikasi Mutu produksi hasil sortasi positif sesuai standar Mutu produksi pengolahan
 - 4.5 Teliti mendata klasifikasi Mutu hasil kemasan produksi sesuai standar Mutu kemasan produk olahan
 - 4.6 Teliti mendata klasifikasi Mutu hasil kemasan produksi dari sampel konsumen di lapangan sesuai standar Mutu kemasan produk olahan
 - 4.7 Teliti melakukan pendataan Mutu Bahan Baku, hasil produksi dan kemasan produk olahan sesuai pedoman pendataan
 - 4.8 Cermat membuat grafik balok/garis statistik data kapasitas mesin produk olahan sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
 - 4.9 Cermat membuat grafik balok/garis statistik data produksi pengolahan sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
 - 4.10 Cermat membuat grafik balok/garis statistik data kemasan, label, dan kode produk olahan sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
 - 4.11 Cermat membuat grafik balok/garis statistik data *testing* produk olahan dari sampel konsumen sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
 - 4.12 Teliti mengevaluasi hasil statistik *Quality Control* produk olahan sesuai pedoman perusahaan
 - 4.13 Cermat melaporkan hasil evaluasi statistik *Quality Control* pada manajemen sesuai standar perusahaan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian melakukan pendataan Mutu Bahan Baku, hasil produksi dan kemasan produk olahan sesuai pedoman pendataan
 - 5.2 Ketelitian mengevaluasi hasil pembuatan statistik *Quality Control* produk olahan sesuai pedoman perusahaan

KODE UNIT : A.03PIS00.021.1
JUDUL UNIT : Mengoordinasikan Pengawasan Proses Produksi Pengolahan
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam mengoordinasikan pengawasan proses produksi pengolahan meliputi melakukan koordinasi pengawasan secara visual, preventif, dan khusus pada kualitas Bahan Baku pengolahan, melakukan koordinasi pengawasan secara visual, preventif, dan khusus pada kualitas Bahan Baku pengolahan dan produk olahan, melakukan koordinasi penyelesaian masalah dan motivasi pada penanggung jawab antar unit/bagian area pekerjaan proses produksi, serta melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan koordinasi pengawasan pada kualitas Bahan Baku pengolahan	1.1 Koordinasi pelaksanaan pengawasan secara visual, preventif, dan khusus antar unit area pekerjaan dilaksanakan sesuai kebutuhan pengawasan kualitas Bahan Baku. 1.2 Koordinasi pengawasan kualitas secara visual dengan obyek langsung saat penerimaan Bahan Baku dan bahan tambahan berlangsung dilakukan sesuai pedoman pengawasan. 1.3 Koordinasi pengawasan secara khusus dengan pencegahan tangkal dini Bahan Baku yang tercemar bakteri patogen, zat kimia dan fisika dilakukan sesuai standar Mutu Bahan Baku dan pedoman pengawasan yang ditetapkan. 1.4 Koordinasi pengawasan secara preventif dengan menjaga kualitas Bahan Baku dan BTP dilakukan agar diperoleh kualitas Bahan Baku sesuai standar Mutu Bahan Baku. 1.5 Koordinasi prosedur penanganan kualitas Bahan Baku dilakukan sesuai standar Mutu Bahan Baku.
2. Melakukan koordinasi pengawasan pada kualitas produk olahan	2.1 Koordinasi pelaksanaan pengawasan secara visual, preventif, dan khusus antar unit/bagian area pekerjaan dilaksanakan sesuai kebutuhan pengawasan kualitas produk olahan. 2.2 Koordinasi pengawasan secara visual dengan obyek langsung saat pemrosesan kualitas produk olahan berlangsung

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	dilakukan sesuai pedoman pengawasan. 2.3 Koordinasi pengawasan secara khusus dengan pencegahan tangkal dini produk olahan dari pencemaran bakteri patogen, zat kimia dan fisika dilakukan sesuai standar Mutu produk olahan dan pedoman pengawasan yang ditetapkan. 2.4 Koordinasi prosedur penanganan kualitas produk olahan dilakukan sesuai standar Mutu Bahan Baku.
3. Melakukan koordinasi penyelesaian masalah dan motivasi pada penanggung jawab antar unit/bagian area pekerjaan proses produksi	3.1 Koordinasi data permasalahan yang terjadi saat proses produksi pengolahan diidentifikasi melalui pencatatan yang aktual sesuai pedoman pengawasan. 3.2 Motivasi dan pembinaan teknis proses produksi pada penanggung jawab antar unit/bagian area pekerjaan proses produksi pengolahan dilakukan sesuai ketentuan yang berlaku.
4. Melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan	4.1 Hasil pelaksanaan koordinasi pengawasan dan pengendalian kualitas bahan dan proses produksi pengolahan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi pengawasan dan pengendalian kualitas bahan dan proses produksi pengolahan dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan koordinasi pengawasan secara visual, preventif, dan khusus pada kualitas Bahan Baku pengolahan, melakukan koordinasi pengawasan secara visual, preventif, dan khusus pada kualitas Bahan Baku pengolahan dan produk olahan, melakukan koordinasi penyelesaian masalah dan motivasi pada penanggung jawab antar unit/bagian area pekerjaan proses produksi, serta melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan yang digunakan untuk mengoordinasikan pengawasan proses produksi pengolahan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

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 Prosedur Operasional Standar (POS) mengoordinasikan pengawasan proses produksi pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mengoordinasikan pengawasan proses produksi pengolahan.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:

1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.

1.2.2 Wawancara.

1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.

1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.

1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).

1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Manajemen produksi

3.1.2 Kualitas Bahan Baku dan produk

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat melaksanakan koordinasi pelaksanaan pengawasan secara visual, preventif, dan khusus antar unit/bagian area pekerjaan sesuai kebutuhan pengawasan kualitas Bahan Baku

4.2 Cermat melakukan koordinasi pengawasan kualitas secara visual dengan obyek langsung saat penerimaan Bahan Baku dan bahan tambahan berlangsung, dilakukan sesuai pedoman pengawasan

4.3 Cermat melakukan koordinasi pengawasan secara khusus dengan pencegahan tangkal dini Bahan Baku yang tercemar bakteri patogen, zat kimia dan fisika sesuai standar Mutu Bahan Baku yang ditetapkan dan pedoman pengawasan

4.4 Cermat melakukan koordinasi pengawasan secara preventif dengan menjaga kualitas Bahan Baku dan bahan tambahan pengolahan agar diperoleh kualitas Bahan Baku sesuai standar Mutu Bahan Baku

4.5 Cermat melakukan koordinasi prosedur penanganan kualitas Bahan Baku sesuai standar Mutu Bahan Baku

4.6 Cermat melaksanakan koordinasi pelaksanaan pengawasan secara visual, preventif, dan khusus antar unit/bagian area pekerjaan sesuai kebutuhan pengawasan kualitas produk olahan

4.7 Cermat melakukan koordinasi pengawasan secara visual dengan obyek langsung saat pemrosesan kualitas produk olahan berlangsung sesuai pedoman pengawasan

4.8 Cermat melakukan koordinasi pengawasan secara khusus dengan pencegahan tangkal dini produk olahan dari pencemaran bakteri patogen, zat kimia dan fisika sesuai standar Mutu produk olahan dan pedoman pengawasan yang ditetapkan

- 4.9 Cermat melakukan koordinasi prosedur penanganan kualitas produk olahan sesuai standar Mutu Bahan Baku
 - 4.10 Teliti mengidentifikasi koordinasi data permasalahan yang terjadi saat proses produksi pengolahan melalui pencatatan aktual sesuai pedoman pengawasan
 - 4.11 Cermat melakukan motivasi dan pembinaan teknis proses produksi pada penanggung jawab antar unit/bagian area pekerjaan proses produksi pengolahan sesuai yang berlaku
 - 4.12 Teliti mengevaluasi hasil pelaksanaan koordinasi pengawasan dan pengendalian kualitas bahan dan proses produksi pengolahan sesuai pedoman perusahaan
 - 4.13 Cermat melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi pengawasan dan pengendalian kualitas bahan dan proses produksi pengolahan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan
5. Aspek kritis
- 5.1 Kecermatan melaksanakan koordinasi pelaksanaan pengawasan secara visual, preventif, dan khusus antar unit/bagian area pekerjaan sesuai kebutuhan pengawasan kualitas produk olahan

KODE UNIT : A.03PIS00.022.1
JUDUL UNIT : Membuat Statistik Produksi Pengolahan
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam membuat statistik produksi pengolahan meliputi mendata hasil produksi dari operator dan pengemas produk, mengolah data statistik produksi, membuat grafik statistik data produksi, serta melaporkan hasil pembuatan statistik produksi pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendata hasil produksi pengolahan	1.1 Data kapasitas mesin produksi pengolahan terpasang dan terpakai diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.2 Data sortasi positif dan negatif hasil produk diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.3 Data sortasi positif dan negatif kemasan, label, dan kode produk olahan diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.4 Data hasil <i>testing</i> produk olahan dari sampel konsumen diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.
2. Mengolah data statistik produksi pengolahan	2.1 Pengolahan data mesin produksi terpasang dan terpakai dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan. 2.2 Pengolahan data produksi hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan. 2.3 Pengolahan data kemasan, label, dan kode produksi hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan. 2.4 Pengolahan <i>testing</i> produksi dari sampel konsumen hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.
3. Membuat grafik statistik data produksi pengolahan	3.1 Grafik balok/garis statistik data kapasitas mesin produksi dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan. 3.2 Grafik balok/garis statistik data produksi pengolahan dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan. 3.3 Grafik balok/garis statistik data kemasan, label, dan kode produksi dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	3.4 Grafik balok/garis statistik data <i>testing</i> produk dari sampel konsumen dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.
4. Melaporkan hasil statistik produksi pengolahan	4.1 Hasil statistik produksi pengolahan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi statistik produksi pengolahan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mendata hasil produksi dari operator dan pengemas produk, mengolah data statistik produksi, membuat grafik statistik data produksi, serta melaporkan hasil pembuatan statistik produksi pengolahan yang digunakan untuk membuat statistik produksi pengolahan.
 - 1.2 Dievaluasi sebagaimana dimaksud pada Kriteria Unjuk Kerja 4.1 meliputi tren inputan data produksi dan ringkasan evaluasi serta disandingkan dengan target produksi perusahaan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 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 Prosedur Operasional Standar (POS) membuat statistik produksi pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan membuat statistik produksi pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Ilmu statistik
 - 3.1.2 Proses produksi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 - 3.2.2 Membuat grafik
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi data kapasitas mesin produksi terpasang dan terpakai sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi data sortasi positif dan negatif hasil produk sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi dan mencatat data sortasi positif dan negatif kemasan, label, dan kode produk sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan
 - 4.4 Teliti mengidentifikasi data hasil *testing* produk dari sampel konsumen sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan
 - 4.5 Cermat melakukan pengolahan data mesin produksi terpasang dan terpakai sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan
 - 4.6 Cermat melakukan pengolahan data produksi hasil sortasi positif dan negatif sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan
 - 4.7 Cermat melakukan pengolahan data kemasan, label, dan kode produksi hasil sortasi positif dan negatif sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan
 - 4.8 Cermat melakukan pengolahan *testing* produksi dari sampel konsumen hasil sortasi positif dan negatif sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan
 - 4.9 Cermat membuat grafik balok/garis statistik data kapasitas mesin produksi sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
 - 4.10 Cermat membuat grafik balok/garis statistik data produksi pengolahan sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
 - 4.11 Cermat membuat grafik balok/garis statistik data kemasan, label, dan kode produksi sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
 - 4.12 Cermat membuat grafik balok/garis statistik data *testing* produk dari sampel konsumen sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
 - 4.13 Teliti mengevaluasi hasil statistik produksi pengolahan sesuai pedoman perusahaan
 - 4.14 Cermat melaporkan hasil evaluasi statistik produksi pengolahan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian mengevaluasi hasil statistik produksi pengolahan dievaluasi sesuai dengan pedoman perusahaan

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.023.1**
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan Manajemen *Quality Control* Pengolahan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melaksanakan manajemen *Quality Control* pengolahan meliputi mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk olahan dan mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen *Quality Control* industri pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencatat data hasil produksi pengolahan	1.1 Data kapasitas mesin produksi pengolahan terpasang dan terpakai diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.2 Data sortasi positif dan negatif hasil produk olahan diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.3 Data sortasi positif dan negatif kemasan, label, dan kode produk olahan diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.4 Data hasil <i>testing</i> produk olahan dari sampel konsumen diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.
2. Mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen <i>Quality Control</i> industri pengolahan	2.1 Hasil pelaksanaan manajemen <i>Quality Control</i> industri pengolahan dievaluasi sesuai standar perusahaan. 2.2 Hasil evaluasi pelaksanaan manajemen <i>Quality Control</i> industri pengolahan dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk olahan dan mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen *Quality Control* industri pengolahan yang digunakan untuk melaksanakan manajemen *Quality Control* pengolahan.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Alat pengolah data
 - Perlengkapan
 - Alat tulis kantor
- Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) melaksanakan manajemen *Quality Control* pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melaksanakan manajemen *Quality Control* pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)
 - 3.1.2 Dasar-dasar manajemen
 - 3.1.3 Prosedur Operasional Standar (POS)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi data kapasitas mesin produksi pengolahan terpasang dan terpakai sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi data sortasi positif dan negatif hasil produk olahan sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi data sortasi positif dan negatif kemasan, label, dan kode produk olahan sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan
 - 4.4 Teliti mengidentifikasi data hasil *testing* produk olahan dari sampel konsumen sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan
 - 4.5 Teliti mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen *Quality Control* industri pengolahan sesuai standar perusahaan
 - 4.6 Cermat melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan manajemen *Quality Control* industri pengolahan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen *Quality Control* industri pengolahan sesuai standar perusahaan

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.024.1**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Manajemen Penanganan Peralatan dan Mesin Produksi Pengolahan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melaksanakan manajemen peralatan dan mesin produksi pengolahan meliputi merencanakan pengadaan peralatan dan mesin produksi, mengorganisasi penggunaan peralatan dan mesin produksi, mengorganisasi pemeliharaan peralatan dan mesin produksi, serta membuat laporan hasil pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan pengadaan peralatan dan mesin produksi	1.1 Jenis dan metode pengolahan produk ditentukan sesuai prosedur. 1.2 Peralatan dan mesin produksi diidentifikasi sesuai metode pengolahan. 1.3 Jumlah dan tata letak peralatan dan mesin produksi ditentukan sesuai kebutuhan. 1.4 Rencana pengadaan peralatan dan mesin produksi ditetapkan sesuai kebutuhan.
2. Mengorganisasi penggunaan peralatan dan mesin produksi	2.1 Spesifikasi peralatan dan mesin produksi diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Volume kapasitas penggunaan mesin ditentukan sesuai prosedur. 2.3 Jadwal penggunaan peralatan dan mesin produksi ditetapkan sesuai prosedur.
3. Mengorganisasi pemeliharaan peralatan dan mesin produksi	3.1 Data penggunaan peralatan dikelompokkan sesuai jenis peralatan dan mesin. 3.2 Sumber daya manusia pemeliharaan ditentukan sesuai kompetensi. 3.3 Jadwal pemeliharaan peralatan dan mesin produksi dibuat sesuai prosedur.
4. Membuat laporan hasil pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan	4.1 Hasil pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk merencanakan pengadaan peralatan dan mesin produksi, mengorganisasi penggunaan peralatan dan mesin produksi, mengorganisasi pemeliharaan peralatan dan mesin produksi, serta membuat laporan hasil pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan yang

digunakan untuk melaksanakan manajemen peralatan dan mesin produksi pengolahan.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 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 Prosedur Operasional Standar (POS) melaksanakan penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melaksanakan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis dan fungsi mesin produksi
 - 3.1.2 Dasar-dasar manajemen
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 - 3.2.2 Mengoperasikan alat produksi pengolahan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis dan metode pengolahan produk sesuai prosedur
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi peralatan dan mesin produksi sesuai metode pengolahan
 - 4.3 Tepat menentukan jumlah dan tata letak peralatan dan mesin produksi sesuai kebutuhan
 - 4.4 Tepat menetapkan rencana pengadaan peralatan dan mesin produksi sesuai kebutuhan

- 4.5 Teliti mengidentifikasi spesifikasi peralatan dan mesin produksi sesuai prosedur
 - 4.6 Tepat menentukan volume kapasitas penggunaan mesin sesuai prosedur
 - 4.7 Tepat menetapkan jadwal penggunaan peralatan dan mesin produksi sesuai prosedur
 - 4.8 Cermat mengelompokkan data penggunaan peralatan sesuai jenis peralatan dan mesin
 - 4.9 Tepat menentukan sumber daya manusia pemeliharaan sesuai kompetensi
 - 4.10 Cermat membuat jadwal pemeliharaan peralatan dan mesin produksi sesuai prosedur
 - 4.11 Teliti mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan sesuai pedoman perusahaan
 - 4.12 Cermat melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan pada manajemen sesuai standar perusahaan
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketelitian mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan sesuai pedoman perusahaan

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.025.1**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Manajemen Penanganan Gudang Pengolahan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melaksanakan manajemen gudang pengolahan meliputi membuat rencana hingga melaporkan hasil pelaksanaan manajemen penanganan gudang pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat rencana manajemen penanganan gudang pengolahan	1.1 Tata letak bahan dan peralatan pada gudang dibuat sesuai prosedur. 1.2 Sumber daya manusia ditentukan sesuai kebutuhan. 1.3 Rencana pengelolaan penyimpanan bahan dibuat sesuai prosedur.
2. Melaporkan hasil pelaksanaan manajemen penanganan gudang pengolahan	2.1 Rencana manajemen penanganan gudang pengolahan dilakukan sesuai kebutuhan. 2.2 Hasil pelaksanaan manajemen penanganan gudang pengolahan dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 2.3 Hasil evaluasi pelaksanaan manajemen penanganan gudang pengolahan dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat rencana manajemen penanganan gudang pengolahan dan melaporkan hasil pelaksanaan manajemen penanganan gudang pengolahan yang digunakan untuk melaksanakan manajemen penanganan gudang pengolahan.
 - 1.2 Gudang sebagaimana dimaksud pada Kriteria Unjuk Kerja 1.1 merupakan gudang kering, gudang dingin, dan gudang beku dalam produksi pengolahan.
 - 1.3 Laporan dimaksud merupakan hasil pemantauan secara periodik.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat komunikasi
 - 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 Prosedur Operasional Standar (POS) melaksanakan manajemen penanganan gudang pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melaksanakan manajemen penanganan gudang pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Dasar-dasar manajemen
 - 3.1.2 Logistik sesuai dengan sifat dari Bahan Baku
 - 3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membuat laporan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat membuat tata letak bahan dan peralatan pada gudang sesuai prosedur
 - 4.2 Tepat menentukan sumber daya manusia sesuai kebutuhan
 - 4.3 Cermat membuat rencana pengelolaan penyimpanan bahan sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat melaksanakan rencana manajemen penanganan gudang pengolahan sesuai kebutuhan
 - 4.5 Teliti mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen penanganan gudang industri pengolahan sesuai pedoman perusahaan
 - 4.6 Cermat melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan manajemen penanganan gudang industri pengolahan dan dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan membuat rencana pengelolaan penyimpanan bahan sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.026.1**
JUDUL UNIT : **Menangani Sarana Pembekuan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam menangani sarana pembekuan meliputi menetapkan, menggunakan, dan merawat sarana pembekuan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan sarana pembekuan	1.1 Jenis sarana pembekuan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Sarana pembekuan ditentukan sesuai kapasitas produksi dan jenis produk.
2. Menggunakan sarana pembekuan	2.1 Sarana pembekuan disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Sarana pembekuan digunakan sesuai prosedur.
3. Merawat sarana pembekuan	3.1 Jenis perawatan sarana pembekuan diidentifikasi. 3.2 Perawatan periodik sarana pembekuan dilakukan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menetapkan sarana, menggunakan sarana, dan merawat sarana pembekuan yang digunakan untuk menangani sarana pembekuan.
 - 1.2 Sarana pembekuan antara lain *Contact Plate Freezing* (CPF), *Semi Contact Plate Freezing* (Semi CPF), *Air Blast Freezing* (ABF) dan *Individual Quick Freezing* (IQF).
 - 1.3 Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan yang dilakukan secara periodik (harian, mingguan, atau bulanan) sesuai ketentuan perusahaan.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Sarana pembekuan
 - 2.1.2 *Tool kits*
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.1.1 *Manual book* mesin
 - 2.2.1 Perlengkapan kerja
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Pedoman Operasional Standar (POS) menangani sarana pembekuan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menangani sarana pembekuan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis dan sifat Bahan Baku dan produk akhir
 - 3.1.2 Jenis dan fungsi sarana pembekuan
 - 3.1.3 Teknik pembekuan Hasil Perikanan
 - 3.1.4 Pemeliharaan sarana pembekuan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan *tool kits*
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi jenis sarana pembekuan sesuai dengan kebutuhan
 - 4.2 Tepat menentukan sarana pembekuan sesuai kapasitas produksi
 - 4.3 Cermat menyiapkan sarana pembekuan sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat dan tepat menggunakan sarana pembekuan sesuai prosedur
 - 4.5 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis perawatan sarana pembekuan
 - 4.6 Cermat melakukan perawatan periodik sarana pembekuan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan perawatan periodik sarana pembekuan sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.027.1**
JUDUL UNIT : **Menangani Sarana Pengolahan Hasil Perikanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam menangani sarana pengolahan Hasil Perikanan meliputi menetapkan, menggunakan, dan merawat sarana pengolahan Hasil Perikanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan sarana pengolahan Hasil Perikanan	1.1 Jenis sarana pengolahan Hasil Perikanan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Sarana pengolahan Hasil Perikanan ditentukan sesuai kapasitas produksi.
2. Menggunakan sarana pengolahan Hasil Perikanan	2.1 Sarana pengolahan Hasil Perikanan disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Sarana pengolahan Hasil Perikanan digunakan sesuai prosedur.
3. Merawat sarana pengolahan Hasil Perikanan	3.1 Jenis perawatan sarana pengolahan Hasil Perikanan diidentifikasi. 3.2 Perawatan periodik sarana pengolahan Hasil Perikanan dilakukan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menetapkan, menggunakan, dan merawat sarana pengolahan Hasil Perikanan yang digunakan untuk menangani sarana pengolahan Hasil Perikanan.
 - 1.2 Sarana pengolahan Hasil Perikanan dapat berupa alat pencucian, alat sortasi, alat pemanggangan, *steamer*, alat pemfiletan, dan lain-lain.
 - 1.3 Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan secara periodik (harian, mingguan, atau bulanan) sesuai ketentuan perusahaan.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Sarana pengolahan Hasil Perikanan
 - 2.1.2 *Tool kits*
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan kerja
 - 2.2.2 *Manual book* mesin
- 3. Peraturan yang diperlukan (Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma (Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) menangani sarana pengolahan hasil perikanan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menangani sarana pengolahan Hasil Perikanan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis dan sifat Bahan Baku dan produk akhir
 - 3.1.2 Jenis dan fungsi sarana pengolahan Hasil Perikanan
 - 3.1.3 Teknik pengolahan Hasil Perikanan
 - 3.1.4 Pemeliharaan sarana pengolahan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan *tool kits*
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi jenis sarana pengolahan Hasil Perikanan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Tepat menentukan sarana pengolahan Hasil Perikanan sesuai kapasitas produksi
 - 4.3 Cermat menyiapkan sarana pengolahan Hasil Perikanan sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat menggunakan sarana pengolahan Hasil Perikanan sesuai prosedur
 - 4.5 Teliti mengidentifikasi jenis perawatan sarana pengolahan Hasil Perikanan
 - 4.6 Cermat melakukan perawatan periodik sarana pengolahan Hasil Perikanan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan perawatan periodik sarana pengolahan Hasil Perikanan sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.028.1**
JUDUL UNIT : **Menangani Sarana Pengemasan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam menangani sarana pengemasan meliputi menetapkan, menggunakan, dan merawat sarana pengemasan tingkat ringan sarana pengemasan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan sarana pengemasan	1.1 Jenis sarana pengemasan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Sarana pengemasan ditentukan sesuai kapasitas produksi.
2. Menggunakan sarana pengemasan	2.1 Sarana pengemasan disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Sarana pengemasan digunakan sesuai prosedur.
3. Merawat sarana pengemasan	3.1 Jenis perawatan sarana pengemasan diidentifikasi. 3.2 Perawatan periodik sarana pengemasan dilakukan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menetapkan, menggunakan, dan merawat sarana pengemasan yang digunakan untuk menangani sarana pengemasan.
 - 1.2 Sarana pengemasan merupakan mesin dan peralatan yang digunakan pada proses pengemasan antara lain mesin pengkodean, *hand sealer*, *vacuum sealer*, dan *strapping machine*.
 - 1.3 Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan secara berkala seperti pemeriksaan komponen mesin dan peralatan, pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, dan penambahan oli sebelum/selama dioperasikan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Mesin *shrink*
 - 2.1.2 Mesin pengkodean
 - 2.1.3 Timbangan
 - 2.1.4 *Hand sealer*
 - 2.1.5 *Vacum sealer*
 - 2.1.6 *Strapping machine*
 - 2.1.7 *Tool kits*
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 *Inner carton*
 - 2.2.2 Plastik polietilene
 - 2.2.3 *Master carton*
 - 2.2.4 Selotip
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operational Standar (POS) menangani sarana pengemasan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menangani sarana pengemasan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis dan sifat Bahan Baku dan produk akhir
 - 3.1.2 Jenis, spesifik, dan POS sarana pengemasan Hasil Perikanan
 - 3.1.3 Teknik pengemasan Hasil Perikanan
 - 3.1.4 Pemeliharaan sarana pengemasan Hasil Perikanan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan *tool kits*
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis sarana pengemasan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Tepat menentukan sarana pengemasan sesuai kapasitas produksi
 - 4.3 Cermat menyiapkan sarana pengemasan sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat menggunakan sarana pengemasan sesuai prosedur
 - 4.5 Teliti mengidentifikasi jenis perawatan sarana pengemasan
 - 4.6 Cermat melakukan perawatan periodik sarana pengemasan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan perawatan periodik sarana pengemasan sesuai prosedur

- KODE UNIT : A.03PIS00.029.1**
JUDUL UNIT : Menangani Sarana Instalasi Pengolahan Limbah Produksi Pengolahan
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam menangani sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan meliputi menetapkan, menggunakan, dan merawat sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan	1.1 Jenis sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan ditetapkan sesuai kapasitas produksi.
2. Menggunakan sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan	2.1 Sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan disiapkan sesuai kapasitas. 2.2 Sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan digunakan sesuai prosedur.
3. Merawat sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan	3.1 Jenis perawatan sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan diidentifikasi. 3.2 Perawatan periodik sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan diidentifikasi sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menetapkan, menggunakan, dan merawat sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan yang digunakan untuk menangani sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan.
 - 1.2 Sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan merupakan mesin dan peralatan yang digunakan pada proses pengolahan limbah produksi pengolahan antara lain bak pra sedimentasi, bak sedimentasi, *sludge thickener*, *filter press*, dan *sand filter*.
 - 1.3 Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan secara berkala seperti pemeriksaan komponen mesin dan peralatan, pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, dan penambahan oli sebelum/selama dioperasikan.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Bak penampungan limbah cair
 - 2.1.2 *Oil catcher*
 - 2.1.3 Bak pra sedimentasi
 - 2.1.4 Bak sedimentasi
 - 2.1.5 *Sludge thickener*
 - 2.1.6 *Filter press*
 - 2.1.7 *Sand filter*

- 2.1.8 *Tool kits*
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 *Disolved oxygen meter*
 - 2.2.2 pH meter
 - 2.2.3 Termometer
 - 2.2.4 Alat pengukur kualitas air
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) menangani sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menangani sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengolahan limbah produksi pengolahan
 - 3.1.2 Jenis, spesifik, dan POS sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan
 - 3.1.3 Pemeliharaan sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan *tool kits*
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Tepat menentukan sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan sesuai kapasitas produksi
 - 4.3 Cermat menyiapkan sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat menggunakan sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan sesuai prosedur

- 4.5 Teliti mengidentifikasi jenis perawatan sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan
- 4.6 Cermat melakukan perawatan periodik sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan sesuai prosedur
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan perawatan periodik sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan

KODE UNIT : A.03PIS00.030.1
JUDUL UNIT : Menangani Sarana Instalasi Air Bersih Pengolahan
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam menangani sarana instalasi air bersih pengolahan meliputi menetapkan, menggunakan, dan merawat sarana instalasi air bersih pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan sarana instalasi air bersih pengolahan	1.1 Jenis sarana instalasi air bersih pengolahan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Sarana instalasi air bersih pengolahan ditetapkan sesuai kapasitas produksi.
2. Menggunakan sarana instalasi air bersih pengolahan	2.1 Sarana instalasi air bersih pengolahan disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Sarana instalasi air bersih pengolahan digunakan sesuai prosedur.
3. Merawat sarana instalasi air bersih pengolahan	3.1 Jenis perawatan sarana instalasi air bersih pengolahan diidentifikasi. 3.2 Perawatan periodik sarana instalasi air bersih pengolahan dilakukan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk menetapkan, menggunakan, dan merawat sarana instalasi air bersih pengolahan yang digunakan untuk menangani sarana instalasi pengolahan air bersih pengolahan.
 - Sarana instalasi air bersih pengolahan merupakan peralatan dan mesin air bersih yang digunakan pada proses pengolahan antara lain tabung air, bak penampungan air bersih, dan perangkat filter saringan air bersih biasa/khusus.
 - Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan secara berkala seperti pemeriksaan komponen mesin dan peralatan, pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter, dan penambahan oli sebelum/selama dioperasikan.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Tabung air bak penampungan air bersih
 - Perangkat filter saringan air bersih biasa/khusus
 - Multi meter digital
 - Pompa tekanan tinggi
 - Keran
 - Tool kits*
 - Perlengkapan
 - Media silika, pasir, dan serat koloid
 - Media karbon aktif
 - Pipa berbagai ukuran
- Peraturan yang diperlukan
 - Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air

untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) menangani sarana instalasi air bersih pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menangani sarana instalasi air bersih pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Instalasi air bersih pengolahan
 - 3.1.2 Jenis, spesifik, dan POS sarana instalasi air bersih pengolahan
 - 3.1.3 Pemeliharaan sarana instalasi air bersih pengolahan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan *tool kits*
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis sarana instalasi air bersih pengolahan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Tepat menentukan sarana instalasi air bersih pengolahan sesuai kapasitas produksi
 - 4.3 Cermat menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat menggunakan sarana instalasi air bersih pengolahan sesuai prosedur
 - 4.5 Teliti mengidentifikasi jenis perawatan sarana instalasi air bersih pengolahan
 - 4.6 Cermat melakukan perawatan periodik sarana instalasi air bersih pengolahan dilakukan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan perawatan periodik sarana instalasi air bersih pengolahan dilakukan sesuai prosedur

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.031.1**
JUDUL UNIT : **Menerapkan Sanitasi dan Higiene Pengolahan Hasil Perikanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam menerapkan Sanitasi dan higiene pengolahan Hasil Perikanan meliputi menyiapkan sarana dan melakukan prinsip Sanitasi dan higiene pengolahan Hasil Perikanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana Sanitasi dan higiene pengolahan Hasil Perikanan	1.1 Jenis dan jumlah sarana Sanitasi dan higiene pengolahan Hasil Perikanan ditentukan sesuai kebutuhan. 1.2 Sarana Sanitasi dan higiene pengolahan Hasil Perikanan disiapkan sesuai prosedur. 1.3 Sarana Sanitasi dan higiene pengolahan Hasil Perikanan diperiksa fungsinya sesuai prosedur.
2. Melakukan prinsip Sanitasi dan higiene dalam industri perikanan	2.1 Prinsip 8 (delapan) kunci <i>Standar Sanitation Operational Procedure</i> (SSOP) diidentifikasi sesuai standar. 2.2 8 (delapan) kunci <i>Standar Sanitation Operational Procedure</i> (SSOP) di terapkan. 2.3 Penerapan 8 (delapan) kunci <i>Standar Sanitation Operational Procedure</i> (SSOP) dimonitor secara prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan sarana Sanitasi dan higiene pengolahan Hasil Perikanan dan melakukan prinsip Sanitasi dan higiene dalam industri perikanan yang digunakan untuk menerapkan Sanitasi dan higiene pengolahan Hasil Perikanan.
 - 1.2 Sarana Sanitasi dan higiene produksi pengolahan merupakan peralatan yang digunakan pada proses Sanitasi dan higiene produksi pengolahan.
 - 1.3 8 (delapan) kunci *Standard Sanitation Operational Procedure* (SSOP) meliputi (1) keamanan air dan es, (2) kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, (3) pencegahan kontaminasi silang, (4) menjaga fasilitas pencuci tangan, Sanitasi dan toilet, (5) proteksi dari bahan-bahan kontaminan, (6) pelabelan, penyimpanan, dan penanganan bahan toksin yang benar, (7) pengawasan kondisi kesehatan personil, (8) pengendalian *pest*.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pembersih: sikat dari berbagai bahan, sikat listrik, penggaruk, spon/busanya, dan *vacum cleaner*
 - 2.1.2 *Spray*
 - 2.1.3 *Ultraviolet insect killer*
 - 2.1.4 Selang keran bertekanan tinggi
 - 2.1.5 Tangki air bersih

- 2.1.6 Alat *pest control*
- 2.1.7 Alat pengangkut limbah padat
- 2.1.8 *Blower*
- 2.1.9 *Tool kits*
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Bahan pembersih: sabun, deterjen, pembersih asam, pembersih alkali
 - 2.2.2 Bahan disinfektan: berbahan dasar klorin, iodine
 - 2.2.3 Bak pembuangan limbah cair
 - 2.2.4 Bak penampungan limbah padat
 - 2.2.5 Pakaian kerja (penutup kepala, baju kerja, sarung tangan, masker, sepatu *boots*, apron)
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.1.1 Pedoman Pelaksanaan SSOP
 - 4.1.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) CXC 1, prinsip umum higiene pangan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menerapkan Sanitasi dan higiene pengolahan Hasil Perikanan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Sanitasi dan higiene pada proses produksi pengolahan
 - 3.1.2 8 (delapan) kunci SSOP
 - 3.1.3 Jenis, spesifikasi, dan Prosedur Operasional Standar (POS) Sanitasi dan higiene pada proses produksi pengolahan
 - 3.1.4 Pemeliharaan sarana Sanitasi dan higiene pada proses produksi pengolahan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Memilih dan menyiapkan bahan pembersih dan bahan disinfektan

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis dan jumlah sarana Sanitasi dan higiene pengolahan Hasil Perikanan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cermat menyiapkan sarana Sanitasi dan higiene pengolahan Hasil Perikanan sesuai prosedur
 - 4.3 Teliti memeriksa sarana Sanitasi dan higiene pengolahan Hasil Perikanan fungsinya sesuai prosedur
 - 4.4 Teliti mengidentifikasi Prinsip 8 (delapan) kunci SSOP sesuai standar
 - 4.5 Cermat menerapkan 8 (delapan) kunci SSOP
 - 4.6 Teliti memonitor penerapan 8 (delapan) kunci SSOP secara prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan menerapkan 8 (delapan) kunci SSOP sesuai kebutuhan
 - 5.2 Ketelitian memonitor penerapan 8 (delapan) kunci SSOP secara prosedur

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.032.1**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Sarana dan Prasarana Penerimaan Bahan Baku**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku meliputi mengidentifikasi, menentukan, memeriksa fungsi sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku	1.1 Jenis sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Faktor-faktor yang berkaitan dengan operasional sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku yang akan digunakan diidentifikasi sesuai fungsinya.
2. Menentukan sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku	2.1 Jenis sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku diinventarisasi sesuai efektifitas dan efisiensi. 2.2 Jenis dan jumlah sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku ditentukan sesuai kebutuhan.
3. Memeriksa fungsi sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku	3.1 Metode pemeriksaan sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku ditentukan sesuai prosedur. 3.2 Pemeriksaan sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku dilakukan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku, menentukan sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku, dan memeriksa fungsi sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku yang digunakan untuk menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Meja
 - 2.1.2 Wadah penerimaan Bahan Baku sesuai dengan jenis dan sifat Bahan Baku
 - 2.1.3 Bak pencucian Bahan Baku
 - 2.1.4 Alat timbangan
 - 2.1.5 Termometer
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Air dan es
 - 2.2.2 Pakaian kerja
 - 2.2.3 Perlengkapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum
 - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) penyiapan sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Metode penerimaan Bahan Baku
 - 3.1.2 Jenis sarana penerimaan Bahan Baku
 - 3.1.3 Jenis Bahan Baku
 - 3.2 Keterampilan
(Tidak ada.)
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi jenis sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku sesuai kebutuhan
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi faktor-faktor yang berkaitan dengan operasional sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku yang akan digunakan sesuai fungsinya
 - 4.3 Teliti menginventarisasi jenis sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku sesuai efektifitas dan efisiensi
 - 4.4 Tepat menentukan jenis dan jumlah sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku sesuai kebutuhan
 - 4.5 Tepat menentukan metode pemeriksaan sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku sesuai prosedur
 - 4.6 Cermat melakukan pemeriksaan sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku sesuai prosedur

5. Aspek kritis

- 5.1 Kecermatan melakukan pemeriksaan sarana dan prasarana penerimaan Bahan Baku sesuai prosedur

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.033.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan Penerimaan Bahan Baku Untuk Proses Pengolahan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melakukan penerimaan Bahan Baku untuk proses pengolahan meliputi menetapkan tingkat Mutu dan menerima Bahan Baku untuk proses pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan tingkat Mutu Bahan Baku	1.1 Kriteria Bahan Baku proses pengolahan diidentifikasi sesuai kondisi. 1.2 Pengecekan Mutu Bahan Baku dilakukan sesuai prosedur. 1.3 Tingkat Mutu Bahan Baku ditentukan sesuai standar.
2. Menerima Bahan Baku untuk proses pengolahan	2.1 Bahan Baku dikelompokkan menurut jenis, asal, ukuran, dan Mutu sesuai prosedur. 2.2 Bahan Baku yang tidak memenuhi persyaratan Mutu dipisahkan sesuai prosedur. 2.3 Bahan Baku ditempatkan ke dalam wadah penampungan sesuai prosedur. 2.4 Pencatatan penerimaan Bahan Baku dilaksanakan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menetapkan tingkat Mutu Bahan Baku dan menerima Bahan Baku untuk proses pengolahan yang digunakan untuk melakukan penerimaan Bahan Baku untuk proses pengolahan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Wadah penerimaan Bahan Baku sesuai dengan jenis dan sifat Bahan Baku
 - 2.1.2 Alat Sanitasi dan higiene
 - 2.1.3 Timbangan
 - 2.1.4 Meja pengolahan
 - 2.1.5 Termometer
 - 2.1.6 Formulir penilaian sensori
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Pakaian kerja (penutup kepala, baju kerja, sarung tangan, masker, sepatu *boots*, apron)
 - 2.2.3 Bahan Sanitasi
 - 2.2.4 Formulir penerimaan Bahan Baku serta formulir Sanitasi dan higiene
 - 2.2.5 Es
 - 2.2.6 Air bersih

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.2 Prosedur Operasional Standar (POS) penerimaan Bahan Baku untuk proses pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melakukan penerimaan Bahan Baku untuk proses pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Standar Mutu Bahan Baku disesuaikan dengan produk akhir
 - 3.1.2 Standar ukuran Bahan Baku untuk proses pengolahan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menyiapkan sarana penerimaan Bahan Baku dalam kondisi saniter
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi kriteria Bahan Baku proses pengolahan sesuai kondisi
 - 4.2 Cermat melakukan pengecekan Mutu Bahan Baku sesuai prosedur
 - 4.3 Tepat menentukan tingkat Mutu Bahan Baku ditentukan sesuai standar
 - 4.4 Cermat mengelompokkan Bahan Baku menurut jenis, asal, ukuran, dan Mutu sesuai prosedur
 - 4.5 Tepat memisahkan Bahan Baku yang tidak memenuhi persyaratan Mutu sesuai prosedur
 - 4.6 Cermat menempatkan Bahan Baku ke dalam wadah penampungan sesuai prosedur
 - 4.7 Cermat melaksanakan pencatatan penerimaan Bahan Baku sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menentukan tingkat Mutu Bahan Baku ditentukan sesuai standar

KODE UNIT : **A.03PIS00.034.1**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Pemberokan Ikan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melaksanakan pemberokan meliputi menyiapkan sarana dan melakukan pemberokan ikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana pemberokan ikan	1.1 Jenis dan jumlah sarana pemberokan ikan ditentukan sesuai kebutuhan. 1.2 Sarana pemberokan ikan disiapkan sesuai prosedur.
2. Melakukan pemberokan ikan	2.1 Kondisi media pemberokan ikan diperiksa sesuai prosedur. 2.2 Proses pemberokan dilakukan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan sarana pemberokan ikan dan melakukan pemberokan ikan yang digunakan untuk melaksanakan pemberokan ikan.
 - 1.2 Pemberokan ikan yaitu mengondisikan ikan dengan cara memuaskan ikan atau tidak memberi makan ikan 1-2 hari dengan tujuan membuang kotoran (feses) ikan.
 - 1.3 Pemberokan ikan dapat dilakukan pada saat sebelum melakukan proses pengemasan dan pengolahan ikan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Wadah pemberokan
 - 2.1.2 Alat ukur kualitas air
 - 2.1.3 Alat aerasi
 - 2.1.4 Pompa air
 - 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 Prosedur Operasional Standar (POS) melaksanakan pemberokan ikan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melaksanakan pemberokan ikan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.

- 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
- 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis sarana pemberokan ikan
 - 3.1.2 Kualitas air pemberokan ikan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengukur kualitas air
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis dan jumlah sarana pemberokan ikan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cermat menyiapkan sarana pemberokan ikan disiapkan sesuai prosedur
 - 4.3 Teliti memeriksa kondisi media pemberokan ikan diperiksa sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat melakukan proses pemberokan sesuai prosedur
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan proses pemberokan sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.035.1**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Pemingsanan Ikan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melaksanakan pemingsanan ikan meliputi menyiapkan sarana dan menerapkan metode pemingsanan ikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana pemingsanan ikan	1.1 Jenis dan jumlah sarana pemingsanan ikan ditentukan sesuai kebutuhan. 1.2 Sarana pemingsanan ikan disiapkan sesuai prosedur.
2. Menerapkan metode pemingsanan ikan	2.1 Bagian-bagian ikan yang menyebabkan pingsan diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Metode pemingsanan ikan dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Ikan yang telah pingsan diletakkan pada wadah sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan sarana pemingsanan ikan dan menerapkan metode pemingsanan ikan yang digunakan untuk melaksanakan pemingsanan ikan.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Wadah pemingsanan
 - Termometer
 - Perlengkapan
 - Air dingin
- Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- Norma dan standar
 - Norma
(Tidak ada.)
 - Standar
 - Prosedur Operasional Standar (POS) melaksanakan pemingsanan ikan di perusahaan
 - Standar Nasional Indonesia (SNI) 2729, Ikan segar

PANDUAN PENILAIAN

- Konteks penilaian
 - Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melaksanakan pemingsanan ikan.
 - Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - Verifikasi bukti portofolio.
 - Wawancara.
 - Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.

- 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
- 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Biologi ikan
 - 3.1.2 Teknik pemingsanan ikan
 - 3.1.3 Sarana pemingsanan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menentukan suhu pemingsanan ikan
 - 3.2.2 Menentukan kondisi ikan yang telah pingsan
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis dan jumlah sarana pemingsanan ikan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cermat menyiapkan sarana pemingsanan ikan sesuai prosedur
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi bagian-bagian ikan yang menyebabkan pingsan sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat melakukan metode pemingsanan ikan sesuai prosedur.
 - 4.5 Cermat meletakkan ikan yang telah pingsan pada wadah sesuai prosedur.
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan metode pemingsanan ikan sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.036.1**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Penyiangan Ikan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melaksanakan penyiangan ikan meliputi menyiapkan alat dan bahan dan menerapkan metode penyiangan ikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat dan bahan	1.1 Jenis dan jumlah sarana penyiangan ikan ditentukan sesuai kebutuhan. 1.2 Sarana penyiangan ikan disiapkan sesuai prosedur.
2. Menerapkan metode penyiangan ikan	2.1 Bagian-bagian ikan yang akan disiangi diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Metode penyiangan ikan dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Hasil penyiangan ikan diletakkan pada wadah sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan alat dan bahan dan menerapkan metode penyiangan ikan yang dilakukan untuk melaksanakan penyiangan ikan.
 - Penyiangan ikan dapat dilakukan dengan membuang insang dan isi perut atau membuang sisik, insang, dan isi perut.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Talenan
 - Pisau
 - Alat pengasah pisau
 - Perlengkapan
 - Meja proses
 - Pakaian kerja (penutup kepala, baju kerja, sarung tangan, masker, sepatu *boots*, apron)
- Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- Norma dan standar
 - Norma
(Tidak ada.)
 - Standar
 - Prosedur Operasional Standar (POS) melaksanakan penyiangan Ikan Sidat di perusahaan
 - Standar Nasional Indonesia (SNI) 2729, Ikan segar

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melaksanakan penyiangan ikan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Ciri-ciri ikan segar
 - 3.1.2 Teknik menyiangi ikan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menggunakan pisau dan alat asah
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis dan jumlah sarana penyiangan ikan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cermat menyiapkan sarana penyiangan ikan sesuai prosedur
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi bagian-bagian ikan yang akan disiangi sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat melakukan metode penyiangan ikan sesuai prosedur
 - 4.5 Cermat meletakkan hasil penyiangan ikan pada wadah sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan metode penyiangan ikan sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.037.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan Pencucian Bahan Baku**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melakukan pencucian Bahan Baku meliputi menyiapkan sarana pencucian dan mencuci Bahan Baku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana pencucian	1.1 Jenis dan jumlah sarana pencucian ditentukan sesuai kebutuhan. 1.2 Sarana pencucian disiapkan sesuai prosedur.
2. Mencuci Bahan Baku	2.1 Bahan Baku dan Bahan Penolong untuk pencucian disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Pencucian dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Hasil pencucian diperiksa sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan sarana pencucian dan mencuci Bahan Baku yang digunakan untuk melakukan pencucian Bahan Baku.
 - 1.2 Bahan Penolong yaitu air (persyaratan kualitas air minum) dan es.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Wadah pencucian
 - 2.1.2 Alat pencuci
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Meja proses
 - 2.2.2 Pakaian kerja (penutup kepala, baju kerja, sarung tangan, masker, sepatu *boots*, apron)
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Kementerian Kesehatan Nomor 492 Tahun 2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) melakukan pencucian Bahan Baku di perusahaan
 - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) 2729, Ikan segar
 - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 4872, Es untuk penanganan dan pengolahan hasil perikanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melakukan pencucian Bahan Baku.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Kualitas air pencucian Bahan Baku
 - 3.1.2 Kualitas es pencucian Bahan Baku
 - 3.1.3 Teknik pencucian Bahan Baku
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menggunakan alat pencucian
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis dan jumlah sarana pencucian sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cermat menyiapkan sarana pencucian sesuai prosedur
 - 4.3 Cermat menyiapkan Bahan Baku dan Bahan Penolong untuk pencucian sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat melakukan pencucian sesuai prosedur
 - 4.5 Teliti memeriksa hasil pencucian sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan menyiapkan Bahan Baku dan Bahan Penolong untuk pencucian sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.038.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan Penyimpanan Bahan Baku**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melakukan penyimpanan Bahan Baku meliputi menyiapkan sarana penyimpanan Bahan Baku dan menyimpan Bahan Baku siap proses.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana penyimpanan Bahan Baku	1.1 Jenis dan jumlah sarana penyimpanan Bahan Baku ditentukan sesuai kebutuhan. 1.2 Sarana penyimpanan Bahan Baku disiapkan sesuai prosedur.
2. Menyimpan Bahan Baku siap proses	2.1 Bahan Baku disusun ke dalam sarana penyimpanan sesuai prosedur. 2.2 Bahan Baku yang tersimpan, didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan sarana dan menyimpan Bahan Baku siap proses yang digunakan untuk melakukan penyimpanan Bahan Baku.
 - Bahan Baku meliputi jenis, jumlah, dan klasifikasi.
 - Dokumentasi yang dimaksud berbentuk formulir pencatatan atau formulir rekaman yang sesuai dengan kebutuhan.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Wadah penyimpanan
 - Alat tulis kantor
 - Perlengkapan
 - Formulir pencatatan atau formulir rekaman
- Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- Norma dan standar
 - Norma
(Tidak ada.)
 - Standar
 - Prosedur Operasional Standar (POS) melakukan penyimpanan Bahan Baku di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

- Konteks penilaian
 - Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melakukan penyimpanan Bahan Baku.
 - Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - Verifikasi bukti portofolio.
 - Wawancara.
 - Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.

- 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
- 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Metode penyimpanan Bahan Baku
 - 3.1.2 Sarana penyimpanan Bahan Baku
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menerapkan Sanitasi dan higiene
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis dan jumlah sarana penyimpanan Bahan Baku sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cermat menyiapkan sarana penyimpanan Bahan Baku disiapkan sesuai prosedur
 - 4.3 Cermat menyusun Bahan Baku ke dalam sarana penyimpanan sesuai prosedur
 - 4.4 Teliti mendokumentasikan Bahan Baku yang tersimpan sesuai prosedur
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan menyusun Bahan Baku ke dalam sarana penyimpanan sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.039.1**
JUDUL UNIT : **Membuat Filet Ikan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam membuat filet ikan meliputi menyiapkan sarana membuat filet ikan dan membentuk filet ikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana membuat filet ikan	1.1 Jenis dan jumlah sarana membuat filet ikan ditentukan sesuai kebutuhan. 1.2 Sarana membuat filet ikan disiapkan sesuai prosedur.
2. Membentuk filet ikan	2.1 Daging ikan dipisahkan dari tulang sehingga berbentuk filet sesuai dengan spesifikasi dan prosedur. 2.2 Perapihan (<i>trimming</i>) filet ikan dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Hasil filet ikan diperiksa sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan sarana dan membentuk filet ikan yang digunakan untuk membuat filet ikan.
 - Filet ikan yang dimaksud yaitu sayatan ikan yang dipisahkan dari karkas ikan dengan pemotongan paralel (sejajar) terhadap tulang belakang dengan atau tanpa kulit, berbentuk pipih memanjang.
 - Spesifikasi yang dimaksud yaitu filet ikan dalam bentuk *skin on* dan *skin less*.
 - Skin on* yaitu filet ikan dengan kulit.
 - Skin less* yaitu filet ikan tanpa kulit.
 - Trimming* merupakan proses pembuangan bagian ikan yang tidak diinginkan pada hasil pemfiletan atau pemotongan antara lain duri halus pada daging dan sirip dorsal.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Pisau filet
 - Talenan (sesuai spesifikasi produk akhir)
 - Alat pengasah pisau
 - Keranjang penampung filet ikan
 - Perlengkapan
 - Wadah limbah padat
 - Meja proses
 - Pakaian kerja (penutup kepala, baju kerja, sarung tangan, masker, sepatu *boots*, apron)
 - Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)
- Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- Norma dan standar
 - Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) membuat filet ikan di perusahaan
- 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) 2729, Ikan segar
- 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 2696, Filet ikan beku

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan membuat filet ikan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik membuat filet ikan
 - 3.1.2 Spesifikasi produk filet ikan
 - 3.1.3 Jenis-jenis pisau filet
 - 3.1.4 Jenis-jenis talenan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menggunakan pisau dan alat asah
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis dan jumlah sarana membuat filet ikan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cermat menyiapkan sarana membuat filet ikan sesuai prosedur
 - 4.3 Cermat memisahkan daging ikan dari tulang berbetuk fillet sesuai dengan spesifikasi dan prosedur
 - 4.4 Cermat melakukan perapihan (*trimming*) sesuai prosedur
 - 4.5 Teliti memeriksa hasil filet ikan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memisahkan daging ikan dari tulang berbetuk fillet sesuai dengan spesifikasi dan prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.040.1**
JUDUL UNIT : **Membentuk Potongan Ikan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam membentuk potongan ikan meliputi menyiapkan sarana dan membuat potongan ikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana untuk membentuk potongan ikan	1.1 Jenis dan jumlah sarana untuk membentuk potongan ikan ditentukan sesuai kebutuhan. 1.2 Sarana untuk membentuk potongan ikan disiapkan sesuai prosedur.
2. Membuat potongan ikan	2.1 Ikan utuh dipotong sesuai dengan spesifikasi dan prosedur. 2.2 Hasil potongan ikan diperiksa sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan sarana dan membuat potongan ikan yang digunakan untuk membentuk potongan ikan.
 - 1.2 Potongan ikan yang dimaksud antara lain *portion*, *dressed*, dan lainnya.
 - 1.3 Bentuk dan ukuran *portion*, *dressed*, dan potongan lainnya disesuaikan sesuai kebutuhan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Pisau
 - 2.1.2 Talenan
 - 2.1.3 Alat pengasah pisau
 - 2.1.4 Keranjang penampung potongan ikan
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Meja proses
 - 2.2.2 Pakaian kerja (penutup kepala, baju kerja, sarung tangan, masker, sepatu *boots*, apron)
 - 2.2.3 Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) membentuk potongan ikan di perusahaan
 - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) 2729, Ikan segar

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan membentuk potongan ikan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik membentuk potongan ikan
 - 3.1.2 Bentuk-bentuk potongan ikan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menggunakan pisau dan alat asah
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis dan jumlah sarana untuk membentuk potongan ikan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cermat menyiapkan sarana untuk membentuk potongan ikan sesuai prosedur
 - 4.3 Cermat memotong ikan utuh menjadi bentuk sesuai dengan spesifikasi dan prosedur
 - 4.4 Teliti memeriksa hasil potongan ikan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan memotong ikan utuh menjadi bentuk sesuai spesifikasi dan prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.041.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan Diversifikasi Olahan Ikan Sidat**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melakukan diversifikasi olahan Ikan Sidat meliputi menentukan jenis produk diversifikasi, menyiapkan alat dan bahan, dan membuat produk olahan Ikan Sidat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan jenis produk diversifikasi	1.1 Jenis produk olahan Ikan Sidat dipilih sesuai kebutuhan. 1.2 Teknik pengolahan Ikan Sidat ditentukan sesuai jenis produk diversifikasi.
2. Menyiapkan alat dan bahan	2.1 Jenis alat dan bahan ditentukan sesuai kebutuhan. 2.2 Alat dan bahan disiapkan sesuai prosedur.
3. Membuat produk olahan Ikan Sidat	3.1 Bahan Baku Ikan Sidat disiapkan sesuai dengan spesifikasi produk olahan dan rencana produksi. 3.2 Bahan Penolong, BTP, dan/atau bahan pangan lainnya disiapkan sesuai kebutuhan dan rencana produksi. 3.3 Bahan Baku Ikan Sidat diolah sesuai prosedur dan spesifikasi produk yang telah ditentukan. 3.4 Kegiatan produksi olahan Ikan Sidat didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menentukan jenis produk diversifikasi, menyiapkan alat dan bahan dan membuat produk olahan Ikan Sidat yang digunakan untuk melakukan diversifikasi olahan Ikan Sidat.
 - 1.2 Produk utama olahan Ikan Sidat meliputi kabayaki, sirayaki, dan diversifikasi olahan Ikan Sidat.
 - 1.3 Dokumentasi yang dimaksud berbentuk formulir pencatatan atau formulir rekaman yang sesuai dengan kebutuhan.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolahan produk: kompor, wajan penggorengan, *steamer*, alat pemanggangan, panci, baskom, blender, *chopper*, keranjang plastik, pisau, talenan, dan alat pengemasan
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Meja proses
 - 2.2.2 Pakaian kerja (penutup kepala, baju kerja, sarung tangan, masker, sepatu *boots*, apron)
 - 2.2.3 Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.1.1 Prosedur Operasional Standar (POS) melakukan diversifikasi olahan Ikan Sidat di perusahaan
 - 4.1.2 Standar Nasional Indonesia Nomor 7967, Sidat panggang beku

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melakukan diversifikasi olahan Ikan Sidat.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis-jenis produk olahan dengan Bahan Baku Ikan Sidat
 - 3.1.2 Teknik pengolahan Hasil Perikanan
 - 3.1.3 Bahan Penolong, BTP, dan/atau bahan pangan lainnya
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasionalkan jenis alat pengolahan sesuai jenis olahan
 - 3.2.2 Menentukan Bahan Penolong, BTP, dan/atau bahan pangan lainnya sesuai jenis produk yang akan diolah
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat memilih jenis produk olahan Ikan Sidat yang akan dibuat
 - 4.2 Tepat menentukan teknik pengolahan Ikan Sidat sesuai jenis produk diversifikasi
 - 4.3 Tepat menentukan jenis alat dan bahan sesuai kebutuhan
 - 4.4 Cermat menyiapkan alat dan bahan sesuai prosedur
 - 4.5 Cermat menyiapkan Bahan Baku Ikan Sidat sesuai dengan spesifikasi produk olahan dan rencana produksi
 - 4.6 Cermat menyiapkan Bahan Penolong, BTP, dan/atau bahan pangan lainnya sesuai kebutuhan dan rencana produksi
 - 4.7 Cermat mengolah Bahan Baku Ikan Sidat sesuai prosedur dan spesifikasi produk yang telah ditentukan
 - 4.8 Teliti mendokumentasikan hasil produksi olahan Ikan Sidat sesuai prosedur

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menentukan teknik pengolahan Ikan Sidat sesuai jenis produk diversifikasi
 - 5.2 Kecermatan menyiapkan Bahan Penolong, BTP, dan/atau bahan pangan lainnya sesuai kebutuhan dan rencana produksi

KODE UNIT : **A.03PIS00.042.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan Pembekuan Produk**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melakukan pembekuan produk meliputi menyiapkan sarana pembekuan (*freezing*) produk dan membekukan produk.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana pembekuan (<i>freezing</i>) produk	1.1 Jenis produk olahan yang akan dibekukan ditentukan. 1.2 Metode dan prosedur pembekuan produk olahan ditentukan sesuai produk yang akan dibekukan. 1.3 Jenis dan jumlah sarana pembekuan ditentukan sesuai produk yang akan dibekukan. 1.4 Sarana pembekuan produk olahan disiapkan sesuai prosedur.
2. Membekukan produk	2.1 Produk olahan disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Pembekuan produk dilakukan sesuai prosedur dan metode pembekuan.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan sarana pembekuan (*freezing*) produk dan membekukan produk yang digunakan untuk melakukan pembekuan produk.
 - Jenis-jenis metode pembekuan di antaranya *Contact Plate Freezing* (CPF), *Semi Contact Plate Freezing* (Semi CPF), *Air Blast Freezing* (ABF) dan *Individual Quick Freezing* (IQF).
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Mesin pembekuan sesuai metode pembekuan
 - Wadah hasil pembekuan
 - Termometer
 - Perlengkapan
 - Pakaian kerja (penutup kepala, baju kerja, sarung tangan, masker, sepatu *boots*, apron)
 - Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)
- Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- Norma dan standar
 - Norma
(Tidak ada.)
 - Standar
 - Prosedur Operasional Standar (POS) melakukan pembekuan produk di perusahaan
 - Standar Nasional Indonesia Nomor 4110, Ikan beku
 - Standar Nasional Indonesia Nomor 2696, Filet ikan beku

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melakukan pembekuan produk.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Metode dan prosedur pembekuan
 - 3.1.2 Mutu produk akhir
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengukur suhu pusat produk beku
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis produk olahan yang akan dibekukan
 - 4.2 Tepat menentukan metode pembekuan produk olahan sesuai produk yang akan dibekukan
 - 4.3 Tepat menentukan jenis dan jumlah sarana pembekuan sesuai produk yang akan dibekukan.
 - 4.4 Cermat menyiapkan sarana pembekuan produk olahan sesuai prosedur
 - 4.5 Cermat menyiapkan produk olahan sesuai prosedur
 - 4.6 Cermat melakukan pembekuan produk sesuai prosedur dan metode pembekuan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan menyiapkan sarana pembekuan produk olahan sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.043.1**
JUDUL UNIT : **Mendeteksi Bahan Metal Pada Produk Akhir**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam mendeteksi bahan metal pada produk akhir.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan <i>metal detector</i>	1.1 Cara pengoperasian <i>metal detector</i> diidentifikasi sesuai standar. 1.2 <i>Metal detector</i> diverifikasi sesuai prosedur.
2. Mengecek logam pada produk akhir	2.1 Produk akhir dideteksi dengan mengoperasikan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 2.2 Hasil deteksi logam ditindaklanjuti sesuai prosedur. 2.3 Laporan hasil deteksi logam dibuat sesuai formulir yang ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan *metal detector* dan mengecek logam pada produk akhir yang digunakan untuk mendeteksi bahan metal pada produk akhir.
 - Metal detector* merupakan alat untuk mendeteksi bahan-bahan logam/metal, seperti Fe, non Fe dan *stainless steel*.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Metal detector*
 - Wadah
 - Perlengkapan
 - Test piece*
 - Pakaian kerja (penutup kepala, baju kerja, sarung tangan, masker, sepatu *boots*, apron)
 - Formulir laporan hasil deteksi logam
- Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- Norma dan standar
 - Norma
(Tidak ada.)
 - Standar
 - Prosedur Operasional Standar (POS) mendeteksi bahan metal pada produk akhir di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

- Konteks penilaian
 - Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mendeteksi bahan metal pada produk akhir.
 - Penilaian dapat dilakukan dengan cara:

- 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik pengoperasian *metal detector*
 - 3.1.2 Jenis-jenis bahan metal
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Memeriksa sensitivitas *metal detector*
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi pengoperasian *metal detector* sesuai standar
 - 4.2 Tepat memverifikasi *metal detector* sesuai prosedur
 - 4.3 Tepat mendeteksi produk akhir dengan mengoperasikan *metal detector* sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat menindaklanjuti hasil deteksi logam sesuai prosedur
 - 4.5 Cermat membuat laporan hasil deteksi logam sesuai formulir yang ditetapkan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan mendeteksi produk akhir dengan mengoperasikan *metal detector* sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.044.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan Pelabelan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melakukan pelabelan meliputi menyiapkan peralatan dan bahan pelabelan serta memasang label.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pelabelan	1.1 Persyaratan teknis pelabelan, jenis, dan isi label diidentifikasi sesuai dengan ketentuan. 1.2 Peralatan dan bahan pelabelan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.3 Peralatan dan bahan pelabelan disiapkan sesuai prosedur.
2. Memasang label	2.1 Teknik pelabelan ditentukan sesuai dengan karakteristik produk dan kebutuhan pasar. 2.2 Jenis label ditentukan sesuai dengan karakteristik produk, kebutuhan pasar, dan persyaratan Mutu. 2.3 Label dipasang pada kemasan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan pelabelan dan memasang label yang digunakan untuk melakukan pelabelan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pelabelan
 - 2.1.2 Alat pencetak kode produksi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Label
 - 2.2.2 *Inner carton*
 - 2.2.3 *Master carton*
 - 2.2.4 Selotip
 - 2.2.5 Formulir pencatatan
 - 2.2.6 Alat tulis kantor
 - 2.2.7 Pakaian kerja (penutup kepala, baju kerja, sarung tangan, masker, sepatu *boots*, apron)
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
 - 3.2 Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan
 - 3.3 Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.1.1 Prosedur Operasional Standar (POS) melakukan pelabelan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melakukan pelabelan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Persyaratan pelabelan
 - 3.1.2 Jenis dan isi label
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasionalkan alat pelabelan
 - 3.2.2 Menempatkan label di kemasan dan/atau produk
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi persyaratan teknis pelabelan, jenis, dan isi label sesuai prosedur
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi peralatan dan bahan pelabelan sesuai prosedur
 - 4.3 Cermat menyiapkan peralatan dan bahan pelabelan sesuai prosedur
 - 4.4 Tepat menentukan teknik pelabelan sesuai dengan karakteristik produk dan kebutuhan pasar
 - 4.5 Tepat menentukan jenis label sesuai dengan karakteristik produk, kebutuhan pasar, dan persyaratan Mutu
 - 4.6 Cermat memasang label pada kemasan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menentukan jenis label sesuai dengan karakteristik produk, kebutuhan pasar, dan persyaratan Mutu

KODE UNIT : **A.03PIS00.045.1**
JUDUL UNIT : **Menyimpan Hasil Akhir Produksi Pengolahan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam menyimpan hasil akhir produksi pengolahan meliputi mengidentifikasi hasil pengolahan produk akhir dan melakukan penyimpanan produk akhir.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi hasil pengolahan produk akhir	1.1 Jenis dan sifat produk akhir hasil pengolahan diidentifikasi sesuai kondisi penyimpanan produk akhir. 1.2 Jenis dan sifat produk akhir pengolahan ditentukan sesuai prosedur.
2. Melakukan penyimpanan produk akhir	2.1 Produk akhir, peralatan, dan ruang penyimpanan disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Metode penyimpanan ditetapkan sesuai jenis dan sifat produk akhir. 2.3 Produk akhir ditata pada ruang penyimpanan sesuai dengan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO).

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi hasil pengolahan produk akhir dan melakukan penyimpanan produk akhir yang digunakan untuk menyimpan hasil akhir produksi pengolahan.
 - 1.2 Ruang penyimpanan dapat berupa gudang kering, *chilling room*, atau *cold storage*.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Wadah penyimpanan
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 *Forklift*
 - 2.2.2 Palet
 - 2.2.3 Alat pengolah data
 - 2.2.4 Alat tulis kantor
 - 2.2.5 Formulir pencatatan
 - 2.2.6 Pakaian kerja (penutup kepala, baju kerja, sarung tangan, masker, sepatu *boots*, apron)
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) menyimpan hasil akhir produksi pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menyimpan hasil akhir produksi pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis dan sifat produk akhir pengolahan
 - 3.1.2 Metode penyimpanan produk akhir pengolahan
 - 3.1.3 Ruang penyimpanan produk akhir pengolahan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 - 3.2.2 Mengoperasikan alat angkut
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi jenis dan sifat produk akhir hasil pengolahan ditentukan sesuai kondisi penyimpanan produk akhir
 - 4.2 Tepat menentukan jenis dan sifat produk akhir pengolahan ditetapkan sesuai prosedur
 - 4.3 Cermat menyiapkan produk akhir, peralatan, dan ruang penyimpanan sesuai prosedur
 - 4.4 Tepat menetapkan metode penyimpanan sesuai jenis dan sifat produk akhir
 - 4.5 Cermat menata produk akhir pada ruang penyimpanan sesuai dengan sistem *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO)
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan menata produk akhir pada ruang penyimpanan sesuai dengan sistem *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO)

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.046.1**
- JUDUL UNIT** : **Mengelola Gudang Penyimpanan Produk Akhir Pengolahan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam mengelola gudang penyimpanan produk akhir pengolahan meliputi melakukan pemasukan dan pengeluaran produk akhir di gudang, menjaga keamanan gudang penyimpanan produk akhir, melaksanakan dokumentasi dan administrasi gudang penyimpanan produk akhir, dan melakukan *stock opname* produk akhir di gudang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan pemasukan dan pengeluaran produk akhir di gudang	1.1 Pemasukan dan pengeluaran produk akhir diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Pemasukan dan pengeluaran produk akhir didokumentasikan sesuai <i>delivery order/faktur</i> .
2. Menjaga keamanan gudang penyimpanan produk akhir	2.1 Keamanan gudang penyimpanan dilakukan sesuai prosedur. 2.2 Perawatan gudang penyimpanan dilakukan sesuai prosedur.
3. Melaksanakan dokumentasi dan administrasi gudang penyimpanan produk akhir	3.1 Dokumen dan administrasi gudang penyimpanan diidentifikasi sesuai prosedur. 3.2 Dokumen dan administrasi gudang penyimpanan didokumentasikan sesuai prosedur. 3.3 Dokumen dan administrasi gudang penyimpanan diverifikasi oleh personel yang kompeten.
4. Melakukan <i>stock opname</i> produk akhir di gudang	4.1 Peralatan dan dokumen <i>stock opname</i> gudang penyimpanan disiapkan sesuai prosedur. 4.2 Kegiatan <i>stock opname</i> gudang penyimpanan dilakukan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan pemasukan dan pengeluaran produk akhir di gudang, menjaga keamanan gudang penyimpanan produk akhir, melaksanakan dokumentasi dan administrasi gudang penyimpanan produk akhir, dan melakukan *stock opname* produk akhir di gudang yang digunakan untuk mengelola gudang penyimpanan produk akhir pengolahan.
 - Keamanan gudang merupakan kondisi penataan produk akhir agar tidak terjadi kerusakan di gudang penyimpanan.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Alat pengukur suhu
 - Forklift/handpallet*
 - Wadah penyimpanan

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Alat pengolah data
 - 2.2.3 Formulir pencatatan
 - 2.2.4 Pakaian kerja (penutup kepala, baju kerja, sarung tangan, masker, sepatu *boots*, apron)
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) mengelola gudang penyimpanan produk akhir pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mengelola gudang penyimpanan produk akhir pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis-jenis gudang penyimpanan
 - 3.1.2 Jenis dan sifat produk
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 - 3.2.2 Menata produk pada gudang penyimpanan
 - 3.2.3 Mengoperasikan *forklift/handpallet*
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi pemasukan dan pengeluaran produk akhir sesuai prosedur
 - 4.2 Teliti mendokumentasikan pemasukan dan pengeluaran produk akhir sesuai *delivery order*/faktur sesuai prosedur
 - 4.3 Cermat melakukan keamanan gudang penyimpanan dilakukan sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat melakukan perawatan gudang penyimpanan sesuai prosedur
 - 4.5 Teliti mengidentifikasi dokumen dan administrasi gudang penyimpanan sesuai prosedur
 - 4.6 Teliti mendokumentasikan dokumen dan administrasi gudang penyimpanan sesuai prosedur

- 4.7 Teliti memverifikasi dokumen dan administrasi gudang penyimpanan oleh personel yang kompeten
 - 4.8 Cermat menyiapkan peralatan dan dokumen *stock opname* gudang penyimpanan sesuai prosedur
 - 4.9 Cermat melakukan kegiatan *stock opname* gudang penyimpanan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketelitian mendokumentasikan dokumen dan administrasi gudang penyimpanan sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.047.1**
JUDUL UNIT : **Menetapkan Parameter Standar Mutu Bahan dan Produk**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam menetapkan parameter standar Mutu bahan dan produk meliputi mengidentifikasi parameter standar Mutu bahan dan produk dan menyusun parameter standar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi parameter standar Mutu bahan dan produk	1.1 Parameter standar bahan dan produk ditentukan sesuai prosedur. 1.2 Peraturan dan standar yang berlaku diidentifikasi sesuai prosedur.
2. Menyusun parameter standar	2.1 Jenis-jenis parameter standar bahan dan produk ditetapkan sesuai prosedur. 2.2 Persyaratan parameter Mutu bahan dan produk ditetapkan sesuai dengan peraturan dan standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi parameter standar Mutu bahan dan produk dan menyusun parameter standar yang digunakan untuk menetapkan parameter standar Mutu bahan dan produk.
 - 1.2 Parameter standar Mutu bahan dan produk meliputi sensori, kimia, fisik, cemaran mikrobiologi, cemaran fisik, cemaran logam berat, dan cemaran kimia.
 - 1.3 Bahan meliputi Bahan Baku, Bahan Penolong, Bahan Kemasan, BTP, dan bahan pangan lainnya.
 - 1.4 Peraturan dan standar disesuaikan dengan kondisi nasional dan kebutuhan *buyer*.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Referensi
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) parameter standar mutu bahan dan produk di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menetapkan parameter standar Mutu bahan dan produk.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis-jenis pengolahan
 - 3.1.2 Standar Mutu Bahan Baku, Bahan Penolong, Bahan Kemasan, BTP, dan bahan pangan lainnya
 - 3.1.3 Standar Mutu produk
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data sesuai standar
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan parameter Mutu bahan dan produk sesuai prosedur
 - 4.2 Teliti menganalisis peraturan dan standar yang berlaku sesuai prosedur
 - 4.3 Tepat menentukan jenis-jenis parameter standar Mutu bahan dan produk sesuai prosedur
 - 4.4 Tepat menetapkan persyaratan parameter Mutu bahan dan produk sesuai peraturan dan standar
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menentukan parameter Mutu bahan dan produk sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.048.1**
JUDUL UNIT : **Menilai Kualitas Bahan Baku Ikan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam menilai kualitas Bahan Baku ikan meliputi menyiapkan Bahan Baku dan peralatan penilaian kualitas Bahan Baku dan melakukan penilaian kualitas Bahan Baku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan Bahan Baku dan peralatan penilaian kualitas Bahan Baku	1.1 Formulir penilaian kualitas Bahan Baku disiapkan sesuai parameter standar yang telah ditetapkan. 1.2 Bahan Baku disiapkan sesuai prosedur. 1.3 Peralatan penilaian ditentukan sesuai parameter uji pada formulir penilaian.
2. Melakukan penilaian kualitas Bahan Baku	2.1 Parameter kualitas Bahan Baku diuji sesuai standar dan prosedur. 2.2 Hasil pengecekan parameter uji didokumentasikan pada formulir penilaian yang ditentukan.
3. Memonitor kualitas Bahan Baku sidat	3.1 Formulir monitoring kualitas Bahan Baku ditentukan sesuai prosedur. 3.2 Kualitas Bahan Baku dimonitor sesuai prosedur. 3.3 Hasil monitoring kualitas Bahan Baku diverifikasi sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan Bahan Baku dan peralatan penilaian kualitas Bahan Baku dan melakukan penilaian kualitas Bahan Baku yang digunakan untuk menilai kualitas Bahan Baku.
 - 1.2 Parameter kualitas Bahan Baku mencakup suhu, cemaran mikrobiologi, cemaran kimia, cemaran logam berat, cemaran fisik, maupun benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pengukur suhu
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Dokumen asal Bahan Baku (data supplier)
 - 2.2.2 Formulir penilaian kualitas Bahan Baku
 - 2.2.3 Formulir monitoring kualitas Bahan Baku
 - 2.2.4 Alat tulis kantor
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) menilai kualitas Bahan Baku ikan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menilai kualitas Bahan Baku.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Kualitas Bahan Baku
 - 3.1.2 Parameter uji sensori, kimia, mikrobiologi, dan fisik
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan analisa sensori
 - 3.2.2 Melakukan pengukuran suhu Bahan Baku
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat menyiapkan formulir penilaian kualitas Bahan Baku sesuai parameter standar yang telah ditetapkan
 - 4.2 Cermat menyiapkan Bahan Baku sesuai prosedur
 - 4.3 Tepat menentukan peralatan penilaian sesuai parameter uji pada formulir penilaian sesuai prosedur
 - 4.4 Cermat mengecek parameter uji kualitas Bahan Baku dilakukan sesuai prosedur
 - 4.5 Teliti mendokumentasikan hasil pengecekan parameter uji pada formulir penilaian yang ditentukan sesuai prosedur
 - 4.6 Tepat menentukan formulir monitoring kualitas Bahan Baku sesuai kebutuhan
 - 4.7 Teliti memonitor kualitas Bahan Baku sesuai prosedur
 - 4.8 Teliti memverifikasi hasil monitoring kualitas Bahan Baku sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan mengecek parameter uji kualitas Bahan Baku dilakukan sesuai prosedur
 - 5.2 Ketelitian memonitor kualitas Bahan Baku sesuai prosedur

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.049.1**
JUDUL UNIT : **Mengambil Contoh Uji Mutu Bahan Baku dan Produk**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam mengambil contoh uji Mutu bahan dan produk meliputi menyiapkan alat, wadah, tempat kerja, Bahan Baku dan produk, melakukan pengambilan contoh Bahan Baku dan produk, dan melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan pengambilan contoh uji Mutu Bahan Baku dan produk.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat, wadah, tempat kerja, Bahan Baku dan produk	1.1 Peralatan dan bahan uji Mutu diidentifikasi sesuai prosedur pemakaian laboratorium. 1.2 Peralatan dan bahan uji Mutu disiapkan di tempat. 1.3 Wadah/tempat contoh disiapkan sesuai kebutuhan uji Mutu Bahan Baku dan uji Mutu produk. 1.4 Higienis wadah contoh dan Sanitasi meja kerja dijaga sesuai standar laboratorium mikrobiologi pangan.
2. Melakukan pengambilan contoh Bahan Baku dan produk	2.1 Pengambilan contoh Bahan Baku dilakukan secara random acak dengan jumlah contoh yang mewakili populasi pada proses Bahan Baku sesuai prosedur. 2.2 Pengambilan contoh jenis produk dilakukan secara random acak dengan jumlah contoh yang mewakili populasi pada produk sesuai prosedur. 2.3 Contoh Bahan Baku dan produk ditempatkan pada wadah higienis dan Sanitasi sesuai pedoman laboratorium.
3. Melakukan evaluasi pelaksanaan pengambilan contoh uji Mutu Bahan Baku produk	3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengambilan contoh uji Mutu Bahan Baku dan produk dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengambilan contoh uji Mutu Bahan Baku dan produk direkomendasi pada manajemen sesuai pedoman perusahaan. 3.3 Rekomendasi hasil pelaksanaan pengambilan contoh dibuat laporan hasil sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan alat, wadah, tempat kerja, Bahan Baku dan produk, melakukan pengambilan contoh Bahan Baku dan produk, dan melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan pengambilan contoh uji Mutu Bahan Baku dan produk yang berguna untuk mengambil contoh uji Mutu bahan dan produk.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengambilan contoh
 - 2.1.2 Timbangan
 - 2.1.3 Wadah sampling
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat pengolah data
 - 2.2.2 Alat pelindung diri
 - 2.2.3 Jas laboratorium
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) mengambil contoh uji mutu bahan baku dan produk di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mengambil contoh uji Mutu bahan dan produk.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik pengambilan contoh
 - 3.1.2 Jenis jenis contoh
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengambilan contoh dan timbangan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi peralatan dan bahan uji Mutu sesuai prosedur pemakaian laboratorium
 - 4.2 Cermat menyiapkan peralatan dan bahan uji Mutu di tempat sesuai standar
 - 4.3 Cermat menyiapkan wadah/tempat contoh sesuai kebutuhan uji Mutu Bahan Baku dan uji Mutu produk
 - 4.4 Cermat menjaga higienis dan Sanitasi contoh, wadah contoh, dan meja kerja sesuai standar laboratorium mikrobiologi pangan
 - 4.5 Cermat melakukan pengambilan contoh Bahan Baku secara random acak pada proses penerimaan Bahan Baku sesuai prosedur

- 4.6 Cermat melakukan pengambilan contoh jenis produk secara random acak dengan jumlah contoh yang mewakili populasi pada produk sesuai prosedur
 - 4.7 Cermat menempatkan contoh Bahan Baku dan produk pada wadah higienis dan saniter sesuai pedoman laboratorium
 - 4.8 Teliti mengevaluasi hasil kegiatan pelaksanaan pelaksanaan pengambilan contoh uji Mutu Bahan Baku dan produk sesuai standar perusahaan
 - 4.9 Tepat merekomendasi hasil evaluasi pelaksanaan pengambilan contoh uji Mutu Bahan Baku dan produk pada manajemen sesuai pedoman perusahaan
 - 4.10 Tepat membuat rekomendasi hasil pelaksanaan pengambilan contoh dibuat laporan hasil sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Kecermatan melakukan pengambilan contoh Bahan Baku secara random acak pada proses penerimaan Bahan Baku sesuai prosedur
 - 5.2 Kecermatan melakukan pengambilan contoh jenis produk secara random acak dengan jumlah contoh yang mewakili populasi pada produk sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.050.1**
JUDUL UNIT : **Mengendalikan Penggunaan Bahan Kimia pada Industri Pengolahan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam mengendalikan penggunaan bahan kimia pada industri pengolahan meliputi menyiapkan peralatan pengendalian dan bahan kimia yang diizinkan dan mengendalikan bahan kimia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan pengendalian dan bahan kimia yang diizinkan	1.1 Jenis-jenis bahan kimia yang digunakan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Jenis-jenis bahan kimia ditentukan sesuai kebutuhan. 1.3 Prosedur penggunaan bahan kimia ditentukan sesuai standar. 1.4 Peralatan pengendalian penggunaan bahan kimia ditentukan sesuai kebutuhan.
2. Mengendalikan bahan kimia	2.1 Penyimpanan bahan kimia disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Pelabelan setiap bahan kimia dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Dosis penggunaan bahan kimia ditentukan sesuai standar. 2.4 Penggunaan bahan kimia dicatat sesuai formulir yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan pengendalian dan bahan kimia yang diizinkan dan mengendalikan bahan kimia yang berguna untuk mengendalikan penggunaan bahan kimia pada industri pengolahan.
 - Dosis penggunaan disesuaikan dengan jenis bahan kimia yang ditentukan.
 - Penyimpanan meliputi wadah, ruang, dan kondisi.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Alat ukur
 - Wadah
 - Perlengkapan
 - Alat pelindung diri
 - Alat tulis kantor
- Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- Norma dan standar
 - Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) mengendalikan penggunaan bahan kimia di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mengendalikan penggunaan bahan kimia pada industri pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis, fungsi, dan sifat bahan kimia
 - 3.1.2 Metode penyimpanan bahan kimia
 - 3.1.3 Dasar-dasar ilmu kimia
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat ukur
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi jenis-jenis bahan kimia yang digunakan sesuai kebutuhan
 - 4.2 Tepat menentukan jenis-jenis bahan kimia sesuai kebutuhan
 - 4.3 Tepat menentukan prosedur penggunaan bahan kimia sesuai ketentuan
 - 4.4 Tepat menentukan peralatan pengendalian sesuai prosedur
 - 4.5 Cermat menyiapkan tempat penyimpanan bahan kimia sesuai prosedur
 - 4.6 Cermat melakukan penandaan setiap bahan kimia sesuai prosedur
 - 4.7 Tepat menentukan dosis penggunaan bahan kimia sesuai standar
 - 4.8 Tepat mencatat penggunaan bahan kimia sesuai formulir yang ditentukan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan menyiapkan prosedur penyimpanan bahan kimia
 - 5.2 Ketepatan menentukan dosis penggunaan bahan kimia

KODE UNIT : **A.03PIS00.051.1**
JUDUL UNIT : **Mengawasi Pengadaan dan Penerimaan Bahan Baku**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam mengawasi pengadaan dan penerimaan Bahan Baku meliputi mengawasi penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan Bahan Baku, mengawasi pengadaan dan penerimaan Bahan Baku, dan melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan Bahan Baku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengawasi penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan Bahan Baku	1.1 Pengawasan penyiapan perlengkapan peralatan penyimpanan Bahan Baku dilakukan sesuai standar. 1.2 Pengawasan penyimpanan perlengkapan penerimaan Bahan Baku dilakukan sesuai standar. 1.3 Pengawasan pengadaan dan penerimaan Bahan Baku dilakukan sesuai prosedur dan kebutuhan permintaan Bahan Baku.
2. Mengawasi pengadaan dan penerimaan Bahan Baku	2.1 Pengawasan secara visual dan preventif pencegahan Bahan Baku dari hasil budi daya dan/atau tangkapan alam tercemar dilakukan sesuai pedoman pengawasan Bahan Baku. 2.2 Pengawasan penyortiran Bahan Baku dilakukan sesuai dengan standar Bahan Baku yang telah ditetapkan. 2.3 Pengawasan pengangkutan Bahan Baku dilakukan sesuai prosedur. 2.4 Pengawasan secara khusus pemalsuan jenis Bahan Baku dilakukan sesuai pedoman dan standar Bahan Baku. 2.5 Pengawasan secara khusus kebersihan, bebas bau busuk, bebas dari dekomposisi, dan bebas dari sifat alamiah lain yang merugikan Mutu Bahan Baku dilakukan sesuai pedoman dan standar Bahan Baku.
3. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan Bahan Baku	3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan Bahan Baku dievaluasi sesuai prosedur. 3.2 Rekomendasi pengawasan dibuat sesuai prosedur. 3.3 Laporan hasil pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan Bahan Baku disusun sesuai hasil rekomendasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengawasi penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan Bahan Baku, mengawasi pengadaan

dan penerimaan Bahan Baku, dan melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan Bahan Baku yang berguna untuk mengawasi pengadaan dan penerimaan Bahan Baku.

- 1.2 Pengangkutan Bahan Baku dihindarkan dari pencemaran fisika, kimia, dan mikroorganisme.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat ukur
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Formulir
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) mengawasi pengadaan dan penerimaan Bahan Baku di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mengawasi pengadaan dan penerimaan Bahan Baku.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Mutu Bahan Baku
 - 3.1.2 Metode penerimaan Bahan Baku
 - 3.1.3 Metode uji Mutu sesuai standar
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasionalkan alat pengolah data
 - 3.2.2 Mengoperasionalkan alat ukur
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat melakukan pengawasan penyiapan perlengkapan peralatan penyimpanan Bahan Baku sesuai standar

- 4.2 Cermat melakukan pengawasan penyimpanan perlengkapan penerimaan Bahan Baku sesuai standar
 - 4.3 Cermat melakukan pengawasan pengadaan dan penerimaan Bahan Baku sesuai prosedur dan kebutuhan permintaan Bahan Baku
 - 4.4 Cermat melakukan pengawasan secara visual dan preventif dari hasil budi daya dan/atau tangkapan alam tercemar sesuai pedoman pengawasan Bahan Baku
 - 4.5 Cermat melakukan pengawasan penyortiran Bahan Baku sesuai standar bahan yang telah ditetapkan
 - 4.6 Cermat melakukan pengawasan pengangkutan Bahan Baku sesuai prosedur
 - 4.7 Cermat melakukan pengawasan secara khusus pemalsuan jenis Bahan Baku sesuai pedoman dan standar Bahan Baku
 - 4.8 Cermat melakukan pengawasan secara khusus kebersihan, bebas bau busuk, bebas dari dekomposisi, dan bebas dari sifat alamiah lain yang merugikan Mutu Bahan Baku sesuai pedoman bahan dan standar Bahan Baku
 - 4.9 Teliti mengevaluasi pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan Bahan Baku sesuai prosedur
 - 4.10 Cermat membuat rekomendasi pengawasan sesuai prosedur
 - 4.11 Cermat menyusun laporan hasil pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan Bahan Baku sesuai hasil rekomendasi
5. Aspek kritis
- 5.1 Kecermatan membuat rekomendasi pengawasan sesuai prosedur

KODE UNIT : **A.03PIS00.052.1**
JUDUL UNIT : **Mengawasi Mutu Bahan Baku**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam mengawasi Mutu Bahan Baku meliputi menyiapkan peralatan dan melakukan proses pengawasan Mutu Bahan Baku dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan Mutu Bahan Baku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan pengawasan dan Bahan Baku	1.1 Peralatan pengawasan Bahan Baku diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Pemisahan Bahan Baku dilakukan sesuai lokasi kondisi tambak/kolam. 1.3 Cemaran bahan biologi, kimia, dan fisik dilakukan pemisahan sesuai prosedur laboratorium dan standar uji Mutu.
2. Melakukan proses pengawasan Mutu Bahan Baku	2.1 Karakteristik Mutu Bahan Baku dilakukan pengawasan secara organoleptik, sesuai prosedur uji Mutu Bahan Baku. 2.2 Kesegaran, kebersihan, pembusukan, dekomposisi, dan pemalsuan Mutu Bahan Baku dilakukan pengawasan secara fisik sesuai prosedur uji Mutu Bahan Baku. 2.3 Cemaran mikroorganisme Mutu Bahan Baku dilakukan pengawasan secara biologis sesuai prosedur uji Mutu Bahan Baku. 2.4 Cemaran kimia pada Mutu Bahan Baku dilakukan pengawasan secara kimiawi sesuai prosedur uji Mutu Bahan Baku. 2.5 Cemaran logam dan benda asing lainnya pada Mutu Bahan Baku dilakukan pengawasan secara fisika sesuai prosedur uji Mutu Bahan Baku.
3. Melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan Mutu Bahan Baku	3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan Mutu Bahan Baku dievaluasi sesuai prosedur. 3.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengawasan Mutu Bahan Baku direkomendasi sesuai prosedur. 3.3 Laporan disusun sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan melakukan proses pengawasan Mutu Bahan Baku serta melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan Mutu Bahan Baku yang berguna untuk mengawasi Mutu Bahan Baku.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat uji Mutu
 - 2.1.3 Formulir
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Dokumen penerimaan Bahan Baku
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) mengawasi Mutu Bahan Baku di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mengawasi Mutu Bahan Baku.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis jenis cemaran
 - 3.1.2 Standar Mutu Bahan Baku
 - 3.1.3 Metode uji Mutu Baha Baku
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengisi formulir
 - 3.2.2 Mengoperasikan alat uji
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi peralatan pengawasan Bahan Baku sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cermat melakukan pemisahan Bahan Baku sesuai lokasi kondisi tambak
 - 4.3 Cermat melakukan pemisahan cemaran bahan biologi, kimia, dan fisik sesuai prosedur laboratorium dan standar uji Mutu
 - 4.4 Cermat melakukan pengawasan karakteristik Mutu Bahan Baku dilakukan pengawasan secara organoleptik sesuai prosedur uji Mutu Bahan Baku

- 4.5 Cermat melakukan pengawasan kesegaran, kebersihan, pembusukan, dekomposisi, dan pemalsuan Mutu Bahan Baku secara fisik sesuai prosedur uji Mutu Bahan Baku
 - 4.6 Cermat melakukan pengawasan cemaran mikroorganisme Mutu Bahan Baku secara biologis sesuai prosedur uji Mutu Bahan Baku
 - 4.7 Cermat melakukan pengawasan cemaran kimia pada Mutu Bahan Baku secara kimiawi sesuai prosedur uji Mutu Bahan Baku
 - 4.8 Cermat melakukan pengawasan cemaran logam dan benda asing lainnya pada Mutu Bahan Baku secara fisika sesuai prosedur uji Mutu Bahan Baku
 - 4.9 Teliti mengevaluasi hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan Mutu Bahan Baku sesuai prosedur
 - 4.10 Tepat merekomendasi hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengawasan Mutu Bahan Baku sesuai prosedur
 - 4.11 Cermat menyusun laporan sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketelitian mengevaluasi hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan Mutu Bahan Baku sesuai prosedur

KODE UNIT : A.03PIS00.053.1
JUDUL UNIT : Mengawasi Proses Produksi Pengolahan
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam mengawasi proses produksi pengolahan meliputi menyiapkan materi pengawasan proses produksi pengolahan, melakukan pengawasan visual, preventif, dan motivasi pada operator produksi, melakukan pengawasan teknis pemrosesan produksi pengolahan, dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan materi pengawasan proses produksi pengolahan	1.1 Peralatan dan bahan pengawasan proses produksi pengolahan diidentifikasi sesuai prosedur pengawasan produksi. 1.2 Prosedur pengawasan diidentifikasi sesuai kebutuhan pengawasan proses produksi. 1.3 Materi pengawasan ditentukan sesuai standar pengawasan perusahaan.
2. Melakukan pengawasan visual, preventif dan motivasi pada operator produksi	2.1 Obyek langsung saat pra, proses, dan pasca pengolahan produksi berlangsung dilakukan pengawasan visual sesuai standar Mutu produksi pengolahan. 2.2 Pencegahan tangkal dini hasil produksi pengolahan dilakukan pengawasan preventif sesuai standar Mutu produksi pengolahan. 2.3 Pembinaan dengan pemberian motivasi produktivitas, standarisasi produksi, higienis, dan Sanitasi produksi pada operator dilakukan sesuai Prosedur Operasional Standar (POS).
3. Melakukan pengawasan teknis pemrosesan produksi pengolahan	3.1 Krisis kekurangan kualitas produk pengolahan diidentifikasi sesuai POS. 3.2 Pengawasan pada teknis pemrosesan Bahan Baku, Bahan Penolong, dan BTP produksi pengolahan dilakukan untuk pencegahan krisis cemaran bakteri patogen, logam, dan bahan kimia sesuai standar Mutu produk. 3.3 Pengawasan lingkungan area produksi dan limbah produksi dilakukan untuk pencemaran dampak lingkungan dari limbah produksi sesuai standar amdal, higienis, dan Sanitasi.
4. Melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan	4.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan dievaluasi sesuai standar perusahaan. 4.2 Laporan disusun sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan materi pengawasan proses produksi pengolahan, melakukan pengawasan visual, preventif dan motivasi pada operator produksi, melakukan pengawasan teknis pemrosesan produksi pengolahan, dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan yang digunakan untuk mengawasi proses produksi.
 - 1.2 POS yang dimaksud disesuaikan dengan standar yang ditetapkan suatu perusahaan atau mengikuti secara nasional.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Peralatan produksi
 - 2.1.3 Alat analisis kualitas lingkungan
 - 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 Prosedur Operasional Standar (POS) mengawasi proses produksi pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mengawasi proses produksi pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Proses produksi pengolahan
 - 3.1.2 Mutu produk
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengisi formulir
 - 3.2.2 Manajerial
 - 3.2.3 Mengoperasionalkan alat analisis kualitas lingkungan
 - 3.2.4 Mengoperasionalkan peralatan produksi

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi peralatan dan bahan pengawasan proses produksi pengolahan sesuai prosedur pengawasan produksi
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi prosedur pengawasan sesuai kebutuhan pengawasan proses produksi
 - 4.3 Tepat menentukan materi pengawasan ditentukan sesuai standar pengawasan perusahaan
 - 4.4 Cermat melakukan pengawasan visual pada objek langsung saat pra, proses, dan pasca pengolahan produksi berlangsung sesuai standar Mutu produksi pengolahan
 - 4.5 Cermat melakukan pengawasan preventif pada pencegahan tangkal dini hasil produksi pengolahan dilakukan sesuai standar Mutu produksi pengolahan
 - 4.6 Cermat melakukan pembinaan dengan pemberian motivasi produktivitas, standarisasi produksi, higienis, dan Sanitasi produksi pada operator sesuai POS
 - 4.7 Teliti mengidentifikasi krisis kekurangan kualitas produk pengolahan sesuai POS
 - 4.8 Cermat melakukan pengawasan pada teknis pemrosesan Bahan Baku, Bahan Penolong, dan bahan tambahan produksi pengolahan dilakukan untuk pencegahan krisis cemaran bakteri patogen, logam, dan bahan kimia sesuai standar Mutu produk
 - 4.9 Cermat melakukan pengawasan lingkungan area produksi dan limbah produksi untuk pencemaran dampak lingkungan dari limbah produksi sesuai standar amdal, higienis, dan Sanitasi
 - 4.10 Cermat membuat rekomendasi hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan dibuat rekomendasi
 - 4.11 Cermat menyusun laporan sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan pengawasan visual pada objek langsung saat pra, proses, dan pasca pengolahan produksi berlangsung sesuai standar Mutu produksi pengolahan
 - 5.2 Kecermatan melakukan pengawasan pada teknis pemrosesan Bahan Baku, Bahan Penolong, dan bahan tambahan produksi pengolahan dilakukan untuk pencegahan krisis cemaran bakteri patogen, logam, dan bahan kimia sesuai standar Mutu produk

KODE UNIT : A.03PIS00.054.1
JUDUL UNIT : Mengontrol Mutu Produk Akhir Pengolahan
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam mengontrol Mutu produk akhir pengolahan meliputi menyiapkan peralatan, melakukan proses pengawasan, dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan Mutu produk akhir pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan pengawasan Mutu produk akhir pengolahan	1.1 Peralatan pengawasan Mutu produk akhir pengolahan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan pengawasan Mutu produk akhir dicek sesuai standar.
2. Melakukan proses pengawasan Mutu produk akhir pengolahan	2.1 Karakteristik Mutu produk akhir pengolahan dilakukan pengawasan secara organoleptik sesuai prosedur uji Mutu produk akhir pengolahan. 2.2 Kesegaran, kebersihan, dan produk akhir pengolahan dilakukan pengawasan secara fisik sesuai prosedur uji Mutu Bahan Baku. 2.3 Cemarkan mikroorganisme Mutu produk akhir pengolahan dilakukan pengawasan secara biologis sesuai prosedur uji Mutu Bahan Baku. 2.4 Cemarkan kimia pada Mutu produk akhir pengolahan dilakukan pengawasan secara kimiawi sesuai prosedur uji Mutu Bahan Baku.
3. Melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan Mutu produk akhir pengolahan	3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan Mutu produk akhir pengolahan dievaluasi sesuai prosedur perusahaan. 3.2 Laporan disusun sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi yang berlaku untuk menyiapkan peralatan, melakukan proses pengawasan, dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan Mutu produk akhir pengolahan yang berguna untuk mengontrol Mutu produk akhir pengolahan.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Alat pengolah data
 - Alat uji Mutu
 - Formulir
 - Perlengkapan
 - Alat tulis kantor
- Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) mengontrol mutu produk akhir pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mengontrol Mutu produk akhir pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Standar Mutu produk akhir
 - 3.1.2 Metode analisa Mutu produk
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasionalkan alat uji Mutu
 - 3.2.2 Mengolah data Mutu
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi peralatan pengawasan Mutu produk akhir sesuai kebutuhan
 - 4.2 Cermat melakukan pemisahan cemaran bahan biologi, kimia, dan fisik sesuai prosedur laboratorium dan standar uji Mutu
 - 4.3 Cermat melakukan pengawasan karakteristik produk akhir pengolahan dilakukan pengawasan secara organoleptik sesuai prosedur uji produk akhir pengolahan
 - 4.4 Cermat melakukan pengawasan kesegaran dan kebersihan Mutu Bahan Baku secara fisik sesuai prosedur uji produk akhir pengolahan
 - 4.5 Cermat melakukan pengawasan cemaran mikroorganisme produk akhir pengolahan secara biologis sesuai prosedur uji produk akhir pengolahan
 - 4.6 Cermat melakukan pengawasan cemaran kimia pada produk akhir pengolahan secara kimiawi sesuai prosedur uji produk akhir pengolahan
 - 4.7 Teliti mengevaluasi hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan produk akhir pengolahan sesuai prosedur perusahaan.
 - 4.8 Cermat menyusun laporan sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan pengawasan cemaran mikroorganisme, kimia, dan fisik produk akhir pengolahan sesuai prosedur uji Mutu produk akhir pengolahan

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.055.1**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Pengawasan Operasional Sarana Pergudangan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melaksanakan pengawasan operasional sarana pergudangan meliputi menyiapkan sarana dan dokumen operasional pergudangan, mengawasi sarana dalam gudang, dan melaporkan hasil pengawasan operasional pergudangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sarana dan dokumen operasional pergudangan	1.1 Jenis gudang ditentukan sesuai jenis bahan dan produk yang disimpan. 1.2 Sarana kontrol diidentifikasi sesuai prosedur. 1.3 Dokumen kontrol diidentifikasi sesuai prosedur. 1.4 Sarana dan dokumen ditentukan sesuai hasil identifikasi.
2. Mengawasi sarana dalam gudang	2.1 Jenis alat diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Jadwal perawatan sarana gudang ditentukan sesuai prosedur. 2.3 Hasil pengawasan pemakaian alat dicatat pada formulir sesuai prosedur.
3. Melaporkan hasil pengawasan operasional pergudangan	3.1 Laporan hasil pengawasan operasional pergudangan disusun sesuai prosedur. 3.2 Laporan hasil pengawasan direkomendasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan sarana dan dokumen operasional pergudangan, mengawasi sarana dalam gudang, dan melaporkan hasil pengawasan operasional pergudangan yang berguna untuk melaksanakan pengawasan operasional sarana pergudangan.
 - Sarana pergudangan yang terdapat pergudangan penyimpanan ruang kering, penyimpanan ruang dingin (*chilling storage*), dan penyimpanan ruang beku (*cold storage*).
 - Sarana meliputi sarana pada alat angkut, alat angkat, dan alat transportasi.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Alat pengolah data
 - Alat pengukur suhu
 - Alat pengukur kelembaban
 - Perlengkapan
 - Alat tulis kantor
 - Alat pelindung diri
- Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) pengawasan operasional sarana pergudangan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melaksanakan pengawasan operasional sarana pergudangan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pergudangan
 - 3.1.2 Sanitasi dan higiene
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasionalkan peralatan gudang
 - 3.2.2 Mengoperasionalkan alat ukur suhu dan kelembaban
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis gudang sesuai jenis bahan dan produk yang disimpan
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi sarana kontrol sesuai prosedur
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi dokumen kontrol sesuai prosedur
 - 4.4 Tepat menentukan sarana dan dokumen sesuai hasil identifikasi
 - 4.5 Teliti mengidentifikasi jenis alat sesuai prosedur
 - 4.6 Tepat menentukan jadwal perawatan sarana gudang sesuai prosedur
 - 4.7 Tepat mencatat hasil pengawasan pemakaian alat pada formulir sesuai prosedur
 - 4.8 Cermat menyusun laporan hasil pengawasan operasional pergudangan sesuai prosedur
 - 4.9 Cermat membuat laporan hasil pengawasan operasional pergudangan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan mencatat hasil pengawasan pemakaian alat pada formulir

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.056.1**
- JUDUL UNIT** : **Melaksanakan Pengawasan Sistem Teknis Pergudangan**
- DESKRIPSI UNIT** : unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melaksanakan pengawasan sistem teknis pergudangan meliputi menyiapkan peralatan dan dokumen operasional pergudangan, mengontrol administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan Bahan Baku siap olah (*in coming*), mengontrol kondisi pergudangan, dan melaporkan hasil kontrol operasional pergudangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan dokumen operasional pergudangan	1.1 Jenis operasional gudang ditentukan sesuai prosedur. 1.2 Peralatan kontrol diidentifikasi sesuai prosedur. 1.3 Dokumen kontrol diidentifikasi sesuai prosedur. 1.4 Peralatan dan dokumen ditentukan sesuai hasil identifikasi.
2. Mengontrol administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan Bahan Baku siap olah (<i>in coming</i>)	2.1 Prosedur kontrol dan pengawasan dibuat sesuai prosedur. 2.2 Dokumen administrasi disiapkan sesuai prosedur. 2.3 Dokumen administrasi diaudit sesuai prosedur. 2.4 Hasil audit dokumen dicatat sesuai prosedur.
3. Mengontrol kondisi pergudangan	3.1 Alat parameter suhu dicek sesuai prosedur. 3.2 Kondisi Sanitasi higiene dicek sesuai prosedur. 3.3 Pencahayaan pada penerangan gudang dicek sesuai prosedur.
4. Melaporkan hasil kontrol operasional pergudangan	4.1 Draf laporan hasil kontrol operasional pergudangan dibuat sesuai prosedur. 4.2 Draf laporan hasil kontrol operasional pergudangan didiskusikan bersama tim verifikator dan pihak terkait sesuai prosedur. 4.3 Laporan hasil kontrol operasional pergudangan disusun sesuai dengan ketentuan. 4.4 Laporan hasil kontrol operasional pergudangan disampaikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan dokumen operasional pergudangan, mengontrol administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan Bahan Baku siap olah (*in*

coming), mengontrol kondisi pergudangan, dan melaporkan hasil kontrol operasional pergudangan yang digunakan untuk melaksanakan pengawasan sistem teknis pergudangan.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pengukur suhu
 - 2.1.3 Alat pengukur kelembaban
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Kartu stok
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) melaksanakan pengawasan sistem teknis pergudangan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melaksanakan pengawasan sistem teknis pergudangan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pergudangan
 - 3.1.2 Sanitasi dan higiene
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasionalkan peralatan gudang
 - 3.2.2 Mengoperasionalkan alat ukur suhu dan kelembaban
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis operasional gudang sesuai prosedur
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi peralatan kontrol sesuai prosedur
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi dokumen kontrol sesuai prosedur
 - 4.4 Tepat menentukan peralatan dan dokumen sesuai hasil identifikasi
 - 4.5 Cermat membuat prosedur kontrol dan pengawasan dibuat sesuai prosedur

- 4.6 Cermat menyiapkan dokumen administrasi sesuai prosedur
 - 4.7 Teliti mengaudit dokumen administrasi sesuai prosedur
 - 4.8 Tepat mencatat hasil audit dokumen sesuai prosedur
 - 4.9 Teliti mengecek alat parameter suhu sesuai prosedur
 - 4.10 Teliti mengecek kondisi Sanitasi hygiene sesuai prosedur
 - 4.11 Teliti mengecek pencahayaan pada penerangan gudang sesuai prosedur
 - 4.12 Cermat membuat draf laporan hasil kontrol operasional pergudangan sesuai prosedur
 - 4.13 Cermat mendiskusikan draf laporan hasil kontrol operasional pergudangan bersama tim verifikator dan pihak terkait sesuai prosedur
 - 4.14 Cermat menyusun laporan hasil kontrol operasional pergudangan sesuai ketentuan
 - 4.15 Cermat menyampaikan laporan hasil kontrol operasional pergudangan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Kecermatan menyusun laporan hasil kontrol operasional pergudangan sesuai dengan ketentuan

KODE UNIT : **A.03PIS00.057.1**
JUDUL UNIT : **Mengawasi Proses Pengemasan Produk**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam mengawasi proses pengemasan produk meliputi menyiapkan alat, bahan, dan prosedur pengawasan proses pengemasan, melakukan pengawasan visual, preventif, dan motivasi pada operator pengemasan, dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pengemasan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat, bahan, dan prosedur pengawasan proses pengemasan	1.1 Bahan dan peralatan pengemasan diidentifikasi sesuai prosedur pengawasan produksi. 1.2 Prosedur pengawasan diidentifikasi sesuai kebutuhan pengawasan pengemasan. 1.3 Formulir pengawasan ditentukan sesuai standar pengawasan perusahaan.
2. Melakukan pengawasan visual, preventif, dan motivasi pada operator pengemasan	2.1 Kegiatan pengawasan visual sesuai standar Mutu produksi pengolahan dilakukan selama proses pengemasan berlangsung. 2.2 Pencegahan tangkal dini hasil pengemasan dilakukan secara preventif sesuai standar pengemasan produksi pengolahan. 2.3 Pembinaan dengan pemberian motivasi produktivitas, standarisasi produksi, higienis dan Sanitasi pengemasan pada operator dilakukan sesuai Prosedur Operasional Standar (POS).
3. Melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pengemasan	3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan pengemasan dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengawasan pengemasan dibuat sesuai rekomendasi. 3.3 Laporan disusun sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan alat, bahan, dan prosedur pengawasan proses pengemasan, melakukan pengawasan visual, preventif, dan motivasi pada operator pengemasan, dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pengemasan yang digunakan untuk mengawasi proses pengemasan produk.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pengemasan

- 2.1.3 Formulir
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Alat dokumentasi
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar (POS) mengawasi proses pengemasan produk di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mengawasi proses pengemasan produk.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis pengemasan
 - 3.1.2 Teknik pengemasan
 - 3.1.3 Teknik pengawasan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi bahan dan peralatan pengemasan sesuai prosedur pengawasan produksi
 - 4.2 Teliti mengidentifikasi prosedur pengawasan sesuai kebutuhan pengawasan pengemasan
 - 4.3 Tepat menentukan formulir pengawasan sesuai standar pengawasan perusahaan
 - 4.4 Cermat melakukan kegiatan pengawasan visual sesuai standar Mutu produksi pengolahan selama proses pengemasan berlangsung
 - 4.5 Cermat melakukan pencegahan tangkal dini hasil pengemasan pengawasan secara preventif sesuai standar pengemasan produksi pengolahan

- 4.6 Cermat melakukan pembinaan dengan pemberian motivasi produktivitas, standarisasi produksi, higienis, dan Sanitasi pengemasan pada operator sesuai POS
 - 4.7 Teliti mengevaluasi hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan pengemasan sesuai standar perusahaan
 - 4.8 Cermat membuat hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengawasan pengemasan sesuai rekomendasi
 - 4.9 Cermat menyusun laporan sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi
5. Aspek kritis
- 5.1 Kecermatan melakukan pencegahan tangkal dini hasil pengemasan pengawasan secara preventif sesuai standar pengemasan produksi pengolahan

KODE UNIT	: A.03PIS00.058.1
JUDUL UNIT	: Menghitung Penyusutan Mesin Produksi Pengolahan
DESKRIPSI UNIT	: Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam menghitung penyusutan mesin produksi pengolahan meliputi menyiapkan peralatan dan bahan perhitungan penyusutan mesin produksi dan menghitung kapasitas mesin produksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan perhitungan penyusutan mesin produksi	1.1 Jenis mesin ditentukan sesuai hasil identifikasi. 1.2 Dokumen dan peralatan disiapkan sesuai jenis mesin. 1.3 Metode perhitungan penyusutan mesin produksi ditentukan sesuai jenis mesin.
2. Menghitung kapasitas mesin produksi	2.1 Perhitungan total kapasitas optimum terhadap kapasitas terpasang dilakukan sesuai prosedur. 2.2 Perhitungan total kapasitas produksi terhadap kapasitas terpasang dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Perhitungan umur ekonomis mesin produksi dilakukan sesuai prosedur. 2.4 Laporan penyusutan mesin produksi dibuat sesuai hasil perhitungan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan perhitungan penyusutan mesin produksi dan menghitung kapasitas mesin produksi yang digunakan untuk menghitung penyusutan mesin produksi pengolahan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Dokumen penggunaan mesin produksi
 - 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 Prosedur Operasional Standar (POS) menghitung penyusutan mesin produksi pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan menghitung penyusutan mesin produksi pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Metode perhitungan penyusutan mesin
 - 3.1.2 Jenis dan spesifikasi mesin pengolahan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengolah data
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menentukan jenis mesin sesuai hasil identifikasi
 - 4.2 Cermat menyiapkan dokumen dan peralatan sesuai jenis mesin
 - 4.3 Tepat menentukan metode perhitungan penyusutan mesin produksi sesuai jenis mesin
 - 4.4 Cermat melakukan perhitungan total kapasitas optimum terhadap kapasitas terpasang sesuai prosedur
 - 4.5 Cermat melakukan perhitungan total kapasitas produksi terhadap kapasitas terpasang sesuai prosedur
 - 4.6 Cermat melakukan perhitungan umur ekonomis mesin produksi sesuai prosedur
 - 4.7 Cermat membuat laporan penyusutan mesin produksi sesuai hasil perhitungan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan melakukan perhitungan penyusutan mesin produksi

- KODE UNIT** : **A.03PIS00.059.1**
- JUDUL UNIT** : **Melakukan Verifikasi Mutu Hasil Produksi Pengolahan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam melakukan verifikasi Mutu hasil produksi pengolahan meliputi mengidentifikasi komponen verifikasi Mutu hasil produksi pengolahan, menetapkan instrumen verifikasi Mutu hasil pengolahan, melaksanakan verifikasi sesuai instrumen Mutu hasil pengolahan, dan melaporkan hasil verifikasi Mutu hasil pengolahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi komponen verifikasi Mutu hasil produksi pengolahan	1.1 Komponen verifikasi Mutu hasil pengolahan ditetapkan. 1.2 Mutu Bahan Baku sampai produk akhir dicek sesuai prosedur.
2. Menetapkan instrumen verifikasi Mutu hasil pengolahan	2.1 Instrumen verifikasi diidentifikasi berdasarkan komponen Mutu hasil produksi pengolahan. 2.2 Instrumen verifikasi dipilih sesuai dengan kebutuhan. 2.3 Instrumen verifikasi digunakan sesuai dengan kebutuhan.
3. Melaksanakan verifikasi sesuai instrumen Mutu hasil pengolahan	3.1 Verifikasi Mutu dilakukan dengan menggunakan instrumen. 3.2 Ketidaksesuaian Mutu hasil pengolahan dicatat sesuai hasil verifikasi. 3.3 Ketidaksesuaian Mutu dilaporkan sesuai prosedur.
4. Melaporkan hasil verifikasi Mutu hasil pengolahan	4.1 Draf laporan hasil verifikasi Mutu dibuat sesuai prosedur. 4.2 Draf laporan hasil verifikasi didiskusikan bersama tim verifikator dan pihak. 4.3 Laporan hasil verifikasi disusun sesuai dengan ketentuan. 4.4 Laporan hasil verifikasi dilaporkan.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi komponen verifikasi Mutu hasil produksi pengolahan, menetapkan instrumen verifikasi Mutu hasil pengolahan, melaksanakan verifikasi sesuai instrumen Mutu hasil pengolahan, dan melaporkan hasil verifikasi Mutu hasil pengolahan yang digunakan untuk melakukan verifikasi Mutu hasil produksi pengolahan.
 - Instrumen meliputi formulir penilaian dalam melakukan verifikasi Mutu hasil produksi.
 - Komponen meliputi parameter yang dibutuhkan dalam verifikasi Mutu hasil produksi.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Formulir verifikasi
 - 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 Prosedur Operasional Standar (POS) verifikasi mutu hasil produksi pengolahan di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan melakukan verifikasi Mutu hasil produksi pengolahan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Mutu produk
 - 3.1.2 Proses pengolahan
 - 3.1.3 Proses verifikasi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membuat laporan
 - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengolah data
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat menetapkan komponen verifikasi Mutu hasil pengolahan sesuai prosedur
 - 4.2 Tepat mengecek Mutu Bahan Baku sampai produk akhir sesuai prosedur
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi instrumen verifikasi berdasarkan komponen Mutu hasil produksi pengolahan sesuai prosedur
 - 4.4 Tepat memilih instrumen verifikasi sesuai kebutuhan
 - 4.5 Cermat menggunakan instrumen verifikasi sesuai kebutuhan
 - 4.6 Teliti melakukan verifikasi Mutu dengan menggunakan instrumen sesuai kebutuhan

- 4.7 Tepat mencatat ketidaksesuaian Mutu hasil pengolahan sesuai hasil verifikasi
 - 4.8 Cermat melaporkan ketidaksesuaian Mutu kepada personel yang kompeten sesuai prosedur
 - 4.9 Cermat membuat draf laporan hasil verifikasi Mutu sesuai prosedur
 - 4.10 Cermat mendiskusikan draf laporan hasil verifikasi bersama tim verifikator dan pihak sesuai prosedur
 - 4.11 Cermat menyusun laporan hasil verifikasi sesuai ketentuan
 - 4.12 Cermat menyampaikan laporan hasil verifikasi kepada personel yang kompeten sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Kecermatan menyusun laporan hasil verifikasi sesuai ketentuan

KODE UNIT : **A.03PIS00.060.1**
JUDUL UNIT : **Mengevaluasi Hasil Laporan *Quality Control***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang digunakan dalam mengevaluasi hasil laporan *Quality Control* meliputi mengidentifikasi ketidaksesuaian hasil laporan, menetapkan instrumen laporan, melaksanakan validasi laporan, memperbaiki ketidaksesuaian hasil laporan sesuai dengan standar, dan melaporkan hasil evaluasi laporan *Quality Control*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi ketidaksesuaian hasil laporan <i>Quality Control</i>	1.1 Ketidaksesuaian hasil laporan <i>Quality Control</i> diidentifikasi sesuai standar. 1.2 Ketidaksesuaian hasil laporan <i>Quality Control</i> ditetapkan sesuai hasil identifikasi.
2. Menetapkan instrumen laporan <i>Quality Control</i>	2.1 Instrumen laporan <i>Quality Control</i> diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Instrumen laporan <i>Quality Control</i> ditetapkan sesuai hasil identifikasi.
3. Melaksanakan validasi laporan <i>Quality Control</i>	3.1 Metode validasi laporan <i>Quality Control</i> dipilih sesuai dengan kebutuhan. 3.2 Validasi laporan <i>Quality Control</i> dilakukan sesuai prosedur.
4. Memperbaiki Ketidaksesuaian hasil laporan <i>Quality Control</i>	4.1 Ketidaksesuaian hasil laporan <i>Quality Control</i> diidentifikasi sesuai dengan standar. 4.2 Ketidaksesuaian hasil laporan <i>Quality Control</i> diperbaiki sesuai dengan standar.
5. Melaporkan hasil evaluasi laporan <i>Quality Control</i>	5.1 Hasil evaluasi laporan <i>Quality Control</i> disusun sesuai standar. 5.2 Hasil evaluasi laporan <i>Quality Control</i> didiskusikan bersama tim evaluator. 5.3 Laporan hasil evaluasi <i>Quality Control</i> dibuat sesuai standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi ketidaksesuaian hasil laporan, menetapkan instrumen laporan melaksanakan validasi laporan, memperbaiki ketidaksesuaian hasil laporan sesuai dengan standar, dan melaporkan hasil evaluasi laporan yang berguna untuk mengevaluasi hasil laporan *Quality Control*.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Dokumen laporan *Quality Control*
 - 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 Prosedur Operasional Standar (POS) mengevaluasi hasil laporan *Quality Control* di perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berpengaruh atas tercapainya kompetensi terkait dengan mengevaluasi hasil laporan *Quality Control*.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara:
 - 1.2.1 Verifikasi bukti portofolio.
 - 1.2.2 Wawancara.
 - 1.2.3 Demonstrasi/praktik dan tes lisan dan/atau tes tertulis.
 - 1.2.4 Kerja riil (*work place assessment*) dan/atau cek produk.
 - 1.2.5 Asesmen Jarak Jauh (AJJ).
 - 1.3 Penilaian dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Mutu produk
 - 3.1.2 Proses pengolahan
 - 3.1.3 Manajemen *Quality Control*
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membuat laporan
 - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengolah data
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti mengidentifikasi ketidaksesuaian hasil laporan *Quality Control* sesuai standar
 - 4.2 Tepat menetapkan ketidaksesuaian hasil laporan *Quality Control* sesuai hasil identifikasi
 - 4.3 Teliti mengidentifikasi instrumen laporan *Quality Control* sesuai prosedur
 - 4.4 Tepat menetapkan instrumen laporan *Quality Control* sesuai hasil identifikasi
 - 4.5 Tepat memilih metode validasi laporan *Quality Control* sesuai kebutuhan
 - 4.6 Cermat melakukan validasi laporan *Quality Control* sesuai prosedur
 - 4.7 Teliti mengidentifikasi ketidaksesuaian hasil laporan *Quality Control* sesuai standar
 - 4.8 Cermat memperbaiki ketidaksesuaian hasil laporan *Quality Control* sesuai standar
 - 4.9 Cermat menyusun hasil evaluasi laporan *Quality Control* sesuai standar

- 4.10 Cermat mendiskusikan hasil evaluasi laporan *Quality Control* bersama tim evaluator sesuai standar
- 4.11 Cermat membuat laporan hasil evaluasi *Quality Control* sesuai standar
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan menyusun hasil evaluasi laporan *Quality Control* sesuai standar

BAB III PENUTUP

Dengan ditetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Perikanan Bidang Pengelolaan Pemanfaatan Jenis Ikan Sidat di Perairan Darat maka SKKNI ini menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan, pelatihan, dan sertifikasi kompetensi.

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,

