MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 125 TAHUN 2024
TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI PENYEDIAAN AKOMODASI DAN PENYEDIAAN MAKAN MINUM
GOLONGAN POKOK PENYEDIAAN AKOMODASI BIDANG HOTEL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang :

a. bahwa untuk memelihara validitas dan reliabilitas Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel, perlu dilakukan kaji ulang atas standar kompetensi dimaksud;
b. bahwa berdasarkan kaji ulang sebagaimana dimaksud dalam huruf a telah disepakati Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel melalui konvensi nasional pada tanggal 4 April 2023 di Jakarta;
c. bahwa sesuai surat Direktur Standardisasi Kompetensi Nomor B/76/SD.02.01/D.2/2023 tanggal 26 April 2023 perihal Permohonan Penetapan Rancangan SKKNI 12 Bidang Pariwisata Tahun 2023 dan Pencabutan SKKNI, perlu ditindaklanjuti dengan penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel;
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 Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel;

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 NegaraRepublik 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 PENYEDIAAN AKOMODASI DAN PENYEDIAAN MAKAN MINUM GOLONGAN POKOK PENYEDIAAN AKOMODASI BIDANG HOTEL.

KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel 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 Pariwisata dan Ekonomi Kreatif 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 : Penerapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia berdasarkan Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 145 Tahun 2018 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel, wajib menyesuaikan dengan Keputusan Menteri ini paling lambat 6 (enam) bulan sejak Keputusan Menteri ini ditetapkan.

KEENAM : Pada saat Keputusan Menteri ini mulai berlaku, Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 145 Tahun 2018 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

KETUJUH : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 20 Juni 2024

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,

IDA FAUZIYAH

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 125 TAHUN 2024
TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA KATEGORI PENYEDIAAN AKOMODASI DAN PENYEDIAAN MAKAN MINUM GOLONGAN POKOK PENYEDIAAN AKOMODASI BIDANG HOTEL

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kecepatan teknologi dan informasi telah mendorong banyak perubahan di berbagai sektor industri pariwisata termasuk industri perhotelan. Pandemi global *Corona Virus Disease* 2019 (Covid-19) pada 11 Maret 2020 juga memberikan dampak yang cukup besar terhadap perubahan pola perilaku masyarakat dalam berwisata. Saat ini masyarakat membutuhkan jaminan kebersihan, kesehatan, dan keselamatan ketika melakukan kegiatan wisata. Perubahan yang sangat cepat dan dinamis serta pandemi yang tiba-tiba datang tersebut menjadikan dunia telah memasuki era baru yang disebut sebagai era *Volatility, Uncertainty, Complexity,* and *Ambiguity* (VUCA) yakni era di mana terjadi perubahan yang sangat cepat, tidak terduga, kompleks, penuh dengan ketidakpastian, dan ketidakjelasan terhadap lingkungan usaha.

Usaha sektor perhotelan sebagai salah satu industri yang tidak bisa terlepas dari isu-isu terkait kebersihan, kesehatan, dan keselamatan serta perubahan-perubahan yang dinamis dan bergejolak pada era *Volatility, Uncertainty, Complexity,* and *Ambiguity* (VUCA) harus dapat melakukan berbagai penyesuaian agar lingkungan usaha tetap berkelanjutan. Keadaan ini harus mampu dipahami dan diantisipasi oleh seluruh pemangku kepentingan. Salah satu upaya dalam menghadapi perubahan tersebut adalah dengan pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) yang unggul melalui penciptaan tenaga terampil, kompeten, dan tersertifikasi di sektor perhotelan. Oleh karena itu Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) yang merupakan acuan dalam pengembangan profesi, kurikulum pelatihan dan peningkatan kapasitas SDM sudah saatnya untuk dikaji ulang menyesuaikan dengan perubahan-perubahan yang terjadi. Dalam Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 145 Tahun 2018 tentang Standar Kompetensi Nasional Indonesia Bidang Hotel sudah tidak relevan dengan kebutuhan industri dan tidak sesuai dengan acuan yang berlaku. Kaji ulang meliputi perubahan isi maupun format yang dilakukan dengan berbagai cara seperti adopsi, adaptasi, penghapusan unit, penarikan kembali, penggabungan beberapa unit, atau penyusunan unit baru sehingga diharapkan SKKNI ini sesuai dengan perkembangan zaman, inovatif, terkini, dan terukur.

Dokumen Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang Hotel disusun ulang dalam rangka penyempurnaan dari SKKNI yang telah disusun sebelumnya yakni Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 145 tahun 2018 tentang Standar Kompetensi Nasional Indonesia Bidang Hotel.

Dasar regulasi pengembangan SKKNI ini mengacu pada Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan, Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 2 Tahun 2016 tentang Sistem Standardisasi Kompetensi Kerja Nasional dan Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar kompetensi Kerja Nasional Indonesia. Pengembangan SKKNI Bidang Hotel juga mengacu pada *Regional Model Competency Standard* (RMCS) yang digunakan standar global di beberapa negara untuk menyusun standar kompetensi. Dalam RMCS, pengembangan standar kompetensi menggunakan pendekatan fungsi kerja/bisnis di setiap sektor industri yang diawali dengan mengidentifikasi tujuan utama, fungsi kunci, fungsi utama, dan fungsi dasar. Selain itu pengembangan SKKNI Bidang Hotel juga mengakomodasi kesepakatan bersama negara-negara Asia Tenggara di sektor pariwisata pada *Mutual Recognition Arrangement on Tourism Professionals* (ASEAN MRA-TP), yang di dalamnya mencakup penetapan standar kompetensi bidang pariwisata, *yaitu ASEAN Common Competency Standards for Tourism Professionals* (ACCSTP) dan *Common ASEAN Tourism Curriculum* (CATC).

Berdasarkan Peraturan Badan Pusat Statistik Nomor 2 Tahun 2020 tentang Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) dinyatakan bahwa hotel termasuk dalam bidang usaha Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum, secara terperinci dapat dijelaskan dalam Tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia Bidang Hotel

KLASIFIKASI	KODE	JUDUL
Kategori	I	Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum
Golongan Pokok	55	Penyediaan Akomodasi
Bidang Industri	HDR	Hotel
Area Pekerjaan	551	Hotel

B. Pengertian

1. Hotel adalah suatu usaha jasa akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan, untuk menyediakan jasa penginapan, makan dan minum, serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial, merupakan sarana pendukung kegiatan pariwisata, dimana pengelolaannya dilakukan secara profesional dan didukung oleh tenaga kerja terampil.
2. Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang dikelola secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan makanan dan minuman.
3. *Front Office* adalah departemen yang letaknya berada di bagian paling depan bertanggung jawab untuk penjualan jasa kamar Hotel dengan cara yang sistematik melalui reservasi atau tanpa reservasi hingga penyerahan kunci kamar kepada tamu. Pegawai Hotel dapat memberikan pelayanan informasi kepada para tamu selama mereka berada dan menginap di Hotel tersebut.
4. *Housekeeping* adalah sebuah departemen yang ada di dalam Hotel yang menangani hal-hal yang berkaitan dengan kerapihan, kebersihan, kelengkapan dan kesehatan seluruh kamar agar siap dihuni oleh tamu, departemen ini bertanggung jawab dalam perawatan/pembersihan semua kamar tamu, ruang kantor, *lobby*, *terrace*, *corridors*, *lift/ elevator*, toilet umum, *public space*, *locker's room*,

linen dan *uniform rooms*, halaman, taman, kolam renang, dan ruang parkir.

5. *Food and Beverage Department* adalah departemen yang ada di Hotel yang mencakup *Food and Beverage Service* dan *Food Production*, berfungsi untuk menjual jasa pelayanan makanan dan minuman untuk para tamu Hotel dan dikelola secara komersial dan profesional.
6. *Food and Beverage Service* adalah yang bertugas menyajikan makanan dan minuman dengan menu *a la carte* atau *table d'hote*. Selain itu terdapat berbagai jenis pelayanan Restoran seperti *silver service* dan *gueridon service*.
7. *Food Production* adalah bagian yang bertanggung jawab dalam menyiapkan, mengolah dan menyajikan makanan secara komersial. Terdapat berbagai jenis menu yang disajikan, seperti makanan tradisional, nasional, Eropa, menu khusus dari Malaysia, India, Thailand, dan Jepang.
8. *Human Resources Department* adalah bagian yang bertugas mengurus segala sesuatu yang berhubungan dengan tenaga kerja. Seperti menyusun perencanaan pengembangan SDM yang dibutuhkan, menyelenggarakan rekrutmen dan seleksi pegawai, mengevaluasi dan memberikan pelatihan kerja.
9. *Cleanliness, Health, Safety, and Environment Sustainability* yang selanjutnya disingkat CHSEF adalah sebuah program sertifikasi di sektor pariwisata dan ekonomi kreatif sebagai jaminan kepada wisatawan dan masyarakat bahwa produk dan pelayanan yang diberikan sudah memenuhi protokol kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan. Seluruh usaha pariwisata seperti usaha kawasan pariwisata, usaha jasa transportasi wisata, usaha Hotel, *homestay*/pondok wisata, usaha Restoran, usaha rumah makan, *Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions* (MICE) dan usaha pariwisata lain sesuai kebutuhan perkembangan dan ketentuan peraturan perundang-undangan wajib memiliki sertifikat Standar Nasional Indonesia CHSE.

C. Penggunaan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI)

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

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

D. Komite Standar Kompetensi

Susunan Komite Standar Kompetensi pada Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKKNI) Bidang Hotel dibentuk melalui Keputusan Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor SK/50/IL.14/D.2/2022 tanggal 2 Juli 2022 yang dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Susunan Komite Standar Kompetensi Bidang Pariwisata

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	*2*	*3*	*4*
1.	Frans Teguh	Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan	Pengarah
2.	Adella Raung	Sekretariat Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan	Pengarah
3.	Florida Pardosi	Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan	Pengarah
4.	Faisal	Kepala Pusat Pengembangan SDM Parekraf	Pengarah
5.	Titik Lestari	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Ketua
6.	Ambar Rukmi	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Sekretaris
7.	Arius S.M. Hutahaean	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
8.	Hendri Noviardi	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
9.	Sulaiman	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
10.	Alfin Merancia	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
11.	Herbin Saragi	Sekretariat Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan	Anggota
12.	Nurlela	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
13.	Erfina Pasaribu	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
14.	Yudistiro Bayu Aji	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
15.	Lina Verawati	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
16.	Sutanto	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
17.	Wahyu Hidayat	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
18.	Tjatur Rebowo	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
19.	Andi Marlina	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
20.	LB. Ruth Florida Wulandari Hutabarat	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	*2*	*3*	*4*
21.	Lanta Khairunissa	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
22.	Axel Bramasta	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
23.	Retno Darumurti	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
24.	Defi Laila Fazr	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
25.	Sulistiati Supriyadi	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
26.	Kristanti Handayani	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
27.	Ujang Sobari	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
28.	Herlina	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Sekretariat
29.	Kumedi	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Sekretariat
30.	Sri Kardiningsih	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Sekretariat
31	M. Khalish	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Sekretariat
32.	Ngatman	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Sekretariat

Susunan tim perumus dibentuk berdasarkan Keputusan Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor SK/14/SD.02.00/D.2/2023 tentang Tim Perumus Kegiatan Penyusunan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang Hotel sebagaimana dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Susunan Tim Perumus SKKNI Bidang Hotel

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	*2*	*3*	*4*
1.	Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE.	PHRI BPD Jawa Barat	Ketua
2.	Ita Maemunah, MM. Par., CHE.	IFBEC DPD Jawa Barat	Sekretaris
3.	Rachmad Sugianto, S.Par., MBA.	Initama Hotel Management Tourism Professional Certification Constitution (LSP)	Anggota
4.	Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP. Par., CHE.	BPD PHRI Jawa Barat	Anggota
5.	Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo, S.ST.Par., M.M., CHE.	Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta	Anggota

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
6.	Dr. Wulan Meiaya Wowor, M.M.	[Pelita Harapan Jakarta	Anggota
7.	Wishnu Sonjaya Adiwangsa, S.ST.Par.	Holiday Inn Cikarang Jababeka	Anggota
8.	Deddi Setiadi, S.ST.Par.	Presiden Direktur Jayakarta Hotels and Resorts	Anggota
9.	Cita Hepiningtias, M.M.Par.	GH Universal	Anggota
10.	Herryadi Baiin, ST.Par.	LBC Hotel Groups, LSP Pariwisata dan SPA Indonesia	Anggota

Adapun susunan Tim Verifikasi Internal pada Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang Hotel dibentuk melalui Keputusan Direktur Standardisasi Kompetensi Selaku Ketua Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor SK/9/HK.01.02/ D.2.4/2023 tanggal 28 Februari 2023 tentang Perubahan Atas Keputusan Direktur Standardisasi Kompetensi Selaku Ketua Tim Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Nomor SK/03/SD.02.00/D.24/2023 tentang Tim Verifikasi Internal Penyusunan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang Pariwisata dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Susunan Tim Verifikasi Internal SKKNI Bidang Pariwisata

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	*2*	*3*	*4*
1.	Herbin Saragi	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Ketua
2.	Arius S.M. Hutahaean	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
3.	Nurlaila	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
4.	Sutanto	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
5.	Kristianti Handayani	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
6.	Lina Verawati	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
7.	Hidayat	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
8.	Riany Puspita	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
9.	Ujang Sobari	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
10.	Ngatman	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
11.	Herlina	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
12.	LB Ruth Florida	Kementerian Pariwisata	Anggota

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	*2*	*3*	*4*
	Wulandari Melati	dan Ekonomi Kreatif	
13.	Chaindra Adityas Ramadhan	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
14.	Axel Bramasta	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
15.	Dimaz Indra R. Sempurnajaya	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
16.	Muhammad Agung Putranto	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Standar Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
	Mengelola layanan kantor depan (*Front Office*)	Menyiapkan layanan kantor depan (*Front Office*)	Mengoperasikan sistem reservasi komputer
			Menerima dan memproses reservasi
		Melaksanakan layanan kantor depan (*Front Office*)	Menyediakan layanan akomodasi *front desk*
			Memproses transaksi keuangan
			Melaksanakan standar administrasi umum
			Melaksanakan audit malam
			Menyediakan layanan penerimaan tamu klub
			Menyediakan jasa penanganan barang tamu
			Melakukan komunikasi melalui telepon dan email
			Memberikan informasi layanan sambungan langsung internasional
	Mengelola layanan prima *Housekeeping*	Menyiapkan layanan *Housekeeping*	Membersihkan area, fasilitas, dan peralatan Hotel
			Merencanakan kebutuhan seragam karyawan
			Mengikuti standar layanan seragam kerja
			Mengikuti standar layanan linen
		Melaksanakan layanan *Housekeeping*	Menangani linen dan pakaian tamu
			Menyediakan layanan *Housekeeping* untuk tamu
			Menyiapkan dan membersihkan kamar untuk tamu
			Menyediakan layanan *turn down*
			Menyediakan layanan *room butler*
			Menyediakan layanan *laundry valet*
			Membersihkan dinding dan kaca luar menggunakan alat bantu khusus
			Menyediakan fasilitas kehilangan dan penemuan barang tamu
			Merapikan perlengkapan merangkai bunga*

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Mengidentifikasi sarana penunjang yang digunakan pada seni merangkai bunga dan seni *design* floral*
			Menerapkan pedoman dasar merangkai bunga*
	Mengelola layanan dan produk prima *food and beverage*	Menyiapkan layanan dan produk *food and beverage*	Memahami pengetahuan makanan dan minuman
			Membersihkan dan merapikan area bar
			Mengoperasikan bar
		Menyediakan layanan dan produk *food and beverage*	Menyediakan layanan makanan dan minuman
			Menyediakan *room service*
			Menyediakan layanan *gueridon*
			Menyediakan *silver service*
			Menyajikan minuman non-alkohol
			Menyiapkan bahan baku minuman berbahan dasar kopi**
			Menyiapkan peralatan dan perlengkapan pembuatan minuman berbahan dasar kopi**
			Membuat minuman kopi menggunakan mesin**
			Membuat minuman kopi menggunakan peralatan manual**
			Menyediakan layanan minuman beralkohol
			Melengkapi penjualan eceran minuman beralkohol
			Menyediakan pelayanan yang bertanggung jawab terhadap minuman beralkohol
			Mengoperasikan sistem penyimpanan bir
			Menghidangkan *cocktail*
			Melakukan langkah-langkah pelayanan minuman anggur
			Memberikan rekomendasi minuman anggur terhadap makanan
			Mengevaluasi minuman anggur
			Meningkatkan pengetahuan minuman anggur
			Menyusun daftar minuman anggur

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Merencanakan dan mengoperasikan tempat penyimpanan minuman anggur
			Menyediakan penghubung antara area dapur dan area pelayanan
			Menyediakan saran ahli tentang makanan
	Mengelola layanan dan produk prima *food production*	Menyiapkan dan mengolah hidangan komersial	Mengorganisasikan dan menyiapkan makanan
			Membersihkan area dan peralatan dapur
			Menggunakan metode dasar memasak
			Menyajikan makanan
			Mengidentifikasi dan menyiapkan berbagai jenis daging
			Menyiapkan berbagai macam potongan daging sesuai dengan kebutuhan
			Menyiapkan hidangan pembuka dan *salad*
			Menyiapkan *sandwich*
			Menyiapkan kaldu dan saus
			Menyiapkan sup
			Menyiapkan hidangan sayuran, hidangan yang terbuat dari tepung dan hidangan mengandung telur
			Menyiapkan dan memasak unggas
			Menyiapkan dan memasak binatang buruan
			Menyiapkan dan memasak hidangan laut
			Merencanakan dan mengontrol menu berdasarkan katering
			Mengorganisasikan operasional masakan dalam jumlah besar
			Mengelola operasional layanan makanan
			Menyiapkan dan mengolah *pates* dan *terrines*
			Menyiapkan dan menghidangkan keju
			Memilih, menyiapkan, dan menghidangkan jenis makanan khusus
			Memonitor pendapatan dan mengontrol biaya katering

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Membina dan menjaga kendali mutu
			Mengembangkan dan menerapkan rencana keselamatan makanan
			Mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji
			Memilih sistem produksi *cook-chill*
			Menerapkan proses produksi *cook-chill*
			Menerapkan prinsip-prinsip kontrol katering
			Merencanakan konsep total untuk perayaan atau pesta besar
			Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar
		Menyiapkan dan mengolah produk *pastry* dan *bakery*	Melaksanakan prosedur keamanan makanan
			Mengolah hidangan penutup yang disajikan panas dan dingin
			Menyiapkan dan menyajikan makanan pola diet
			Merencanakan, menyiapkan dan mengolah makanan untuk *buffet*
			Menyiapkan dan membuat berbagai jenis kue dan makanan yang mengandung ragi
			Menyiapkan dan mengolah coklat serta permen coklat
			Menyiapkan dan membuat *pastry*
			Menyiapkan dan membuat berbagai jenis kue
			Menyiapkan produk roti untuk toko kue
			Menyiapkan dan menyajikan *gateaux*, *torten,* dan *entremet*
			Menyajikan hidangan penutup
			Mengolah dan menyajikan *petit four*
			Menyiapkan dan membentuk *marzipan*
			Menyiapkan dan menyajikan *sugar work*
			Mengolah hidangan penutup untuk memenuhi persyaratan diet khusus

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menampilkan peragaan *sweet buffet*
			Merencanakan dan mengoperasikan *coffee shop*
			Menyiapkan paket bahan makanan
			Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman
			Menyiapkan rencana hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan
			Mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus
			Memilih sistem katering
			Mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak katering komersial
			Menyiapkan tender untuk kontrak katering
		Menyiapkan dan mengolah hidangan Cina	Merencanakan karier dalam pengolahan dan penghidangan masakan Cina
			Menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina
			Menyiapkan dan membuat masakan Canton (Guangdong)
			Menyiapkan dan membuat masakan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow)
			Menyiapkan dan membuat masakan Sichuan
			Menyiapkan dan membuat masakan Sichuan dan Cina Barat
			Menyiapkan dan membuat masakan Beijing
			Menyiapkan dan membuat masakan Beijing dan Cina Utara
			Menyiapkan dan membuat masakan Shanghai
			Menyiapkan dan membuat masakan Shanghai dan Cina Timur
			Menyiapkan dan membuat dim sum (manis dan asin) dan hidangan penutup

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menyiapkan dan memasak potongan daging sapi panggang (*barbeque)* dan daging unggas asap
			Merancang, merencanakan dan menulis menu masakan cina
			Menyiapkan, membuat dan menyajikan hidangan pembuka dingin
			Merancang dan mengoperasikan dapur Restoran Cina
		Menyiapkan dan mengolah hidangan Thailand	Merancang karier dalam pengolahan dan penyajian masakan Thailand
			Menyiapkan dan membuat jenis makanan kaldu (*krung gaeng*)
			Menyiapkan dan membuat saus dan *dip* (*nam prik*)
			Menyiapkan dan membuat *salad* (*yam* dan *larp*)
			Merancang Karier dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Thailand
			Menyiapkan dan membuat jenis makanan kaldu (*krung gaeng*)
			Menyiapkan dan membuat saus dan dip (*nam prik*)
			Menyiapkan dan membuat *salad* (*yam* dan *larp*)
			Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (*tom yam*)
			Menyiapkan dan membuat hidangan kari, daging, unggas, *seafood*, dan kaldu sayur-sayuran
			Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie (*pad khanom*)
			Menyiapkan dan membuat hidangan penutup ala Thailand
			Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie (*pad* dan *khanom*)
		Menyiapkan dan mengolah hidangan India	Menyiapkan dan membuat bubuk kari (*masala*)
			Menyiapkan dan membuat jenis makanan *tandoori*
			Menyiapkan dan membuat roti India

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menyiapkan dan membuat *chutney* dan acar
			Merancang dan mengoperasikan dapur Restoran India
		Menyiapkan dan mengolah hidangan Indonesia	Menyiapkan dan membuat bumbu kari
			menyiapkan dan membuat hidangan pembuka dan kudapan masakan Indonesia
			Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (soto)
			Menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, *seafood,* dan sayur-sayuran
			Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Indonesia
			Menyiapkan dan membuat sate/jenis makanan panggang
			Menyiapkan dan membuat hidangan pengiring
			Menyiapkan dan membuat hidangan penutup Indonesia
			Merancang, merencanakan, dan menulis menu hidangan Indonesia
			Merancang dan mengoperasikan dapur Restoran Indonesia
		Menyiapkan dan mengolah hidangan Malaysia	Merencanakan karier dalam pengolahan dan penghidangan masakan Malaysia-*Nonya*
			Menyiapkan dan membuat *paste* kari (rempah)
			Menyiapkan dan membuat hidangan pembuka, kudapan dan makanan untuk pesta
			Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup masakan Malaysia
			Menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, hidangan laut dan sayuran (gulai)
			Menyiapkan dan membuat *salad* dan acar (*kerabu*, *achar*, *rujuk*)
			Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Malaysia

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menyiapkan dan membuat jenis makanan sate/panggang
			Menyiapkan dan membuat hidangan penutup ala Malaysia-*Nonya*
			Merancang, merencanakan dan menulis menu masakan Malaysia-*Nonya*
			Merancang dan mengoperasikan dapur Restoran Malaysia-*Nonya*
		Menyiapkan dan mengolah hidangan Jepang	Merencanakan karier dalam pengolahan dan penghidangan masakan Jepang
			Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup masakan Jepang
			Menyiapkan dan membuat hidangan ikan mentah
			Menyiapkan dan membuat hidangan yang direbus, dipanggang, digoreng, dan dikukus
			Menyiapkan dan membuat hidangan nasi masakan Jepang
			Merencanakan dan Menulis Menu Masakan Jepang
	Mengelola kapasitas sumber daya manusia di bidang Hotel	Mengembang-kan kompetensi umum profesi di bidang Hotel	Melakukan kerjasama dengan kolega dan tamu
			Melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam
			Mengikuti standar keselamatan dan kesehatan di tempat kerja
			Mengembangkan pengetahuan tentang pariwisata dan industri perhotelan
			Memperbaharui pengetahuan lokal
			Menangani situasi konflik
			Mengikuti standar kebersihan di tempat kerja
			Membersihkan tempat dan peralatan kerja
			Menyediakan pertolongan pertama
			Melaksanakan prosedur administrasi
			Menyajikan informasi
			Menerima dan menyimpan barang

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Membuat dokumen dan tabulasi data di dalam komputer
			Menerapkan proses kesehatan dan keselamatan kerja
			Membangun dan memelihara tempat kerja yang aman
			Mengelola keanekaragaman di tempat kerja
			Mengelola hubungan di tempat kerja
			Melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan
			Mengikuti dan menjalankan instruksi dan pengarahan dalam beberapa situasi
			Memulai percakapan dan mengembangkan hubungan baik dengan tamu
			Membaca instruksi dan diagram dalam konteks yang berkaitan
			Melakukan komunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar
			Melakukan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata
			Mengembangkan pengetahuan industri pariwisata
			Mengembangkan lingkungan yang aman bagi anak-anak di destinasi pariwisata
			Melakukan kerjasama secara kooperatif dalam lingkungan administrasi umum
			Mengoperasikan perlengkapan dasar keamanan
			Memberikan petunjuk tentang lokasi
			Menyampaikan informasi produk, layanan, dan fasilitas Hotel
			Memberikan penjelasan sederhana tentang daya tarik wisata
			Mencari dan mendapatkan data komputer
			Menjaga keselamatan di lokasi personel

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Mempromosikan produk dan jasa kepada tamu
			Menyediakan Layanan Tamu Berkebutuhan Khusus
			Mengoperasikan Peralatan dan Aplikasi Digital tentang Perhotelan
		Melaksanakan kegiatan kepemimpinan	Membuat daftar personil staf
			Memantau kinerja staf
			Melaksanakan perekrutan staf
			Mengelola sumber daya manusia
			Memberikan bimbingan kepada staf
			Membuat dan menyampaikan presentasi
			Mengorganisasikan pesta
			Merencanakan dan melaksanakan kegiatan penjualan
			Mengoordinir kegiatan pemasaran dan promosi
			Membangun hubungan bisnis
			Menyiapkan dokumen bisnis
			Mengelola rapat
			Melaksanakan pengadaan barang
			Merencanakan dan menetapkan sistem dan prosedur
			Mengelola proyek
			Menyimpan catatan keuangan
			Mempersiapkan laporan keuangan
			Merancang dokumen, laporan dan lembar kerja pada komputer
			Memantau kegiatan kerja
			Mengelola rencana operasional
			Mengembangkan pengetahuan tentang hukum untuk keperluan bisnis
			Menangani kualitas layanan tamu
			Mengembangkan strategi pemasaran
			Mengelola keuangan sesuai anggaran
			Memantau anggaran
			Mengelola aset fisik

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Mengelola persediaan barang operasional
			Memelihara sistem komputerisasi
			Melaksanakan pemantauan rencana bisnis
			Menggunakan bahasa lisan untuk negosiasi pertukaran informasi yang kompleks dalam jenis konteks Hotel
			Menangani keluhan
			Memberi pengarahan dasar membaca dan mengikuti diagram
			Melaksanakan kegiatan korespondensi
			Mengelola keuangan sesuai anggaran
			Melakukan komunikasi secara lisan dalam Bahasa Inggris pada tingkat operasional menengah
			Membaca dalam Bahasa Inggris pada tingkat operasional menengah
			Membaca dan menulis Bahasa Inggris pada tingkat lanjut
			Mengelola anggaran operasional
			Mengawasi operasi tempat kerja rutin
			Mengelola persediaan barang
			Menjaga keamanan lingkungan kerja dan harta benda
			Mengawasi khalayak ramai
			Menangani orang mabuk
			Mengaudit prosedur keuangan
			Mengawasi dan memonitor orang
			Menyediakan keamanan untuk tamu *Very Important Person* (VIP)
			Mengawal dan Membawa barang-barang berharga
			Merencanakan dan melaksanakan evakuasi lokasi
			Mengembangkan produk dan layanan baru
			Memproses transaksi untuk pembelian barang dan jasa
			Mengelola catatan daftar gaji

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menerapkan Manajemen Risiko Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)
			Merumuskan Visi, Misi, dan Budaya Perusahaan
			Membuat rancangan struktur organisasi
			Menetapkan skala gaji
			Mengatur operasi keuangan
			Melaksanakan dan Mengevaluasi Penelitian
			Menganalisis laporan keuangan Hotel
			Membangun hubungan yang baik dengan pengusaha dan instansi terkait
			Menganalisis laporan operasional Hotel
			Menerapkan hubungan industrial yang harmonis dengan wakil pekerja dan lingkungan sekitar
			Mengevaluasi daftar sumber daya manusia sesuai dengan kebutuhan
			Merekrut dan menyeleksi karyawan
			Mempersiapkan dan Memantau Anggaran
			Mengelola dan Mengevaluasi Strategi Pemasaran
			Mengelola Aset Hotel dan Restoran
		Melaksanakan kegiatan pelatihan	Merencanakan dan mempromosikan pelatihan
			Merencanakan sesi pelatihan
			Melaksanakan sesi pelatihan
			Melatih kelompok kecil
			Melaksanakan penilaian
			Mengevaluasi penilaian kinerja staf
			Menentukan Kebutuhan Pelatihan Individu ***
			Menyusun Program Pelatihan Kerja ***
			Merancang Strategi Pembelajaran ***
			Merancang *Platform e-Learning* ***

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Merancang Pembelajaran yang Inovatif untuk Suatu Program Pelatihan Kerja ***
			Merancang Konten *e-Learning* ***
			Merancang Media Pembelajaran ***
			Melaksanakan Pelatihan Jarak Jauh (*Distance Learning*) **
			Memfasilitasi *e-Learning* ***
			Mendukung Lingkungan Pembelajaran Virtual ***
			Memfasilitasi Pelaksanaan Pelatihan di Tempat Kerja (*On The Job Training* (OJT)/Pemagangan) ***
			Melaksanakan Pelatihan Berbasis Kompetensi (PBK) ***
			Menilai Kinerja Sumber Daya Manusia Pelatihan Kerja ***
			Mengevaluasi Penyelenggaraan Pelatihan Kerja ***

* Adopsi dari Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor KEP.130/MEN/III/2007 Tahun 2007 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Jasa Kemasyarakatan dan Perorangan Sub Sektor Jasa Lainnya Bidang Seni Merangkai Bunga dan Seni Desain Floral.

** Adopsi dari Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 333 Tahun 2020 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang Standardisasi, Pelatihan Kerja dan Sertifikasi.

B. Daftar Unit Kompetensi

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	*2*	*3*
1.	I.55HDR00.001.3	Mengoperasikan Sistem Komputer Reservasi
2.	I.55HDR00.002.3	Menerima dan Memproses Reservasi
3.	I.55HDR00.003.3	Menyediakan Layanan Akomodasi *Front Desk*
4.	I.55HDR00.004.3	Memproses Transaksi Keuangan
5.	I.55HDR00.005.3	Melaksanakan Standar Administrasi Umum
6.	I.55HDR00.006.3	Melaksanakan Audit Malam
7.	I.55HDR00.007.3	Menyediakan Layanan Penerimaan Tamu Klub
8.	I.55HDR00.008.3	Menyediakan Jasa Penanganan Barang Tamu
9.	I.55HDR00.009.3	Melakukan Komunikasi Melalui Telepon dan Email
10.	I.55HDR00.010.3	Memberikan Informasi Layanan Sambungan Langsung Internasional (SLI)
11.	I.55HDR00.011.3	Membersihkan Area, Fasilitas, dan Peralatan Hotel
12.	I.55HDR00.012.3	Merencanakan Kebutuhan Seragam Karyawan
13.	I.55HDR00.013.3	Mengikuti Standar Layanan Seragam Kerja
14.	I.55HDR00.014.3	Mengikuti Standar Layanan Linen
15.	I.55HDR00.015.3	Menangani Linen dan Pakaian Tamu
16.	I.55HDR00.016.3	Menyediakan Layanan *Housekeeping* untuk Tamu
17.	I.55HDR00.017.3	Menyiapkan dan Membersihkan Kamar untuk Tamu
18.	I.55HDR00.018.3	Menyediakan Layanan *Turn Down*
19.	I.55HDR00.019.3	Menyediakan Layanan *Room Butler*
20.	I.55HDR00.020.3	Menyediakan Layanan *Laundry Valet*
21.	I.55HDR00.021.3	Membersihkan Dinding dan Kaca Luar Menggunakan Alat Bantu Khusus
22.	I.55HDR00.022.3	Menyediakan Fasilitas Kehilangan dan Penemuan Barang Tamu
23.	I.55HDR00.023.3	Mengembangkan Pengetahuan Makanan dan Minuman
24.	I.55HDR00.024.3	Membersihkan dan Merapikan Area Bar
25.	I.55HDR00.025.3	Mengoperasikan Bar
26.	I.55HDR00.026.3	Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman
27.	I.55HDR00.027.3	Menyediakan *Room Service*
28.	I.55HDR00.028.3	Menyediakan Layanan *Gueridon*
29.	I.55HDR00.029.3	Menyediakan *Silver Service*
30.	I.55HDR00.030.3	Menyajikan Minuman NonAlkohol
31.	I.55HDR00.031.3	Menyediakan Layanan Minuman Beralkohol
32.	I.55HDR00.032.3	Melengkapi Penjualan Eceran Minuman Beralkohol
33.	I.55HDR00.033.3	Menyediakan Pelayanan yang Bertanggung Jawab terhadap Minuman Beralkohol
34.	I.55HDR00.034.3	Mengoperasikan Sistem Penyimpanan Bir
35.	I.55HDR00.035.3	Menghidangkan *Cocktail*
36.	I.55HDR00.036.3	Melakukan Langkah-Langkah Pelayanan Minuman Anggur

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	*2*	*3*
37.	I.55HDR00.037.3	Menyediakan Penghubung antara Area Dapur dan Area Layanan
38.	I.55HDR00.038.3	Menyediakan Saran Ahli tentang Makanan
39.	I.55HDR00.039.3	Mengorganisasikan dan Menyiapkan Makanan
40.	I.55HDR00.040.3	Membersihkan Area dan Peralatan Dapur
41.	I.55HDR00.041.3	Menggunakan Metode Dasar Memasak
42.	I.55HDR00.042.3	Menyajikan Makanan
43.	I.55HDR00.043.3	Mengidentifikasi dan Menyiapkan Berbagai Jenis Daging
44.	I.55HDR00.044.3	Menyiapkan Berbagai Macam Potongan Daging Sesuai dengan Kebutuhan
45.	I.55HDR00.045.3	Menyiapkan Hidangan Pembuka dan *Salad*
46.	I.55HDR00.046.3	Menyiapkan *Sandwich*
47.	I.55HDR00.047.3	Menyiapkan Berbagai Macam Kaldu dan Saus
48.	I.55HDR00.048.3	Menyiapkan Berbagai Macam Sup
49.	I.55HDR00.049.3	Menyiapkan Hidangan Sayuran, Hidangan yang Terbuat dari Tepung dan Hidangan Mengandung Telur
50.	I.55HDR00.050.3	Menyiapkan dan Memasak Unggas
51.	I.55HDR00.051.3	Menyiapkan dan Memasak Binatang Buruan
52.	I.55HDR00.052.3	Menyiapkan dan Memasak Hidangan Laut
53.	I.55HDR00.053.3	Merencanakan dan Mengontrol Menu Berdasarkan Katering
54.	I.55HDR00.054.3	Mengorganisasi Operasional Masakan dalam Jumlah Besar
55.	I.55HDR00.055.3	Mengelola Operasional Layanan Makanan
56.	I.55HDR00.056.3	Menyiapkan dan Mengolah *Pates* dan *Terrines*
57.	I.55HDR00.057.3	Menyiapkan dan Menghidangkan Keju
58.	I.55HDR00.058.3	Menyiapkan dan Menghidangkan Jenis Makanan Khusus
59.	I.55HDR00.059.3	Memonitor Pendapatan dan Mengontrol Biaya Katering
60.	I.55HDR00.060.3	Membina dan Menjaga Kendali Mutu
61.	I.55HDR00.061.3	Mengembangkan dan Menerapkan Rencana Keamanan Makanan
62.	I.55HDR00.062.3	Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji
63.	I.55HDR00.063.3	Memilih Sistem Produksi *Cook-chill*
64.	I.55HDR00.064.3	Menerapkan Proses Produksi *Cook-chill*
65.	I.55HDR00.065.3	Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Katering
66.	I.55HDR00.066.3	Merencanakan Konsep Total untuk Perayaan atau Pesta Besar
67.	I.55HDR00.067.3	Merencanakan Menu untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar
68.	I.55HDR00.068.3	Melaksanakan Prosedur Keamanan Makanan
69.	I.55HDR00.069.3	Mengolah Hidangan Penutup yang Disajikan Panas atau Dingin
70.	I.55HDR00.070.3	Menyiapkan dan Menyajikan Makanan Pola Diet
71.	I.55HDR00.071.3	Menyiapkan dan Mengolah Makanan untuk

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	*2*	*3*
		Buffet
72.	I.55HDR00.072.3	Menyiapkan Berbagai Produk Makanan yang Mengandung Ragi
73.	I.55HDR00.073.3	Menyiapkan dan Mengolah Coklat serta Permen Coklat
74.	I.55HDR00.074.3	Menyiapkan dan Membuat *Pastry*
75.	I.55HDR00.075.3	Menyiapkan dan Membuat Berbagai Jenis Kue
76.	I.55HDR00.076.3	Menyiapkan Produk Roti Untuk Toko Kue
77.	I.55HDR00.077.3	Menyiapkan dan Menyajikan *Gateaux*, *Torten,* dan *Entremet*
78.	I.55HDR00.078.3	Menyajikan Hidangan Penutup
79.	I.55HDR00.079.3	Mengolah dan Menyajikan *Petit Four*
80.	I.55HDR00.080.3	Menyiapkan dan Membentuk *Marzipan*
81.	I.55HDR00.081.3	Menyiapkan dan Menampilkan *Sugar Work*
82.	I.55HDR00.082.3	Mengolah Hidangan Penutup untuk Memenuhi Persyaratan Diet Khusus
83.	I.55HDR00.083.3	Menyiapkan dan Menampilkan Peragaan *Sweet Buffet*
84.	I.55HDR00.084.3	Merencanakan dan Mengoperasikan *Coffee Shop*
85.	I.55HDR00.085.3	Menyiapkan Paket Bahan Makanan
86.	I.55HDR00.086.3	Mengangkut dan Menyimpan Makanan dengan Cara yang Aman
87.	I.55HDR00.087.3	Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan
88.	I.55HDR00.088.3	Mengembangkan Menu untuk Memenuhi Kebutuhan Budaya dan Diet Khusus
89.	I.55HDR00.089.3	Memilih Sistem Katering
90.	I.55HDR00.090.3	Mengatur Fasilitas yang Berhubungan dengan Kontrak Katering Komersial
91.	I.55HDR00.091.3	Menyiapkan Tender untuk Kontrak Katering
92.	I.55HDR00.092.3	Merencanakan Karier dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Cina
93.	I.55HDR00.093.3	Menggunakan Prinsip-prinsip dan Metode dalam Pengolahan Masakan Cina
94.	I.55HDR00.094.3	Menyiapkan dan Membuat Masakan Canton (Guangdong)
95.	I.55HDR00.095.3	Menyiapkan dan Membuat Masakan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow)
96.	I.55HDR00.096.3	Menyiapkan dan Membuat Masakan Sichuan
97.	I.55HDR00.097.3	Menyiapkan dan Membuat Masakan Sichuan dan Cina Barat
98.	I.55HDR00.098.3	Menyiapkan dan Membuat Masakan Beijing
99.	I.55HDR00.099.3	Menyiapkan dan Membuat Masakan Beijing dan Cina Utara
100.	I.55HDR00.100.3	Menyiapkan dan Membuat Masakan Shanghai
101.	I.55HDR00.101.3	Menyiapkan dan Membuat Masakan Shanghai dan Cina Timur
102.	I.55HDR00.102.3	Menyiapkan dan Membuat Dim Sum (Manis dan Asin) dan Hidangan Penutup

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	*2*	*3*
103.	I.55HDR00.103.3	Menyiapkan dan Memasak Potongan Daging Sapi Panggang (*Barbeque*) dan Daging Unggas Asap
104.	I.55HDR00.104.3	Merencanakan dan Menulis Menu Masakan Cina
105.	I.55HDR00.105.3	Menyiapkan dan Membuat Penyajian Hidangan Pembuka Dingin
106.	I.55HDR00.106.3	Merancang dan Mengoperasikan Dapur Restoran Cina
107.	I.55HDR00.107.3	Merancang Karier dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Thailand
108.	I.55HDR00.108.3	Menyiapkan dan Membuat Jenis Makanan Kaldu (*Krung Gaeng*)
109.	I.55HDR00.109.3	Menyiapkan dan Membuat Saus dan *Dip* (*Nam Prik*)
110.	I.55HDR00.110.3	Menyiapkan dan Membuat *Salad* (*Yam* dan *Larp*)
111.	I.55HDR00.111.3	Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup (*Tom Yam*)
112.	I.55HDR00.112.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Kari, Daging, Unggas, *Seafood*, dan Kaldu Sayur-Sayuran
113.	I.55HDR00.113.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie (*Pad* dan *Khanom*)
114.	I.55HDR00.114.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Penutup Ala Thailand
115.	I.55HDR00.115.3	Menyiapkan dan Membuat Bubuk Kari (*Masala*)
116.	I.55HDR00.116.3	Menyiapkan dan Membuat Jenis Makanan *Tandoori*
117.	I.55HDR00.117.3	Menyiapkan dan Membuat Roti India
118.	I.55HDR00.118.3	Menyiapkan dan Membuat *Chutney* dan Acar
119.	I.55HDR00.119.3	Merancang dan Mengoperasikan Dapur Restoran India
120.	I.55HDR00.120.3	Menyiapkan dan Membuat Bumbu Kari
121.	I.55HDR00.121.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Pembuka dan Kudapan Masakan Indonesia
122.	I.55HDR00.122.3	Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup (Soto)
123.	I.55HDR00.123.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Kari Daging, Ayam, *Seafood*, dan Sayur-Sayuran
124.	I.55HDR00.124.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie Masakan Indonesia
125.	I.55HDR00.125.3	Menyiapkan dan Membuat Sate/Jenis Makanan Panggang
126.	I.55HDR00.126.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Pengiring
127.	I.55HDR00.127.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Penutup Indonesia
128.	I.55HDR00.128.3	Merencanakan dan Menulis Menu Hidangan Indonesia
129.	I.55HDR00.129.3	Merancang dan Mengoperasikan Dapur

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	*2*	*3*
		Restoran Indonesia
130.	I.55HDR00.130.3	Merencanakan Karier dalam Pengolahan dan Penyajian Masakan Malaysia-*Nonya*
131.	I.55HDR00.131.3	Menyiapkan dan Membuat Pasta Kari (Rempah)
132.	I.55HDR00.132.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Pembuka, Kudapan, dan Makanan untuk Pesta
133.	I.55HDR00.133.3	Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup Masakan Malaysia
134.	I.55HDR00.134.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Kari Daging, Ayam, Hidangan Laut, dan Sayuran (Gulai)
135.	I.55HDR00.135.3	Menyiapkan dan Membuat *Salad* dan Acar (Kerabu, Achar, Rujuk)
136.	I.55HDR00.136.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie Masakan Malaysia
137.	I.55HDR00.137.3	Menyiapkan dan Membuat Jenis Makanan Sate/Panggang
138.	I.55HDR00.138.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Penutup Ala Malaysia-*Nonya*
139.	I.55HDR00.139.3	Merencanakan dan Menulis Menu Masakan Malaysia-*Nonya*
140.	I.55HDR00.140.3	Merencanakan dan Mengoperasikan Dapur Restoran Malaysia-*Nonya*
141.	I.55HDR00.141.3	Merencanakan Karier dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Jepang
142.	I.55HDR00.142.3	Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup Masakan Jepang
143.	I.55HDR00.143.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Ikan Mentah
144.	I.55HDR00.144.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan yang Direbus, Dipanggang, Digoreng, dan Dikukus
145.	I.55HDR00.145.3	Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi Masakan Jepang
146.	I.55HDR00.146.3	Merencanakan dan Menulis Menu Masakan Jepang
147.	I.55HDR00.147.3	Melakukan Kerjasama dengan Kolega dan Tamu
148.	I.55HDR00.148.3	Melakukan Kerja dalam Lingkungan Sosial yang Beragam
149.	I.55HDR00.149.3	Mengikuti Standar Keselamatan dan Kesehatan Kerja
150.	I.55HDR00.150.3	Mengembangkan Pengetahuan tentang Industri Perhotelan
151.	I.55HDR00.151.3	Memperbaharui Pengetahuan Lokal
152.	I.55HDR00.152.3	Menangani Situasi Konflik
153.	I.55HDR00.153.3	Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja
154.	I.55HDR00.154.3	Membersihkan Tempat dan Peralatan Kerja
155.	I.55HDR00.155.3	Menyediakan Pertolongan Pertama
156.	I.55HDR00.156.3	Melaksanakan Prosedur Administrasi
157.	I.55HDR00.157.3	Menyajikan Informasi
158.	I.55HDR00.158.3	Menerima dan Menyimpan Barang

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	*2*	*3*
159.	I.55HDR00.159.3	Membuat Dokumen dan Tabulasi Data di dalam Komputer
160.	I.55HDR00.160.3	Menerapkan Proses Kesehatan dan Keselamatan Kerja
161.	I.55HDR00.161.3	Membangun dan Memelihara Tempat Kerja yang Aman
162.	I.55HDR00.162.3	Mengelola Keberagaman di Tempat Kerja
163.	I.55HDR00.163.3	Mengelola Hubungan di Tempat Kerja
164.	I.55HDR00.164.3	Melakukan Pertukaran Informasi dalam Bahasa Percakapan
165.	I.55HDR00.165.3	Mengikuti dan Menjalankan Instruksi dan Pengarahan dalam Beberapa Situasi
166.	I.55HDR00.166.3	Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik dengan Tamu
167.	I.55HDR00.167.3	Membaca Instruksi dan Diagram dalam Konteks yang Berkaitan
168.	I.55HDR00.168.3	Melakukan komunikasi Secara Lisan dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar
169.	I.55HDR00.169.3	Melakukan Tugas Perlindungan Anak yang Relevan dengan Industri Pariwisata
170.	I.55HDR00.170.3	Mengembangkan Pengetahuan Industri Pariwisata
171.	I.55HDR00.171.3	Mengembangkan Lingkungan yang Aman Bagi Anak-Anak di Destinasi Pariwisata
172.	I.55HDR00.172.3	Melakukan Kerjasama Secara Kooperatif dalam Lingkungan Administrasi Umum
173.	I.55HDR00.173.3	Mengoperasikan Perlengkapan Dasar Keamanan
174.	I.55HDR00.174.3	Memberikan Petunjuk tentang Lokasi
175.	I.55HDR00.175.3	Menyampaikan Informasi Produk, Layanan, dan Fasilitas Hotel
176.	I.55HDR00.176.3	Memberikan Penjelasan Sederhana tentang Daya Tarik Wisata
177.	I.55HDR00.177.3	Mencari dan Mendapatkan Data Komputer
178.	I.55HDR00.178.3	Menjaga Keselamatan di Lokasi Personel
179.	I.55HDR00.179.3	Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada Tamu
180.	I.55HDR00.180.3	Membuat Daftar Personel Staf
181.	I.55HDR00.181.3	Memantau Kinerja Staf
182.	I.55HDR00.182.3	Melaksanakan Perekrutan Staf
183.	I.55HDR00.183.3	Mengelola Sumber Daya Manusia
184.	I.55HDR00.184.3	Memberikan Bimbingan Kepada Staf
185.	I.55HDR00.185.3	Membuat dan Menyampaikan Presentasi
186.	I.55HDR00.186.3	Mengorganisasikan Pesta
187.	I.55HDR00.187.3	Merencanakan dan Melaksanakan Kegiatan Penjualan
188.	I.55HDR00.188.3	Mengoordinir Kegiatan Pemasaran dan Promosi
189.	I.55HDR00.189.3	Membangun Hubungan Bisnis
190.	I.55HDR00.190.3	Menyiapkan Dokumen Bisnis
191.	I.55HDR00.191.3	Mengelola Rapat

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	*2*	*3*
192.	I.55HDR00.192.3	Melaksanakan Pengadaan Barang
193.	I.55HDR00.193.3	Merencanakan dan Menetapkan Sistem dan Standar
194.	I.55HDR00.194.3	Mengelola Proyek
195.	I.55HDR00.195.3	Menyimpan Catatan Keuangan
196.	I.55HDR00.196.3	Mempersiapkan Laporan Keuangan
197.	I.55HDR00.197.3	Merancang Dokumen, Laporan, dan Lembar Kerja pada Komputer
198.	I.55HDR00.198.3	Memantau Kegiatan Kerja
199.	I.55HDR00.199.3	Mengelola Rencana Operasional
200.	I.55HDR00.200.3	Mengembangkan Pengetahuan tentang Hukum untuk Keperluan Bisnis
201.	I.55HDR00.201.3	Menangani Kualitas Layanan Tamu
202.	I.55HDR00.202.3	Mengembangkan Strategi Pemasaran
203.	I.55HDR00.203.3	Mengelola Keuangan Sesuai Anggaran
204.	I.55HDR00.204.3	Memantau Anggaran
205.	I.55HDR00.205.3	Mengelola Aset Fisik
206.	I.55HDR00.206.3	Mengelola Persediaan Barang Operasional
207.	I.55HDR00.207.3	Memelihara Sistem Komputerisasi
208.	I.55HDR00.208.3	Melaksanakan Pemantauan Rencana Bisnis
209.	I.55HDR00.209.3	Menggunakan Bahasa Lisan untuk Negosiasi Pertukaran Informasi dalam Konteks Hotel dan Restoran
210.	I.55HDR00.210.3	Menangani Keluhan
211.	I.55HDR00.211.3	Memberi Pengarahan Dasar Membaca dan Mengikuti Diagram
212.	I.55HDR00.212.3	Melaksanakan Kegiatan Korespondensi
213.	I.55HDR00.213.3	Melakukan Komunikasi secara Lisan dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Menengah
214.	I.55HDR00.214.3	Membaca dan Menulis dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Menengah
215.	I.55HDR00.215.3	Membaca dan Menulis Bahasa Inggris pada Tingkat Lanjut
216.	I.55HDR00.216.3	Mengelola Anggaran Operasional
217.	I.55HDR00.217.3	Mengawasi Operasi Tempat Kerja Rutin
218.	I.55HDR00.218.3	Mengelola Persediaan Barang
219.	I.55HDR00.219.3	Menjaga Keamanan Lingkungan Kerja dan Harta Benda
220.	I.55HDR00.220.3	Mengawasi Khalayak Ramai
221.	I.55HDR00.221.3	Menangani Orang Mabuk
222.	I.55HDR00.222.3	Mengaudit Prosedur Keuangan
223.	I.55HDR00.223.3	Mengawasi dan Memonitor Orang
224.	I.55HDR00.224.3	Menyediakan Keamanan untuk Tamu *Very Important Person* (VIP)
225.	I.55HDR00.225.3	Mengawal dan Membawa Barang-Barang Berharga
226.	I.55HDR00.226.3	Merencanakan dan Melaksanakan Evakuasi Lokasi

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	*2*	*3*
227.	I.55HDR00.227.3	Mengembangkan Produk dan Layanan Baru
228.	I.55HDR00.228.3	Memproses Transaksi untuk Pembelian Barang dan Jasa
229.	I.55HDR00.229.3	Mengelola Catatan Daftar Gaji
230.	I.55HDR00.230.3	Merencanakan dan Mempromosikan Pelatihan
231.	I.55HDR00.231.3	Merencanakan Sesi Pelatihan
232.	I.55HDR00.232.3	Melaksanakan Sesi Pelatihan
233.	I.55HDR00.233.3	Melatih Kelompok Kecil
234.	I.55HDR00.234.3	Melaksanakan Penilaian
235.	I.55HDR00.235.3	Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf
236.	I.55HDR00.236.1	Memberikan Layanan Tamu Berkebutuhan Khusus
237.	I.55HDR00.237.1	Memberikan Rekomendasi Minuman Anggur terhadap Makanan
238.	I.55HDR00.238.1	Mengevaluasi Minuman Anggur
239.	I.55HDR00.239.1	Meningkatkan Pengetahuan Minuman Anggur
240.	I.55HDR00.240.1	Menyusun Daftar Minuman Anggur
241.	I.55HDR00.241.1	Merencanakan dan Mengoperasikan Tempat Penyimpanan Minuman Anggur
242.	I.55HDR00.242.1	Mengoperasikan Peralatan dan Aplikasi Digital tentang Perhotelan
243.	I.55HDR00.243.1	Menerapkan Manajemen Risiko Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)
244.	I.55HDR00.244.1	Merumuskan Visi, Misi, dan Budaya Perusahaan
245.	I.55HDR00.245.1	Membuat Rancangan Struktur Organisasi
246.	I.55HDR00.246.1	Mengevaluasi Daftar Sumber Daya Manusia Sesuai dengan Kebutuhan
247.	I.55HDR00.247.1	Merekrut dan Menyeleksi Karyawan
248.	I.55HDR00.248.1	Menetapkan Skala Gaji
249.	I.55HDR00.249.1	Mempersiapkan dan Memantau Anggaran
250.	I.55HDR00.250.1	Mengatur Operasi Keuangan
251.	I.55HDR00.251.1	Mengelola dan Mengevaluasi Strategi Pemasaran
252.	I.55HDR00.252.1	Membangun Hubungan yang Baik dengan Pengusaha dan Instansi Terkait
253.	I.55HDR00.253.1	Mengelola Aset Hotel dan Restoran
254.	I.55HDR00.254.1	Membangun Hubungan yang Harmonis dengan Wakil Pekerja dan Lingkungan Sekitar
255.	I.55HDR00.255.1	Menganalisis Laporan Operasional Hotel
256.	I.55HDR00.256.1	Menganalisis Laporan Keuangan Hotel
257.	I.55HDR00.257.1	Melakukan dan Mengevaluasi Penelitian

C. Uraian Unit Kompetensi

KODE UNIT : I.55HDR00.001.3
JUDUL UNIT : Mengoperasikan Sistem Komputer Reservasi
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk mengakses dan menggunakan informasi dari sistem komputer reservasi, membuat dan memproses reservasi, serta mengirim dan menerima komunikasi melalui sistem komputer reservasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengakses dan menggunakan informasi dari sistem komputer reservasi	1.1 Sistem komputer reservasi diakses sesuai dengan standar. 1.2 Sistem komputer reservasi digunakan sesuai dengan standar.
2. Membuat dan memproses reservasi melalui sistem komputer reservasi	2.1 Reservasi baru dibuat dengan teliti sesuai dengan standar. 2.2 Semua data disiapkan dan dicatat dengan teliti sesuai dengan kebutuhan. 2.3 Reservasi diperbaharui dan disimpan dengan teliti sesuai kebutuhan. 2.4 Data reservasi dicetak dengan tepat apabila diperlukan.
3. Mengirim dan menerima komunikasi melalui sistem komputer reservasi	3.1 Komunikasi dengan kolega dibuat dan diproses melalui sistem komputer reservasi. 3.2 Komunikasi dengan kolega diakses pada waktu yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengakses dan menggunakan informasi dari sistem komputer reservasi, membuat dan memproses reservasi, serta mengirim dan menerima komunikasi melalui sistem komputer reservasi.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan di mana menyediakan layanan sistem komputer reservasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Sistem komputer reservasi
      2.1.2 Jaringan internet
      2.1.3 Alat pengolah data
      2.1.4 Alat komunikasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat pencatat data
      2.2.2 Alat tulis kantor
      2.2.3 Mesin cetak
      2.2.4 Mesin pemindai

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengakses dan menggunakan informasi dari sistem komputer reservasi, membuat dan memproses reservasi, serta mengirim dan menerima komunikasi melalui sistem komputer reservasi.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Sistem komputer reservasi
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mampu menggunakan semua fitur sistem komputer reservasi dengan tepat
      3.2.2 Mampu membuat dan memproses reservasi untuk konteks produk dan jasa perhotelan
      3.2.3 Konteks produk dan jasa dicatat dan beragam sektor industri dan tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tangkas dalam mengakses dan menggunakan informasi dari sistem komputer reservasi
   4.2 Teliti dalam membuat dan memproses reservasi melalui sistem komputer reservasi

5. Aspek kritis
   5.1 Ketelitian dalam membuat reservasi baru untuk tamu
   5.2 Ketangkasan dalam menggunakan dan mengakses sistem reservasi komputer
   5.3 Kecepatan dan ketelitian dalam mencatat data reservasi tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.002.3**
JUDUL UNIT : **Menerima dan Memproses Reservasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima permintaan reservasi, mencatat rincian reservasi, memperbaharui reservasi, dan memberi orang lain tentang rincian reservasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerima permintaan reservasi	1.1 Reservasi diterima sesuai dengan standar. 1.2 Informasi fasilitas dan layanan Hotel ditawarkan secara proaktif sesuai dengan standar. 1.3 Ketersediaan reservasi ditentukan secara benar dan disarankan secara sopan kepada tamu. 1.4 Pilihan alternatif ditawarkan jika reservasi yang diminta tidak tersedia termasuk pilihan daftar tunggu. 1.5 Informasi biaya dan bentuk-bentuk produk lain dijawab secara tepat.
2. Mencatat rincian reservasi	2.1 Data tamu dicatat pada saat pemesanan secara baik dan benar sesuai standar. 2.2 Profil atau riwayat tamu diperiksa untuk membantu dalam membuat reservasi dan untuk peningkatan layanan konsumen. 2.3 Rincian pembayaran dicatat secara akurat sesuai dengan standar. 2.4 Permintaan khusus tamu dicatat secara jelas sesuai dengan standar. 2.5 Keterangan rinci dikonfirmasikan dan disetujui oleh tamu. 2.6 Data reservasi dilengkapi dan diarsip dengan baik untuk mempermudah akses pencarian.
3. Memperbaharui reservasi	3.1 Perubahan data pemesanan kamar dan tamu diterima sesuai dengan standar. 3.2 Pencatatan perubahan pemesanan kamar diperbaharui sesuai dengan standar. 3.3 Perubahan pemesanan kamar tamu dilakukan berdasarkan urutan tanggal kedatangan dan nama tamu yang dimaksud. 3.4 Pembayaran dari tamu diproses sesuai dengan standar. 3.5 Pembatalan dan penggantian reservasi dicatat sesuai dengan permintaan tamu dan standar perusahaan.
4. Memberi saran orang lain tentang rincian reservasi	4.1 Permintaan tamu diinformasikan kepada departemen dan staf yang terkait. 4.2 Saran tentang rincian reservasi diberikan kepada tamu dengan baik sesuai standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menerima permintaan reservasi, mencatat rincian reservasi, memperbaharui reservasi, dan memberi orang lain tentang rincian reservasi.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan di mana menyediakan layanan reservasi kamar.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Jaringan internet
      2.1.2 Alat pengolah data
      2.1.3 *Printer*
      2.1.4 Alat komunikasi
      2.1.5 Alat Pemindai
      2.1.1 Alat tulis kantor
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Sistem reservasi
      2.2.2 Lembar kerja reservasi

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Peraturan perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menerima permintaan reservasi, mencatat rincian reservasi, memperbaharui reservasi, dan memberi orang lain tentang rincian reservasi.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan

3.1.1 Produk sesuai dengan sektor industri khusus
3.1.2 Hubungan antara sektor yang berbeda dari industri pariwisata yang berkaitan dengan reservasi
3.1.3 Prinsip-prinsip yang menunjang standar reservasi
3.1.4 Standar reservasi
3.1.5 Produk Hotel

3.2 Keterampilan
3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon
3.2.2 Melaksanakan standar administrasi akuntansi
3.2.3 Menggunakan teknologi sistem reservasi manual maupun sistem reservasi digital

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Sopan dalam menerima permintaan reservasi
4.2 Komunikatif dalam memberi saran orang lain tentang rincian reservasi
4.3 Cekatan dalam memperbaharui reservasi

5. Aspek kritis
5.1 Keakuratan dalam menyampaikan ketersediaan reservasi kepada tamu
5.2 Ketelitian dalam mencatat permintaan khusus tamu
5.3 Ketelitian dalam memproses pembayaran tamu
5.4 Ketelitian dalam memperbarui perubahan pemesanan kamar tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.003.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan Akomodasi *Front Desk***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan kedatangan tamu, menyambut dan mendaftarkan tamu, mengorganisasi keberangkatan tamu, dan menyiapkan catatan dan laporan *front desk*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kedatangan tamu	1.1 Peralatan dan perlengkapan kedatangan tamu di area *front desk* disiapkan. 1.2 Daftar kedatangan tamu diperiksa sebelum tamu tiba. 1.3 Kamar dialokasikan sesuai dengan permintaan tamu. 1.4 Reservasi yang tidak pasti ditindaklanjuti sesuai dengan standar. 1.5 Daftar kedatangan tamu disusun dan didistribusikan kepada departemen yang terkait sesuai dengan standar.
2. Menyambut dan mendaftarkan tamu	2.1 Tamu disambut dengan sopan sesuai standar. 2.2 Rincian reservasi dikonfirmasikan kepada tamu sesuai dengan standar. 2.3 Informasi dan saran tentang fasilitas dan layanan Hotel ditawarkan secara proaktif. 2.4 Standar pendaftaran bagi tamu dengan dan tanpa reservasi diikuti dan dilengkapi secara benar dalam jangka waktu yang dapat diterima serta sesuai dengan standar. 2.5 Standar akuntansi diikuti secara baik dan benar sesuai standar. 2.6 Rincian yang berkaitan dengan kunci kamar, surat tamu, pesan, dan fasilitas *safety* deposit diterangkan secara jelas kepada tamu. 2.7 Kelebihan pemesanan diselesaikan secara benar sesuai dengan standar dan ketidaknyamanan tamu diminimalisasi. 2.8 Kedatangan tamu dimonitor dan diperiksa sesuai dengan ***expected arrival list*** dan dilaporkan apabila terdapat penyimpangan sesuai dengan standar.
3. Mengorganisasikan keberangkatan tamu	3.1 Daftar keberangkatan ditinjau kembali dan diperiksa keakurasiannya.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	3.2 Informasi keberangkatan tamu diperoleh dari departemen lain untuk memudahkan persiapan tagihan. 3.3 Tagihan tamu dibuat dan diperiksa dengan baik sesuai peraturan perusahaan. 3.4 Tagihan tamu diterangkan secara jelas dan diproses sesuai dengan standar. 3.5 Kunci kamar diambil kembali dari tamu dan diproses sesuai dengan standar. 3.6 Permintaan tamu untuk bantuan keberangkatan dilakukan dengan sopan sesuai dengan standar. 3.7 ***Express check-out*** diproses sesuai dengan standar. 3.8 Standar untuk *check-out* tamu grup diikuti secara benar.
4. Menyiapkan catatan dan laporan *Front Office*	4.1 Catatan *Front Office* diperbaharui secara baik dan benar serta disiapkan dalam batas waktu yang telah ditetapkan. 4.2 Kebijakan perusahaan untuk pergantian kamar, ***no-show***, perpanjangan masa tinggal, dan keberangkatan yang dipercepat ditindaklanjuti secara benar. 4.3 Laporan *Front Office* didistribusikan pada departemen yang bersangkutan dalam jangka waktu yang telah ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan kedatangan tamu, menyambut dan mendaftarkan tamu, mengorganisasikan keberangkatan tamu, dan menyiapkan catatan dan laporan *front desk*.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di semua usaha pariwisata bidang perhotelan di mana menyediakan layanan akomodasi *front desk.*
   1.3 *Expected arrival list* merupakan daftar tamu yang sudah melakukan reservasi dalam sistem.
   1.4 *No-show* merupakan tamu yang telah memiliki pemesanan kamar tetapi tidak datang pada hari pemesanan tanpa melakukan pemberitahuan sebelumnya kepada pihak Hotel.
   1.5 *Express check-out* merupakan layanan untuk memudahkan tamu meninggalkan Hotel dengan cepat.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Mesin cetak (*printer*)
2.1.3 Mesin pemindai
2.1.4 Alat komunikasi
2.1.5 Alat penghitung
2.1.6 Alat tulis kantor
2.1.7 Mesin *Electronic Data Capture* (EDC)
2.1.8 Mesin fotokopi
2.1.9 *Hand sanitizer*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Sistem *front desk*
2.2.2 Jaringan internet
2.2.3 Lembar kerja *front desk*
2.2.4 Sistem reservasi
2.2.5 Lembar kerja reservasi

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Etika Komunikasi
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan kedatangan tamu, menyambut dan mendaftarkan tamu, mengorganisasi keberangkatan tamu, dan menyiapkan catatan dan laporan *front desk*.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Menerima dan memproses reservasi
3.1.2 Menerima dan memproses kedatangan dan keberangkatan tamu
3.2 Keterampilan
3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon

3.2.2 Melaksanakan standar administrasi akuntansi
3.2.3 Menggunakan teknologi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sopan dan komunikatif dalam menyambut kedatangan tamu
   4.2 Cekatan dalam mengorganisasikan keberangkatan tamu
   4.3 Teliti dalam menyiapkan catatan dan laporan *Front Office*

5. Aspek kritis
   5.1 Keakuratan dalam memeriksa daftar kedatangan tamu
   5.2 Ketepatan dalam mengalokasikan kamar sesuai dengan permintaan tamu
   5.3 Kemampuan dalam menyelesaikan kelebihan pemesanan tamu secara benar sesuai dengan standar
   5.4 Ketangkasan dan ketepatan dalam mendistribusikan laporan *Front Office* pada departemen yang bersangkutan dalam jangka waktu yang telah ditentukan

KODE UNIT : **I.55HDR00.004.3**
JUDUL UNIT : **Memproses Transaksi Keuangan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memproses tanda terima dan pembayaran, memindahkan keuntungan dari mesin register atau terminal, dan mencocokkan keuntungan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memproses tanda terima dan pembayaran	1.1 Pemeriksaan transaksi dilaksanakan secara teliti sesuai dengan standar. 1.2 Laporan keuangan disiapkan dan diperiksa sesuai dengan standar. 1.3 Pelaksanaan sistem keuangan dikontrol sesuai dengan standar. 1.4 Transaksi keuangan dimonitor sesuai standar. 1.5 Perbedaan pada laporan keuangan dicari solusi sesuai standar.
2. Memindahkan keuntungan dari mesin register atau terminal	2.1 Laporan keuangan diselesaikan sesuai jangka waktu yang telah ditetapkan. 2.2 Penyelesaian laporan keuangan diteruskan kepada pihak yang terkait. 2.3 Pembacaan **mesin register atau terminal** dilaksanakan. 2.4 Dokumen kas dan nonkas disimpan sesuai dengan standar.
3. Mencocokkan keuntungan	3.1 Kas dihitung secara teliti. 3.2 Dokumen nonkas dihitung secara akurat. 3.3 Jumlah kas di terminal dan transaksi nonkas ditentukan secara akurat. 3.4 Keuntungan dicatat sesuai dengan standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memproses tanda terima dan pembayaran, memindahkan keuntungan dari mesin register atau terminal, dan mencocokkan keuntungan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan yang memproses transaksi keuangan.
   1.3 Mesin register atau terminal merupakan mesin yang digunakan untuk menghimpun dan menghitung transaksi penjualan yang dilengkapi dengan laci tunai untuk menyimpan uang.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Mesin register/terminal
      2.1.2 Alat pengolah data
      2.1.3 *Electronic Data Captured* (EDC)
      2.1.4 *Money checker*
      2.1.5 Alat penghitung
      2.1.6 Alat komunikasi
      2.1.7 *Safety deposit box*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Setruk kartu kredit/kartu debit

2.2.2 Bukti deposit
2.2.3 Voucer
2.2.4 Aplikasi pembayaran
2.2.5 Mata uang asing

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memproses tanda terima dan pembayaran, memindahkan keuntungan dari mesin register atau terminal, dan mencocokkan keuntungan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran/pertanyaan lisan/tertulis/ wawancara.
1.3.3 Bukti portofolio.
1.3.4 Pemecahan masalah.
1.3.5 Laporan pihak ketiga.
1.3.6 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Standar keuangan dan pencatatannya
3.1.2 Transaksi dan neraca keuangan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Mendokumentasikan transaksi keuangan
3.2.2 Melaksanakan standar administrasi akunting
3.2.3 Menggunakan teknologi

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Teliti dalam memproses tanda terima dan pembayaran
4.2 Cermat dalam memindahkan keuntungan dari mesin register atau terminal

5. Aspek kritis
5.1 Ketelitian dalam melaksanakan pemeriksaan transaksi keuangan

5.2 Ketelitian dalam mengontrol sistem keuangan
5.3 Ketepatan dalam menyelesaikan laporan keuangan sesuai jangka waktu yang telah ditentukan

KODE UNIT : **I.55HDR00.005.3**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Standar Administrasi Umum**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memproses dokumen kantor, membuat draf sederhana korespondensi, dan memelihara sistem dokumen.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memproses dokumen kantor	1.1 Dokumen dipersiapkan dan diproses sesuai dengan standar dalam batas waktu yang telah ditentukan. 1.2 Perlengkapan kantor untuk memproses dokumen digunakan secara benar sesuai dengan standar. 1.3 Perlengkapan kantor yang tidak berfungsi diidentifikasi dan dilaporkan sesuai dengan standar.
2. Membuat draf sederhana korespondensi	2.1 Teks ditulis dengan menggunakan bahasa yang jelas dan ringkas. 2.2 Ejaan, tanda baca, dan tata bahasa digunakan sesuai Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2.3 Teks korespondensi disampaikan kepada penerima dengan jelas. 2.4 Informasi diperiksa keakurasiannya sebelum dikirim.
3. Memelihara sistem dokumen	3.1 Dokumen diarsipkan sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Sistem referensi dan indeks dimodifikasi dan disesuaikan dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memproses dokumen kantor, membuat draf sederhana korespondensi, dan memelihara sistem dokumen.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan di mana membutuhkan kegiatan pelaksanaan standar administrasi umum.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Mesin fotokopi
      2.1.2 Mesin pemindai
      2.1.3 Alat penghitung
      2.1.4 Alat rekam *audio*
      2.1.5 Alat komunikasi
      2.1.6 Pembolong kertas (*paper punch*)
      2.1.7 Alat pengolah data
      2.1.8 Jaringan internet
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Surat-surat tamu (*guest mail*)
      2.2.2 Catatan tamu
      2.2.3 Surat masuk dan keluar

2.2.4 Surat-surat korespondensi
2.2.5 Memo
2.2.6 Laporan-laporan
2.2.7 Pesanan *banquet*
2.2.8 Catatan keuangan
2.2.9 Faktur
2.2.10 Kuitansi

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Etika surat menyurat
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memproses dokumen kantor, membuat draf sederhana korespondensi, dan memelihara sistem dokumen.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Jenis dan kemampuan perlengkapan kantor
3.1.2 Komunikasi tertulis
3.1.3 Rancangan dan bentuk dokumen bisnis
3.1.4 Standar kantor tertentu yang sesuai dengan *Front Office*
3.1.5 Memproses dokumen kantor
3.1.6 Korespondensi
3.2 Keterampilan
3.2.1 Melaksanakan standar administrasi akuntansi
3.2.2 Menggunakan teknologi
3.2.3 Berkomunikasi melalui telepon

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam memproses dokumen kantor

4.2 Teliti dalam membuat draf korespondensi sederhana
4.3 Cermat dan rapi dalam memelihara dokumen kantor

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam mempersiapkan dan memproses dokumen kantor sesuai dengan waktu yang telah ditentukan
5.2 Kemampuan dalam membuat draf korespondensi sederhana
5.3 Kemampuan dalam memelihara sistem dokumen

KODE UNIT : **I.55HDR00.006.3**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Audit Malam**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memonitor standar keuangan, menyelesaikan transaksi, dan laporan keuangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memonitor standar keuangan	1.1 Pemeriksaan transaksi dilaksanakan secara teliti sesuai dengan standar perusahaan. 1.2 Laporan keuangan setiap *outlet* diperiksa sesuai dengan standar perusahaan. 1.3 Pelaksanaan **sistem keuangan** dikontrol sesuai dengan standar perusahaan. 1.4 Standar keuangan dimonitor dan diinput sesuai dengan standar perusahaan. 1.5 Adanya perbedaan yang timbul pada laporan keuangan dipecahkan sesuai dengan tanggung jawab kerja.
2. Menyelesaikan laporan keuangan	2.1 Laporan keuangan diselesaikan dalam jangka waktu yang telah ditetapkan. 2.2 Penyelesaian laporan keuangan diteruskan kepada pihak yang terkait.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memonitor standar keuangan, menyelesaikan transaksi dan laporan keuangan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Front Office*.
   1.3 Audit malam dapat meliputi:
      1.3.1 Laporan transaksi harian, mingguan, dan bulanan.
      1.3.2 Pemisahan oleh departemen.
      1.3.3 Hunian.
      1.3.4 Kinerja penjualan.
      1.3.5 Penerimaan komisi.
      1.3.6 Pengembalian penjualan.
      1.3.7 Aktivitas laporan komersial.
      1.3.8 Aktivitas mata uang asing.
      1.3.9 Seluruh jenis pembayaran.
      1.3.10 Pemisahan oleh masing-masing bagian.
   1.4 Sistem keuangan meliputi pada sistem untuk:
      1.4.1 Kas kecil.
      1.4.2 *Balance sheet.*
      1.4.3 Kontrol debitur.
      1.4.4 Standar perbankan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Alat penghitung
      2.1.3 Jaringan internet
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Dokumen bukti transfer/bukti pembayaran
2.2.3 Voucer

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memonitor standar keuangan, menyelesaikan transaksi, dan laporan keuangan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

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

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam menyelesaikan laporan keuangan
4.2 Teliti dalam memonitor standar keuangan

5. Aspek kritis
5.1 Ketelitian dalam melaksanakan pemeriksaan transaksi keuangan sesuai standar
5.2 Ketepatan dalam menyelesaikan laporan keuangan sesuai dengan waktu yang ditentukan

KODE UNIT : **I.55HDR00.007.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan Penerimaan Tamu Klub**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan informasi tentang layanan klub dan memonitor izin masuk ke klub.

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

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyediakan informasi tentang layanan klub dan memonitor izin masuk ke klub.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Front Office.*
   1.3 Pihak terkait dapat meliputi:
      1.3.1 *Supervisor.*
      1.3.2 *Manager.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Mesin cetak (*printer*)
      2.1.3 Alat komunikasi
      2.1.4 Alat tulis kantor
      2.1.5 Kartu keanggotaan klub
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Sistem layanan tamu klub
      2.2.2 Jaringan internet

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika Komunikasi
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyediakan informasi tentang layanan klub dan memonitor izin masuk ke klub.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

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

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Ketepatan dalam menyediakan informasi tentang layanan klub dan proses keanggotaan
   4.2 Teliti dalam memonitor izin masuk ke klub
   4.3 Komunikatif dan ramah dalam melayani tamu klub

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menerangkan fasilitas dan layanan klub secara jelas kepada tamu
   5.2 Ketepatan dalam menerangkan peraturan keanggotaan klub

5.3 Keakuratan dalam memeriksa catatan keanggotaan untuk membuktikan kebenarannya

5.4 Kemampuan dalam memberitahukan kepada anggota dan tamu klub yang tidak memenuhi peraturan berpakaian secara sopan

KODE UNIT : **I.55HDR00.008.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Jasa Penanganan Barang Tamu**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menangani kedatangan dan keberangkatan tamu, menangani barang-barang bawaan tamu, dan merespons permintaan atas layanan barang tamu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menangani kedatangan dan keberangkatan tamu	1.1 ***Daily expected arrival*** ditinjau dan tamu tertentu atau pergerakan tamu utama dicatat. 1.2 Tamu disambut dengan ramah dan sopan serta diarahkan pada area registrasi. 1.3 **Barang bawaan tamu** dibantu sesuai dengan standar perusahaan. 1.4 Tamu diantar menuju kamar yang tepat dan fasilitas kamar serta fasilitas lain diterangkan secara jelas dan sopan. 1.5 Barang bawaan ditandai secara teliti dan disimpan untuk memudahkan pendistribusian pada saat kedatangan.
2. Menangani barang bawaan tamu	2.1 Barang bawaan tamu diambil dan diangkut dengan aman ke tempat yang benar. 2.2 Sistem penyimpanan barang bawaan dioperasikan secara benar sesuai dengan standar perusahaan dan persyaratan keamanan. 2.3 Barang bawaan ditempatkan secara benar dalam tempat penyimpanan.
3. Merespons permintaan atas layanan *bell desk*	3.1 Layanan *bell desk* disediakan segera sesuai dengan persyaratan keselamatan dan keamanan. 3.2 Komunikasi yang baik dilakukan dengan kolega di departemen lain untuk memastikan respon yang efektif atas permintaan *bell desk.*

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menangani kedatangan dan keberangkatan tamu, menangani barang-barang bawaan tamu, dan merespons permintaan atas layanan barang tamu.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Front Office.*
   1.3 *Daily expected arrival* merupakan tamu yang diharapkan kedatangannya karena telah memesan kamar sebelumnya.
   1.4 Barang bawaan tamu dapat meliputi:
      1.4.1 Koper.
      1.4.2 *Trunk.*
      1.4.3 *Handbag/clutch.*
      1.4.4 *Briefcase/suitcase.*
      1.4.5 *Vanity/cosmetic case.*
      1.4.6 *Travelling bag/backpack.*
      1.4.7 *Garment bag/valet bag.*
      1.4.8 *Golf case.*

1.4.9 *Camera case.*
1.4.10 *Umbrella.*
1.4.11 *Painting/ceramics/carving/statue.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Trolley*
      2.1.2 *Bell*
      2.1.3 *Paging system*
      2.1.4 Alat pengolah data
      2.1.5 *Printer*
      2.1.6 Alat komunikasi
      2.1.7 Alat tulis kantor
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Sistem reservasi
      2.2.2 Jaringan internet
      2.2.3 *Message form*
      2.2.4 *Luggage tag*
      2.2.5 Lembar pindah kamar (*room change form)*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika Komunikasi
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menangani kedatangan dan keberangkatan tamu, menangani barang-barang bawaan tamu, dan merespons permintaan atas layanan barang tamu.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan

3.1.1 Cara berkomunikasi
3.1.2 Cara menangani barang tamu

3.2 Keterampilan
3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon
3.2.2 Melaksanakan standar administrasi umum
3.2.3 Menggunakan teknologi
3.2.4 Mengembangkan dan menyesuaikan pengetahuan lokal

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam menangani keberangkatan dan kedatangan tamu
4.2 Teliti dan tanggung jawab dalam menangani barang bawaan tamu
4.3 Tanggap dalam merespons permintaan atas layanan *bell desk*

5. Aspek kritis
5.1 Ketanggapan dalam membantu menangani barang bawaan tamu
5.2 Kemampuan dalam menyambut tamu dengan ramah dan sopan
5.3 Kemampuan dalam mengambil dan mengangkut barang bawaan tamu dengan aman
5.4 Ketelitian dalam menandai barang bawaan tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.009.3**
JUDUL UNIT : **Melakukan Komunikasi Melalui Telepon dan Email**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menjawab panggilan telepon masuk, membuat panggilan telepon serta berkomunikasi melalui email.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menjawab panggilan telepon masuk	1.1 Telepon dijawab secara cepat, jelas, dan sesuai dengan standar perusahaan. 1.2 Bantuan yang sopan ditawarkan kepada penelepon dan tujuan menelepon ditentukan secara jelas. 1.3 Keterangan rinci diulang pada penelepon untuk konfirmasi. 1.4 Pertanyaan penelepon dijawab serta diteruskan orang yang tepat. 1.5 Permintaan dicatat secara akurat dan disampaikan pada departemen atau orang yang tepat untuk tindaklanjuti. 1.6 Produk dan layanan perusahaan dipromosikan. 1.7 Pesan disampaikan secara akurat kepada orang yang dimaksud dalam waktu yang sudah ditetapkan. 1.8 Panggilan telepon yang bersifat mengancam dan mencurigakan dilaporkan kepada orang yang tepat sesuai dengan standar perusahaan.
2. Membuat panggilan telepon	2.1 Nomor telepon diperoleh secara akurat. 2.2 Tujuan pemanggilan dibuat secara jelas sebelum telepon. 2.3 Perlengkapan digunakan secara baik untuk melakukan hubungan komunikasi secara jelas dengan tamu. 2.4 Pada saat menelepon dilakukan dengan sikap yang baik.
3. Melakukan komunikasi melalui email	3.1 Koneksi internet disambungkan dengan baik. 3.2 Email dibuka dengan alamat dan kode akses yang benar. 3.3 Semua email masuk diperiksa dan dibaca dengan teliti. 3.4 Email masuk dijawab dengan baik dan benar sesuai standar perusahaan. 3.5 Permintaan dalam email dilaksanakan dan disampaikan kepada bagian terkait.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menjawab panggilan telepon masuk, membuat panggilan telepon, serta berkomunikasi melalui email.

1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain di mana menyediakan layanan komunikasi melalui telepon dan email.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Akun email
      2.1.2 Alat pengolah data
      2.1.3 *Printer*
      2.1.4 Alat komunikasi
      2.1.5 Alat tulis kantor
      2.1.6 Mesin pemindai (*scanner*)
      2.1.7 Alat perekam *audio*
      2.1.8 *Headset*
      2.1.9 *Switch board*
      2.1.10 Jaringan internet
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Jaringan telepon

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika komunikasi melalui telepon
      4.1.2 Etika komunikasi melalui email
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menjawab panggilan telepon masuk, membuat panggilan telepon, serta berkomunikasi melalui email.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan

3.1.1 Operasi sistem telepon tertentu
3.1.2 Produk dan layanan perusahaan
3.1.3 Standar menerima dan membuat panggilan telepon
3.1.4 Produk Hotel/perusahaan
3.1.5 *Extention* dan jaringan telepon

3.2 Keterampilan
3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon
3.2.2 Menggunakan teknologi komunikasi
3.2.3 Melaksanakan standar administrasi akuntansi

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Komunikatif dan ramah dalam menerima dan membuat panggilan telepon
4.2 Cekatan dalam menerima panggilan telepon
4.3 Tanggap dalam membuat dan mengirim email

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam menjawab telepon dengan cepat dan jelas
5.2 Ketelitian dalam memeriksa dan membaca email

KODE UNIT : **I.55HDR00.010.3**
JUDUL UNIT : **Memberikan Informasi Layanan Sambungan Langsung Internasional**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan ketersediaan layanan dan memberikan informasi layanan Sambungan Langsung Internasional (SLI) kepada tamu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan ketersediaan layanan SLI	1.1 Telepon dari layanan SLI dicari. 1.2 Batasan yang berlaku untuk layanan SLI diidentifikasi. 1.3 Sumber informasi eksternal yang berkaitan dengan layanan SLI disampaikan.
2. Memberikan informasi layanan SLI kepada tamu	2.1 Nomor dan kode telepon yang terhubung langsung dengan SLI diinput. 2.2 Biaya SLI diinformasikan kepada tamu. 2.3 Cara melakukan SLI dijelaskan. 2.4 Informasi terkait dengan SLI yang tersedia disarankan. 2.5 Perbedaan waktu SLI diinformasikan. 2.6 Tamu disarankan menghubungi resepsionis atau operator telepon sesuai kebutuhan SLI.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menentukan ketersediaan layanan dan memberikan informasi layanan SLI kepada tamu.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di semua industri pariwisata yang menyediakan layanan SLI.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat komunikasi
      2.1.2 Alat pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku telepon internasional
      2.2.2 Daftar kode telepon negara-negara
      2.2.3 Daftar harga SLI

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk

menentukan ketersediaan layanan dan memberikan informasi layanan Sambungan Langsung Internasional kepada tamu.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.

1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:

1.3.1 Studi kasus.

1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.

1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.

1.3.4 Bukti portofolio.

1.3.5 Pemecahan masalah.

1.3.6 Laporan pihak ketiga.

1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Kode telepon negara-negara di dunia

3.1.2 Perbedaan waktu setiap negara

3.1.3 Harga sambungan telepon SLI dari dan sambungan ke negara tujuan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menguasai bahasa Inggris

3.2.2 Mampu melakukan sambungan internasional dengan benar sesuai dengan permintaan tamu

3.2.3 Mampu mengoperasikan komputer

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dalam melakukan SLI

4.2 Komunikatif dalam menyediakan layanan SLI

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan dalam memberikan informasi layanan SLI secara teliti dan jelas

5.2 Ketepatan dalam menginput nomor dan kode telepon

KODE UNIT : **I.55HDR00.011.3**
JUDUL UNIT : **Membersihkan Area, Fasilitas, dan Peralatan Hotel**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membersihkan area dan peralatan serta standar penanganan-penanganan kebersihan di area Hotel.

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

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk membersihkan area dan peralatan serta standar penanganan-penanganan kebersihan di area Hotel.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di semua sektor industri pariwisata bidang Hotel dalam membersihkan area dan fasilitas peralatan.
   1.3 Area yang dibersihkan dapat mencakup:
      1.3.1 Publik area, termasuk
         a. *Lobby.*
         b. Koridor.
         c. Restoran.

d. Ruang rapat.
e. Kolam renang.

1.3.2 *Service area* dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
a. Loker.
b. Toilet karyawan.

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

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membersihkan area dan peralatan serta standar penanganan-penanganan kebersihan di area Hotel.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan

3.1.1 Persyaratan nasional/lokal tertentu mengenai keselamatan dan kesehatan kerja yang berkaitan dengan operasional kebersihan
3.1.2 Peraturan perundang-undangan mengenai lingkungan
3.1.3 Penanganan yang aman atas perlengkapan kebersihan dan bahan-bahan kimia yang digunakan dalam usaha pariwisata dan perhotelan
3.1.4 Penggunaan bahan pembersih
3.1.5 Jenis-jenis lantai
3.1.6 Jenis-jenis kotoran
3.1.7 Pemberian disinfektan pada setiap ruangan

3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan makinal
3.2.2 Menggunakan peralatan manual
3.2.3 Menggunakan bahan pembersih
3.2.4 Menggunakan perlengkapan kebersihan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam membersihkan area dan peralatan
4.2 Teliti dalam memilih bahan pembersih

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

KODE UNIT : **I.55HDR00.012.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan Kebutuhan Seragam Karyawan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan model, menentukan jenis dan corak kain, serta menentukan perancang untuk kebutuhan seragam karyawan.

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

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menentukan model, menentukan jenis dan corak kain, serta menentukan perancang untuk kebutuhan seragam karyawan.
   1.2 Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan pada sektor pariwisata dan nonpariwisata dalam merencanakan kebutuhan seragam karyawan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku contoh kain
      2.2.2 Buku model seragam

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik lingkungan kerja dan budaya
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menentukan model, menentukan jenis dan corak kain serta menentukan perancang untuk kebutuhan seragam karyawan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan menganalisis jenis dan corak kain
      3.1.2 Pengetahuan menganalisis model
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyerasikan bahan dan model seragam

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

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

KODE UNIT : **I.55HDR00.013.3**
JUDUL UNIT : **Mengikuti Standar Layanan Seragam Kerja**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima seragam kerja kotor, memisahkan seragam kotor dan mengeluarkan seragam kerja bersih.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerima seragam kerja kotor	1.1 Seragam kerja kotor diterima dari karyawan sesuai dengan standar penerimaan dan pengambilan pakaian seragam. 1.2 Seragam kerja kotor dicatat dengan benar dalam *logbook* penukaran seragam kerja yang berisi kolom data jumlah dan jenis seragam. 1.3 Seragam kerja diperiksa dengan teliti sesuai standar perusahaan. 1.4 Seragam kerja yang rusak atau terkena noda dipisahkan untuk perbaikan atau pencucian khusus.
2. Memisahkan seragam kerja kotor	2.1 Seragam kerja kotor dipisahkan dengan teliti berdasarkan warna dan jenis pencucian. 2.2 Seragam kerja kotor dicatat dengan benar sesuai standar untuk dikirim ke bagian *laundry*.
3. Mengeluarkan seragam kerja bersih	3.1 Seragam bersih diambil dari rak penyimpanan seragam sesuai dengan departemen masing-masing karyawan. 3.2 Seragam kerja bersih diberikan kepada karyawan sesuai dengan jumlah dan jenis seragam kerja kotor. 3.3 Perbedaan jumlah seragam kotor dan bersih dicatat dengan benar di buku catatan seragam kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menerima seragam kerja kotor, memisahkan seragam kotor, dan mengeluarkan seragam kerja bersih.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua jenis usaha pariwisata sektor perhotelan di mana menyediakan layanan seragam kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Trolley* seragam kerja
      2.1.2 *Trolley hanger*
      2.1.3 Hanger
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Logbook* seragam kerja

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik menyediakan layanan seragam kerja
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menerima seragam kerja kotor, memisahkan seragam kotor, dan mengeluarkan seragam kerja bersih.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ Simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Jenis-jenis seragam kerja
      3.1.2 Standar *par stock* seragam kerja peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk layanan seragam kerja
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menerima dan mengeluarkan seragam kerja dengan benar
      3.2.2 Mengisi *logbook* seragam kerja
      3.2.3 Memisahkan seragam kerja

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

5. Aspek kritis
   5.1 Ketelitian dan kedisiplinan dalam mengisi buku catatan seragam kerja
   5.2 Ketelitian dan kerapihan dalam menyimpan seragam kerja
   5.3 Kedisiplinan dalam melaksanakan standar penukaran seragam kerja
   5.4 Ketelitian membuat laporan seragam kerja yang bagus, perlu perbaikan, rusak dan hilang, serta dilengkapi dengan tindakan perbaikan berdasarkan hasil inventarisasi

KODE UNIT : **I.55HDR00.014.3**
JUDUL UNIT : **Mengikuti Standar Layanan Linen**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan layanan linen untuk kamar dan menyediakan layanan linen untuk bagian makanan dan minuman.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
4. Menyediakan layanan linen untuk kamar	1.1 Kebutuhan linen di pantri untuk setiap lantai diidentifikasi berdasarkan jumlah hunian kamar. 1.2 Kebutuhan linen di pantri untuk setiap lantai dipesan dalam jumlah yang cukup sesuai standar perusahaan. 1.3 Formulir pesanan linen diisi dengan benar sesuai standar perusahaan. 1.4 Formulir pesanan linen diserahkan ke *Housekeeping*. 1.5 Linen bersih dibagikan ke setiap lantai sesuai dengan formulir pemesanan. 1.6 Linen kotor dikirim ke *laundry* sesuai dengan standar perusahaan. 1.7 Linen yang terkena noda berat atau rusak dipisahkan untuk pencucian khusus.
5. Menyediakan layanan linen untuk bagian makanan dan minuman	2.1 Kebutuhan linen di bagian makanan dan minuman diidentifikasi berdasarkan permintaan. 2.2 Kebutuhan linen di bagian makanan dan minuman dipesan dalam jumlah yang cukup sesuai standar perusahaan. 2.3 Formulir pesanan linen diisi dengan benar sesuai standar perusahaan. 2.4 Formulir pesanan linen diserahkan ke *Housekeeping*. 2.5 Linen bersih dibagikan ke setiap bagian makanan dan minuman sesuai dengan formulir pemesanan. 2.6 Linen kotor dikumpulkan dan dikirim ke bagian *laundry*. 2.7 Linen yang terkena noda berat atau rusak dipisahkan untuk pencucian khusus. 2.8 Jumlah linen bersih dikeluarkan sesuai dengan jumlah linen yang kotor. 2.9 Linen bersih disimpan dengan rapi sesuai jenis, ukuran, dan warna. 2.10 Perbedaan jumlah linen bersih dan kotor ditulis secara benar di buku catatan linen sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyediakan layanan linen untuk kamar dan menyediakan layanan linen untuk bagian makanan dan minuman.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan di mana menyediakan layanan linen.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Trolley* linen
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku catatan linen
      2.2.2 Formulir pemesanan linen
      2.2.3 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik menyediakan layanan linen
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyediakan layanan linen untuk kamar dan menyediakan layanan linen untuk bagian makanan dan minuman.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Macam-macam linen
      3.1.2 Standar par *stock* linen
      3.1.3 Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk layanan linen

3.2 Keterampilan
- 3.2.1 Menyiapkan dan mengisi buku catatan linen
- 3.2.2 Merapikan dan menyimpan linen sesuai jenis dan ukuran
- 3.2.3 Mengeluarkan linen bersih dan menerima linen kotor sesuai standar perusahaan
- 3.2.4 Memisahkan dan mencatat linen yang kena noda berat dan yang rusak sesuai standar perusahaan

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

5. Aspek kritis
   - 5.1 Ketelitian dan kedisiplinan dalam mengisi formulir pencatatan jumlah linen
   - 5.2 Ketepatan dalam memahami dan mengidentifikasi kebutuhan linen di tiap bagian berdasarkan permintaan
   - 5.3 Kerapihan dalam menyimpan atau menyusun linen
   - 5.4 Kedisiplinan dalam melaksanakan standar perhitungan pada penukaran linen

KODE UNIT : **I.55HDR00.015.3**
JUDUL UNIT : **Menangani Linen dan Pakaian Tamu**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memproses dan mencuci linen serta pakaian tamu, menyetrika linen dan pakaian tamu dan mengemas dan menyimpan linen serta pakaian tamu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memproses dan mencuci Linen serta pakaian tamu	1.1 Cucian dipilih dengan benar sesuai dengan proses pencucian yang dibutuhkan dan prioritas barang cucian. 1.2 Metode pencucian dipilih secara benar sesuai dengan kode label pakaian, jenis serat kain, kecepatan pengeringan, dan banyaknya noda. 1.3 Cucian diperiksa kadar noda dan proses yang tepat diterapkan sesuai standar perusahaan. 1.4 Bahan pembersih dan zat kimia digunakan dengan benar sesuai dengan standar perusahaan. 1.5 Perlengkapan dan peralatan cuci dioperasikan sesuai dengan standar perusahaan. 1.6 Cucian diperiksa setelah proses pencucian.
2. Menyetrika Linen dan pakaian tamu	2.1 Cucian dipilih sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Cucian disetrika setelah proses pencucian sesuai standar perusahaan.
3. Mengemas dan menyimpan linen serta pakaian tamu	3.1 Cucian tamu dikemas dan disajikan sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Standar pencatatan diikuti secara benar sesuai dengan standar perusahaan 3.3 Cucian dilipat secara benar sesuai dengan standar perusahaan 3.4 Cucian yang telah selesai disimpan sesuai standar perusahaan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memproses dan mencuci linen serta pakaian tamu, menyetrika linen dan pakaian tamu, dan mengemas dan menyimpan linen serta pakaian tamu.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan di mana menyediakan layanan penanganan linen dan pakaian tamu.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Mesin cuci
      2.1.2 Pengering
      2.1.3 Setrika
      2.1.4 Keranjang sortiran dan rak
      2.1.5 *Marker*
      2.1.6 *Trolley* linen

2.2 Perlengkapan
- 2.2.1 Buku catatan
- 2.2.2 Peniti
- 2.2.3 Gantungan pakaian
- 2.2.4 Pembungkus pakaian
- 2.2.5 *Laundry list*
- 2.2.6 *Laundry bag*
- 2.2.7 Kertas perapih pakaian

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
- 4.1.1 Kode etik

4.2 Standar
- 4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memproses dan mencuci linen serta pakaian tamu, menyetrika linen dan pakaian tamu, dan mengemas dan menyimpan linen serta pakaian tamu.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
- 1.3.1 Studi kasus.
- 1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
- 1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
- 1.3.4 Bukti portofolio.
- 1.3.5 Pemecahan masalah.
- 1.3.6 Laporan pihak ketiga.
- 1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
- 3.1.1 Peraturan perundangan-undangan keselamatan dan kesehatan kerja
- 3.1.2 Peraturan perundangan-undangan lingkungan hidup
- 3.1.3 Petunjuk penggunaan mesin
- 3.1.4 Petunjuk penggunaan bahan kimia
- 3.1.5 Pengetahuan menganalisis jenis-jenis kain
- 3.1.6 Pengetahuan menganalisis jenis-jenis noda

3.2 Keterampilan
- 3.2.1 Menggunakan peralatan dan pendukung
- 3.2.2 Menggunakan bahan kimia
- 3.2.3 Menghilangkan noda

3.2.4 Mengisi format kerja
3.2.5 Mengoperasikan mesin cuci
3.2.6 Mengoperasikan mesin pengering
3.2.7 Mengoperasikan mesin *dry cleaning*
3.2.8 Mengoperasikan *flatwork ironer*
3.2.9 Mengoperasikan mesin *wet cleaning*

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

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

KODE UNIT : **I.55HDR00.016.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan *Housekeeping* untuk Tamu**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan layanan dan memberikan saran tamu mengenai perlengkapan *Housekeeping*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menangani permintaan *housekeeping*	1.1 Permintaan ditangani dengan cara yang sopan sesuai dengan standar perusahaan. 1.2 Tamu disapa dengan menyebut namanya jika memungkinkan. 1.3 Rincian permintaan dikonfirmasikan dan dicatat sesuai dengan standar perusahaan. 1.4 Permintaan maaf dilakukan ketika barang rusak saat pelaksanaan *room service.* 1.5 Persetujuan jangka waktu untuk memenuhi permintaan tamu dicatat. 1.6 Barang-barang yang diminta diantarkan ke tamu dan diletakkan segera dalam jangka waktu yang disetujui. 1.7 Barang-barang yang telah dipergunakan diambil kembali sesuai jangka waktu yang disetujui. 1.8 Perlengkapan untuk tamu disusun ketika diperlukan.
2. Memberi saran tamu mengenai perlengkapan *Housekeeping*	2.1 Tamu diberi saran dengan sopan tentang penggunaan peralatan yang benar. 2.2 **Masalah** dan kerusakan dilaporkan secepatnya sesuai dengan standar perusahaan dan bila memungkinkan pengaturan alternatif diinformasikan untuk memenuhi kebutuhan tamu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyediakan layanan dan memberikan saran tamu mengenai perlengkapan *Housekeeping*.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan di mana menyediakan layanan *Housekeeping* untuk tamu.
   1.3 Masalah dapat meliputi:
      1.3.1 Situasi sulit.
      1.3.2 Perlengkapan yang rusak/kegagalan teknis.
      1.3.3 Penundaan dan kesulitan waktu.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Ranjang beroda
      2.1.2 Bantal dan selimut tambahan
      2.1.3 Setrika
      2.1.4 Pengering rambut

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Persediaan kamar tambahan
2.2.2 Bahan pembersih tambahan

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyediakan layanan dan memberikan saran tamu mengenai perlengkapan *Housekeeping*.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Pengetahuan tentang layanan dan standar *Housekeeping*
3.1.2 Pengetahuan tentang standar keselamatan dan kesehatan kerja yang diterapkan untuk layanan *Housekeeping*
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menangani permintaan *Housekeeping*
3.2.2 Melaksanakan standar keselamatan dan kesehatan kerja di layanan *house keeping*
3.2.3 Sikap kerja yang diperlukan
3.2.4 Efisien dan efektif dalam menjawab permintaan tamu
3.2.5 Ketelitian dan kecermatan dalam melaksanakan pekerjaan
3.2.6 Tanggung jawab terhadap penyelesaian pekerjaan

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

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menyediakan barang-barang yang diminta oleh tamu
   5.2 Kecepatan dalam menangani permintaan tamu dengan sopan dan ramah
   5.3 Ketepatan dalam memberi saran penggunaan peralatan yang benar

KODE UNIT : **I.55HDR00.017.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membersihkan Kamar untuk Tamu**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menata perlengkapan dan *trolley*, mengakses kamar untuk pelayanan, membersihkan tempat tidur, dan merapikan kamar, serta membersihkan dan menyimpan *trolley* dan perlengkapan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menata perlengkapan dan *trolley*	1.1 Perlengkapan yang dibutuhkan untuk pelayanan kamar dipilih secara benar dan disiapkan untuk kemudian. 1.2 Persediaan untuk *trolley* diidentifikasi secara teliti dan dipilih atau dipesan dalam jumlah yang memadai sesuai dengan standar perusahaan. 1.3 Persediaan yang memadai dimuat dengan aman pada *trolley* sesuai dengan standar perusahaan.
2. Mengakses kamar untuk pelayanan	2.1 Kamar yang membutuhkan pelayanan diidentifikasi secara benar dari informasi yang diberikan sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Kamar dimasuki sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan tamu.
3. Membersihkan tempat tidur	3.1 Tempat tidur dibersihkan, sarung bantal dan linen diganti. 3.2 Seprai kotor dikumpulkan dan yang terkena noda dipisahkan sesuai dengan standar perusahaan. 3.3 Seprai tempat tidur diganti sesuai dengan standar perusahaan.
4. Membersihkan dan merapikan kamar	4.1 Kamar dibersihkan dengan susunan yang benar sesuai dengan standar perusahaan tanpa mengganggu tamu. 4.2 Seluruh perabotan dan perlengkapan dibersihkan dan didisinfektan pada setiap area kamar sesuai dengan standar perusahaan. 4.3 Seluruh barang-barang ditata kembali sesuai dengan standar perusahaan. 4.4 Persediaan perlengkapan kamar diperiksa dan diganti sesuai dengan standar perusahaan. 4.5 Rayap dan hama diidentifikasi secepatnya dan tindakan yang tepat diambil sesuai dengan standar keselamatan perusahaan. 4.6 Kerusakan di dalam kamar diperiksa dan dilaporkan secara akurat sesuai dengan standar perusahaan. 4.7 Barang-barang atau kejadian yang luar biasa atau mencurigakan secepatnya dilaporkan sesuai dengan standar perusahaan 4.8 Barang-barang tamu yang ketinggalan dalam kamar dikumpulkan dan disimpan sesuai dengan standar perusahaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
5. Membersihkan dan menyimpan *trolley* dan perlengkapan	5.1 *Trolley* dan perlengkapan dibersihkan setelah digunakan sesuai dengan standar perusahaan. 5.2 Barang-barang disimpan secara benar sesuai dengan standar perusahaan. 5.3 Barang-barang diganti dan ditata kembali sesuai dengan standar perusahaan

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menata perlengkapan dan *trolley*, mengakses kamar untuk pelayanan, membersihkan tempat tidur, membersihkan dan merapikan kamar, serta membersihkan dan menyimpan *trolley* dan perlengkapan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan di mana terdapat layanan menyiapkan dan membersihkan kamar untuk tamu yang meliputi pembersihan kamar termasuk:
      1.2.1 Kamar *check out.*
      1.2.2 Kamar terhuni.
      1.2.3 Kamar tidak terhuni.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Vacuum cleaner* (alat penyedot debu)
      2.1.2 Alat pembersih lantai (tangkai dan kain pel)
      2.1.3 Sikat pembersih
      2.1.4 Ember
      2.1.5 Permukaan lantai
      2.1.6 Kaca dan barang pecah belah
      2.1.7 Lemari pakaian
      2.1.8 Perabot
      2.1.9 Meja dan kursi
      2.1.10 Perlengkapan lampu
      2.1.11 Alat komunikasi
      2.1.12 Televisi
      2.1.13 Lemari pendingin
      2.1.14 Linen dan handuk
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Bahan-bahan pembersih dan bahan kimia
      2.2.2 Persediaan kamar mandi untuk tamu
      2.2.3 Persediaan ruangan untuk tamu

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik menyiapkan kamar
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menata perlengkapan dan *trolley*, mengakses kamar untuk pelayanan membersihkan tempat tidur, membersihkan dan merapikan kamar, serta membersihkan dan menyimpan *trolley* dan perlengkapan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

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

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

5. Aspek kritis
   5.1 Ketelitian dalam menyiapkan peralatan dan perlengkapan
   5.2 Kebersihan dan kerapihan dalam melaksanakan pekerjaan membersihkan kamar
   5.3 Kecepatan dalam melaksanakan pekerjaan layanan membersihkan kamar untuk tamu
   5.4 Ketelitian dalam membersihkan dan merapikan kamar tamu
   5.5 Ketetapan dalam menyimpan *trolley* dan perlengkapan sesuai standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.018.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan *Turn Down***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam proses pelayanan *turn down* yang meliputi menyiapkan *trolley* dan perlengkapan, mengakses kamar untuk pelayanan, merapikan tempat tidur, membersihkan kamar, serta merapikan *trolley* dan perlengkapan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan *trolley* dan perlengkapan	1.1 Perlengkapan yang dibutuhkan untuk **layanan *turn down*** dipilih sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan yang dipilih dibersihkan sebelum dipergunakan. 1.3 Perlengkapan ditata pada *trolley* sesuai dengan standar perusahaan.
2. Mengakses kamar untuk pelayanan	2.1 Kamar diidentifikasi secara benar sesuai dengan kebutuhan. 2.2 Langkah-langkah dalam memasuki kamar disesuaikan dengan standar perusahaan.
3. Merapikan tempat tidur	3.1 Bantal dan linen diperiksa bebas dari noda serta kerusakan. 3.2 Bantal dan linen dirapikan sesuai dengan standar perusahaan. 3.3 Bantal dan linen yang ada noda dan kerusakan dipisahkan untuk dicuci secara khusus dan diganti dengan yang bersih. 3.4 Barang-barang tamu dikemas dan dirapikan sesuai dengan permintaan tamu dan standar yang berlaku.
4. Membersihkan kamar	4.1 Kamar dibersihkan dengan urutan yang benar. 4.2 Sampah di kamar mandi dan kamar tidur diambil dan dimasukkan ke dalam plastik sampah *trolley*. 4.3 Asbak dan gelas minum dibersihkan sesuai standar perusahaan. 4.4 Karpet dibersihkan sesuai dengan standar perusahaan. 4.5 Gorden tebal ditutup sesuai dengan standar perusahaan. 4.6 Kamar mandi dibersihkan sesuai standar perusahaan. 4.7 Handuk dan perlengkapan kamar yang terpakai diganti sesuai standar perusahaan. 4.8 Peralatan kamar diperiksa dan apabila ada kerusakan dicatat sesuai dengan standar. 4.9 Kerusakan dilaporkan untuk perbaikan sesuai dengan standar perusahaan. 4.10 Barang-barang dan kejadian yang luar biasa serta mencurigakan secepatnya dilaporkan sesuai dengan standar perusahaan.
5. Merapihkan *trolley* dan perlengkapan	5.1 *Trolley* dan perlengkapan dibersihkan sesuai dengan standar perusahaan. 5.2 Seluruh peralatan disimpan secara benar sesuai

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	dengan standar perusahaan. 5.3 Perlengkapan ditata kembali sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan *trolley* dan perlengkapan, mengakses kamar untuk pelayanan, merapikan tempat tidur, membersihkan kamar, serta merapikan *trolley* dan perlengkapan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua jenis usaha pariwisata sektor perhotelan yang menyediakan layanan *turn down*.
   1.3 Layanan *turn down* merupakan layanan membersihkan kamar tamu dan mengganti perlengkapan yang sudah terpakai.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Vacuum cleaner* (alat penyedot debu)
      2.1.2 Alat pembersih lantai
      2.1.3 Sikat pembersih
      2.1.4 Ember
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Bahan-bahan pembersih dan bahan kimia
      2.2.2 Persediaan kamar mandi untuk tamu
      2.2.3 Persediaan kamar tidur untuk tamu

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik penyediaan layanan *turn down* kamar tamu
      4.1.2 Etika komunikasi
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan *trolley* dan perlengkapan, mengakses kamar untuk pelayanan, merapikan tempat tidur, membersihkan kamar dan merapikan *trolley* dan perlengkapan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.

1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Status kamar
3.1.2 Standar memasuki kamar tamu
3.1.3 Macam-macam bahan pembersih
3.1.4 Macam-macam handuk dan linen
3.1.5 Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk menyediakan layanan *turn down*
3.1.6 Standar melaporkan kerusakan
3.1.7 Standar melaporkan benda atau kejadian yang luar biasa di kamar tamu
3.1.8 Standar keselamatan, kesehatan, dan keamanan kerja
3.2 Keterampilan
3.2.1 Memasuki kamar tamu
3.2.2 Merapikan tempat tidur
3.2.3 Membersihkan dan merapikan kamar tamu
3.2.4 Membersihkan dan merapikan kamar mandi
3.2.5 Menggunakan peralatan makinal dan manual
3.2.6 Menggunakan bahan pembersih
3.2.7 Melaporkan kerusakan
3.2.8 Melaporkan benda atau kejadian yang luar biasa di kamar tamu
3.2.9 Menerapkan standar keselamatan, kesehatan, dan keamanan kerja

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

5. Aspek kritis
5.1 Ketelitian dalam menyiapkan peralatan dan perlengkapan
5.2 Kebersihan dan kerapihan dalam melaksanakan pekerjaan layanan *turn down*
5.3 Kecepatan dalam melaksanakan pekerjaan layanan *turn down*

KODE UNIT : **I.55HDR00.019.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan *Room Butler***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan peralatan dan perlengkapan kerja, menampilkan standar *room butler* profesional, menyiapkan, menyajikan, serta menyimpan makanan dan minuman, membersihkan dan menata tempat tidur serta perlengkapan kamar, menjaga barang-barang dan aktivitas tamu, serta mengatur layanan untuk tamu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan kerja	1.1 Peralatan dan perlengkapan kerja untuk pelayanan kepada tamu disiapkan sesuai standar perusahaan. 1.2 Peralatan dan perlengkapan kerja digunakan sesuai dengan kebutuhan dan penggunaannya. 1.3 Bahan-bahan disiapkan sesuai standar perusahaan.
2. Menampilkan standar *room butler* profesional	2.1 Komunikasi dengan tamu dilakukan sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Riwayat dan data tamu digunakan untuk meningkatkan **kualitas layanan *room butler*** yang ditawarkan. 2.3 Layanan dan standar profesional *room butler* ditampilkan sesuai dengan standar perusahaan.
3. Menyiapkan, menyajikan serta menyimpan makanan dan minuman	3.1 Makanan dan minuman disiapkan dalam gelas dan barang pecah belah sesuai dengan standar yang berlaku di perusahaan. 3.4 Makanan dan minuman disajikan sebagaimana etika pelayanan kepada tamu. 3.5 Bahan makan dan minuman disimpan pada tempat yang telah tersedia.
4. Membersihkan dan menata tempat tidur serta perlengkapan kamar	4.1 Tempat tidur, bantal, dan linen diperiksa dari noda dan kerusakan. 4.2 Linen tempat tidur diganti sesuai dengan standar perusahaan. 4.3 Tempat tidur ditata dengan susunan yang benar sesuai dengan standar perusahaan. 4.4 Perlengkapan kamar dibersihkan sesuai dengan standar perusahaan. 4.5 Perlengkapan ditata kembali sesuai dengan standar perusahaan.
5. Menjaga barang-barang dan aktivitas tamu	5.1 Barang-barang tamu yang berada di kamar didata ke dalam sistem pencatatan yang berlaku di perusahaan. 5.2 Barang-barang tamu disimpan pada tempat tersedia sesuai standar perusahaan. 5.3 Barang-barang serta aktivitas tamu dijaga dengan penuh rasa tanggung jawab.
6. Mengatur layanan untuk tamu	6.1 Informasi dan saran tentang layanan khusus serta manfaatnya diberikan secara proaktif pada tamu. 6.2 Bantuan ditawarkan pada tamu sehubungan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	dengan pengaturan layanan. 6.3 Layanan diatur dengan mempertimbangkan kebutuhan dan permintaan tamu. 6.4 Rincian diatur dengan mempertimbangkan kebutuhan dan permintaan tamu. 6.5 Layanan dipantau untuk memastikan kebutuhan tamu telah terpenuhi.

BATASAN VAARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan peralatan dan perlengkapan kerja, menampilkan standar *room butler* profesional, menyiapkan, menyajikan serta menyimpan makanan dan minuman, membersihkan dan menata tempat tidur serta perlengkapan kamar, menjaga barang-barang dan aktivitas tamu, serta mengatur layanan untuk tamu.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan yang menyediakan layanan *room butler.*
   1.3 Layanan *room butler* merupakan pelayanan kamar tamu yang bersifat individu yang layanan dapat meliputi:
      1.3.1 Menyiapkan dan membersihkan kamar.
      1.3.2 Menyediakan makanan dan minuman.
      1.3.3 Membawa dan menjaga barang-barang tamu.
      1.3.4 Menjaga aktivitas tamu.
      1.3.5 Ketentuan yang berlaku di dalam lingkup jasa layanan ini meliputi sikap dan perilaku seorang *room butler*, layanan yang diberikan dalam membersihkan kamar dan layanan khusus, serta tanggung jawab terhadap barang-barang tamu.

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

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik *room butler*

4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan peralatan dan perlengkapan kerja, menampilkan standar *room butler* profesional, menyiapkan, menyajikan serta menyimpan makanan dan minuman, membersihkan dan menata tempat tidur, serta perlengkapan kamar, menjaga barang-barang dan aktivitas tamu serta mengatur layanan untuk tamu.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Peralatan dan perlengkapan pembersih sesuai dengan keperluan membersihkan pada objek yang berbeda
      3.1.2 Pekerjaan menyediakan layanan *room butler*
      3.1.3 Alat Pelindung Diri (APD)
      3.1.4 Standar membersihkan kamar
      3.1.5 Standar penanganan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
      3.1.6 Cara berkomunikasi yang baik dengan tamu
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Teknis memberikan layanan sebagai *room butler*
      3.2.2 Teknis menggunakan peralatan makinal
      3.2.3 Teknis menggunakan bahan pembersih

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dalam memberikan layanan *room butler*
   4.2 Terampil dalam menyiapkan dan membersihkan kamar
   4.3 Cekatan dalam menyediakan, menyajikan, dan menyimpan makanan dan minuman
   4.4 Ramah dan komunikatif dalam memberikan layanan *room butler*

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

KODE UNIT : **I.55HDR00.020.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan *Laundry Valet***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam penerapan pengambilan dan pengantaran cucian tamu dalam menyediakan layanan *laundry valet.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menampilkan standar *valet* profesional	1.1 Komunikasi dengan tamu dilakukan sesuai dengan standar perusahaan. 1.2 Pengetahuan dalam pelayanan kepada tamu ditampilkan dan digunakan untuk menunjukkan kualitas layanan *valet* profesional yang ditawarkan sesuai standar perusahaan. 1.3 Rincian seluruh layanan dikonfirmasikan dengan tamu dan dicatat pada formulir yang sesuai dengan standar perusahaan.
2. Mengambil pakaian dan barang tamu	2.1 Kamar yang membutuhkan pelayanan diidentifikasi secara benar dan informasi dari tamu atau dari *order taker*. 2.2 Kamar tamu dimasuki sesuai dengan standar keamanan dan layanan perusahaan. 2.3 Pakaian kotor dan atau barang tamu diperiksa di hadapan tamu jika tamu ada di kamar serta jumlahnya dicatat atau dicocokkan dengan data di *laundry list.* 2.4 Kerusakan dicatat dan atau barang tamu yang tertinggal dilaporkan kepada tamu sesuai dengan standar perusahaan. 2.5 Pelayanan tambahan ditawarkan secara detail kepada tamu. 2.6 Pakaian kotor dan/atau barang tamu dikemas sesuai dengan standar.
3. Mengirim pakaian dan barang tamu	3.1 Kamar tamu dimasuki sesuai dengan standar keamanan dan layanan perusahaan. 3.2 Pakaian dan barang tamu yang sudah dilengkapi dengan *billing* disampaikan kepada tamu sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini kompetensi ini diperlukan untuk pengambilan dan pengantaran cucian tamu dalam menyediakan layanan *laundry valet*.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang menyediakan layanan *laundry valet*.

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

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
   4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk pengambilan dan pengantaran cucian tamu dalam menyediakan layanan *laundry valet.*
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
   1.3.1 Studi kasus.
   1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
   1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
   1.3.4 Bukti portofolio.
   1.3.5 Pemecahan masalah.
   1.3.6 Laporan pihak ketiga.
   1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

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

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

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan melaksanakan komunikasi dengan tamu
   5.2 Ketelitian dalam mencatat rincian seluruh pakaian atau barang tamu
   5.3 Ketelitian dalam mencatat kerusakan dan atau barang tamu yang tertinggal
   5.4 Ketepatan dalam menyampaikan pakaian dan barang tamu yang sudah dilengkapi dengan *billing*

KODE UNIT : **I.55HDR00.021.3**
JUDUL UNIT : **Membersihkan Dinding dan Kaca Luar Menggunakan Alat Bantu Khusus**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, memeriksa, membersihkan dan menyimpan peralatan kebersihan dan bahan kimia, serta membersihkan dinding diketinggian.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan memeriksa peralatan	1.1 Alat pelindung diri dipilih sesuai dengan tipe pembersihan yang dilakukan. 1.2 Seluruh peralatan diperiksa dan harus berada dalam kondisi kerja yang aman sebelum digunakan. 1.3 Peralatan pembersih dan bahan kimia yang sesuai dipilih dan disiapkan sesuai dengan persyaratan pabrik, keselamatan, kesehatan, dan keamanan kerja. 1.4 Bahan kimia yang benar digunakan untuk area tertentu sesuai dengan standar keselamatan, kesehatan, dan keamanan kerja. 1.5 Perawatan rutin dilaksanakan sesuai dengan standar perusahaan.
2. Membersihkan dinding di ketinggian	2.1 Tanda peringatan dipasang di area yang akan dibersihkan. 2.2 Area kerja diberi tali pengaman untuk mengurangi risiko terhadap kolega dan tamu. 2.3 Bahan kimia yang benar digunakan untuk area tertentu sesuai dengan standar keselamatan, kesehatan, dan keamanan kerja. 2.4 Sarana dan prasarana kerja digunakan secara benar. 2.5 Sampah dan sisa-sisa bahan kimia ditempatkan sesuai dengan persyaratan lingkungan yang aman.
3. Membersihkan dan menyimpan peralatan kebersihan dan bahan kimia	3.1 Perlengkapan dibersihkan setelah digunakan sesuai dengan instruksi pabrik. 3.2 Perawatan rutin dilaksanakan sesuai dengan petunjuk pabrik. 3.3 Kerusakan diidentifikasi secara benar dan dilaporkan sesuai dengan standar perusahaan. 3.4 Perlengkapan disimpan di area yang telah ditetapkan dan dalam kondisi siap pakai Kembali sesuai dengan standar. 3.5 Bahan kimia disimpan sesuai dengan standar kesehatan, keselamatan dan keamanan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan, memeriksa, membersihkan, dan menyimpan peralatan kebersihan dan bahan kimia, serta membersihkan dinding dan kaca luar di ketinggian.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang berkait dengan tugas membersihkan dinding dan kaca luar bangunan.
1.3 Dinding bagian luar dapat meliputi:
1.3.1 Dinding keramik.
1.3.2 Dinding *alucobon.*
1.3.3 Dinding *concrete.*
1.3.4 Dinding bahan lain yang dicat.
1.3.5 Bahan kimia dapat meliputi:
a. Pembersih bersifat basa.
b. Pembersih bersifat asam.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Window *sgueese*
2.1.2 *Window washer*
2.1.3 *Telescopic stick*
2.1.4 Tangga manual
2.1.5 Tangga hidrolik
2.1.6 Tali pengaman
2.1.7 Keranjang pengangkut
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat Pelindung Diri (APD)
2.2.2 Bahan pembersih
2.2.3 *Steel wool*
2.2.4 Kapek
2.2.5 *Pad*
2.2.6 Lap
2.2.7 *Bottle spayer*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN
1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian atau asesmen kompetensi pada unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan, memeriksa, membersihkan dan menyimpan peralatan kebersihan dan bahan kimia serta membersihkan dinding dan kaca luar di ketinggian.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.

1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

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

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Teliti dalam memilih peralatan pembersih dan bahan kimia yang akan digunakan
4.2 Teliti dalam menggunakan bahan kimia yang digunakan untuk area tertentu

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan penggunaan peralatan
5.2 Ketepatan penggunaan bahan pembersih
5.3 Kemampuan mengikuti standar keselamatan, kesehatan, dan keamanan kerja
5.4 Kemampuan mengikuti standar peralatan khusus atau gondola
5.5 Kemampuan menggunakan peralatan manual

KODE UNIT : **I.55HDR00.022.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Fasilitas Kehilangan dan Penemuan Barang**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan fasilitas kehilangan dan penemuan barang dan standar penyimpanan, serta pengembalian barang yang ditemukan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengikuti standar kehilangan dan penemuan	1.1 **Barang** ditemukan atau **yang hilang** dicatat lokasi, tanggal, dan waktunya. 1.2 Catatan disimpan dan didokumentasikan.
2. Melengkapi dokumentasi kehilangan dan penemuan	2.1 Keterangan barang dan rincian dicatat dalam buku atau daftar kehilangan dan penemuan. 2.2 Barang yang ditemukan diberi label dan disimpan sesuai dengan susunan tanggal di lokasi yang tepat.
3. Mengikuti standar barang yang ditagih	3.1 Barang yang diklaim ditandai dan diberi tanggal. 3.2 Tamu yang mengklaim barang diperiksa identitasnya. 3.3 Data penagihan barang dicatat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini kompetensi ini diperlukan untuk menyediakan fasilitas kehilangan dan penemuan barang dan standar penyimpanan, serta pengembalian barang yang ditemukan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang menyediakan layanan fasilitas penemuan dan kehilangan barang tamu.
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk operasi keamanan di lokasi-lokasi berikut ini:
      1.3.1 Hotel/motel.
      1.3.2 *Pub*.
      1.3.3 Perusahaan katering komersial.
      1.3.4 Pusat-pusat pertemuan.
      1.3.5 Kasino.
      1.3.6 Klub.
      1.3.7 Restoran.
      1.3.8 *Resort*.
      1.3.9 Taman hiburan.
      1.3.10 Atraksi turis.
   1.4 Barang yang hilang mencakup:
      1.4.1 Barang-barang berharga termasuk kamera, permata, uang tunai, pakaian, dan lain-lain.
      1.4.2 Barang-barang yang tidak berharga.
      1.4.3 Barang-barang dapat disimpan di:
         a. Lemari kehilangan dan penemuan.
         b. Kotak pengaman Hotel.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis kantor

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Kertas label

2.2.2 Lemari penyimpanan

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian atau asesmen kompetensi pada unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyediakan fasilitas penemuan dan kehilangan barang tamu.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.

1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:

1.3.1 Studi kasus.

1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.

1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.

1.3.4 Bukti portofolio.

1.3.5 Pemecahan masalah.

1.3.6 Laporan pihak ketiga.

1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan standar perusahaan atas kehilangan dan penemuan

3.1.2 Pengetahuan nilai barang-barang

3.1.3 Pengetahuan lokasi/area dalam perusahaan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Teknik berkomunikasi dengan tamu

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dalam mencatat barang yang ditemukan atau hilang

4.2 Teliti dalam menyimpan barang yang ditemukan

5. Aspek kritis

5.1 Memahami standar perusahaan atas kehilangan dan penemuan

5.2 Memahami pengetahuan nilai barang

KODE UNIT : **I.55HDR00.023.3**
JUDUL UNIT : **Mengembangkan Pengetahuan Makanan dan Minuman**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan riset dan membagikan berbagai informasi tentang makanan dan minuman kepada tamu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan riset informasi tentang makanan dan minuman	1.1 **Sumber informasi** tentang makanan dan minuman diidentifikasi secara benar sesuai kebutuhan. 1.2 **Metode** untuk meningkatkan pengetahuan tentang tren pasar digunakan sesuai peraturan perusahaan.
2. Membagikan berbagai informasi tentang makanan dan minuman kepada tamu	2.1 Bantuan diberikan kepada tamu dalam memilih item makanan dan minuman. 2.2 Saran ditawarkan tentang kombinasi makanan dan minuman bila diperlukan. 2.3 Pertanyaan tamu tentang menu dan daftar minuman dijawab secara sopan dan benar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini kompetensi ini diperlukan untuk melakukan riset dan membagikan berbagai informasi tentang makanan dan minuman kepada tamu.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang menyediakan informasi tentang makanan dan minuman.
   1.3 Sumber informasi tentang makanan dan minuman dapat berasal dari buku resep, majalah, internet, pelatihan, pendidikan, dan lain-lain.
   1.4 Metode mencakup pembelajaran media internet dan pembelajaran langsung.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Media elektronik
      2.1.2 Internet
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku
      2.2.2 Majalah
      2.2.3 Jurnal ilmiah

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melakukan riset dan membagikan berbagai informasi tentang makanan dan minuman kepada tamu.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Menu makanan dan minuman
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyiapkan serta mengolah informasi menu makanan dan minuman secara profesional
      3.2.2 Membuat laporan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Keingintahuan untuk mendapatkan pengetahuan terkini
   4.2 Kemampuan belajar untuk mendapatkan informasi terkini

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan cara mengidentifikasi nama dan jenis makanan dan minuman
   5.2 Ketepatan cara memberikan saran tentang kombinasi makanan dan minuman kepada tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.024.3**
JUDUL UNIT : **Membersihkan dan Merapikan Area Bar**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membersihkan bar dan perlengkapan bar serta membersihkan dan menjaga area publik.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membersihkan bar dan perlengkapan bar	1.1 **Permukaan bar** dan perlengkapan dibersihkan sesuai dengan peraturan kesehatan atau kebersihan standar perusahaan dan protokol kesehatan yang berlaku. 1.2 Perlengkapan bar dioperasikan sesuai dengan standar perusahaan dan buku panduan pabrik. 1.3 Kondisi **peralatan** yang digunakan untuk pelayanan di bar, diperiksa selama proses pembersihan sesuai dengan standar perusahaan. 1.4 Pembersihan area bar dan perlengkapan dilakukan dengan bekerja sama antar staf bar dengan gangguan minimum terhadap operasional bar.
2. Membersihkan dan menjaga area publik	2.1 **Area publik** yang memerlukan perhatian harus diidentifikasi segera dan melakukan tindakan yang layak sesuai protokol kesehatan yang berlaku. 2.2 Semua jenis alat penyajian yang kotor atau kosong dan tidak diperlukan harus dibersihkan berdasarkan standar dan protokol kesehatan. 2.3 Meja dan area publik disiapkan sesuai dengan persyaratan perusahaan. 2.4 Kesempatan untuk berinteraksi dengan tamu dilakukan sesuai dengan standar layanan tamu. 2.5 Perilaku yang tidak biasanya, mencurigakan, atau melanggar peraturan dilaporkan sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk membersihkan bar dan perlengkapan bar, serta membersihkan dan menjaga area publik.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service*.
   1.3 Permukaan bar meliputi *bar counter*, meja kerja bartender, dan pelayanan minuman.
   1.4 Peralatan seperti *glassware, chinaware*, dan *silverware*.
   1.5 Area publik merupakan area yang berada dalam ruang lingkup kerja bar seperti area meja tamu dan toilet.
   1.6 Proses pembersihan sesuai dengan standar perusahaan dan protokol kesehatan meliputi penanganan barang-barang yang pecah

serta retak dan rusak dipisahkan dan dilaporkan sesuai dengan standar perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Glassware*
      2.1.2 *Chinaware*
      2.1.3 *Silverware/bar hand tools*
      2.1.4 *Chemical*
      2.1.5 Linen *(cleaning cloth, napkin, et cetera)*
      2.1.6 *Mop*
      2.1.7 *Mop bucket*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Furniture*
      2.2.2 *Hollowware (wine cooler and wine bucket)*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian atau asesmen kompetensi pada unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membersihkan bar dan perlengkapan serta membersihkan dan menjaga area publik.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara
      1.3.4 Bukti portofolio
      1.3.5 Pemecahan masalah
      1.3.6 Laporan pihak ketiga
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Mengetahui jenis dan bahan yang akan dibersihkan
      3.1.2 Menggunakan alat yang tepat untuk membersihkan
      3.1.3 Mengetahui proses atau teknik membersihkan

3.2 Keterampilan
3.2.1 Keahlian dalam membersihkan peralatan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)
3.2.2 Menempatkan atau menyimpan peralatan sesuai dengan jenisnya (standar perusahaan)

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Kerapihan penampilan dalam bekerja
4.2 Kesesuaian penggunaan peralatan keselamatan
4.3 *Hygiene* dan sanitasi dalam segala hal sesuai dengan protokol kesehatan yang berlaku

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam mengoperasikan peralatan dan perlengkapan sesuai dengan instruksi pabrik
5.2 Ketepatan mengidentifikasi dan melakukan tindakan yang sesuai dengan protokol kesehatan yang berlaku

KODE UNIT : **I.55HDR00.025.3**
JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Bar**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mempersiapkan bar untuk layanan, mengambil pesanan minuman, menyajikan minuman, dan menutup operasi bar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan bar untuk layanan	1.1 Tampilan bar dan area kerja diatur sesuai dengan persyaratan perusahaan dan protokol kesehatan yang berlaku. 1.2 Produk dan material bar diperiksa dan disimpan kembali sesuai standar. 1.3 Seluruh ***item*** disimpan di tempat yang sesuai dengan standar perusahaan. 1.4 **Jenis pelengkap hidangan minuman** (*bar supplies*) disiapkan sesuai dengan standar perusahaan.
2. Mengambil pesanan minuman	2.1 Pesanan dicatat secara akurat dan benar sesuai standar perusahaan serta dimasukkan ke dalam sistem operasional bar. 2.2 Produk dan merek yang disukai oleh tamu diperiksa dengan cara yang sopan dan ramah. 2.3 Rekomendasi atau saran yang jelas dan membantu diberikan kepada tamu terhadap pemilihan minuman.
3. Menyajikan minuman	3.1 Minuman disajikan secepatnya dengan cara yang sopan sesuai pesanan tamu. 3.2 Minuman disiapkan sesuai dengan standar resep perusahaan. 3.3 Perlengkapan gelas dan penghias hidangan minuman digunakan sesuai standar perusahaan. 3.4 Kebocoran dan tumpahan bahan minuman diminimalkan. 3.5 Kualitas minuman diperiksa selama pelayanan dan tindakan bersifat koreksi diambil bila diperlukan. 3.6 Kualitas minuman yang tidak sesuai secepatnya dilaporkan sesuai dengan standar perusahaan. 3.7 Pelayanan diberikan sesuai dengan standar perusahaan. 3.8 Setiap kecelakaan selama pelayanan ditangani secepatnya. 3.9 Tagihan diberikan pada tamu atas permintaan sesuai dengan standar perusahaan.
4. Menutup operasi bar	4.1 Perlengkapan disimpan sesuai dengan standar keselamatan perusahaan. 4.2 Area bar dibersihkan sesuai dengan standar perusahaan. 4.3 Penghias hidangan minuman yang tersisa dan masih layak digunakan disimpan secara baik

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	dan bersih serta dalam temperatur yang tepat. 4.4 Persediaan bahan minuman diatur kembali sesuai dengan standar perusahaan dan berdasarkan hasil **inventori**. 4.5 Bar ditata sesuai standar untuk pelayanan berikutnya. 4.6 Serah terima pekerjaan dilakukan dan informasi yang berkaitan dengan operasional diberikan kepada staf bar berikutnya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mempersiapkan bar untuk layanan, mengambil pesanan minuman, menyajikan minuman, dan menutup operasi bar.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service*.
   1.3 *Item* merupakan produk dan material bar yang dipergunakan untuk melayani minuman tamu.
   1.4 Jenis pelengkap hidangan minuman merupakan semua dekorasi atau hiasan yang dibutuhkan untuk pembuatan minuman tamu sesuai dengan standar perusahaan (tatakan gelas, sedotan, buah, *condiment*: gula, garam, merica, *tabasco, L and P sauce*).
   1.5 Inventori merupakan barang yang dijual dalam aktivitas operasi normal perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Refrigerator*
      2.1.2 *Ice making machine*
      2.1.3 *Electric blender*
      2.1.4 *Coffee making machine*
      2.1.5 *Draught beer unit*
      2.1.6 Penghias minuman
      2.1.7 *Shaker*
      2.1.8 *Jigger*
      2.1.9 Linen
      2.1.10 *Drink list (*QR *code)*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Cocktail napkin*
      2.2.2 *Coaster*
      2.2.3 *Straw*
      2.2.4 *Stirrer*
      2.2.5 *Bottle opener*
      2.2.6 Nampan
      2.2.7 *Glass washing machine*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

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

4.2 Standar
    4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama
    4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
    1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mempersiapkan bar untuk layanan, mengambil pesanan minuman, menyajikan minuman, dan menutup operasi bar.
    1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
    1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
        1.3.1 Studi kasus.
        1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
        1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
        1.3.4 Bukti portofolio.
        1.3.5 Pemecahan masalah.
        1.3.6 Laporan pihak ketiga.
        1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
    (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
    3.1 Pengetahuan
        3.1.1 Pengetahuan pengoperasian bar
        3.1.2 Pengetahuan meracik dan membuat serta menyajikan semua jenis minuman
    3.2 Keterampilan
        3.2.1 Keahlian dalam membersihkan peralatan sesuai dengan SOP
        3.2.2 Menggunakan peralatan dan perlengkapan yang tepat
        3.2.3 Menguasai standar meracik, membuat, dan menyajikan minuman

4. Sikap kerja yang diperlukan
    4.1 Cekatan dalam membuat dan menyajikan minuman kepada tamu
    4.2 Teliti dalam membuat minuman

5. Aspek kritis
    5.1 Ketepatan mengatur tampilan bar dan area kerja sesuai dengan standar perusahaan
    5.2 Ketepatan dalam mencatat dan memeriksa produk dan merek yang disukai dan dipesan oleh tamu
    5.3 Ketepatan menyajikan minuman sesuai dengan standar pelayanan dengan cara yang sopan dan ramah
    5.4 Ketepatan dalam mengatur kembali persediaan bahan minuman sesuai dengan standar perusahaan dan hasil inventori (pembukaan dan penutupan)

KODE UNIT : **I.55HDR00.026.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan area makan atau Restoran untuk layanan, mengatur meja, menyambut tamu, mengambil pesanan, menyajikan, membersihkan makanan dan minuman, serta menutup area Restoran atau ruang makan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan hidangan dan area Restoran untuk layanan	1.1 Area makan dan Restoran diperiksa kebersihannya sebelum pelayanan pada tamu, sesuai dengan standar perusahaan dan protokol kesehatan. 1.2 Fasilitas tamu dibersihkan sebelum pelayanan. 1.3 Area yang nyaman disiapkan secara rapi untuk pelayanan termasuk penyesuaian penerangan dan musik bila perlu. 1.4 Tata letak atau penempatan perabotan dipastikan keselamatan dan kenyamanan bagi staf dan tamu sesuai dengan Standar operasional prosedur perusahaan. 1.5 Perlengkapan disiapkan untuk pelayanan. 1.6 Komunikasi dilakukan dengan staf dapur dan informasi dicari tentang variasi menu secara digital (QR *Code*).
2. Mengatur meja	2.1 Meja dan kursi disusun sesuai dengan standar perusahaan atau sesuai permintaan tamu. 2.2 **Taplak meja** dipasang dengan teknik yang benar sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Kebersihan dan kondisi seluruh meja diperiksa sebelum pelayanan. 2.4 ***Item*** yang tidak memenuhi standar perusahaan diidentifikasi dan dipindahkan dari area layanan. 2.5 Masalah yang timbul dilaporkan kepada orang yang berwenang.
3. Menyambut Tamu	3.1 Tamu disambut kedatangannya sesuai dengan standar pelayanan perusahaan. 3.2 Tamu dipersilahkan duduk sesuai dengan reservasi tempat. 3.3 Menu makanan dan minuman (QR *Code*) disajikan segera kepada tamu sesuai dengan standar perusahaan.
4. Mengambil pesanan	4.1 Pesanan diambil secepatnya dan secara akurat dengan meminimalkan gangguan terhadap tamu. 4.2 Rekomendasi dibuat untuk tamu guna membantu mereka dalam pemilihan minuman dan makanan. 4.3 Pesanan dicatat secara akurat dengan menggunakan *captain/slip order* dan diinput ke dalam sistem operasional Restoran. 4.4 Pesanan secepatnya disampaikan ke bagian

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	dapur atau bar. 4.5 Pertanyaan tamu tentang item menu dijawab secara sopan dan benar. 4.6 Bila jawaban tidak diketahui, informasi dicari dari dapur atau dari supervisor yang tepat. 4.7 Sistem pemesanan didistribusikan secara benar sesuai dengan standar perusahaan. 4.8 **Peralatan makan** disesuaikan dengan pilihan makanan dan minuman menurut standar perusahaan.
5. Menyajikan makanan dan minuman	5.1 Minuman dan makanan dikumpulkan dengan segera di area pelayanan. 5.2 Pesanan diperiksa sebelum disajikan kepada tamu. 5.3 Alur pelayanan dan pengantaran hidangan diawasi sesuai dengan standar perusahaan. 5.4 Setiap penundaan atau kekurangan pelayanan segera ditindaklanjuti dengan bagian dapur. 5.5 Tamu diberikan informasi mengenai adanya keterlambatan pesanan. 5.6 Makanan dan minuman disajikan dengan sopan di atas meja sesuai dengan standar perusahaan dan persyaratan kesehatan dan kebersihan. 5.7 Makanan dan minuman disajikan kepada tamu yang tepat. 5.8 Kepuasan tamu diperiksa/ditanyakan pada waktu yang tepat. 5.9 Makanan dan minuman tambahan ditawarkan kembali pada waktu yang tepat.
6. Membersihkan makanan dan minuman	6.1 Meja dibersihkan dari sisa makanan, alat makan dan piring kotor pada waktu yang tepat dengan meminimalkan kesalahan terhadap tamu. 6.2 Tagihan disiapkan kepada tamu sesuai dengan pesanan dan permintaan. 6.3 Tagihan diproses sesuai dengan standar perusahaan. 6.4 Tamu disapa dengan ramah ketika keluar dari area Restoran.
7. Menutup area Restoran	7.1 Perlengkapan disimpan untuk layanan berikutnya sesuai dengan standar perusahaan. 7.2 Area dibersihkan sesuai dengan standar perusahaan. 7.3 Area ditata secara benar untuk layanan berikutnya sesuai dengan standar perusahaan. 7.4 Pelayanan dievaluasi kembali dengan kolega untuk tujuan perbaikan dimasa yang akan datang. 7.5 Serah terima pekerjaan dilakukan dan informasi yang berkaitan dengan operasional diberikan kepada staf Restoran berikutnya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyajikan makanan dan minuman dalam *table d'hote, a'la carte* (harga terpisah menurut menu), *buffet* pesta untuk layanan sarapan pagi, atau minuman kopi dan teh.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service.*
   1.3 Taplak meja meliputi ukuran dan bentuk (*square, round, small, medium, and large*) sesuai dengan meja yang disediakan atau digunakan dan penerapannya sesuai dengan standar perusahaan.
   1.4 Item meliputi perabot atau peralatan, meja-kursi serta peralatan makan yang tidak layak, dipisahkan dan dipindahkan dari area pelayanan, agar tidak mengganggu kenyamanan dan keamanan serta kelancaran operasional.
   1.5 Peralatan makan meliputi *chinaware*, *glassware,* dan *silverware*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Glassware*
      2.1.2 *Crockery*
      2.1.3 *Cutleries*
      2.1.4 Pemanas makanan
      2.1.5 Linen
      2.1.6 Daftar menu makanan dan minuman anggur (QR *Code*)
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Perkakas atau perabot untuk pembuatan minuman kopi dan teh
      2.2.2 Kursi
      2.2.3 Meja
      2.2.4 *Condiments compartment* (*sauce dish, et cetera*)
      2.2.5 Materi tampilan

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyediakan layanan makanan dan minuman.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.

1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Sistem pelayanan
3.1.2 Produk makanan dan minuman
3.1.3 *Hygiene* dan sanitasi sesuai dengan standar yang berlaku
3.2 Keterampilan
3.2.1 Teknik menjual
3.2.2 Penggunaan bahasa
3.2.3 Teknik penyajian
3.2.4 Teknik penggunaan sistem operasi Restoran

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Sikap perilaku yang baik sesuai dengan peraturan yang berlaku
4.2 Ketelitian dan ketepatan dalam melakukan pekerjaan

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam menyiapkan area makan atau Restoran sesuai dengan standar perusahaan
5.2 Ketepatan dalam menyusun meja dengan benar sesuai dengan standar perusahaan atau sesuai dengan permintaan tamu
5.3 Ketepatan dalam menyambut tamu, memeriksa reservasi tempat, dan memperkenalkan diri kepada tamu
5.4 Ketelitian dalam mengambil dan mencatat pesanan tamu dan memasukkannya ke dalam sistem operasi Restoran
5.5 Ketepatan dalam memeriksa dan mengumpulkan pesanan tamu serta menyajikan pesanan kepada orang yang tepat
5.6 Ketepatan dalam membersihkan meja serta menyiapkan dan memproses tagihan tamu
5.7 Ketepatan dalam menata ulang area makan atau Restoran untuk layanan berikutnya sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.027.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan *Room Service***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencatat pesanan, menata nampan dan *trolley*, menyajikan pesanan, menyajikan tagihan, dan membersihkan area *room service*.

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

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
3. Menyajikan pesanan *room service*	3.1 Kamar diketuk atau tekan bel maksimal 3 (tiga) kali. 3.2 Tamu diberi salam sesuai dengan standar pelayanan perusahaan. 3.3 Penempatan nampan atau *trolley* ditanyakan kepada tamu dan diinformasikan kemungkinan risiko yang bisa terjadi. 3.4 Nampan atau *trolley* hidangan ditempatkan secara aman. 3.5 Peralatan makan dan minum ditempatkan secara benar sesuai pesanan atau permintaan tamu. 3.6 Makanan dan minuman dihidangkan secara benar sesuai dengan standar perusahaan.
4. Menyajikan tagihan *room service*	4.1 Tagihan tamu diperiksa keakuratannya sesuai dengan standar perusahaan. 4.2 Pembayaran tunai atau **nontunai** diterima dan diperiksa jumlahnya sesuai tagihan. 4.3 Pembayaran diberikan kepada kasir. 4.4 Tagihan non-tunai dimintakan tanda tangan kepada tamu.
5. Membersihkan area *room service*	5.1 **Peralatan** *room service* yang sudah digunakan dibersihkan dari kamar tamu sesuai standar. 5.2 Nampan dan *trolley* dikembalikan ke area pelayanan kamar sesuai dengan standar perusahaan. 5.3 Perlengkapan dan jenis makanan dan minuman disimpan kembali sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mencatat pesanan, menata nampan dan *trolley*, menyajikan pesanan, menyajikan tagihan dan membersihkan area *room service*.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service.*
   1.3 Makanan yang dipesan untuk *room service* meliputi:
      1.3.1 Sarapan pagi.
      1.3.2 Makan siang.
      1.3.3 Makan malam.
      1.3.4 Pemberian gratis atau *complimentary* atau *free of charge.*
      1.3.5 Permintaan khusus.
      1.3.6 *Door knob* menu merupakan menu yang terdapat dalam *room service* yang di dalamnya mencantumkan berbagai jenis *breakfast* dan akan di gantung di-*handle* pintu kamar tamu.
      1.3.7 Pembayaran nontunai merupakan pembayaran dengan menggunakan *credit* atau *debit card,* QRIS atau *e-wallet*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Nampan atau baki atau *service tray*

2.1.2 *Trolley*
2.1.3 *Cutleries*
2.1.4 *Chinaware*
2.1.5 *Glassware*
2.1.6 Linen
2.1.7 *Bill holder*
2.1.8 *Bill paper*
2.1.9 *Menu list* (*QR code/barcode*)
2.1.10 Alat komunikasi

2.2 Perlengkapan
2.2.1 *Ballpoint* atau *pen*
2.2.2 *Food cover* atau *plastic wrap*
2.2.3 *Electronic Data Capture* (EDC) *machine*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Peraturan yang baku sesuai kesepakatan bersama
4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk mencatat pesanan, menata nampan dan *trolley*, menyajikan pesanan, menyajikan tagihan dan membersihkan area *room service*.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Berkomunikasi melalui telepon
3.1.2 Cara menjual menu yang disediakan
3.1.3 Menu makanan *room service*
3.2 Keterampilan
3.2.1 Cara untuk menyusun peralatan makan sesuai dengan pesanan di nampan atau di *trolley*

3.2.2 Cara membawa nampan atau *trolley* dengan makanan yang dibawa ke kamar
3.2.3 Cara bagaimana berkomunikasi dengan tamu kamar sesuai dengan standar perusahaan

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

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan cara mengangkat telepon dengan cepat dan sopan serta mencatat pesanan tamu secara akurat lalu dimasukkan ke sistem operasi Restoran sesuai dengan standar perusahaan
   5.2 Ketepatan cara menempatkan nampan dan *trolley* beserta pesanan sebelum meninggalkan area persiapan dan memasuki kamar tamu
   5.3 Ketepatan dalam menyajikan pesanan *room service* di kamar
   5.4 Ketepatan dalam memberikan tagihan dan melakukan proses pembayaran baik yang tunai, *credit* atau *debit card*, atau e-*money*
   5.5 Ketepatan cara memeriksa dan membersihkan alat-alat yang ada di kamar dari nampan dan *trolley* setelah digunakan

KODE UNIT : **I.55HDR00.028.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan *Gueridon***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan *trolley* dan perlengkapan *gueridon*, merekomendasikan jenis menu *gueridon* kepada tamu, dan menghidangkan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan *trolley* dan perlengkapan *gueridon*	1.1 *Gueridon trolley*, perlengkapan, dan linen yang tepat disiapkan secara benar sesuai standar. 1.2 *Gueridon trolley* dan perlengkapan lainnya yang diperlukan dibersihkan sesuai dengan standar perusahaan dan protokol kesehatan. 1.3 Bahan makanan dan bumbu dipesan ke bagian dapur dan minuman alkohol dipesan ke bagian bar sesuai dengan menu dan teknik **pelayanan *gueridon***. 1.4 Mutu serta kondisi bahan dan bumbu dipilih sebelum disiapkan pada *gueridon trolley*. 1.5 *Item* untuk menu makanan ditampilkan secara menarik dengan memperhatikan penggunaan warna, ragam dan bentuk untuk menarik perhatian tamu. 1.6 **Materi promosi** digunakan dengan tepat untuk dapat dilihat tamu. 1.7 *Trolley* dibersihkan secara benar sesuai peraturan perusahaan.
2. Merekomendasikan jenis menu *gueridon* kepada tamu	2.1 Nama hidangan dijelaskan secara tepat kepada tamu, dengan menggunakan bahasa dan istilah yang dapat dimengerti. 2.2 Layanan *gueridon* dijelaskan kepada tamu dalam bahasa yang jelas.
3. Menghidangkan makanan	3.1 Menu *gueridon* disiapkan secara benar sesuai standar. 3.2 Bahan dan bumbu penyerta atau pendamping disajikan secara benar sesuai dengan standar layanan *gueridon*. 3.3 Penyiapan dan penyajian menu disesuaikan dengan selera tamu. 3.4 Menu disimpan setelah penyajian sesuai standar pelayan *gueridon*.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan *trolley* dan perlengkapan *gueridon*, merekomendasikan jenis menu *gueridon* kepada tamu, dan menghidangkan makanan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service* yang menyediakan layanan *gueridon*.

1.3 Pelayanan *gueridon* merupakan cara penyajian makanan dengan menggunakan semacam *trolley* langsung ke hadapan meja tamu.
1.4 Materi promosi mencakup:
1.4.1 *Flyer.*
1.4.2 *X-banner.*
1.4.3 Spanduk.
1.4.4 *Tent card menu.*

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 *Trolley gueridon*
2.1.2 *Silver dish*
2.1.3 *Serving set*
2.1.4 *Sauce boat*
2.1.5 *Service tray*
2.1.6 *Chinaware*
2.1.7 *Portable stove*
2.1.8 *Pan*
2.2 Perlengkapan
2.2.1 *Service napkin* atau *napkin*
2.2.2 *Condiment*
2.2.3 *Handgloves*
2.2.4 Jenis minuman beralkohol

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN
1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan *trolley* dan perlengkapan *gueridon*, merekomendasikan jenis menu *gueridon* kepada tamu, dan menghidangkan makanan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Sistem pelayanan
      3.1.2 Produk makanan dan minuman
      3.1.3 *Hygiene* dan sanitasi
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Teknik menggunakan atau pemakaian layanan *gueridon*
      3.2.2 Penggunaan bahasa

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Perilaku yang baik sesuai dengan peraturan yang berlaku
   4.2 Ketelitian dan ketepatan dalam menyediakan layanan *gueridon*

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan cara menyiapkan *trolley* (*gueridon*) dengan perlengkapan dan linen sesuai dengan standar perusahaan
   5.2 Ketepatan cara untuk menerangkan metode dan bentuk layanan *gueridon* kepada tamu dalam bahasa yang jelas
   5.3 Ketepatan cara untuk menyiapkan item menu *gueridon* secara benar dengan standar resep sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan

KODE UNIT : **I.55HDR00.029.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan *Silver Service***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menggunakan teknik *silver service,* melakukan kerjasama dengan staf dapur, menyediakan meja untuk *silver service,* dan menyajikan hidangan secara *silver service.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menggunakan teknik *silver service*	1.1 Alat-alat dan perlengkapan dipilih secara tepat untuk *silver service*. 1.2 Piring makan ditempatkan untuk layanan harus seimbang dan secara tepat pada meja untuk *silver service*. 1.3 Item makanan termasuk hidangan khusus disajikan sesuai standar. 1.4 Item makanan utama dan pendamping serta *sauce* ditempatkan secara benar berdasarkan standar. 1.5 Makanan panas ditangani secara hati-hati kepada tamu.
2. Melakukan kerjasama dengan staf dapur	2.1 Komunikasi dilakukan dengan staf dapur untuk memastikan persiapan, penyajian, dan waktu penghidangan. 2.2 Komunikasi dilakukan dengan kepala koki (*chef*) dan staf penyajian untuk memastikan agar *silver serice* dapat dilaksanakan dengan efektif dan efisien.
3. Menyediakan meja untuk *silver service*	3.1 Meja disiapkan sesuai dengan standar *silver service*, dengan menggunakan peralatan dan perlengkapan yang tepat sesuai menu yang dipesan. 3.2 Meja dan peralatan *silver service* disiapkan sesuai dengan menu yang dipilih tamu.
4. Menyajikan hidangan secara *silver service*	4.1 Piring makan diletakkan di meja sesuai dengan standar pelayanan. 4.2 *Item* makanan disajikan dengan sopan kepada setiap tamu sesuai dengan standar *silver service*. 4.3 Presentasi makanan dipertimbangkan pada waktu penyajian dengan memperhatikan kerapihan dan kebersihan. 4.4 Teknik *silver service* diterapkan sesuai dengan standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menggunakan teknik *silver service*, melakukan kerjasama dengan staf dapur, menyediakan meja untuk *silver service* dan menyajikan hidangan secara *silver service*.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service* yang menyediakan *silver service*.

1.3 *Silver service* merupakan salah satu teknik pelayanan makanan dimana makanan tersebut ditata secara baik dan menarik di atas sebuah pinggan/lodor/*silver tray* dari dapur dan akan dihidangkan di atas piring dari sebelah kiri tamu dengan menggunakan pelayanan berlawanan dengan arah jarum jam.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Chinaware*
      2.1.2 *Silver dish*
      2.1.3 *Serving set*
      2.1.4 *Sauce boat*
      2.1.5 *Service tray*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Service napkin* atau *waiter napkin*
      2.2.2 *Condiment*
      2.2.3 *Handgloves*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menggunakan teknik *silver service*, melakukan kerjasama dengan staf dapur, menyediakan meja untuk *silver service* dan menyajikan hidangan secara *silver service*.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Sistem pelayanan
      3.1.2 Produk makanan dan minuman

3.1.3 *Hygiene* dan sanitasi sesuai dengan standar protokol kesehatan yang berlaku.
3.1.4 Standar pelayanan khususnya untuk *silver service*

3.2 Keterampilan
3.2.1 Teknik menggunakan atau pemakaian *silver service*
3.2.2 Penggunaan bahasa

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Sikap perilaku yang baik sesuai dengan peraturan yang berlaku
4.2 Ketelitian dan ketepatan dalam menyediakan *silver service*

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam memilih alat dan perlengkapan untuk memberikan *silver service*
5.2 Ketepatan kerja sama antara *chef* dan staf pelayanan *agar silver service* dapat dilaksanakan dengan efektif dan efisien
5.3 Ketepatan cara untuk menyiapkan meja-meja untuk standar *silver service*, dengan menggunakan peralatan dan perlengkapan yang tepat, meliputi; *crockery, cutlery, glassware,* dan *chinaware*
5.4 Ketepatan dalam menyajikan *silver service* sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.030.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Minuman NonAlkohol**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan minuman teh dan kopi, minuman dingin, dan menggunakan perlengkapan serta mesin untuk minuman nonalkohol.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan minuman teh dan kopi	1.1 Teh dan kopi yang dibuat sesuai dengan pesanan tamu. 1.2 Bahan minuman dan perlengkapan digunakan sesuai dengan standar perusahaan. 1.3 Minuman disiapkan sesuai dengan permintaan tamu dan jangka waktu yang dibutuhkan. 1.4 Rasa, temperatur, dan tampilan minuman diperiksa sesuai dengan standar perusahaan. 1.5 Minuman disajikan secara efektif dalam wadah sesuai dengan standar perusahaan.
2. Menyiapkan minuman dingin	2.1 Bahan dan resep minuman dipilih secara benar. 2.2 **Mesin** dan perlengkapan untuk minuman digunakan secara benar sesuai dengan standar. 2.3 Minuman disiapkan secara tepat sesuai standar perusahaan. 2.4 Minuman disajikan dengan **hiasan dengan cara yang menarik**.
3. Menggunakan perlengkapan dan mesin untuk minuman nonalkohol	3.1 Mesin dan perlengkapan digunakan secara aman sesuai dengan standar. 3.2 Mesin serta perlengkapan untuk minuman nonalkohol dibersihkan secara teratur sesuai dengan jadwal pembersihan dan perawatan. 3.3 Kerusakan mesin segera diidentifikasi dan dilaporkan kepada pihak yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan minuman teh dan kopi, minuman dingin, menggunakan perlengkapan dan mesin untuk minuman nonalkohol.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service*. yang menyajikan jenis minuman teh dan kopi, serta minuman tidak beralkohol lain.
   1.3 Hiasan dengan cara yang menarik merupakan *garnish* yang menemani hidangan minuman tersebut seperti potongan buah, gula, cokelat bubuk, dan lain-lain.
   1.4 Mesin di antaranya: mesin kopi, blender, dan *post mix machine*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Mesin espreso
      2.1.2 Gilingan (*grinders*)
      2.1.3 Mesin pembuat kopi (*percolators* atau *urns*)
      2.1.4 Sistem saringan (*drip filter systems*)

2.1.5 Teko teh (*tea pots*)
2.1.6 Pencelup (*plungers*)
2.1.7 *Electric blender*
2.1.8 *Shaker*
2.1.9 *Jiggers*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 *Milk*
2.2.2 *Sugar*
2.2.3 *Lime*
2.2.4 *Honey*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan minuman teh dan kopi, serta minuman dingin dan menggunakan perlengkapan dan mesin untuk minuman nonalkohol.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Macam-macam kopi
3.1.2 Macam-macam teh
3.1.3 Jenis minuman berbahan dasar buah-buahan
3.1.4 Jenis minuman campuran
3.2 Keterampilan
3.2.1 Cara membuat minuman nonalkohol
3.2.2 Membuat *latte art*
3.2.3 Keahlian dalam membersihkan peralatan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)

3.2.4 Menempatkan peralatan sesuai dengan jenisnya

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Ketepatan dalam membuat minuman non-alkohol sesuai resep
   4.2 Teliti dalam memilih bahan minuman

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan cara mengidentifikasi nama dan jenis kopi dan teh yang dipesan tamu
   5.2 Ketepatan dalam menyiapkan minuman secara tepat sesuai dengan standar perusahaan
   5.3 Ketepatan dalam menggunakan serta membersihkan mesin dan perlengkapan sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.031.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Layanan Minuman Beralkohol**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberikan saran kepada tamu dan menyajikan minuman beralkohol.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan saran kepada tamu tentang minuman beralkohol	1.1 Saran diberikan dengan sopan dan ramah tentang pemilihan minuman. 1.2 **Produk minuman** yang tersedia ditawarkan kepada tamu pada waktu yang tepat.
2. Menyajikan minuman beralkohol	2.1 Peralatan untuk pelayanan minuman disiapkan sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Temperatur minuman dan kondisi kemasan diperiksa sebelum penyajian. 2.3 Minuman yang dipilih, diberikan kepada tamu untuk diperiksa sebelum dibuka untuk disajikan. 2.4 Minuman disajikan secara benar dan aman sesuai standar. 2.5 Tumpahan dan gangguan saat mengisi ulang gelas tamu, diminimalkan. 2.6 Gelas yang sudah digunakan dipindahkan sesuai standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memberi saran tamu dan menyajikan minuman beralkohol.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service* yang menyajikan minuman beralkohol.
   1.3 Produk-produk minuman adalah segala jenis minuman yang mengandung alkohol. untuk seluruh perusahaan dimana minuman beralkohol yang disajikan seperti anggur, bir, dan *spirits*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Igloo*
      2.1.2 Meja
      2.1.3 Serbet atau *napkin*
      2.1.4 Alat pendingin atau *refrigerator*
      2.1.5 *Drink list* (QR *Code*)
      2.1.6 *Electric blender*
      2.1.7 *Draught beer unit*
      2.1.8 *Wine cooler*
      2.1.9 *Glass washing machine*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Cocktail napkin*
      2.2.2 *Coaster*
      2.2.3 Sedotan atau *straw*
      2.2.4 Es batu atau *Ice cube*
      2.2.5 *Stirrer*

2.2.6 *Ice making machine*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memberikan saran kepada tamu dan menyajikan minuman beralkohol.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Cara membuat minuman campuran (*cocktail*)
3.1.2 Macam-macam bir
3.1.3 Minuman anggur
3.1.4 Minuman *spirits* dan *liquer*
3.2 Keterampilan
3.2.1 Meracik dan membuat minuman alkohol dan nonalkohol
3.2.2 Mampu membuka minuman anggur

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

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam menawarkan produk-produk minuman beralkohol kepada tamu
5.2 Ketepatan dalam memilih dan memeriksa minuman serta cara meracik dan menyajikannya sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.032.3**
JUDUL UNIT : **Melengkapi Penjualan Eceran Minuman Beralkohol**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melengkapi penjualan minuman beralkohol, mengemas produk minuman, meminimalkan kehilangan barang, dan menempatkan barang dagangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melengkapi penjualan minuman beralkohol	1.1 Produk yang tersedia ditawarkan dan dilakukan proses *upselling* kepada tamu sesuai standar. 1.2 Penjualan minuman beralkohol diproses secara cepat sesuai dengan standar perusahaan. 1.3 Nota pesanan tamu dilengkapi secara akurat dan dimasukkan ke dalam sistem operasi Restoran. 1.4 Perlengkapan penjualan dioperasikan sesuai dengan standar perusahaan. 1.5 Keperluan pengantaran pesanan tamu diproses secara akurat. 1.6 Daftar persediaan voucer dan dokumen penjualan diperbaharui sesuai dengan standar perusahaan.
2. Meminimalkan kehilangan minuman	2.1 Tindakan yang tepat diambil untuk menghindari pencurian dengan menerapkan standar keamanan sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Minuman disesuaikan dengan label harga yang benar untuk memudahkan pengecekan atau inventori. 2.3 Pengawasan minuman dilakukan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.4 Sikap tamu yang mencurigakan ditangani sesuai dengan kebijakan perusahaan.
3. Menempatkan barang dagangan	3.1 Minuman yang tidak dikemas ditempatkan di area yang aman. 3.2 Minuman yang ditampilkan untuk promosi penjualan ditempatkan sesuai standar perusahaan. 3.3 Rotasi persediaan minuman disesuaikan dengan standar perusahaan. 3.4 Label dan produk minuman disiapkan sesuai dengan standar perusahaan. 3.5 Perlengkapan pemberian label dilakukan sesuai dengan standar perusahaan. 3.6 Penentuan harga dan informasi minuman yang tepat selalu diperbaharui.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk melengkapi penjualan minuman beralkohol, mengemas produk minuman, meminimalkan kehilangan barang, dan menempatkan barang dagangan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service* yang menjual eceran minuman beralkohol.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Tempat penyimpanan
      2.1.2 Tempat pengemasan barang
      2.1.3 Alat pemindah barang
      2.1.4 Label barang
      2.1.5 Karton, plastik pembungkus
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Administrasi barang
      2.2.2 Selotip atau plester atau stepler

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melengkapi penjualan minuman beralkohol, mengemas produk minuman, meminimalkan kehilangan barang dan menempatkan barang dagangan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan

3.1.1 Jenis minuman beralkohol
3.1.2 Pelabelan botol minuman yang disimpan
3.1.3 Standar cara penyimpanan barang

3.2 Keterampilan
3.2.1 Cara pengemasan barang yang disimpan
3.2.2 Cara penyimpanan sesuai jenis barang yang disimpan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Teliti dalam melakukan inventori minuman
4.2 Cekatan dalam melakukan penjualan

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam menawarkan produk minuman beralkohol yang tersedia kepada tamu secara tepat dan melakukan *upselling*
5.2 Ketepatan dalam mengemas barang-barang sesuai dengan standar perusahaan
5.3 Ketepatan dalam menerapkan standar keamanan sesuai standar perusahaan untuk menghindari pencurian
5.4 Ketepatan dalam melakukan rotasi persediaan sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.033.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Pelayanan yang Bertanggung Jawab Terhadap Minuman Beralkohol**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyediakan pelayanan yang bertanggung jawab mengidentifikasi tamu, menyajikan pelayanan minuman beralkohol, membantu tamu minum atau mengkonsumsi dalam batasan yang tepat, dan membantu yang sudah terpengaruh alkohol.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi tamu yang tidak mendapatkan pelayanan minuman beralkohol	1.1 **Tamu yang tidak memungkinkan mendapatkan pelayanan** harus diidentifikasi dan diambil tindakan yang tepat. 1.2 Tamu sebelum diberikan pelayanan dipastikan telah memenuhi peraturan yang berlaku.
2. Menyajikan pelayanan minuman beralkohol	2.1 Standar porsi minuman beralkohol disajikan kepada tamu yang tepat. 2.2 Permintaan minuman yang melebihi batas porsi standar ditolak secara sopan dan tamu diberi saran atas alasan penolakan. 2.3 **Saran yang akurat** diberikan kepada tamu tentang minuman beralkohol sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.4 Pemberian pelayanan kepada tamu yang mabuk dihindari dengan cara yang sopan sesuai dengan standar.
3. Membantu tamu mengkonsumsi minuman dalam batasan yang tepat	3.1 Tamu disarankan secara sopan untuk mengkonsumsi minuman dalam batas yang wajar sesuai ketentuan. 3.2 Makanan dan minuman non-alkohol ditawarkan bila memungkinkan.
4. Membantu tamu yang sudah terpengaruh alkohol	4.1 **Tamu diidentifikasi apabila ada tanda-tanda mabuk**. 4.2 **Bantuan** segera dilakukan. dengan sopan kepada tamu yang sudah mabuk. 4.3 Situasi sulit dilaporkan kepada **orang yang tepat** untuk mendapatkan bantuan. 4.4 Ancaman dari tamu yang berdampak terhadap keselamatan dirinya, kolega, dan properti diidentifikasi segera dan bantuan dicari dari pihak yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyediakan pelayanan yang bertanggung jawab mengidentifikasi tamu, menyajikan pelayanan minuman beralkohol, membantu tamu minum atau mengkonsumsi dalam batasan yang tepat, dan membantu yang sudah terpengaruh alkohol.

1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service* yang menyajikan minuman beralkohol.
1.3 Tamu yang tidak mendapatkan pelayanan adalah tamu yang dipastikan tidak memungkinkan untuk diberikan pelayanan terhadap minuman beralkohol.
1.4 Saran yang akurat diberikan kepada tamu tentang minuman beralkohol meliputi:
  1.4.1 Jenis minuman.
  1.4.2 Kadar alkohol.
  1.4.3 Minuman standar.
  1.4.4 Pembatasan umur.
  1.4.5 Efek atau dampak mengkonsumsi yang berlebihan.
1.5 Pengawasan terhadap tamu yang mabuk dapat dinilai dengan menggunakan sejumlah metode termasuk:
  1.5.1 Pengamatan atas perubahan dalam sikap.
  1.5.2 Mengawasi tingkat suara.
  1.5.3 Mengawasi pesanan minuman.
1.6 Tawaran bantuan kepada tamu yang sudah mabuk pada termasuk:
  1.6.1 Mengorganisasikan transportasi bagi tamu yang ingin meninggalkan tempat.
  1.6.2 Menawarkan minuman nonalkohol.
  1.6.3 Membantu tamu meninggalkan tempat.
1.7 Orang yang tepat termasuk atasan langsung dan petugas keamanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
  2.1 Peralatan
  (Tidak ada.)
  2.2 Perlengkapan
    2.2.1 Kursi roda, untuk memindahkan tamu yang telah mabuk berat dari area pelayanan
    2.2.2 Mobil *ambulance*, bagi tamu yang perlu penanganan serius

3. Peraturan yang diperlukan
  (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
  4.1 Norma
  (Tidak ada.)
  4.2 Standar
    4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
  1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyediakan pelayanan yang bertanggung jawab mengidentifikasi tamu, menyajikan pelayanan minuman beralkohol, membantu tamu minum atau mengkonsumsi dalam batasan yang tepat, dan membantu yang sudah terpengaruh alkohol.
  1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.

1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
- 1.3.1 Studi kasus.
- 1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
- 1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
- 1.3.4 Bukti portofolio.
- 1.3.5 Pemecahan masalah.
- 1.3.6 Laporan pihak ketiga.
- 1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
- 3.1 Pengetahuan
  - 3.1.1 Jenis-jenis minuman beralkohol
  - 3.1.2 Penyajian minuman beralkohol kepada tamu
  - 3.1.3 Dampak negatif tentang minuman beralkohol
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Kemampuan untuk melakukan identifikasi terhadap tamu yang sudah mabuk

4. Sikap kerja yang diperlukan
- 4.1 Profesional dan bertanggung jawab dalam memberikan pelayanan minuman beralkohol

5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan cara mengidentifikasi dan mengambil tindakan yang tepat kepada tamu yang mabuk
- 5.2 Ketepatan cara untuk mengurangi permintaan minuman yang melebihi batas standar secara sopan
- 5.3 Ketepatan dalam memberikan saran dengan sopan dan diplomatis kepada tamu mengenai batas-batas yang wajar dan sesuai ketentuan dalam mengkonsumsi minuman beralkohol
- 5.4 Ketepatan dalam mengidentifikasi tamu yang sudah mabuk dan memberikan bantuan

KODE UNIT : **I.55HDR00.034.3**
JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Sistem Penyimpanan Bir**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan penyimpanan bir dalam jumlah besar, merawat sistem instalasi bir, menggunakan sistem pendingin, dan memonitor mutu produk bir dalam penyimpanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan penyimpanan bir dalam jumlah besar	1.1 Sistem pembagian dalam jumlah besar dioperasikan secara benar sesuai dengan standar. 1.2 Temperatur, **karbonasi,** dan tekanan pompa tempat penyimpanan dimonitor. 1.3 **Instalasi peralatan** dibersihkan sesuai standar. 1.4 Nitrogen dan sistem terpadu dipasang dengan aman dan benar sesuai standar. 1.5 Produk yang rusak akibat kedaluwarsa dan masalah pengantaran diidentifikasi secara akurat. 1.6 Produk yang rusak akibat kedaluwarsa segera dilaporkan secara terpisah kepada orang yang tepat.
2. Merawat sistem instalasi bir	2.1 Sistem instalasi bir dirawat secara benar dan sesuai dengan standar. 2.2 Standar yang aman tentang penanganan, penyambungan dan penyimpanan gas diikuti secara tepat.
3. Menggunakan sistem pendingin	3.1 Temperatur pendingin diukur secara akurat dan disesuaikan menurut persyaratan produk. 3.2 Segel dan pengait pendingin digunakan sesuai dengan standar. 3.3 Ventilasi, kawat, dan filter pendingin dibersihkan sesuai standar perusahaan. 3.4 Alarm ruang pendingin diperiksa sesuai dengan standar. 3.5 Apabila terjadi kerusakan pada mesin pendingin segera diperbaiki sesuai dengan standar perusahaan.
4. Memonitor mutu produk bir dalam penyimpanan	4.1 Mutu produk bir diuji secara teratur dan akurat sesuai dengan perusahaan. 4.2 Jika ada kerusakan produk bir diidentifikasi dan dilaporkan sesuai standar perusahaan 4.3 Sistem pencatatan digunakan dengan metode yang ditentukan untuk memonitor mutu produk dan kontrol persediaan. 4.4 Tempat penyimpanan produk bir tetap dijaga temperatur, kebersihan, dan keamanan sesuai dengan standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk melakukan penyimpanan bir dalam jumlah besar, merawat sistem instalasi bir, menggunakan sistem pendingin, dan memonitor mutu produk bir dalam penyimpanan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service* yang menyediakan penjualan minuman bir.
   1.3 Karbonasi adalah proses pemberian karbon dioksida pada minuman bir setelah pemasang instalasi alat.
   1.4 Instalasi peralatan adalah *connector, extractor* dan *head.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Instalasi pendingin
      2.1.2 *Kabine*
      2.1.3 Ruangan pendingin
      2.1.4 *Temprite portable*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Tabung CO2
      2.2.2 *Toolkit*
      2.2.3 *Thermometer*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melakukan penyimpanan bir dalam jumlah besar, merawat sistem instalasi bir, menggunakan sistem pendingin dan memonitor mutu produk bir dalam penyimpanan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

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

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dalam memeriksa tempat penyimpanan bir
   4.2 Sikap yang profesional dan bertanggung jawab dalam menangani penyimpanan bir

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan cara untuk memasang nitrogen dan sistem terpadu dengan aman dan secara benar menurut standar
   5.2 Ketepatan cara merawat sistem instalasi bir secara benar dan sesuai dengan instruksi pabrik
   5.3 Ketepatan dalam mengukur temperatur pendingin secara akurat dan disesuaikan menurut persyaratan produk
   5.4 Ketepatan dalam menguji mutu produk bir secara teratur dan akurat sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.035.3**
JUDUL UNIT : **Menghidangkan *Cocktail***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memasarkan, menyiapkan, dan menyajikan *cocktail*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memasarkan *cocktail* kepada tamu	1.1 **Strategi pemasaran** yang tepat digunakan untuk mempromosikan *cocktail* kepada tamu. 1.2 Tampilan material promosi yang menarik digunakan untuk mempromosikan *cocktail*. 1.3 Tamu diberikan informasi yang akurat secara sopan tentang jenis *cocktail* yang tersedia.
2. Menyiapkan *cocktail*	2.1 Perlengkapan minuman *cocktail* disiapkan sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 **Minuman *cocktail* dibuat secara benar** dan efisien sesuai dengan resep. 2.3 Daya tarik tamu, struktur aroma, dan temperatur dipertimbangkan dalam menyiapkan *cocktails*. 2.4 Resep *cocktail* baru dikembangkan sesuai dengan tren pasar.
3. Menyajikan cocktail	3.1 Hiasan yang sesuai atau serasi disiapkan. 3.2 Penampilan dan penyajian yang maksimal dari minuman cocktail dibuat sesuai dengan standar. 3.3 Pemborosan dan pemakaian bahan yang telah busuk atau rusak dihindari selama pelayanan. 3.4 Pemakaian ***bar supplies*** dioptimalkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memasarkan, menyiapkan, dan menyajikan *cocktail*.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service* yang menghidangkan *cocktail*.
   1.3 Strategi pemasaran meliputi:
      1.3.1 Strategi jangka panjang, pendek dan menengah.
      1.3.2 Selalu konsisten dalam menjalankan strategi.
   1.4 Minuman *cocktail* adalah yang dibuat dengan cara:
      1.4.1 Dicampur (*blended*).
      1.4.2 Dikocok (*shake*).
      1.4.3 Diaduk (*stirred*).
      1.4.4 Dibangun (*build*).
      1.4.5 Diambangkan (*floated*).
      1.4.6 Dibakar (*flambee*).
   1.5 *Bar supplies* meliputi:
      1.5.1 Bahan–bahan yang diperlukan dalam persiapan, membuat, dan menyajikan minuman.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Refrigerator*
      2.1.2 *Ice making machine*
      2.1.3 *Electric blender*
      2.1.4 *Coffee making machine*
      2.1.5 *Draught beer unit*
      2.1.6 *Bottle opener*
      2.1.7 *Shaker*
      2.1.8 *Jigger*
      2.1.9 *Strainer*
      2.1.10 *Long bar spoon*
      2.1.11 *Drink list* (QR *Code*)
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Cocktail napkin*
      2.2.2 *Coaster*
      2.2.3 *Straw*
      2.2.4 *Stirrer*
      2.2.5 Penghias minuman
      2.2.6 Nampan

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memasarkan, menyiapkan dan menyajikan *cocktail*.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengoperasian bar
      3.1.2 Meracik dan membuat minuman *cocktail*

   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Meracik dan membuat minuman *cocktail* dengan sikap yang baik dan sempurna
      3.2.2 *Hygiene* dan sanitasi sesuai dengan standar yang berlaku

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dalam memilih bahan minuman *cocktail*
   4.2 Tangkas dalam membuat *cocktail*

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan membuat tampilan material yang baik untuk mempromosikan *cocktail* dan memberikan informasi yang akurat tentang jenis gaya *cocktail* yang tersedia
   5.2 Ketepatan untuk menyiapkan dan menyajikan minuman *cocktail* sesuai dengan standar resep yang ada
   5.3 Ketepatan membuat penampilan dan penyajian yang maksimal dari minuman *cocktail*

KODE UNIT : **I.55HDR00.036.3**
JUDUL UNIT : **Melakukan Langkah-Langkah Pelayanan Minuman Anggur**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberikan saran kepada tamu, mengevaluasi, menjelaskan daftar, menyimpan, dan meningkatkan pengetahuan tentang minuman anggur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan saran kepada tamu tentang minuman anggur	1.1 Bantuan dalam pemilihan minuman anggur ditawarkan secara sopan kepada tamu. 1.2 Saran minuman anggur yang berbeda ditawarkan kepada tamu sesuai dengan item menu yang dipesan. 1.3 Informasi yang benar dan terbaru tentang pilihan anggur yang berbeda disediakan. 1.4 Tipe dan cara pembuatan minuman anggur dijelaskan kepada tamu dalam bahasa yang jelas dan sederhana.
2. Mengevaluasi minuman anggur	2.1 Minuman anggur dievaluasi dengan **parameter evaluasi**. 2.2 Anggur yang kurang bermutu segera dikenali dan diambil tindakan yang tepat.
3. Menjelaskan daftar minuman anggur	3.1 Diskusi dilakukan dengan staf bar untuk memperoleh informasi tentang item menu. 3.2 Minuman anggur dipilih dengan mempertimbangkan kesesuaiannya dengan item menu yang dipilih. 3.3 Daftar minuman anggur disesuaikan dengan biaya dan takaran yang ditetapkan perusahaan. 3.4 Daftar minuman anggur dikembangkan untuk memastikan margin keuntungan yang ditetapkan perusahaan. 3.5 Format daftar minuman anggur dirancang sesuai dengan standar dan kebutuhan perusahaan.
4. Menyimpan minuman anggur	4.1 Minuman anggur disimpan secara benar pada temperatur dan kelembaban yang tepat. 4.2 Endapan yang terdapat pada minuman anggur selama penyimpanan dan proses transportasi dikontrol. 4.3 Permasalahan yang ditemui selama proses penyimpanan minuman anggur ditindak lanjuti secara benar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
5. Meningkatkan pengetahuan minuman anggur	5.1 **Riset** informal dan formal digunakan untuk mengakses informasi yang akurat, terbaru dan relevan tentang minuman anggur. 5.2 Tren terbaru tamu terhadap minuman anggur diidentifikasi sesuai kebutuhan. 5.3 Tren pasar minuman anggur diterapkan sesuai kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memberikan saran kepada tamu, mengevaluasi, menjelaskan daftar, menyimpan, dan meningkatkan pengetahuan tentang minuman anggur.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service* yang menyajikan minuman anggur.
   1.3 Evaluasi minuman anggur yakni warna, tampilan, dan variabel pandangan lainnya: aroma, *bouquet*; rasa saat dimulut.
   1.4 Riset tentang minuman anggur baik informal dan formal termasuk namun tidak terbatas pada:
      1.4.1 Berdiskusi dengan para pemasok produk.
      1.4.2 Membaca informasi umum dan khusus yang terkait.
      1.4.3 Membaca buku-buku referensi tentang makanan.
      1.4.4 Menghadiri atau mengunjungi pameran tentang minuman anggur.
      1.4.5 Menghadiri atau mengikuti pengujian minuman anggur (*wine testing*).
      1.4.6 Mengakses internet.

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

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memberikan saran kepada tamu, mengevaluasi, menjelaskan daftar, menyimpan dan meningkatkan pengetahuan tentang minuman anggur.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Menu makanan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Kemampuan dalam menyampaikan informasi tentang makanan dan minuman

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Kebersihan dan kerapihan diri dalam menyediakan pelayanan minuman anggur
   4.2 Teliti dalam menyediakan pelayanan minuman anggur

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam memberikan informasi yang benar dan terbaru mengenai pilihan anggur yang berbeda yang disediakan
   5.2 Ketepatan dalam mengevaluasi minuman anggur
   5.3 Ketepatan memilih jenis minuman anggur yang sesuai dengan makanan yang dipesan oleh tamu
   5.4 Ketepatan cara menyimpan anggur sesuai dengan standar perusahaan
   5.5 Ketepatan dalam melakukan riset informal dan formal dalam mengidentifikasi tren terbaru

KODE UNIT : **I.55HDR00.037.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Penghubung Antara Area Dapur dan Area Layanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyelaraskan kerjasama antara area dapur dan area layanan serta membersihkan area layanan makanan.

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

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyelaraskan kerjasama antara area dapur dan area layanan serta membersihkan area layanan makanan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service*.
   1.3 Yang dimaksud dengan barang-barang yang sudah digunakan dibersihkan segera dari area pelayanan pada yaitu memindahkan peralatan yang sudah dan tidak lagi digunakan oleh tamu dengan aman dan pada tempat yang tepat.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Meja layanan
      2.1.2 Meja *buffet*
      2.1.3 Tempat tunggu atau *side station*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat komunikasi
      2.2.2 Sistem operasi Restoran

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
   4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyelaraskan kerjasama antara area dapur dan area layanan serta membersihkan area layanan makanan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
   1.3.1 Studi kasus.
   1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
   1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
   1.3.4 Bukti portofolio.
   1.3.5 Pemecahan masalah.
   1.3.6 Laporan pihak ketiga.
   1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
   3.1.1 Menu makanan
   3.2 Keterampilan
   3.2.1 Berkomunikasi secara efektif dan efisien
   3.2.2 Menggunakan sistem operasi Restoran

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sikap dan perilaku kerja yang ramah dan sopan
   4.2 Teliti dalam memilih dan mengolah makanan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menyiapkan barang-barang untuk layanan serta barang tambahan yang dibutuhkan dari dapur
   5.2 Ketepatan cara membersihkan area layanan makanan sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.038.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Saran Ahli tentang Makanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberikan bantuan saran makanan kepada tamu, mengembangkan susunan menu, dan meningkatkan pengetahuan makanan.

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

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memberikan bantuan saran makanan kepada tamu, mengembangkan susunan menu dan meningkatkan pengetahuan makanan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service.*
   1.3 Tren kebutuhan pelanggan merupakam jenis makanan dan minuman yang sedang popular atau disenangi sebagian besar tamu.
   1.4 Riset formal dan informal digunakan sebagai pemaparan informasi yang didapat.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Daftar menu

2.1.2 Daftar menu digital (QR *Code scan*)

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Data informasi

2.2.2 Internet

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memberikan bantuan saran makanan kepada tamu, mengembangkan susunan menu, dan meningkatkan pengetahuan makanan.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.

1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:

1.3.1 Studi kasus.

1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.

1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.

1.3.4 Bukti portofolio.

1.3.5 Pemecahan masalah.

1.3.6 Laporan pihak ketiga.

1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang menu makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Cara berkomunikasi yang efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Sikap dan perilaku kerja yang baik dan sopan

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam menentukan pilihan dan variasi makanan untuk ditawarkan kepada tamu

5.2 Ketepatan cara untuk mempertimbangkan umpan balik dan kesukaan tamu dalam proses perkembangan menu

5.3 Ketepatan cara untuk mengidentifikasi tren kebutuhan tamu berdasarkan dengan kontak langsung dengan tamu maupun pengalaman kerja serta dilakukan dengan statistik digital

KODE UNIT : **I.55HDR00.039.3**
JUDUL UNIT : **Mengorganisasikan dan Menyiapkan Makanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan perlengkapan, bahan untuk jenis-jenis makanan dalam menu, produk yang terbuat dari susu, hidangan kering, buah-buahan dan sayur-sayuran, daging, *seafood,* dan unggas.

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

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan sebagai persyaratan dalam menyiapkan perlengkapan, bahan untuk jenis-jenis makanan dalam menu, produk yang terbuat dari susu, hidangan kering, buah-buahan dan sayur-sayuran, daging, *seafood,* dan unggas.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya dalam mengorganisasikan dan menyiapkan makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Timbangan
      2.1.2 Gelas ukur
      2.1.3 Talenan
      2.1.4 Pisau
      2.1.5 *Peeler*
      2.1.6 *Chiller*
      2.1.7 *Freezer*
      2.1.8 Wadah atau *container*
      2.1.9 Saringan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Celemek
2.2.3 *Pocket temperature*
2.2.4 *Hand towel*
2.2.5 *Tissue*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Pengetahuan dan keterampilan penunjang untuk menyiapkan perlengkapan, bahan untuk jenis-jenis makanan dalam menu, produk yang terbuat dari susu, hidangan kering, buah-buahan dan sayur-sayuran, daging, *seafood* dan unggas.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Standar resep
3.1.2 Bahan dasar sayur, daging ayam, daging sapi, ikan, *seafood* dan bahan penunjang lainnya mutlak dibutuhkan
3.1.3 Kebersihan, juga *hygiene* dan sanitasi
3.1.4 Suhu makanan yang dibutuhkan oleh tiap-tiap bahan makanan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Pemilihan jenis dan ukuran perlengkapan sesuai kebutuhan
3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu bahan makanan
3.2.3 Mengidentifikasi alur kerja dalam mempersiapkan makanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Teliti dalam memilih dan mengolah bahan makanan

4.2 Terampil dalam menggunakan peralatan dan perlengkapan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mempersiapkan peralatan dan perlengkapan bersih sesuai dengan kebutuhan
   5.2 Ketepatan mengidentifikasi bahan dasar yang dibutuhkan sesuai standar resep perusahaan
   5.3 Ketepatan menyiapkan makanan sesuai standar resep dan menetapkan jumlah porsi dari makanan yang disiapkan
   5.4 Ketepatan menempatkan makanan secara terpisah sesuai dengan jenis bahan utama yang dipergunakan

KODE UNIT : **I.55HDR00.040.3**
JUDUL UNIT : **Membersihkan Area dan Peralatan Dapur**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membersihkan dan menyanitasi perlengkapan, lokasi, menangani limbah, dan mengadakan pelatihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membersihkan dan menyanitasi peralatan dapur	1.1 Bahan kimia yang digunakan untuk pembersihan dan sanitasi peralatan dapur ditentukan dengan benar sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan dibersihkan dan disanitasi sesuai dengan prosedur tanpa menyebabkan kerusakan. 1.3 Peralatan disusun dan dibongkar dengan cara yang aman sesuai prosedur. 1.4 Peralatan disimpan pada posisi dan area yang tepat secara benar dan aman.
2. Membersihkan dan menyanitasi area dapur	2.1 Jadwal pembersihan dan sanitasi ditentukan dan diikuti. 2.2 Bahan kimia dan perlengkapannya digunakan untuk membersihkan dan menyanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman. 2.3 Dinding, lantai, rak, dan permukaan kerja dibersihkan dan disanitasi tanpa menimbulkan kerusakan sesuai dengan peraturan kesehatan perusahaan. 2.4 Prosedur pertolongan pertama digunakan dan diikuti saat terjadi peristiwa kecelakaan yang disebabkan oleh zat kimia.
3. Menangani limbah dan linen	3.1 Limbah disortir dan dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan praktik perusahaan. 3.2 Linen disortir dan dipindahkan secara aman sesuai dengan peraturan perusahaan.
4. Mengadakan pelatihan	4.1 Program dan jadwal pelatihan diadakan dan diikuti untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan terkait kesehatan dan keselamatan kerja di dapur. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pelatihan dilaporkan kepada manajemen atau pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk membersihkan dan menyanitasi peralatan dan area dapur, menangani limbah dan linen serta melaksanakan pelatihan keselamatan dan kesehatan kerja di area dapur.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang berkaitan dengan tugas membersihkan area dan peralatan dapur untuk kegiatan memasak.

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

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Instruksi Penggunaan Bahan Kimia dan Peralatan Pembersih
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam membersihkan dan menjaga kebersihan area dan peralatan dapur.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada perusahaan jasa penyedia makanan
      3.1.2 Pengetahuan jenis dan macamnya bahan kimia untuk pembersihan sanitasi makanan dan efek sampingnya
      3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, higiene dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Pengetahuan tentang penggunaan berbagai alat pembersih dan peruntukannya
      3.1.5 Prosedur penerimaan dan penyimpanan bahan kimia untuk pembersih dan sanitasi
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan bahan kimia untuk pembersihan dan sanitasi
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu bahan kimia untuk di dapur
      3.2.3 Membuat jadwal kebersihan dan sanitasi area
      3.2.4 Melakukan teknik merotasi persediaan bahan kimia pembersih sistem *First In First Out* (FIFO)
      3.2.5 Mengatur persediaan bahan kimia di gudang yang efektif, efisien, dan tidak berbahaya atau aman
      3.2.6 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
      3.2.7 Menggunakan berbagai macam jenis alat pembersih baik yang manual maupun elektrik
      3.2.8 Melakukan pertolongan pertama pada kecelakaan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tanggung jawab dalam membersihkan dan menyanitasi area dan peralatan dapur
   4.2 Tepat dalam menangani limbah dan linen

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menentukan bahan kimia yang digunakan untuk pembersihan dan sanitasi peralatan
   5.2 Kemampuan dalam membersihkan dan menyanitasi peralatan dapur sesuai dengan prosedur
   5.3 Kemampuan dalam membersihkan dan menyanitasi dinding, lantai, rak, dan permukaan kerja lainnya sesuai dengan prosedur
   5.4 Ketepatan dalam menentukan dan mengikuti jadwal pelatihan keselamatan dan kesehatan kerja di dapur

KODE UNIT : **I.55HDR00.041.3**
JUDUL UNIT : **Menggunakan Metode Dasar Memasak**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memilih dan menggunakan perlengkapan memasak, menerapkan metode dasar memasak, mengevaluasi, dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih dan menggunakan perlengkapan memasak	1.1 Perlengkapan yang tepat ditentukan secara benar untuk metode memasak tertentu. 1.2 Perlengkapan masak dipilih dan digunakan sesuai keperluan masakan tertentu.
2. Menerapkan metode dasar memasak	2.1 Istilah dasar dalam memasak diperbarui dan dikembangkan sesuai dengan kebutuhan. 2.2 Metode dasar memasak disiapkan dan dipilih sesuai standar resep perusahaan. 2.3 Metode dasar memasak yang telah dipilih didemonstrasikan dan digunakan sesuai standar resep perusahaan.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	3.1 Hasil pelaksanaan kegiatan dasar memasak dievaluasi. 3.2 Hasil evaluasi kegiatan dasar memasak dilaporkan kepada manajemen atau pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam memilih dan menggunakan perlengkapan memasak serta menerapkan dan mengevaluasi metode dasar memasak.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *food production.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 Wajan
      2.1.3 *Container* atau wadah
      2.1.4 *Chiller*
      2.1.5 *Blender machine*
      2.1.6 *Mixer*
      2.1.7 Pisau
      2.1.8 Oven
      2.1.9 *Salamander*
      2.1.10 *Peeler*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis
      2.2.2 Buku resep masakan
      2.2.3 Bumbu dasar masakan Indonesia
      2.2.4 *Hand towel*
      2.2.5 *Tissue*

2.2.6 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 *Personal hygiene*
4.2 Standar
4.2.1 Standar resep perusahaan
4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menggunakan metode dasar memasak.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Standar resep perusahaan
3.1.2 Metode dasar memasak
3.1.3 Kebersihan, higiene, dan sanitasi produk makanan
3.1.4 Penggunaan berbagai peralatan masak dan peruntukannya
3.1.5 Penggunaan berbagai rempah dan bumbu masakan
3.1.6 Prosedur pembuatan dan penyimpanan bumbu dasar masakan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Membuat dan menggunakan aneka bumbu dasar
3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu bumbu dasar untuk di dapur
3.2.3 Menggunakan alat atau perlengkapan dapur disesuaikan dengan kebutuhan
3.2.4 Menggunakan berbagai jenis metode memasak
3.2.5 Melakukan komunikasi yang efektif
3.2.6 Mengoperasikan peralatan dan aplikasi digital terkait memasak
3.2.7 Membaca dan menginterpretasikan standar resep

3.2.8 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
3.2.9 Melakukan kerjasama dalam tim

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tepat dalam memilih dan menggunakan perlengkapan memasak
   4.2 Teliti dalam menerapkan metode dasar memasak

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam memilih dan menggunakan perlengkapan memasak sesuai dengan kebutuhan memasak tertentu
   5.2 Ketepatan dalam mendemonstrasikan dan menggunakan metode dasar memasak sesuai dengan standar resep

KODE UNIT : **I.55HDR00.042.3**
JUDUL UNIT : **Menyajikan Makanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan Pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima permintaan reservasi, menyiapkan dan menghitung porsi hidangan makanan, dan melakukan kerjasama dalam tim untuk pelayanan penyajian makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerima permintaan reservasi	1.1 Menu makanan diidentifikasi dan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Saus dan penghias makanan disusun sesuai dengan standar.
2. Menghitung porsi dan menyajikan makanan	2.1 Porsi makanan yang akan disajikan ditentukan sesuai dengan standar resep. 2.2 Penampilan sajian makanan diperiksa dari kebersihan, kerusakan dan kesesuaian temperatur serta warna. 2.3 Makanan dihidangkan dengan rapi dan menarik tanpa tetesan dan tumpahan sesuai dengan standar perusahaan.
3. Melakukan kerjasama dalam sebuah tim	3.1 Tugas dan tanggung jawab anggota tim dalam penyajian makanan ditentukan sesuai prosedur. 3.2 Tugas dan tanggung jawab setiap anggota tim dilaksanakan sesuai dengan ketentuan. 3.3 Kerja tim antara seluruh staf pelayanan didemonstrasikan untuk memastikan layanan makanan yang tepat dan berkualitas. 3.4 Kerja rutin dapur untuk layanan makanan didemonstrasikan untuk memaksimalkan mutu makanan dan meminimalkan penundaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menerima permintaan reservasi, menyiapkan dan menghitung porsi hidangan makanan dan melakukan kerjasama dalam tim untuk pelayanan penyajian makanan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, katering, kafe, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya dalam menyajikan makanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Timbangan
      2.1.2 Gelas ukur
      2.1.3 Talenan

2.1.4 Pisau
2.1.5 *Peeler*
2.1.6 *Chiller*
2.1.7 *Freezer*
2.1.8 *Container* atau wadah
2.1.9 Saringan
2.1.10 Kompor
2.1.11 Panci
2.1.12 *Wok*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis
2.2.2 Celemek
2.2.3 *Pocket temperature*
2.2.4 *Hand towel*
2.2.5 *Tissue*
2.2.6 Buku standar resep

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 *Personal hygiene*
4.1.2 Etika berkomunikasi
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan
4.2.2 Standar Resep Perusahaan (SRP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyajikan makanan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis
1.3.4 Bukti portofolio
1.3.5 Pemecahan masalah
1.3.6 Laporan pihak ketiga
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan

3.1.1 Bahan dasar sayur, daging ayam, daging sapi, ikan, hidangan laut, dan bahan penunjang lainnya mutlak dibutuhkan
3.1.2 Kebersihan, higiene, dan sanitasi
3.1.3 Temperatur makanan yang dibutuhkan oleh tiap-tiap bahan makanan
3.1.4 Tata cara penyajian makanan
3.1.5 Kerjasama tim pelayanan penyajian makanan
3.1.6 Persiapan awal dan penyajian hidangan akhir

3.2 Keterampilan
3.2.1 Membaca dan menginterpretasikan standar resep
3.2.2 Memilih jenis dan ukuran perlengkapan sesuai kebutuhan
3.2.3 Mengidentifikasi kualitas dan mutu bahan makanan
3.2.4 Mengidentifikasi alur kerja dalam mempersiapkan makanan
3.2.5 Menyiapkan peralatan saji
3.2.6 Menghitung porsi hidangan yang disajikan
3.2.7 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
3.2.8 Melakukan komunikasi secara efektif
3.2.9 Melakukan kerjasama dalam tim

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Teliti menghitung porsi dan hidangan makanan
4.2 Cekatan saat melakukan kerjasama dalam sebuah tim
4.3 Tangkas dalam menyajikan makanan
4.4 Teliti dalam memeriksa kebersihan makanan sebelum disajikan

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam menentukan porsi makanan yang akan disajikan sesuai dengan standar resep
5.2 Ketelitian dalam memeriksa penampilan sajian makanan dari kebersihan, kerusakan dan kesesuaian temperatur, serta warna
5.3 Kemampuan dalam melaksanakan tugas dan wewenang dalam tim sesuai dengan ketentuan

KODE UNIT : **I.55HDR00.043.3**
JUDUL UNIT : **Mengidentifikasi dan Menyiapkan Berbagai Jenis Daging**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja dalam mengidentifikasi daging, memilih pemasok dan membeli daging, menyiapkan dan menyajikan potongan daging dan isi perut, menyimpan dan menuakan daging.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi daging	1.1 Potongan primer, sekunder, dan porsi berbagai **jenis daging** diidentifikasi sesuai dengan standar potongan daging. 1.2 Sisa potongan daging digunakan untuk mengurangi limbah, pemborosan, dan menjaga mutu. 1.3 Potongan dan produk daging dengan biaya rendah dipilih dan digunakan sesuai dengan ketentuan perusahaan.
2. Memilih pemasok dan membeli daging	2.1 Pemasok terbaik dipilih dengan mempertimbangkan mutu dan harga sesuai dengan ketentuan dan kemampuan perusahaan. 2.2 Pemborosan diminimalkan melalui pembelian dan teknik penyimpanan yang tepat.
3. Menyiapkan dan menyajikan potongan daging	3.1 Potongan daging disiapkan sesuai dengan porsi yang tepat dan kebutuhan menu. 3.2 Berbagai macam potongan daging primer, sekunder, dan daging porsi disajikan sesuai dengan spesifikasi standar resep. 3.3 Bumbu perendam yang tepat disiapkan dan digunakan sesuai dengan berbagai potongan daging.
4. Mengidentifikasi dan menyiapkan isi organ perut dan daging mewah	4.1 Beragam **jenis organ perut** yang dapat dimakan dan daging mewah atau variasi daging lainnya diidentifikasi dan disiapkan sesuai dengan standar resep. 4.2 Isi organ perut dan daging mewah atau variasi daging lainnya disimpan di *chiller* atau *freezer* sesuai standar *Hazard Analyses and Critical Control Point* (HACCP).
5. Menyimpan dan menuakan daging	5.1 Daging segar dan **daging *cryovac*** disimpan secara benar sesuai dengan standar kesehatan. 5.2 Daging segar dan daging *cryovac* dituakan atau dimatangkan untuk menjaga mutu dan kesegaran. 5.3 Daging beku disegarkan secara benar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi daging, memilih pemasok dan membeli daging, menyiapkan dan menyajikan potongan daging, mengidentifikasi isi organ perut, serta menyimpan dan menuakan daging.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *food production.*
   1.3 Jenis daging dapat meliputi:
      1.3.1 Daging sapi.
      1.3.2 Daging sapi muda.
      1.3.3 Daging domba.
      1.3.4 Daging babi.
   1.4 Jenis organ perut dapat meliputi:
      1.4.1 Babat.
      1.4.2 Usus.
      1.4.3 Limpa.
      1.4.4 Paru.
      1.4.5 Hati.
   1.5 Daging *cyrovac* merupakan daging yang dikemas dalam plastik vakum tipis yang berfungsi untuk mencegah oksidasi dan menghambat pertumbuhan patogen.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Stock pot*
      2.1.3 *Container* atau wadah
      2.1.4 *Chiller*
      2.1.5 *Sauce pot*
      2.1.6 *Soup boiler* atau *kettle*
      2.1.7 *Boning knife*
      2.1.8 *Sharpener knife*
      2.1.9 *Bone saw machine*
      2.1.10 *Portion knife*
      2.1.11 Plastik vakum
      2.1.12 *Vacuum sealer*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis
      2.2.2 Buku resep masakan
      2.2.3 *Hand towel*
      2.2.4 *Tissue*
      2.2.5 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar *chart* daging Amerika, Australia, dan lokal

4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan
4.2.3 Ketentuan dan peraturan perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mengidentifikasi dan menyiapkan berbagai jenis daging.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Standar resep
      3.1.2 Aneka *chart* daging Amerika, Australia, dan lokal
      3.1.3 Kebersihan, higiene, dan sanitasi produk daging
      3.1.4 Prinsip dasar *portioning* daging
      3.1.5 Konsistensi sikualitas *portioning* dan *yielding* produk daging
      3.1.6 Jenis-jenis daging
      3.1.7 Menyimpan dan menuakan daging
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyiapkan peralatan
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk daging
      3.2.3 Melakukan kerjasama dalam tim
      3.2.4 Melakukan komunikasi yang efektif
      3.2.5 Mengenali jenis-jenis dan *chart* daging
      3.2.6 Melakukan penyimpanan dan penuaan pada daging
      3.2.7 Mengontrol porsi daging
      3.2.8 Mengatur waktu yang efektif dan efisien

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tepat dalam mengidentifikasi daging
   4.2 Tanggung jawab memilih pemasok dan membeli daging
   4.3 Cekatan menyiapkan dan menyajikan potongan daging

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi jenis daging sesuai dengan porsi dan kebutuhan

5.2 Ketepatan dalam memilih pemasok terbaik dengan memperhatikan mutu dan harga sesuai dengan ketentuan perusahaan
5.3 Kemampuan dalam menggunakan sisa daging untuk meminimalkan pemborosan dan menjaga mutu sesuai aturan dan standar
5.4 Kemampuan dalam menyajikan potongan daging primer, sekunder, dan daging dengan porsi sesuai standar resep

KODE UNIT : **I.55HDR00.044.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Berbagai Macam Potongan Daging Sesuai dengan Kebutuhan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memilih bahan, menyiapkan peralatan untuk menakar dan memotong daging, menyiapkan beragam porsi potongan daging yang terkontrol, dan menyimpan potongan daging dan produk daging.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih bahan	1.1 Bahan **daging** dipilih dengan memperhatikan mutu karakteristik daging dan standar resep. 1.2 Kebutuhan bahan dihitung sesuai kebutuhan standar resep. 1.3 Daging dan **produk daging** dipilih berdasarkan kualitas dan kesegarannya.
2. Menyiapkan peralatan untuk menentukan porsi dan memotong daging	2.1 Jenis pisau dan peralatan lainnya dipilih secara teliti. 2.2 Pisau dan peralatan lainnya dibersihkan sebelum digunakan. 2.3 Mesin dan pisau pemotong digunakan dan dioperasikan secara aman dan higienis.
3. Menyiapkan beragam porsi potongan daging yang terkontrol	3.1 Bahan ditentukan dan ditimbang secara benar sesuai dengan standar resep. 3.2 Daging dipotong sesuai dengan ukuran porsi yang benar dan standar resep. 3.3 Bahan tambahan yang sesuai untuk produk olahan daging dipilih dan digunakan sesuai kebutuhan. 3.4 Sisa potongan daging diminimalisir.
4. Menyimpan potongan daging dan produk daging	4.1 Pembusukan diminimalkan melalui teknik penyimpanan yang tepat sesuai dengan standar. 4.2 Mutu setiap potongan dan produk dijaga melalui teknik penyimpanan yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam memilih bahan, menyiapkan peralatan untuk menentukan porsi dan memotong daging, menyiapkan beragam porsi potongan daging yang terkontrol, dan menyimpan potongan daging dan produk daging.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *food production.*
   1.3 Daging yang dimaksud tidak terbatas pada sapi, *veal*, *bull*, domba, babi, kambing, kanguru, buaya, emu, onta, dan kerbau.
   1.4 Produk daging adalah daging yang telah diolah yang dapat meliputi daging asap, dendeng, salami, sosis, kornet, dan *shashlik.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Butcher block*
      2.1.2 *Cutting board*
      2.1.3 Palu daging
      2.1.4 *Claver*
      2.1.5 Pisau
      2.1.6 Gergaji
      2.1.7 *Slicer*
      2.1.8 Peralatan penggaraman
      2.1.9 Peralatan pengasapan
      2.1.10 Mesin sosis
      2.1.11 Mesin vakum
      2.1.12 Mesin pengisi sosis
      2.1.13 Timbangan
      2.1.14 Sarung tangan
      2.1.15 Apron
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Standar resep
      2.2.2 Daftar perlengkapan peralatan

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Pengelompokan atau klasifikasi bagian daging
      4.2.2 Standar ukuran dan jenis potongan daging
      4.2.3 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam memilih bahan, menyiapkan peralatan untuk menentukan porsi dan memotong daging, menyiapkan beragam porsi potongan daging yang terkontrol, dan menyimpan potongan daging dan produk daging.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang bagian potongan daging hewan ruminansia (hewan berkuku genap seperti sapi, kambing, domba, dan kerbau)
      3.1.2 Bagian jenis potongan daging tidak terbatas pada *prime cuts, secondary cuts, offals*
      3.1.3 Produk daging tidak terbatas pada daging giling, sosis, burger, *patty*, daging asap, salami, dan kornet
      3.1.4 Ilmu teknik dasar penanganan daging dan produk daging
      3.1.5 Karakteristik jenis-jenis daging dan produk daging, nilai gizi, kandungan lemak, tekstur, warna, aroma, kesegaran, dan indikator kualitas lainnya
      3.1.6 Label daging dan produk daging tidak terbatas pada kode produksi, tanggal kedaluwarsa, penandaan khusus tidak terbatas pada halal-*kosher*–mengandung babi
      3.1.7 Metode persiapan daging tidak terbatas pada *boning*, *trimming,* dan *portioning*
      3.1.8 Metode persiapan produk daging seperti *filling, flavouring*, *marinating*
      3.1.9 Peralatan yang digunakan seperti beberapa jenis pisau, peralatan penunjang, perawatan dan pemeliharaan pisau, penggunaan pisau yang aman, menggunakan mesin pemotong dan pengiris, tempat penyimpanan daging, dan produk daging
      3.1.10 Kondisi lingkungan yang benar dalam penanganan daging dan produk daging untuk memastikan keamanan pangan termasuk pengetahuan temperatur penyimpanan yang benar
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Memotong bagian-bagian daging agar meminimalkan limbah yang terbuang
      3.2.2 Menghitung, menimbang, dan mengukur bahan-bahan daging dan produk daging
      3.2.3 Membaca resep dan satuan metrik
      3.2.4 Menggunakan peralatan manual maupun elektronik untuk memotong, mengiris, memasak, mengatur waktu, dan temperatur yang baik dan benar pada daging
      3.2.5 Mengidentifikasi dan menyesuaikan rasa, tekstur, dan penampilan produk daging sehingga memastikan produk yang berkualitas

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
   4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
   4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan memilih bahan daging dengan memperhatikan mutu karakteristik daging dan standar resep

5.2 Kemampuan menggunakan dan mengoperasikan mesin dan pisau pemotong dengan seksama
5.3 Ketepatan dalam menentukan dan menimbang bahan sesuai dengan standar resep
5.4 Ketepatan dalam memotong daging sesuai dengan ukuran porsi yang benar dan standar resep
5.5 Kemampuan menjaga mutu setiap potongan dan produk daging melalui teknik penyimpanan yang tepat

KODE UNIT : **I.55HDR00.045.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Hidangan Pembuka dan *Salad***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan menyajikan *salad* dan *dressing*, hidangan pembuka panas dan dingin, menerapkan perencanaan dan persiapan alur kerja, menyimpan *salad* dan hidangan pembuka, serta mengevaluasi hasil kegiatan penyiapan hidangan pembuka dan *salad*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan menyajikan *salad* dan *dressing*	1.1 Bahan untuk *salad* dan *dressing* dipilih secara benar sesuai dengan standar resep perusahaan. 1.2 Pilihan *salad* disiapkan menggunakan bahan-bahan segar dan bahan musiman sesuai dengan standar perusahaan. 1.3 Saus dan *dressing* yang cocok disiapkan sebagai campuran dan penyerta *salad*. 1.4 *Salad* dihias dan disajikan dengan benar, rapi, dan menarik untuk mendapatkan kepuasan tamu.
2. Menyiapkan dan menyajikan hidangan pembuka panas dan dingin	2.1 Hidangan pembuka dibuat dengan mengggunakan bahan yang tepat sesuai dengan standar resep perusahaan. 2.2 Bahan-bahan dipilih sesuai standar resep yang berlaku di perusahaan. 2.3 Peralatan yang tepat dipilih untuk membantu dalam membuat hidangan pembuka. 2.4 Hidangan pembuka dihias dan disajikan dengan benar, rapi, dan menarik untuk mendapatkan kepuasan tamu.
3. Menerapkan perencanaan dan persiapan alur kerja	3.1 Hidangan pembuka dan *salad* disiapkan dan disajikan sesuai dengan prosedur. 3.2 Ukuran, warna, dan bentuk peralatan makan dipilih sesuai dengan standar resep perusahaan. 3.3 Hidangan pembuka dipanaskan dengan serangkaian cara yang sehat dan pantas untuk memelihara mutu dan kesegaran.
4. Menyimpan *salad* dan hidangan pembuka	4.1 *Salad* disimpan secara benar untuk menjaga kesegaran dan mutunya. 4.2 Hidangan pembuka dingin disimpan dalam *chiller* untuk menjaga kesegaran dan mutunya. 4.3 Hidangan pembuka panas disimpan secara benar untuk penyajian ***ala minute.***
5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penyiapan hidangan pembuka dan *salad* dievaluasi. 5.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penyiapan hidangan pembuka dan *salad* dilaporkan kepada manajemen atau

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan dan menyajikan *salad* dan *dressing*, menyiapkan dan menyajikan hidangan pembuka panas dan dingin, menerapkan perencanaan dan persiapan alur kerja, menyimpan *salad* dan hidangan pembuka, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *food production*.
   1.3 *Ala minute* merupakan hidangan yang diolah dan disajikan langsung pada saat pemesanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Salad bowl*
      2.1.3 *Container* atau wadah
      2.1.4 *Chiller*
      2.1.5 *Blender machine*
      2.1.6 *Baloon whisk*
      2.1.7 Pisau
      2.1.8 Oven
      2.1.9 *Salamander*
      2.1.10 *Peeler*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis
      2.2.2 Buku resep masakan
      2.2.3 *Hand towel*
      2.2.4 *Tissue*
      2.2.5 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep perusahaan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan dan menyajikan *salad* dan *dressing*, hidangan pembuka panas dan dingin, menerapkan perencanaan dan persiapan alur kerja, serta

mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan penyiapan dan penyajian hidangan pembuka serta *salad* dan *dressing*.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.

1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:

1.3.1 Studi kasus.

1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.

1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.

1.3.4 Bukti portofolio.

1.3.5 Pemecahan masalah.

1.3.6 Laporan pihak ketiga.

1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Buku standar resep

3.1.2 Bahan pembuatan hidangan pembuka serta *salad* dan *dressing*

3.1.3 Kebersihan, higiene, dan sanitasi produk makanan

3.1.4 Penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya

3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan

3.1.6 Bahan baku pembuatan hidangan pembuka serta *salad* dan *dressing*

3.1.7 Konsistensi kualitas produk makanan hidangan pembuka serta *salad* dan *dressing*

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menyiapkan peralatan pembuatan hidangan pembuka serta *salad* dan *dressing*

3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk hidangan pembuka serta *salad* dan *dressing*

3.2.3 Melakukan kerja sama dalam tim

3.2.4 Menyiapkan, menyajikan, dan menyimpan hidangan pembuka serta *salad* dan *dressing*

3.2.5 Melakukan komunikasi yang efektif dan efisien

3.2.6 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

3.2.7 Manajemen waktu yang efektif dan efisien

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur

4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*

4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam memilih bahan untuk *salad* dan *dressing* sesuai standar resep

5.2 Ketepatan dalam menyiapkan dan menggunakan bahan-bahan segar untuk *salad*

5.3 Kemampuan dalam menyiapkan dan menyajikan hidangan pembuka dan *salad* sesuai dengan prosedur

KODE UNIT : **I.55HDR00.046.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan *Sandwich***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan menyajikan berbagai macam *sandwich*, menerapkan perencanaan dan persiapan alur kerja, dan menyimpan *sandwich*.

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

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan dan menyajikan berbagai macam *sandwich*, menerapkan perencanaan alur kerja, menyimpan *sandwich*.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *Food Production* yang menyediakan layanan *sandwich*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Salad bowl*
      2.1.3 *Container* atau wadah

2.1.4 *Chiller*
2.1.5 *Blender machine*
2.1.6 *Baloon whisk*
2.1.7 *Pisau*
2.1.8 Oven
2.1.9 *Salamander*
2.1.10 *Peeler*
2.1.11 *Toaster*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis
2.2.2 Buku resep masakan
2.2.3 *Hand Towel*
2.2.4 *Tissue*
2.2.5 *Kitchen Tools*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 *Personal hygiene*
4.2 Standar
4.2.1 Standar resep masakan
4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan *sandwich* pada perusahaan jasa penyedia makanan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Standar resep perusahaan
3.1.2 Teknik penyajian *sandwich*
3.1.3 Kebersihan, higiene, dan sanitasi produk makanan
3.1.4 Penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya

3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan
3.1.6 Bahan baku pembuatan *sandwich*
3.1.7 Konsistensi kualitas produk makanan *sandwich*
3.1.8 Jenis-jenis roti

3.2 Keterampilan
3.2.1 Menyiapkan peralatan pembuatan *sandwich*
3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk *sandwich*
3.2.3 Melakukan kerjasama dalam tim
3.2.4 Melakukan komunikasi yang efektif
3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
3.2.6 Manajemen waktu yang efektif dan efisien

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam memilih bahan dasar dari berbagai jenis roti
5.2 Ketepatan dalam memilih perlengkapan untuk pembakaran dan pemanasan
5.3 Kemampuan dalam menyiapkan dan menyajikan *sandwich* secara berurutan dan logis dalam jangka waktu yang dibutuhkan
5.4 Kemampuan dalam menyimpan *sandwich* secara benar untuk menjaga kesegaran dan mutu

KODE UNIT : **I.55HDR00.047.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Berbagai Macam Kaldu dan Saus**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat kaldu, menyiapkan dan membuat saus, serta menyimpan kaldu dan saus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat kaldu	1.1 Kombinasi rempah-rempah dan bumbu dipilih dan disiapkan sesuai standar resep. 1.2 Kaldu dibuat dengan menggunakan rempah-rempah dan bumbu yang telah dipilih.
2. Menyiapkan dan membuat saus	2.1 Bahan saus panas dan dingin dipilih dan disiapkan sesuai standar resep. 2.2 Prosedur dan teknik pembuatan saus yang tepat ditentukan untuk pencapaian konsistensi mutu dan rasa. 2.3 Saus dasar dan turunan saus dibuat sesuai dengan standar resep dan kesukaan tamu. 2.4 Beragam pengental saus digunakan secara tepat.
3. Menyimpan kaldu dan saus	3.1 Kaldu disimpan dengan benar sesuai prosedur perusahaan. 3.2 Saus disimpan dengan benar untuk menjaga standar konsistensi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan, membuat, dan menyimpan kaldu dan saus pada perusahaan jasa penyedia makanan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti Restoran, kafe, katering dan jasa penyedia makanan dan minuman lainnya pada departemen *food production*.

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

2.2.3 *Hand towel*
2.2.4 *Tissue*
2.2.5 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 *Personal hygiene*
4.2 Standar
4.2.1 Standar resep masakan
4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan kaldu dan saus pada perusahaan jasa penyedia makanan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Standar resep perusahaan
3.1.2 Bahan pembuatan kaldu dan saus
3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, higiene, dan sanitasi produk makanan
3.1.4 Penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya
3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan
3.1.6 Bahan baku pembuatan kaldu dan saus
3.1.7 Konsistensi kualitas produk kaldu dan saus
3.1.8 Jenis-jenis saus dan kaldu
3.1.9 Teknik dan prosedur membuat saus dan kaldu
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menyiapkan peralatan pembuatan kaldu dan saus
3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk kaldu
3.2.3 Melakukan kerjasama dalam tim

3.2.4 Melakukan komunikasi yang efektif
3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
3.2.6 Mengatur waktu dengan efisien

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
   4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
   4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam memilih dan menyiapkan kombinasi rempah-rempah dan bumbu sesuai standar resep
   5.2 Ketepatan dalam menyiapkan kaldu dengan menggunakan rempah-rempah dan bumbu sesuai dengan spesifikasi resep
   5.3 Kemampuan dalam menentukan prosedur dan teknik pembuatan saus yang tepat untuk pencapaian konsistensi mutu dan rasa
   5.4 Ketepatan dalam menggunakan beragam pengental saus sesuai kebutuhan
   5.5 Kemampuan dalam membuat saus dasar dan turunan saus sesuai dengan standar resep dan kesukaan tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.048.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Berbagai Macam Sup**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi jenis dan bahan sup, membuat dan menyajikan sup, dan menyimpan sup. Unit kompetensi ini terkait juga dengan unit menyiapkan berbagai macam kaldu dan saus dimana kaldu merupakan salah satu bahan utama pembuatan sup.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi jenis dan bahan sup	1.1 Berbagai **jenis sup** diidentifikasi dan digolongkan menurut penampilannya. 1.2 Bahan sup dan kaldu diidentifikasi dan dipilih sesuai jenis sup. 1.3 **Pengental** sup diidentifikasi dan dipilih sesuai jenis sup. 1.4 Teknik dan metode pembuatan sup diidentifikasi dan dipilih sesuai jenis sup.
2. Membuat dan menyajikan sup dalam hidangan menu	2.1 Berbagai jenis sup dibuat sesuai dengan standar resep dan keinginan tamu. 2.2 Isian sup dan kaldu dibuat dari aneka daging, ikan, atau sayuran. 2.3 Penghias sup dibuat dari bahan yang bisa dimakan. 2.4 Sup disajikan dalam keadaan panas kecuali *gazpacho* sup dingin di Eropa.
3. Menyimpan sup dan persiapannya	3.1 Sup disimpan secara benar tanpa merusak mutu. 3.2 Sup disimpan dalam *chiller* atau *freezer* setelah melalui proses *pendinginan* sesuai standar perusahaan. 3.3 Sup dipanaskan kembali tanpa mengurangi mutu untuk disajikan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi jenis dan bahan sup, menyiapkan dan membuat sup dalam hidangan menu, serta menyimpan sup dan persiapannya.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *food production.*
   1.3 Jenis sup dapat meliputi sup kental, sup krim, sup jernih, dan sup *puree*.
   1.4 Pengental sup dapat meliputi *roux, demiglace*, tepung kanji, *cornstarch,* dan telur.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Stock pot*

2.1.3 *Container* atau wadah
2.1.4 *Chiller*
2.1.5 *Sauce pot*
2.1.6 *Soup boiler* atau *kettle*
2.1.7 Pisau
2.1.8 Oven
2.1.9 *Ladle*
2.1.10 *Peeler*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis
2.2.2 Buku resep makanan
2.2.3 *Hand towel*
2.2.4 *Tissue*
2.2.5 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 *Personal hygiene*
4.2 Standar
4.2.1 Standar resep masakan
4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan sup pada perusahaan jasa penyedia makanan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Standar resep
3.1.2 Bahan penyajian sup
3.1.3 Kebersihan, higiene, dan sanitasi produk makanan
3.1.4 Penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya

3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan
3.1.6 Bahan baku pembuatan sup
3.1.7 Konsistensi kualitas produk sup
3.1.8 Jenis-jenis sup dan pengentalnya

3.2 Keterampilan
3.2.1 Menyiapkan peralatan pembuatan sup
3.2.2 Membuat dan menyajikan berbagai macam jenis sup
3.2.3 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk sup
3.2.4 Melakukan kerjasama dalam tim
3.2.5 Melakukan komunikasi yang efektif
3.2.6 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
3.2.7 Mengatur waktu yang efisien dan efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi dan menggolongkan berbagai jenis sup menurut penampilannya
5.2 Ketepatan dalam mempertimbangkan pemilihan bahan menurut standar menu perusahaan
5.3 Ketepatan dalam menyimpan sup tanpa merusak mutu

KODE UNIT : **I.55HDR00.049.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Hidangan Sayuran, Hidangan yang Terbuat dari Tepung, dan Hidangan Mengandung Telur**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan menyimpan hidangan sayuran, hidangan yang terbuat dari tepung, dan hidangan yang mengandung telur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan hidangan sayuran	1.1 Sayur-sayuran dalam musimnya dipilih sesuai dengan mutu, jumlah, dan harga. 1.2 Sayur-sayuran dan kentang dipilih untuk menambah dan menyesuaikan jenis menu. 1.3 Saus dan bumbu penyerta dipilih sesuai standar menu perusahaan. 1.4 Kontrol porsi dilaksanakan untuk mengurangi pemborosan.
2. Menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung	2.1 Beragam makanan yang terbuat dari tepung dipilih sesuai dengan standar resep. 2.2 Saus dan makanan penyerta dipilih sesuai dengan makanan yang mengandung tepung. 2.3 Kontrol porsi dilaksanakan untuk mengurangi pemborosan.
3. Menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur	3.1 Beragam makanan dari telur disiapkan dan dibuat sesuai dengan standar resep perusahaan. 3.2 Saus dan bumbu penyerta disiapkan yang cocok dengan telur. 3.3 Berbagai **fungsi telur** digunakan sesuai dengan standar dan kebutuhan resep. 3.4 Kontrol porsi dilaksanakan untuk mengurangi pemborosan.
4. Menyimpan sayur-sayuran, telur, dan makanan yang mengandung tepung	4.1 Telur segar dan yang sudah diproses, sayur-sayuran, dan bahan makanan yang terbuat dari tepung disimpan secara benar sesuai dengan standar perusahaan. 4.2 Penyimpanan disesuaikan dengan kebutuhan suhu dan standar makanan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam untuk menyiapkan hidangan sayuran, menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung, menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur, menyimpan sayur-sayuran, telur, dan makanan yang terbuat dari tepung.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *food production.*

1.3 Fungsi telur dapat meliputi mencampur, membalut, menata, melapisi, menghias, melarutkan mengkilatkan, mengklarifikasi, menghias, dan mengentalkan hidangan.

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

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep makanan
      4.2.2 Strandar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan hidangan sayuran, hidangan yang terbuat dari tepung, dan hidangan yang mengandung telur.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Standar resep perusahaan
      3.1.2 Bahan baku untuk membuat dan menyajikan hidangan sayuran, hidangan mengandung telur, dan hidangan yang terbuat dari tepung
      3.1.3 Kebersihan, higiene, dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya
      3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan
      3.1.6 Konsistensi kualitas produk sayuran, telur, dan tepung
      3.1.7 Teknik menyajikan dan membuat makanan yang mengandung telur
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyiapkan peralatan penyajian sayuran, telur, dan makanan yang terbuat dari tepung
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk sayuran, telur, dan makanan yang terbuat dari tepung
      3.2.3 Melakukan kerjasama dalam tim
      3.2.4 Melakukan komunikasi yang efektif
      3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
      3.2.6 Mengatur waktu yang efisien dan efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
   4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
   4.3 Tanggungjawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam memilih sayur-sayuran dalam musimnya sesuai dengan mutu, jumlah, dan harga
   5.2 Kemampuan dalam memilih beragam makanan yang terbuat dari tepung sesuai dengan standar resep
   5.3 Kemampuan dalam menyiapkan dan membuat beragam makanan yang mengandung telur sesuai dengan standar resep perusahaan
   5.4 Ketepatan dalam memilih saus dan bumbu sesuai dengan standar resep

KODE UNIT : **I.55HDR00.050.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Memasak Unggas**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja dalam memilih dan membeli unggas, mengolah unggas, menangani dan menyimpan unggas, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih dan membeli daging unggas	1.1 Berbagai jenis daging unggas diidentifikasi secara benar. 1.2 Daging unggas dipilih dan dibeli sesuai dengan penilaian mutu yang benar dan kontrol porsi.
2. Mengolah daging unggas	2.1 **Teknik persiapan** daging unggas didemonstrasikan dan digunakan secara benar. 2.2 Peralatan yang tepat untuk mengolah daging unggas dipilih dan digunakan. 2.3 Daging unggas disiapkan dan dimasak sesuai dengan standar resep perusahaan. 2.4 Daging unggas disajikan sesuai dengan standar perusahaan.
3. Menangani dan menyimpan daging unggas	3.1 Kondisi penyimpanan dan temperatur untuk daging unggas dimonitor. 3.2 Daging unggas ditangani secara benar sesuai dengan prosedur keamanan makanan untuk meminimalkan risiko pembusukan dan kontaminasi silang. 3.3 Daging unggas beku dilumerkan secara benar sesuai standar *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP).
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	4.1 Hasil kegiatan menyiapkan dan memasak unggas dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi menyiapkan dan memasak unggas dilaporkan kepada manajemen.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam memilih dan membeli daging unggas, mengolah daging unggas, menangani dan menyimpan daging unggas serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan untuk menyiapkan dan memasak unggas.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *food production.*
   1.3 Teknik persiapan dapat meliputi:
      1.3.1 Membuang tulang (*boning*).
      1.3.2 Pengisian (*stuffing*).
      1.3.3 Pemotongan sehingga tidak bertulang (*cutting*).
      1.3.4 Penggulungan dan pengikatan (*rolling*).
      1.3.5 Mengolesi minyak.

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

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep makanan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan memasak daging unggas.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Standar resep masakan
      3.1.2 Bahan memasak unggas
      3.1.3 Kebersihan, higiene, dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya
      3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan
      3.1.6 Bahan baku penyajian unggas
      3.1.7 Konsistensi kualitas produk unggas
      3.1.8 Jenis-jenis unggas
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyiapkan peralatan
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk unggas
      3.2.3 Melakukan kerjasama dalam tim
      3.2.4 Melakukan komunikasi yang efektif
      3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
      3.2.6 Mengatur waktu yang efektif dan efisien
      3.2.7 Membedakan jenis-jenis unggas

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
   4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
   4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam memilih dan membeli daging unggas sesuai dengan penilaian mutu yang benar dan kontrol porsi
   5.2 Kemampuan dalam mendemonstrasikan dan menggunakan teknik persiapan daging unggas
   5.3 Kemampuan memilih dan menggunakan peralatan yang tepat untuk mengolah daging unggas
   5.4 Kemampuan melakukan pelumeran (*tawing*) daging unggas yang masih beku sesuai standar HACCP

KODE UNIT : **I.55HDR00.051.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Memasak Binatang Buruan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memilih dan membeli daging binatang buruan, mengolah daging binatang buruan, menangani dan menyimpan daging binatang buruan, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih dan membeli daging binatang buruan	1.1 Berbagai jenis daging binatang buruan diidentifikasi secara benar. 1.2 Daging binatang buruan dipilih dan dibeli sesuai dengan penilaian mutu yang benar dan kontrol porsi.
2. Mengolah daging binatang buruan	2.1 Teknik persiapan daging binatang buruan didemonstrasikan dan digunakan secara benar. 2.2 Peralatan yang tepat untuk mengolah daging binatang buruan dipilih dan digunakan. 2.3 Daging binatang buruan disiapkan dan dimasak sesuai dengan standar resep perusahaan. 2.4 Daging binatang buruan disajikan sesuai dengan standar perusahaan.
3. Menangani dan menyimpan daging binatang buruan	3.1 Kondisi penyimpanan dan temperatur optimum untuk binatang buruan dimonitor. 3.2 Daging binatang buruan ditangani secara benar sesuai dengan prosedur keamanan makanan untuk meminimalkan risiko pembusukan dan kontaminasi silang. 3.3 Daging binatang buruan beku dilumerkan secara benar sesuai standar *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP).
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	4.1 Hasil kegiatan menyiapkan dan memasak binatang buruan dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi menyiapkan dan memasak binatang buruan dilaporkan kepada manajemen.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam memilih dan membeli daging binatang buruan, mengolah daging binatang buruan, menangani dan menyimpan daging binatang buruan, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan untuk menyiapkan dan memasak daging binatang buruan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *food production.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor

2.1.2 *Stock pot*
2.1.3 *Container* atau wadah
2.1.4 *Chiller*
2.1.5 *Sauce pot*
2.1.6 *Soup boiler* atau *kettle*
2.1.7 *Pisau*
2.1.8 *Deep frying*
2.1.9 *Ladle*
2.1.10 *Peeler*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis
2.2.2 Buku resep makanan
2.2.3 *Hand towel*
2.2.4 *Tissue*
2.2.5 *Kitchen tools*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 *Personal hygiene*
4.2 Standar
4.2.1 Standar resep makanan
4.2.2 Standar operasional prosedur keamanan makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan memasak daging binatang buruan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Standar resep perusahaan
3.1.2 Bahan dan teknik memasak binatang buruan
3.1.3 Kebersihan, higiene, dan sanitasi produk makanan

3.1.4 Penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya
3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan
3.1.6 Bahan baku penyajian binatang buruan
3.1.7 Konsistensi kualitas produk binatang buruan

3.2 Keterampilan
3.2.1 Menyiapkan peralatan
3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk binatang buruan
3.2.3 Melakukan kerja sama dalam tim
3.2.4 Melakukan komunikasi yang efektif dan efisien
3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
3.2.6 Mengatur waktu yang efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam memilih dan membeli daging binatang buruan sesuai dengan penilaian mutu yang benar dan kontrol porsi
5.2 Kemampuan dalam memilih dan menggunakan peralatan yang tepat untuk mengolah daging binatang buruan
5.3 Kemampuan dalam menyiapkan dan memasak daging binatang buruan sesuai dengan standar resep perusahaan
5.4 Kemampuan dalam melakukan pelumeran daging binatang buruan yang masih beku sesuai standar HACCP

KODE UNIT : **I.55HDR00.052.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Memasak Hidangan Laut**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi, memilih dan menyimpan hidangan laut, menyiapkan dan memasak ikan dan kerang-kerangan, menyiapkan saus untuk hidangan laut, memilih penggunaan piring untuk penyajian, teknik dan metode menghias makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi dan menyimpan hidangan laut	1.1 Hidangan laut dipilih berdasarkan mutu, musim yang ada, dan persyaratan untuk jenis menu tertentu. 1.2 Hasil dari berbagai jenis hidangan laut diperkirakan secara akurat. 1.3 Hidangan laut hidup dirawat dan dimatikan sesuai dengan prosedur. 1.4 Hidangan laut ditangani secara higienis dan disimpan secara benar sesuai standar resep. 1.5 Hidangan laut dilumerkan secara benar untuk memastikan mutu, kebersihan, dan kandungan gizi tetap terjaga. 1.6 Label makanan diperiksa untuk memastikan mutu.
2. Menyiapkan dan memasak ikan dan kerang-kerangan	2.1 Peralatan dan bahan yang tepat untuk mengolah hidangan laut dipilih dan digunakan sesuai standar resep dan kebutuhan menu. 2.2 Ikan dibersihkan, dikeluarkan isi perutnya, dan dipotong secara benar sesuai dengan standar resep. 2.3 Kerang-kerangan dan jenis hidangan laut lain dibersihkan dan disiapkan secara benar sesuai dengan standar resep. 2.4 Berbagai **jenis potongan** untuk hidangan laut dipilih dan digunakan sesuai standar resep dan kebutuhan menu. 2.5 Hidangan laut dimasak sesuai dengan standar resep dengan menggunakan berbagai metode memasak. 2.6 Kontrol porsi yang tepat digunakan untuk meminimalkan limbah.
3. Menyiapkan saus untuk hidangan laut	3.1 Bahan saus dipilih dan disiapkan sesuai dengan kebutuhan dan standar resep. 3.2 Saus dibuat sesuai dengan standar resep dan jenis menu hidangan laut. 3.3 Prosedur keamanan makanan diikuti dan diterapkan pada semua pekerjaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
4. Memilih penggunaan piring untuk penyajian, teknik, dan metode menghias makanan	4.1 Teknik penyajian dan hiasan hidangan dipilih dan digunakan sesuai dengan standar resep. 4.2 Pelayanan dilaksanakan sesuai dengan metode dan standar perusahaan. 4.3 Kontrol porsi yang akurat dilaksanakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi dan menyimpan hidangan laut, mengolah ikan dan kerang-kerangan, menyiapkan saus untuk hidangan laut serta memilih dan menggunakan teknik penyajian dan metode menghias pada hidangan laut.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti Restoran, kafe, katering dan jasa penyedia makanan dan minuman lainnya departemen *food production*.
   1.3 Jenis potongan pada hidangan laut dapat meliputi *filleting, darne, troncon, gonjon, supreme,* dan lain-lain.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Stock pot*
      2.1.3 *Container* atau wadah
      2.1.4 *Chiller*
      2.1.5 *Sauce pot*
      2.1.6 *Soup boiler* atau *kettle*
      2.1.7 Pisau
      2.1.8 *Deep frying*
      2.1.9 Pencabut duri
      2.1.10 *Oyster opener*
      2.1.11 *Fish scale*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis
      2.2.2 Buku resep masakan
      2.2.3 *Hand towel*
      2.2.4 *Tissue*
      2.2.5 *Kitchen tool*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan dan memasak hidangan laut.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Standar resep masakan
      3.1.2 Bahan baku memasak dan menyajikan hidangan laut
      3.1.3 Kebersihan, higiene, dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya
      3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan
      3.1.6 Jenis-jenis hasil laut dan cara pengolahannya
      3.1.7 Konsistensi kualitas produk hidangan laut
      3.1.8 Ilmu nutrisi makanan hasil laut
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyiapkan peralatan
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk hidangan laut
      3.2.3 Melakukan kerjasama dalam tim
      3.2.4 Melakukan komunikasi yang efektif
      3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
      3.2.6 Mengatur waktu dengan efisien dan efektif
      3.2.7 Mengolah hidangan laut

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
   4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
   4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam menangani hidangan laut secara higienis dan menyimpan secara benar sesuai standar resep
   5.2 Ketepatan dalam memasak hidangan laut sesuai dengan standar resep dan metode memasak

5.3 Kemampuan dalam memilih dan menggunakan peralatan dan bahan yang tepat untuk mengolah hidangan laut sesuai standar resep dan kebutuhan menu

5.4 Ketelitian dalam membersihkan dan menyiapkan ikan, kerang-kerangan, dan jenis hidangan laut lain secara benar sesuai dengan standar resep

KODE UNIT : **I.55HDR00.053.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Mengontrol Menu Berdasarkan Katering**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan dan menyiapkan, mengontrol menu berdasarkan katering, serta menjaga keamanan dan kebersihan katering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan dan menyiapkan menu	1.1 Beragam jenis menu disiapkan sesuai kebutuhan dan ketentuan perusahaan. 1.2 Biaya menu dihitung dan ditetapkan sesuai kebutuhan jenis menu dan anggaran yang sudah ditentukan. 1.3 Menu disiapkan dan disusun secara berurutan dan menarik sesuai dengan kebutuhan.
2. Mengontrol menu berdasarkan katering	2.1 Jadwal produksi dirancang dengan mempertimbangkan jenis menu, perlengkapan, tenaga kerja, dan waktu yang tersedia. 2.2 Biaya tenaga kerja dikendalikan dengan pertimbangan berdasarkan pada jumlah, jadwal kerja, dan ketentuan upah. 2.3 Pemanfaatan produk dan mutu dioptimalkan melalui penerapan kontrol porsi dan uji hasil yang efektif. 2.4 Kontrol persediaan barang diterapkan dengan mengikuti prosedur penerimaan dan penyimpanan barang yang benar.
3. Menjaga keamanan dan kebersihan	3.1 Keamanan dijaga dalam produksi makanan dan area penyimpanan untuk meminimalkan risiko pencurian, kerusakan, dan kehilangan. 3.2 Kebersihan dijaga dalam produksi makanan dan area penyimpanan sesuai dengan standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk merencanakan, menyiapkan dan mengontrol menu berdasarkan serta menjaga keamanan dan kebersihan pada katering atau usaha jasa penyediaan makanan dalam jumlah besar.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *food production.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Alat komunikasi
2.1.3 *Printer*
2.1.4 Alat penghitung
2.1.5 Alat tulis kantor
2.1.6 Aplikasi atau program pengolah data dan kata

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Kartu standar resep
2.2.2 Kartu penerimaan dan pengeluaran barang
2.2.3 Label produksi dan kedaluwarsa

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 P*ersonal hygiene*
4.1.2 Etika komunikasi
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merencanakan, menyiapkan dan mengontrol menu berdasarkan pada katering.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Menyusun menu yang disesuaikan dengan selera konsumen, nilai gizi, dan biaya
3.1.2 Jenis-jenis menu
3.1.3 Memahami biaya produksi dan operasional
3.1.4 Penyimpanan dan pengamanan makanan
3.1.5 Industri katering atau jasa penyediaan layanan makanan dalam jumlah besar
3.1.6 Ilmu gizi makanan

3.1.7 Desain dan tipografi kartu menu

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mendesain kartu menu yang menarik

3.2.2 Mengoperasikan aplikasi sederhana mendesain menu

3.2.3 Mengoperasikan program atau aplikasi pengolah data dan kata

3.2.4 Menentukan dan menghitung biaya produksi dan operasional

3.2.5 Menampilkan makanan yang menarik

3.2.6 Melakukan kerjasama dalam tim

3.2.7 Melakukan komunikasi yang efektif

3.2.8 Mengatur waktu yang efisien dan efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur

4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*

4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam menghitung dan menentukan biaya menu sesuai dengan kebutuhan dan anggaran yang sudah ditentukan

5.2 Kemampuan dalam mengendalikan biaya tenaga kerja sesuai dengan pertimbangan pada jumlah, jadwal kerja, dan ketentuan upah tenaga kerja

5.3 Kemampuan dalam menjaga keamanan produksi makanan dan area penyimpanan untuk meminimalkan risiko pencurian, kerusakan, dan kehilangan

5.4 Kemampuan dalam menyiapkan dan menyusun menu secara berurutan dan menarik sesuai dengan kebutuhan

KODE UNIT : **I.55HDR00.054.3**
JUDUL UNIT : **Mengorganisasi Operasional Masakan dalam Jumlah Besar**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan operasional dapur, mengelola produksi menu, memilih sistem memasak, serta persiapan dan teknik memasak dalam jumlah besar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan operasional dapur	1.1 Kuantitas ditentukan dan dihitung secara akurat sesuai dengan resep dan spesifikasi. 1.2 Bahan makanan dipesan dalam jumlah yang tepat sesuai dengan kebutuhan. 1.3 Daftar persiapan atau *mise en place* untuk bahan dan peralatan makanan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.4 Jadwal dan rencana alur kerja di dapur dirancang untuk memaksimalkan kerja sama tim dan efisiensi.
2. Mengelola produksi menu	2.1 Persiapan dan pelayanan pesanan bagian yang relevan di dapur diatur untuk melancarkan alur kerja dan meminimalkan penundaan. 2.2 Hidangan diatur secara berurutan untuk menjaga kesegaran, melancarkan alur kerja, dan meminimalkan penundaan. 2.3 Kontrol mutu diterapkan pada seluruh tahap persiapan dan pemasakan untuk memastikan presentasi, rancangan, tampilan, daya tarik, dan ukuran porsi sesuai dengan standar. 2.4 Prosedur yang tepat dilaksanakan untuk memastikan bahwa penerimaan, penyimpanan, dan pembersihan telah sesuai dengan standar.
3. Memilih sistem memasak	3.1 Persyaratan khusus untuk instalasi perlengkapan dan peralatan dinilai sesuai kebutuhan. 3.2 Keuntungan dan alasan dari sistem yang dipilih dipertimbangkan dengan cermat. 3.3 Perubahan produksi yang diperlukan terkait dengan pilihan sistem diperhitungkan. 3.4 Pengetahuan tentang peralatan dan perlengkapan terkait sistem yang dipilih diperhitungkan. 3.5 Peralatan dan perlengkapan yang tepat digunakan untuk membantu operasional memasak.
4. Menggunakan persiapan dan teknik memasak	4.1 Jenis menu yang sesuai dengan sistem dipilih berdasarkan pesanan. 4.2 Resep khusus disiapkan dan dihidangkan dengan mempertimbangkan sistem layanan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	4.4 Hidangan disiapkan dengan menggunakan metode pemasakan yang menjaga mutu dan nutrisi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam merencanakan operasional dapur, mengelola produksi menu, memilih sistem memasak, serta menggunakan persiapan dan teknik memasak dalam jumlah besar.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti Restoran, kafe, katering, dan jasa penyediaan layanan makanan dan minuman lainnya pada departemen *food production*.
   1.3 *Mise en place* merupakan persiapan dan organisasi bahan dan peralatan sebelum memulai proses memasak yang meliputi tugas seperti menimbang bahan, memotong sayuran, dan menyiapkan panci dan wajan agar memasak menjadi lebih lancar dan efisien.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Meja persiapan
      2.1.2 Kompor
      2.1.3 Oven
      2.1.4 Alat timbang bahan
      2.1.5 Alat penghitung
      2.1.6 *Container* atau wadah makanan
      2.1.7 Alat memasak seperti panci, wajan, spatula, peniris, dan lain-lain
      2.1.8 Alat pengukur suhu makanan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Daftar menu
      2.2.3 Buku resep
      2.2.4 Label makanan
      2.2.5 Jadwal pekerjaan
      2.2.6 Daftar persiapan bahan
      2.2.7 Celemek

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan
      4.2.2 Standar resep masakan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merencanakan operasional dapur, mengelola produksi menu, memilih sistem memasak serta menggunakan persiapan dan teknik memasak dalam mengorganisasi operasional memasak dalam jumlah besar.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Tahapan persiapan dan produksi makanan
      3.1.2 Jenis-jenis menu
      3.1.3 Teknik dan metode memasak
      3.1.4 Teknik mengorganisasi orang
      3.1.5 Jenis dan penggunaan peralatan dan perlengkapan memasak dalam jumlah besar
      3.1.6 Ilmu gizi dan bahan-bahan makanan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Memahami daftar persiapan kanan, standar resep, kode data, dan label rotasi bahan-bahan cadangan dan instruksi dari pabrik alat-alat
      3.2.2 Menghitung kalkulasi jumlah porsi dan mengukur bahan
      3.2.3 Menentukan waktu untuk memasak dan suhunya
      3.2.4 Memecahkan masalah dan mengambil keputusan yang tepat
      3.2.5 Memahami teknologi yang digunakan dalam hal persiapan dan peralatan memasak
      3.2.6 Mengorganisasi tim
      3.2.7 Melakukan komunikasi secara efektif
      3.2.8 Mengatur waktu secara efisien dan efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
   4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
   4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menyiapkan daftar *mise en place* untuk bahan dan peralatan makanan sesuai kebutuhan
   5.2 Kemampuan dalam merancang jadwal dan rencana alur kerja di dapur untuk memaksimalkan kerjasama tim dan efisiensi
   5.3 Ketepatan dalam menerapkan kontrol mutu pada seluruh tahap persiapan dan pemasakan untuk memastikan presentasi, rancangan, tampilan, daya tarik, dan ukuran porsi sesuai dengan standar
   5.4 Kemampuan dalam mengatur persiapan dan pelayanan pesanan bagian yang relevan di dapur untuk melancarkan alur kerja dan meminimalkan penundaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.055.3**
JUDUL UNIT : **Mengelola Operasional Layanan Makanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk merancang dapur produksi makanan, mengelola produksi makanan, dan memastikan kelancaran alur kerja dalam mengelola operasional layanan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merancang dapur untuk produksi makanan	1.1 Kuantitas ditentukan dan dihitung secara akurat sesuai dengan resep dan spesifikasi. 1.2 Bahan makanan dipesan dalam jumlah yang benar untuk kebutuhan. 1.3 **Daftar pekerjaan dan perlengkapan** untuk produksi makanan disiapkan. 1.4 Jadwal kerja untuk bagian dapur dirancang untuk memaksimalkan kerja tim dan efisiensi.
2. Mengelola produksi makanan	2.1 Persiapan dan layanan pesanan bagian dapur yang berkaitan diorganisasi untuk melancarkan alur kerja dan meminimalkan penundaan. 2.2 Hidangan dikontrol untuk melancarkan alur kerja dan meminimalkan penundaan. 2.3 **Kontrol mutu** dan **menu** dilaksanakan pada seluruh tahapan persiapan dan pemasakan sesuai dengan standar.
3. Memastikan kelancaran alur kerja	3.1 Alur kerja ditentukan sesuai dengan kebutuhan dan *layout* dapur. 3.2 Alur kerja yang dipilih dilaksanakan sesuai dengan prosedur. 3.3 Pelaksanaan alur kerja diawasi untuk memastikan kelancaran dan kemungkinan terjadi penyimpangan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk merancang dapur untuk produksi makanan, mengelola produksi makanan dan memastikan kelancaran alur kerja dalam mengelola operasional makanan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *food production.*
   1.3 Daftar pekerjaan dan perlengkapan meliputi:
      1.3.1 Sesuai situasi.
      1.3.2 Jelas dan lengkap.
   1.4 Kontrol mutu merupakan pengawasan pada tahapan persiapan dan pemasakan untuk memastikan bahwa penyajian, rancangan, tampilan dan ukuran porsi sesuai dengan standar aturan perusahaan.
   1.5 Menu dapat meliputi:
      1.5.1 Ala *carte.*
      1.5.2 Set (*table d'hotel*).
      1.5.3 Prasmanan (*buffet*).

1.5.4 Pesta.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Meja persiapan
      2.1.2 Kompor
      2.1.3 Oven
      2.1.4 Alat timbang bahan
      2.1.5 Alat penghitung
      2.1.6 *Container* atau wadah makanan
      2.1.7 Alat memasak seperti panci, wajan, spatula, peniris, dan lain-lain
      2.1.8 Alat pengukur suhu makanan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Daftar menu
      2.2.3 Buku resep
      2.2.4 Label makanan
      2.2.5 Jadwal pekerjaan
      2.2.6 Daftar persiapan bahan
      2.2.7 Celemek

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merancang dapur produksi makanan, mengelola produksi makanan, memastikan kelancaran alur kerja dalam mengelola operasional layanan makanan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Resep masakan
      3.1.2 Peralatan dan perlengkapan memasak
      3.1.3 Produksi dan sistem alur kerja dalam kelompoknya
      3.1.4 Kesehatan dan keselamatan kerja
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Melakukan komunikasi secara efektif
      3.2.2 Melaksanakan prosedur administrasi umum
      3.2.3 Menggunakan teknologi dan aplikasi digital
      3.2.4 Mengoperasikan komputer
      3.2.5 Mengatur waktu secara efisien dan efektif
      3.2.6 Mengelola tim

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
   4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
   4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menyiapkan daftar nama pekerjaan dan perlengkapan untuk produksi makanan
   5.2 Kemampuan dalam merancang jadwal kerja bagian dapur untuk memaksimalkan kerja tim dan efisiensi
   5.3 Kemampuan dalam melaksanakan kontrol mutu dan menu pada seluruh tahapan persiapan dan pemasakan sesuai dengan standar
   5.4 Ketepatan dalam menentukan alur kerja sesuai dengan kebutuhan dan *layout* dapur

KODE UNIT : **I.55HDR00.056.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Mengolah *Pates* dan *Terrines***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memilih bahan, menyiapkan peralatan dan menyajikan *pates* dan *terrines*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih bahan yang digunakan	1.1 Resep dan daftar menu disiapkan. 1.2 Jumlah bahan dihitung sesuai dengan kebutuhan. 1.3 Bahan-bahan diidentifikasi dan diperiksa kualitas dan kesegarannya.
2. Menyiapkan peralatan yang digunakan	2.1 Jenis dan ukuran peralatan dipilih sesuai kebutuhan. 2.2 Peralatan dipastikan kebersihan sebelum digunakan. 2.3 Peralatan yang aman dan higienis dirakit sesuai dengan instruksi penggunaannya.
3. Membuat porsi bahan	3.1 Bahan-bahan ditimbang dan diukur sesuai dengan standar resep. 3.2 Sisa bahan disimpan dengan baik untuk penggunaan kembali dan pengurangan limbah.
4. Menyiapkan *pates* dan *terrines*	4.1 Jenis ***pates*** dan ***terrines*** disiapkan sesuai dengan standar resep. 4.2 Jenis bahan pengikat dan pelapis serta proses yang dibutuhkan dalam persiapan *forcemeat* dasar disiapkan dan digunakan. 4.3 Mesin khusus untuk membuat *pates* dan *terrines* digunakan secara benar.
5. Menyajikan *pates* dan *terrines*	5.1 *Pates* dan *terrines* disajikan untuk berbagai kegunaan yang tidak terbatas pada hidangan pembuka atau prasmanan. 5.2 *Pates* dan *terrines* dihias secara tepat dengan mempertimbangkan rasa, warna, dan tampilan.
6. Mengembangkan resep	6.1 Resep untuk *pates* dan *terrines* dikembangkan dengan menggunakan jenis produk yang sesuai pada rasa dan penyajian. 6.2 Resep *pates* dan *terrines* yang dikembangkan diuji atas rasa dan tampilan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan *pates* dan *terrines*.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyediaan makanan lainnya pada departemen *food production*.
   1.3 *Pates* merupakan hidangan yang terbuat dari daging (seringkali hati atau jeroan lainnya), lemak, bahan pengikat seperti telur, dan rempah-rempah, yang dicampur dan diolah bersama hingga halus.

Campuran ini kemudian dimasak dalam sebuah wadah (yang disebut sebagai *terrine*) dan dihidangkan dingin sebagai hidangan pembuka. *Pates* umumnya memiliki tekstur yang halus dan mudah diiris.

1.4 *Terrines* merupakan hidangan yang terbuat dari potongan-potongan daging dan sayuran yang diatur dalam lapisan dan kemudian dipanggang atau dikukus dalam sebuah wadah *terrines* yang sama. Bahan-bahan ini diatur dalam lapisan seperti *mille-feuille* dan kemudian dicetak hingga padat. *Terrines* juga dihidangkan dingin sebagai hidangan pembuka. Terdapat banyak varian *terrines*, seperti *terrines* ikan, *terrines* daging babi, atau *terrine* sayuran. Tekstur *terrines* umumnya lebih kasar daripada *pates* karena terdiri dari potongan-potongan daging dan sayuran.

2. Peralatan dan perlengkapan
   - 2.1 Peralatan
     - 2.1.1 Kompor gas, *stove* atau gas *burner*
     - 2.1.2 Panci *stainless steel*
     - 2.1.3 *Stock pot*
     - 2.1.4 *Terrine/pate form*
     - 2.1.5 *Container* atau wadah
     - 2.1.6 *Chiller*
     - 2.1.7 *Sauce pot*
     - 2.1.8 *Kettle*
     - 2.1.9 Pisau
     - 2.1.10 *Deep frying*
     - 2.1.11 *Ladle*
     - 2.1.12 *Peeler*
     - 2.1.13 Gunting
     - 2.1.14 Benang
     - 2.1.15 Jarum
     - 2.1.16 *Tammy cloth*
     - 2.1.17 Sarana operasional di dapur (*operational commercial kitchen with fixtures*)
   - 2.2 Perlengkapan
     - 2.2.1 Buku resep *pates* dan *terrines*
     - 2.2.2 *Rubber* spatula
     - 2.2.3 *Stainless steel bowl*
     - 2.2.4 Saringan halus-*fine sieve*
     - 2.2.5 Cetakan *terrine* atau *pate-terrine* atau *pate mould*
     - 2.2.6 Daftar persiapan bahan dan peralatan

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   - 4.1 Norma
     - 4.1.1 Kode etik memasak
     - 4.1.2 *Personal hygiene*
   - 4.2 Standar
     - 4.2.1 Standar resep masakan
     - 4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan *pates* dan *terrines*.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan-bahan umum yang digunakan dalam membuat *pates* dan *terrines*
      3.1.2 Karakteristik *pates* dan *terrines* klasik maupun kontemporer
      3.1.3 Nilai gizi *pates* dan *terrines*
      3.1.4 Penggunaan peralatan untuk membuat pates dan *terrines*, serta persiapan peralatan atau *mise en place* dan perawatan alat
      3.1.5 Teknik *glazing*, *layering*, *mould lining*, dan *precision cutting* dalam pembuatan *pates* dan *terrines*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Meminimalkan limbah dari barang-barang yang terbuang
      3.2.2 Membaca resep, menghitung jumlah barang, menimbang, mengukur bahan, menentukan waktu, dan temperatur memasak
      3.2.3 Pengorganisasian yang efisien urutan langkah, persiapan dan produksi makanan, memeriksa kualitas bahan, menyesuaikan rasa, tekstur, dan penampilan produk
      3.2.4 Menggunakan peralatan dan teknik memasak

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
   4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
   4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam menyiapkan jenis *pates* dan *terrines* sesuai dengan standar resep

5.2 Kemampuan dalam menyajikan *pates* dan *terrines* untuk berbagai kegunaan yang tidak terbatas pada hidangan pembuka atau prasmanan

5.3 Kemampuan dalam mengembangkan resep untuk *pates* dan *terrines* dengan menggunakan jenis produk yang sesuai pada rasa dan penyajian

KODE UNIT : **I.55HDR00.057.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Menghidangkan Keju**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memilih pemasok dan membeli keju, menyiapkan pelayanan keju, menyajikan keju, serta melaksanakan praktik yang aman dan bersih dalam menyiapkan dan menghidangkan keju.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih pemasok dan membeli keju	1.1 Keju diidentifikasi berdasarkan jenis-jenis keju yang berbeda. 1.2 Pemasok dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga. 1.3 Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan.
2. Menyiapkan pelayanan keju	2.1 Keju dipecah sebelum dihidangkan sesuai kebutuhan. 2.2 Penghias hidangan yang tepat disiapkan sesuai dengan standar resep.
3. Menyajikan keju	3.1 **Keju** disajikan tidak terbatas pada makanan penutup, pembuka, setelah hidangan utama atau sebagai bagian dari hidangan pemanis. 3.2 Penghias hidangan yang benar dan tepat dipilih dan digunakan. 3.3 Sisa keju digunakan untuk mengurangi limbah.
4. Melaksanakan praktik yang aman dan bersih	4.1 Masalah potensial kontaminasi silang dan pembusukan makanan diidentifikasi dan diambil tindakan pencegahan yang tepat untuk menghilangkan risiko-risiko tersebut. 4.2 Mesin dan perlengkapan digunakan dengan benar untuk menyiapkan dan menghidangkan keju. 4.3 Keju disimpan secara benar pada temperatur yang tepat untuk meminimalkan pembusukan dan kontaminasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak untuk memilih pemasok dan membeli keju, menyiapkan pelayanan keju, menyajikan keju, dan melaksanakan praktik yang aman dan bersih dalam menyiapkan dan menghidangkan keju.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyediaan makanan lainnya pada departemen *food production*.
   1.3 Keju merupakan produk susu yang dibuat dari penggumpalan susu dengan menggunakan mikroba tertentu seperti bakteri asam laktat atau enzim seperti renin. Proses penggumpalan ini menghasilkan padatan yang disebut dengan dadih atau kasein. Setelah itu, dadih dicuci dan dipres hingga kelembapan yang diinginkan selanjutnya

dipotong menjadi berbagai bentuk sesuai jenis keju yang diinginkan. Jenis keju dapat meliputi:
1.3.1 *Cheddar*.
1.3.2 *Mozarella*.
1.3.3 *Emmental* atau keju *Swiss*.
1.3.4 *Parmesan*.
1.3.5 *Blue cheese*.
1.3.6 *Camembert*.
1.3.7 *Brie*.
1.3.8 *Gouda*.
1.3.9 *Edam*.
1.3.10 *Feta*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Papan kayu/*cutting board*
      2.1.2 Pisau pemotong keju
      2.1.3 Alat penyerut keju/*cheese grater*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Piring saji
      2.2.2 Celemek
      2.2.3 Buku standar resep

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN
1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam memilih pemasok dan membeli keju, menyiapkan pelayanan keju, menyajikan keju, dan melaksanakan praktik yang aman dan bersih untuk menyiapkan dan menghidangkan keju.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
   1.4 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang dari tiap jenis keju
      3.1.2 Ilmu teknik dasar penanganan keju dan produk olahan keju
      3.1.3 Karakteristik jenis-jenis keju dan produk olahan keju, nilai gizi, kandungan lemak, tekstur, warna, aroma, kesegaran, dan indikator kualitas lainnya
      3.1.4 Label kemasan tidak terbatas pada kode produksi, tanggal kedaluwarsa, dan penandaan khusus
      3.1.5 Metode persiapan keju seperti *trimming* dan *portioning*
      3.1.6 Metode persiapan produk keju seperti *filling, flavouring*, dan *marinating*
      3.1.7 Peralatan yang digunakan seperti beberapa jenis pisau, peralatan penunjang, perawatan dan pemeliharaan pisau, penggunaan pisau yang aman, menggunakan mesin pemotong dan pengiris, serta tempat penyimpanan keju dan produk olahan keju
      3.1.8 Kondisi lingkungan yang benar dalam penanganan keju dan produk olahan keju untuk memastikan keamanan pangan termasuk pengetahuan temperatur penyimpanan yang benar
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Memotong keju agar meminimalkan limbah yang terbuang
      3.2.2 Menghitung, menimbang, mengukur, bahan-bahan, dan produk olahan keju
      3.2.3 Membaca resep dan satuan metrik
      3.2.4 Menggunakan peralatan manual maupun elektronik untuk memotong, mengiris dan teknik memasak, serta mengatur waktu dan temperatur yang baik dan benar
      3.2.5 Mengidentifikasi dan menyesuaikan rasa, tekstur, dan penampilan produk daging sehingga memastikan produk yang berkualitas

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
   4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
   4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan memilih pemasok dengan memperhatikan mutu dan harga
   5.2 Kemampuan menyiapkan penghias hidangan yang tepat sesuai dengan standar perusahaan
   5.3 Kemampuan menyajikan keju tidak terbatas pada makanan penutup, pembuka, setelah hidangan utama atau sebagai bagian dari hidangan pemanis
   5.4 Kemampuan mengidentifikasi masalah potensial kontaminasi silang dan pembusukan makanan dan mengambil tindakan pencegahan yang tepat untuk menghilangkan risiko-risiko tersebut

KODE UNIT : **I.55HDR00.058.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Menghidangkan Jenis Makanan Khusus**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memilih pemasok membeli barang, merencanakan menu dan strategi pemasaran, menyiapkan dan menyajikan jenis hidangan, mendemonstrasikan persiapan awal dan teknik memasak, dan melaksanakan praktik kesehatan dan keselamatan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih pemasok dan membeli barang	1.1 Pemasok terbaik dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan peraturan perusahaan. 1.2 Bahan makanan dibeli dari pemasok yang telah dipilih sesuai kebutuhan. 1.3 Pemborosan dalam proses pembelian bahan diminimalkan.
2. Merencanakan menu dan strategi pemasaran	2.1 Jenis menu ditentukan harganya untuk mendapat keuntungan yang memuaskan dan disusun seimbang berkaitan dengan permintaan tamu. 2.2 Perencanaan menu dan strategi pemasaran dikembangkan berdasarkan laporan ketersediaan bahan musiman. 2.3 Karakteristik utama dari ragam jenis makanan yang berbeda digunakan untuk menciptakan jenis menu baru.
3. Menyiapkan dan menyajikan jenis hidangan	3.1 Jenis-jenis makanan disiapkan sesuai standar resep. 3.2 Jenis makanan dimasak dalam ragam sesuai standar resep perusahaan.
4. Mendemonstrasikan persiapan awal dan teknik memasak	4.1 Teknik memasak didemonstrasikan secara efektif dan diajarkan pada staf lain. 4.2 Teknik memasak didemonstrasikan dengan mengacu kepada standar.
5. Melaksanakan praktik kesehatan dan keselamatan	5.1 Masalah potensial diidentifikasi dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan risiko tentang masalah kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan di tempat kerja. 5.2 Perlengkapan yang digunakan dioperasikan sesuai dengan praktik perusahaan. 5.3 Jenis makanan disimpan secara bersih dan benar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam memilih pemasok dan membeli barang, merencanakan menu dan strategi pemasaran, menyiapkan dan menyajikan jenis hidangan, mendemonstrasikan persiapan awal dan teknik memasak, dan melaksanakan praktik kesehatan dan keselamatan untuk menyiapkan dan menghidangkan jenis makanan khusus.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, katering, kafe, serta usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya pada departemen *food production.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Stock pot*
      2.1.3 *Container* atau wadah
      2.1.4 *Chiller*
      2.1.5 *Sauce pot*
      2.1.6 *Kettle*
      2.1.7 Pisau keju
      2.1.8 *Deep frying pan*
      2.1.9 *Ladle*
      2.1.10 *Peeler*
      2.1.11 *Palette knife*
      2.1.12 *Oven*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep
      2.2.2 Apron masak/celemek

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam memilih pemasok dan membeli barang, merencanakan menu dan strategi pemasaran, menyiapkan dan menyajikan jenis hidangan, mendemonstrasikan persiapan awal dan teknik memasak, dan melaksanakan praktik kesehatan dan keselamatan untuk menyiapkan dan menghidangkan jenis makanan khusus.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.

1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
- 1.3.1 Studi kasus.
- 1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
- 1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
- 1.3.4 Bukti portofolio.
- 1.3.5 Pemecahan masalah.
- 1.3.6 Laporan pihak ketiga.
- 1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
   - 3.1.1 Istilah kuliner dan nama bahan-bahan, peralatan, dan perlengkapan dapur
   - 3.1.2 Ilmu teknik dasar memasak dan cara mengolah bahan
   - 3.1.3 Karakteristik jenis-jenis bahan makanan, nilai gizi, kandungan lemak, tekstur, warna, aroma, kesegaran, dan indikator kualitas lainnya
   - 3.1.4 Label makanan yang tidak terbatas pada kode produksi, tanggal kedaluwarsa, dan penandaan khusus
   - 3.1.5 Metode penerimaan, penyimpanan, pendistribusian, pemakaian, pemorsian, penyajian, dan pembuangan sisa bahan makanan
   - 3.1.6 Penggunaan peralatan yang digunakan seperti beberapa jenis pisau, peralatan penunjang, perawatan dan pemeliharaan pisau, penggunaan pisau yang aman, serta menggunakan mesin pemotong dan pengiris
   - 3.1.7 Kondisi lingkungan yang benar dalam penanganan bahan dan produk makanan untuk memastikan keamanan pangan termasuk pengetahuan temperatur penyimpanan yang benar

   3.2 Keterampilan
   - 3.2.1 Mengetahui dan memahami cara penggunaan dan pengolahan bahan dan barang makanan hingga hasil yang diperoleh maksimal dengan meminimalkan limbah yang terbuang
   - 3.2.2 Menghitung, menimbang, dan mengukur bahan-bahan serta barang
   - 3.2.3 Membaca resep dan satuan metrik
   - 3.2.4 Menggunakan peralatan manual maupun masinal untuk memotong, mengiris dan teknik memasak, mengatur waktu dan temperatur yang baik dan benar
   - 3.2.5 Mengidentifikasi dan menyesuaikan rasa, tekstur, dan penampilan bahan-bahan sehingga menampilkan produk yang berkualitas

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
   4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*

4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk memilih pemasok terbaik dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan peraturan perusahaan
   5.2 Kemampuan pengembangan perencanaan menu dan strategi pemasaran berdasarkan laporan ketersediaan jenis musiman
   5.3 Kemampuan menyiapkan jenis-jenis makanan dengan standar resep
   5.4 Kemampuan mendemonstrasikan teknik memasak dengan mengacu kepada standar operasional baku internasional
   5.5 Kemampuan mengidentifikasi masalah potensial dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan risiko tentang masalah kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan di tempat kerja

KODE UNIT : **I.55HDR00.059.3**
JUDUL UNIT : **Memonitor Pendapatan dan Mengontrol Biaya Katering**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menetapkan dan memelihara sistem pemesanan dan pembelian, menetapkan dan memelihara sistem pengontrolan keuangan, menetapkan sistem pengontrolan produksi, serta memilih dan menggunakan teknologi biaya katering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan dan memelihara sistem pemesanan dan pembelian	1.1 Sistem untuk pemesanan dan pembelian yang tepat ditetapkan untuk dapat meningkatkan kualitas serta dapat menekan biaya dan pembuangan. 1.2 Sistem untuk penyimpanan makanan ditetapkan dan dipelihara untuk menghindari penurunan nilai gizi, terbuangnya makanan, pencurian dan pembusukan makanan. 1.3 Catatan stok diperbaharui secara sistematis dan berkesinambungan.
2. Menetapkan dan memelihara sistem pengontrolan keuangan	2.1 Laporan pendapatan dari tiap bagian dan operasional disiapkan dan disimpan secara akurat dan tepat waktu. 2.2 Perkiraan anggaran dihubungkan dengan periode keuangan yang ditetapkan dan perbedaan lainnya dijelaskan secara detail. 2.3 Laporan keuangan diperbaharui dan digunakan secara efektif.
3. Menetapkan sistem pengontrolan produksi	3.1 Jadwal pengontrolan makanan dan produksi dikembangkan dan dipelihara untuk dapat meningkatkan efisiensi dan menekan pembuangan. 3.2 Jadwal kerja staf dan penggantian karyawan disusun sehingga dapat menekan biaya karyawan. 3.3 Hasil penjualan harian dimonitor secara akurat dan penyesuaian yang tepat pada waktunya terhadap menu dilakukan untuk memenuhi keinginan tamu.
4. Memilih dan menggunakan teknologi	4.1 Sistem komputer yang tepat dan peralatan lainnya dipilih dan digunakan untuk meningkatkan kemudahan dan efisiensi. 4.2 Perangkat lunak atau program yang tepat dipilih dan digunakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam menetapkan dan memelihara sistem pemesanan dan pembelian, menetapkan dan memelihara sistem pengontrolan keuangan, menetapkan sistem pengontrolan produksi, serta memilih dan menggunakan teknologi dalam mengendalikan biaya katering.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk kepala juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, katering, kafe serta usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya pada departemen *food production.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Perangkat lunak pengolah data dan kata
      2.1.3 Alat penghitung
      2.1.4 Aplikasi digital pembukuan sederhana
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat penghitung
      2.2.2 Alat tulis kantor
      2.2.3 Printer
      2.2.4 Buku catatan

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menetapkan dan memelihara sistem pemesanan dan pembelian, menetapkan dan memelihara sistem pengontrolan keuangan, menetapkan sistem pengontrolan produksi, serta memilih dan menggunakan teknologi biaya katering.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.

1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Istilah memasak umum digunakan di perusahaan
3.1.2 Sistem kontrol persediaan
3.1.3 Prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan, dan pengeluaran
3.1.4 Dasar sistem akuntansi dan pembukuan sederhana
3.1.5 Penetapan harga dan uji hasil kontrol porsi
3.2 Keterampilan
3.2.1 Melakukan kerjasama dalam tim
3.2.2 Mengikuti alur kerja yang sesuai standar operasional perusahaan
3.2.3 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.4 Menghitung biaya produksi dan operasional
3.2.5 Mengatur waktu yang efisien dan efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan untuk menetapkan sistem untuk pemesanan dan pembelian yang tepat untuk dapat meningkatkan kualitas dan dapat menekan biaya dan pembuangan
5.2 Kemampuan menyiapkan dan menyimpan laporan-laporan pendapatan dari tiap bagian dan operasional secara akurat dan tepat waktu
5.3 Kemampuan mengembangkan dan memelihara jadwal pengontrolan makanan dan produksi untuk dapat meningkatkan efisiensi dan menekan pembuangan
5.4 Kemampuan memilih dan menggunakan sistem komputer yang tepat dan peralatan lainnya untuk meningkatkan kemudahan dan efisiensi

KODE UNIT : **I.55HDR00.060.3**
JUDUL UNIT : **Membina dan Menjaga Kendali Mutu**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membina dan melaksanakan prosedur untuk kendali mutu, memonitor mutu, dan memecahkan masalah yang berkaitan dengan mutu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membina dan melaksanakan prosedur untuk kendali mutu	1.1 Bahan mentah dipilih dan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Proses memasak dikontrol secara berkala sesuai prosedur. 1.3 Kontrol porsi dipastikan sesuai dengan standar resep. 1.4 Penyajian diarahkan sesuai dengan standar resep. 1.5 Produk dan layanan diawasi agar konsisten dan memenuhi persyaratan perusahaan. 1.6 Jenis makanan disesuaikan dengan keterangan menu.
2. Memonitor mutu	2.1 Pengamatan terhadap menu dilaksanakan secara berkala. 2.2 Pengujian terhadap menu dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Pencarian umpan balik dari tamu terhadap menu dilaksanakan.
3. Memecahkan masalah yang berkaitan dengan mutu	3.1 Masalah yang berkaitan dengan **kendali mutu** diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 3.2 Masalah yang diidentifikasi dipecahkan secara tepat sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak untuk membina dan melaksanakan prosedur untuk kendali mutu, memonitor mutu, dan memecahkan masalah yang berkaitan dengan mutu.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, katering, kafe serta usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya pada departemen *food production.*
   1.3 Kendali mutu meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Bahan mentah.
      1.3.2 Proses memasak.
      1.3.3 Kontrol porsi.
      1.3.4 Penyajian.
      1.3.5 Produk dan layanan harus konsisten dan memenuhi persyaratan perusahaan.
      1.3.6 Jenis makanan sesuai dengan keterangan menu.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Sarana peralatan dapur atau *fixture heavy equipment*
      2.1.2 Alat ukur seperti *thermometer* dan *hygrometer*
      2.1.3 Alat pengolah data
      2.1.4 Daftar menu
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Dokumen panduan mutu
      2.2.2 Formulir pengendalian mutu makanan
      2.2.3 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar operasional prosedur pengendalian mutu

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membina dan melaksanakan prosedur untuk kendali mutu, memonitor mutu, dan memecahkan masalah yang berkaitan dengan mutu.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Istilah memasak umum digunakan di perusahaan
      3.1.2 Sistem kontrol persediaan
      3.1.3 Prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan, dan pengeluaran
      3.1.4 Dasar sistem akuntansi
      3.1.5 Penetapan harga dan uji hasil kontrol porsi
      3.1.6 Prinsip dan praktik kesehatan

3.2 Keterampilan
- 3.2.1 Melakukan kerjasama tim
- 3.2.2 Mengikuti alur kerja yang sesuai standar operasional perusahaan
- 3.2.3 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
- 3.2.4 Melakukan komunikasi secara efektif
- 3.2.5 Mengoperasikan komputer
- 3.2.6 Mengoperasikan program atau aplikasi pengolah data dan kata

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
   - 4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
   - 4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
   - 5.1 Ketelitian dalam melakukan pengamatan terhadap menu secara berkala
   - 5.2 Ketepatan dalam mengidentifikasi masalah yang berkaitan dengan kendali mutu
   - 5.3 Ketelitian dalam mengawasi produk dan layanan agar konsisten dan memenuhi persyaratan perusahaan
   - 5.4 Kemampuan dalam memecahkan masalah yang telah diidentifikasi secara tepat sesuai dengan prosedur

KODE UNIT : **I.55HDR00.061.3**
JUDUL UNIT : **Mengembangkan dan Menerapkan Rencana Keamanan Makanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi untuk rencana keamanan makanan, mengembangkan rencana keamanan makanan untuk mengendalikan bahaya dengan menggunakan metode *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), melaksanakan rencana keamanan makanan, melaksanakan audit keamanan makanan, serta mengevaluasi dan merevisi rencana keamanan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan tamu untuk rencana keamanan makanan	1.1 Karakteristik dan parameter perusahaan yang berdampak pada keamanan makanan diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 1.2 Operasi penanganan makanan dan proses yang berdampak adanya potensi bahaya makanan diidentifikasi dan diperiksa sesuai dengan prosedur. 1.3 Spesifikasi produk dan spesifikasi jaminan kualitas pemasok diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 1.4 Spesifikasi produk bahan makanan dan makanan yang siap dijual diidentifikasi sesuai dengan prosedur.
2. Mengembangkan rencana keamanan makanan untuk mengendalikan bahaya dengan menggunakan metode HACCP	2.1 Persyaratan dan peraturan dibuat dalam bentuk standar operasional prosedur. 2.2 Kontrol pada titik kritis bahaya dan metode pengendalian ditetapkan dan didokumentasikan sesuai dengan prosedur. 2.3 Pemantauan sistem kontrol dicatat dan dikembangkan sesuai dengan prosedur. 2.4 Tindakan korektif untuk bahaya yang tidak terkontrol dikembangkan sesuai dengan prosedur. 2.5 Pengembangan spesifikasi produk jadi dan menu makanan yang disiapkan dan dijual dikembangkan sesuai dengan prosedur. 2.6 Kebutuhan pelatihan dan rencana pengembangan program pelatihan diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 2.7 Jadwal tinjauan rutin rencana keamanan makanan dikembangkan sesuai dengan prosedur. 2.8 Pelaporan rencana keamanan makanan dikembangkan untuk mematuhi peraturan yang ditetapkan sesuai dengan prosedur. 2.9 Alur produksi dikembangkan sesuai dengan kebutuhan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
3. Melaksanakan rencana keamanan makanan	3.1 Pedoman mutu, kebijakan mutu, prosedur, rencana mutu dan spesifikasi produk disosialisasikan agar mudah diakses oleh yang berkepentingan. 3.2 Rencana kegiatan operasional pelatihan dilaksanakan dan dimonitor untuk memastikan bahwa kebijakan mutu dan prosedur diterapkan. 3.3 Pengendalian bahaya makanan dikontrol dan diawasi pelaksanaan prosedur tindakan korektif. 3.4 Perubahan dokumen dikendalikan sesuai pedoman perubahan dokumen. 3.5 Dokumen manajemen keamanan makanan dijaga dan dikendalikan.
4. Melaksanakan audit keamanan makanan	4.1 Rencana keamanan makanan dipastikan sesuai dengan *International Standardization Organization* (ISO). 4.2 Audit dilakukan sesuai yang dipersyaratkan sistem mutu ISO. 4.3 Auditor yang melaksanakan audit difasilitasi untuk melaksanakan audit keamanan makanan sesuai yang dipersyaratkan sistem mutu. 4.4 Catatan temuan audit ditindaklanjuti sesuai dengan prosedur.
5. Mengevaluasi dan merevisi rencana keamanan makanan	5.1 Rapat tinjauan manajemen program keamanan makanan dilaksanakan sesuai yang dijadwalkan. 5.2 Kontrol keamanan makanan divalidasi sebelum ditetapkan. 5.3 Rencana keamanan makanan ditindak lanjuti sesuai hasil temuan ketidaksesuaian audit keamanan makanan. 5.4 Perubahan terhadap rencana keamanan makanan dicatat dan digabungkan dalam panduan mutu. 5.5 Staf diberitahu tentang kapan perubahan tersebut terjadi dan mulai diterapkan. 5.6 Pelatihan tambahan bagi staf diidentifikasi berdasarkan kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam mengidentifikasi kebutuhan tamu untuk rencana keamanan makanan, mengembangkan rencana keamanan makanan untuk mengendalikan bahaya dengan menggunakan metode HACCP, melaksanakan rencana keamanan makanan, melaksanakan

audit keamanan makanan serta mengevaluasi dan merevisi rencana keamanan makanan.

1.2 Unit ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang bertanggungjawab untuk membuat keputusan strategis dalam membangun dan memantau sistem pengendalian risiko terhadap bahaya yang berhubungan dengan pengolahan makanan seperti *executive chef*, manajer dapur, manajer katering, manajer makanan cepat saji, dan pemilik bisnis katering.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Alat komunikasi
      2.1.3 Alat ukur meliputi namun tidak terbatas pada *thermometer* dan *hygrometer*
      2.1.4 Sarana peralatan dapur atau *fixture* dan *heavy equipment*
      2.1.5 Sarana alat angkut dan *transportasi* tidak terbatas pada *mobile box* berpendingin, *trolley*, dan kereta dorong
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Dokumen panduan mutu
      2.2.2 Dokumen standar operasional prosedur
      2.2.3 Dokumen *food safety plan*
      2.2.4 Dokumen pengendalian mutu

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Sistem mutu HACCP
      4.2.2 Sistem mutu ISO 9001-2015
      4.2.3 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mengidentifikasi kebutuhan tamu untuk rencana keamanan makanan, mengembangkan rencana keamanan makanan untuk mengendalikan bahaya dengan menggunakan metode HACCP, melaksanakan rencana keamanan makanan, melaksanakan audit keamanan makanan, serta mengevaluasi dan merevisi rencana keamanan makanan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.

1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang di perlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 HACCP sebagai dasar rencana keamanan makanan
3.1.2 Peraturan pemerintah yang berkaitan dengan keamanan makanan serta monitoringnya
3.1.3 Panduan mutu, standar operasional prosedur, serta formulir dan dokumen sistem manajemen mutu ISO 9001
3.1.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) produk makanan dan minuman
3.1.5 Kontaminan, kontaminasi yang disebabkan oleh faktor mikrobiologi atau biologis, fisik, dan kimia
3.1.6 Kontrol temperatur, kelembaban, kondisi lingkungan untuk penyimpanan barang, persiapan, memasak, tampilan layanan, pengepakan, dan transportasi makanan
3.1.7 *Temperature danger zone* pengolahan makanan
3.1.8 Prosedur pengkalibrasian peralatan ukur
3.1.9 Aplikasi pembersihan, sanitasi, pembersihan peralatan dan bahan serta pengendalian serangga dan *rodent* (hewan pengerat)
3.2 Keterampilan
3.2.1 Berkomunikasi, berkonsultasi, dan meninjau rencana keamanan makanan serta memberi informasi kepada rekan kerja
3.2.2 Berpikir kritis untuk mengevaluasi dan menanggapi berbagai faktor strategis dan operasional rencana keamanan makanan
3.2.3 Menafsirkan persyaratan peraturan yang berkaitan dengan keamanan makanan
3.2.4 Perencanaan dan pengorganisasian keterampilan untuk mengoordinasikan dan menanggapi beberapa hal yang berkaitan dengan keamanan makanan
3.2.5 Pemecahan masalah untuk secara proaktif mengidentifikasi dan menanggapi masalah sistem operasional

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cermat dalam mengidentifikasi spesifikasi produk bahan makanan dan makanan yang siap dijual
4.2 Tanggung jawab dalam kontrol keamanan makanan divalidasi sebelum ditetapkan
4.3 Teliti dalam pengendalian bahaya makanan, mengontrol dan mengawasi pelaksanaan prosedur tindakan korektif

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam memahami dan mengidentifikasi mengenai karakteristik dan parameter perusahaan yang berdampak pada keamanan makanan
   5.2 Kemampuan dalam mengembangkan dan menerapkan program atau rencana keamanan makanan yang lengkap sesuai persyaratan yaitu kebijakan, prosedur, spesifikasi produk, formulir, dokumen pendukung, memantau, mengevaluasi, melakukan perbaikan berkelanjutan selama periode waktu yang ditentukan serta mengerti dan memiliki pengetahuan tentang sistem keamanan makanan
   5.3 Kemampuan dalam mengembangkan, melaksanakan, dan memonitor rencana kegiatan operasional pelatihan untuk memastikan bahwa kebijakan mutu dan prosedur diterapkan
   5.4 Kemampuan dalam memastikan dan melakukan audit rencana keamanan makanan seperti yang dipersyaratkan sistem mutu ISO

KODE UNIT : **I.55HDR00.062.3**
JUDUL UNIT : **Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan pelayanan, melayani tamu, memasak dan menyiapkan makanan, menyajikan makanan, menyimpan makanan, membersihkan dan merawat perlengkapan, melaksanakan aturan kesehatan dan keselamatan kerja, mengawasi prinsip-prinsip dan praktik kesehatan, serta menangani pembayaran tunai dan nontunai pada *outlet* makanan cepat saji.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pelayanan	1.1 Produk dan bahan makanan diperiksa dan disimpan kembali (*restock*) bila diperlukan. 1.2 Persiapan dilakukan untuk memastikan kecukupan bahan makanan yang sesuai untuk memulai layanan. 1.3 Persiapan dipastikan selesai sebelum pelayanan dimulai. 1.4 Kebutuhan untuk jenis makanan tambahan dipenuhi pada waktu yang tepat. 1.5 Area pelayanan dan jenis makanan ditampilkan sesuai dengan standar.
2. Melayani tamu	2.1 **Kebutuhan tamu** ditentukan dan dipenuhi sesuai dengan standar. 2.2 Keterampilan menjalin hubungan dengan tamu digunakan untuk memberikan layanan yang sopan, efisien, dan efektif. 2.3 Bantuan diberikan kepada tamu dalam memilih jenis makanan sesuai dengan permintaan. 2.4 Keterampilan menjual digunakan secara tepat sesuai dengan prosedur. 2.5 Pengetahuan menyeluruh tentang produk dan layanan diperbarui dan dikembangkan sesuai kebutuhan.
3. Memasak dan menyiapkan makanan	3.1 Perlengkapan yang tepat dipilih dan digunakan secara benar untuk metode memasak khusus. 3.2 Bahan yang tepat dipilih dan diolah sesuai dengan standar. 3.3 Metode memasak yang tepat digunakan sesuai dengan standar resep perusahaan. 3.4 Hidangan yang membutuhkan pemanasan ulang dipanaskan dengan cara yang benar sesuai prosedur. 3.5 Pekerjaan diatur dengan rekan kerja yang lain untuk memastikan bahwa makanan disiapkan dan dimasak tepat waktu sehingga layanan dapat terus berlangsung.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	3.6 Kontrol porsi diterapkan untuk mengurangi limbah makanan.
4. Menyajikan makanan	4.1 Makanan ditampilkan secara menarik tanpa tetesan dan tumpahan sesuai dengan standar perusahaan. 4.2 Porsi makanan ditetapkan sesuai dengan standar perusahaan. 4.3 Makanan panas atau dingin disajikan dengan peralatan saji yang tepat.
5. Menyimpan makanan	5.1 Makanan disimpan dengan cara yang benar sesuai dengan standar kesehatan dan keamanan makanan. 5.2 Persediaan dimonitor, dihitung dan dipesan kembali bila dibutuhkan.
6. Membersihkan dan merawat perlengkapan	6.1 Perlengkapan dirawat sesuai dengan instruksi pabrik. 6.2 Perlengkapan dibersihkan bila diperlukan sebelum, sesudah dan selesai pelayanan.
7. Melaksanakan aturan kesehatan dan keselamatan kerja	7.1 Praktik kerja yang sehat dan aman digunakan sesuai dengan peraturan yang berlaku. 7.2 Persiapan dan pemasakan dilaksanakan dengan memperhatikan praktik kerja yang aman. 7.3 Perlengkapan digunakan dengan cara yang aman sesuai dengan instruksi pabrik dan prinsip-prinsip kesehatan dan keamanan kerja.
8. Mengawasi prinsip-prinsip dan praktik kesehatan	8.1 Kesehatan pribadi selalu dijaga setiap saat. 8.2 Kesehatan makanan dijaga sesuai dengan prinsip dan praktik keamanan makanan.
9. Menangani pembayaran tunai dan nontunai	9.1 Pembayaran tunai diterima dan diperiksa secara akurat dengan menggunakan dokumentasi yang benar. 9.2 Mesin kasir (*cash register*) dioperasikan sesuai dengan instruksi pabrik dan prosedur perusahaan. 9.3 Transaksi tunai dilaksanakan dengan segera, tepat, dan akurat sesuai dengan prosedur perusahaan. 9.4 Transaksi nontunai dilaksanakan dengan benar sesuai dengan prosedur perusahaan. 9.5 Keamanan uang tunai dijaga sesuai dengan prosedur perusahaan. 9.6 Pencocokan data transaksi keuangan dilaksanakan secara akurat dengan menggunakan dokumentasi khusus.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam mempersiapkan pelayanan, melayani tamu, memasak dan menyiapkan makanan, menyajikan makanan, menyimpan makanan, membersihkan dan merawat perlengkapan, melaksanakan aturan kesehatan dan keselamatan kerja, mengawasi prinsip-prinsip dan praktik kesehatan serta menangani pembayaran tunai dan nontunai untuk mengoperasikan *outlet* layanan makanan cepat saji.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan, pengelola atau pemilik usaha di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya pada departemen *food production*.
   1.3 Kebutuhan tamu dapat meliputi:
      1.3.1 Layanan yang cepat.
      1.3.2 Jumlah yang memadai.
      1.3.3 Mutu yang terjamin.
      1.3.4 Tambahan dan modifikasi resep.
      1.3.5 Kebutuhan khusus.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Meja dan kursi tamu
      2.1.2 Sarana penjualan gerai makanan dan minuman seperti mesin kasir (*cash register*), peralatan makan dan minum, *display* makanan dan minuman
      2.1.3 Mesin pembayaran nontunai
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Daftar menu makanan dan minuman
      2.2.2 Catatan penjualan
      2.2.3 Buku resep

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengelolaan Gerai Makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mempersiapkan pelayanan, melayani tamu, memasak dan menyiapkan makanan, menyajikan makanan, menyimpan makanan, membersihkan dan merawat perlengkapan, melaksanakan aturan kesehatan dan keselamatan kerja, mengawasi

prinsip-prinsip dan praktik kesehatan, serta menangani pembayaran tunai dan nontunai pada gerai makanan (*outlet*) cepat saji.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.

1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
- 1.3.1 Studi kasus.
- 1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
- 1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
- 1.3.4 Bukti portofolio.
- 1.3.5 Pemecahan masalah.
- 1.3.6 Laporan pihak ketiga.
- 1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan
- 3.1.1 Ilmu bahan makanan dan minuman
- 3.1.2 Jenis makanan cepat saji
- 3.1.3 Jenis *outlet* makanan cepat saji

3.2 Keterampilan
- 3.2.1 Memadukan dan menyiapkan bahan untuk menu
- 3.2.2 Membersihkan, mengupas dan memotong buah dan sayuran
- 3.2.3 Menyiapkan jenis makanan cepat saji
- 3.2.4 Menggunakan peralatan dan teknik memasak *hot plate*, *microwave*, menggoreng, merebus, membakar, dan memanggang
- 3.2.5 Menawarkan dan menjual produk kepada tamu
- 3.2.6 Mengelola tim

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dan cermat dalam menampilkan area pelayanan dan jenis makanan dengan cara yang bersih

4.2 Disiplin dalam menjaga kesehatan makanan sesuai dengan prinsip-prinsip dan praktik kesehatan dan keamanan makanan

4.3 Tanggung jawab atas pemilihan dan pengolahan bahan ramuan yang tepat sesuai dengan praktik perusahaan

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam menampilkan area pelayanan dan jenis makanan sesuai dengan standar

5.2 Kemampuan dalam menggunakan keterampilan menjalin hubungan dengan tamu untuk memberikan layanan yang sopan, efisien dan efektif

5.3 Kemampuan dalam menggunakan metode memasak yang tepat sesuai dengan standar resep perusahaan

5.4 Kemampuan dalam menerapkan kontrol porsi untuk mengurangi limbah makanan
5.5 Kemampuan dalam menampilkan makanan secara menarik tanpa tetesan dan tumpahan sesuai dengan standar perusahaan
5.6 Kemampuan dalam menggunakan praktik kerja yang sehat dan aman sesuai dengan peraturan yang berlaku
5.7 Kemampuan dalam melaksanakan pencocokan data transaksi keuangan secara akurat dengan menggunakan dokumentasi khusus
5.8 Kemampuan dalam menjaga kesehatan makanan sesuai dengan prinsip dan praktik keamanan makanan
5.9 Kemampuan dalam menggunakan keterampilan menjual secara tepat sesuai dengan prosedur

KODE UNIT : **I.55HDR00.063.3**
JUDUL UNIT : **Memilih Sistem Produksi *Cook-chill***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menganalisis persyaratan produksi makanan dan memilih sistem produksi *cook-chill.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menganalisis persyaratan produksi makanan	1.1 Karakteristik berbagai jenis produksi makanan yang diproses seperti *cook-fresh,* ***cook-chill,*** dan *cook-freeze* diidentifikasi sesuai dengan standar perusahaan. 1.2 Kriteria pemilihan untuk produksi makanan yang sesuai sistem diidentifikasi berdasarkan standar perusahaan.
2. Memilih sistem produksi makanan	2.1 Kebutuhan dan keinginan tamu diidentifikasi sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.2 Kendala perusahaan diidentifikasi sehubungan dengan fasilitas, perlengkapan, lingkungan, dan keuangan. 2.3 Persyaratan tenaga kerja ditentukan sesuai peraturan perusahaan. 2.4 Karakteristik produksi makanan disesuaikan dengan kebutuhan tamu dan kapasitas perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menganalisis persyaratan produksi makanan dan memilih sistem produksi makanan *cook-chill.*
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *food production.*
   1.3 *Cook-chill* merupakan teknik pengolahan makanan dengan cara memasak makanan terlebih dahulu, kemudian cepat-dingin dan menyimpannya pada suhu rendah (-2 hingga 5 derajat Celsius) selama maksimal 5 hari sebelum disajikan kembali dengan cara dipanaskan atau dihidangkan dalam keadaan dingin. Teknik ini banyak digunakan di industri makanan dan minuman, seperti di Restoran, Hotel, dan katering, karena dapat mempermudah proses pengolahan makanan dan memperpanjang umur simpan makanan tanpa mengorbankan rasa dan tekstur makanan. Namun, teknik ini juga memerlukan perhatian khusus dalam hal kebersihan dan sanitasi, karena makanan yang tidak diolah dan disimpan dengan benar dapat menyebabkan keracunan makanan dan infeksi bakteri.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment*)
      2.1.2 Peralatan kecil (*small equipment* atau *kitchen utensil*)

2.1.3 Sarana kelengkapan di dapur operasional (*operational commercial kitchen with fixtures*)

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku standar resep

2.2.2 Apron memasak

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menganalisis persyaratan produksi makanan dan memilih sistem produksi makanan *cook-chill*.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.

1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:

1.3.1 Studi kasus.

1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.

1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.

1.3.4 Bukti portofolio.

1.3.5 Pemecahan masalah.

1.3.6 Laporan pihak ketiga.

1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak

3.1.2 Jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa

3.1.4 Karakteristik makanan yang diproses seperti *cook-fresh, cook-chill,* dan *cook-freeze*

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan

3.2.2 Menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu

3.2.3 Melakukan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasi permintaan tamu

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dalam mengidentifikasi karakteristik jenis proses produksi makanan yang mentah atau segar sesuai atau berdasarkan dengan standar perusahaan
   4.2 Cermat dalam mengidentifikasi karakteristik produksi makanan secara benar dengan kebutuhan tamu dan kapasitas perusahaan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam mengidentifikasi karakteristik berbagai jenis produksi makanan yang diproses sesuai dengan standar perusahaan
   5.2 Kemampuan dalam mengidentifikasi kebutuhan dan keinginan tamu sesuai dengan prosedur perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.064.3**
JUDUL UNIT : **Menerapkan Proses Produksi *Cook-chill***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memeriksa kesehatan dan kebersihan bahan makanan, menyiapkan dan memasak makanan, mendinginkan makanan, menyimpan makanan yang dimasak, mendistribusikan produk *cook-chill,* dan memanaskan kembali produk makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa kesehatan dan kebersihan bahan makanan	1.1 Bahan makanan yang dikirim dipastikan berada dalam toleransi suhu yang sesuai. 1.2 Daging, susu, dan bahan makanan yang mudah busuk diterima dan diperiksa sesuai dengan dokumen pesanan untuk memastikan kualitas dan kesegarannya.
2. Menyiapkan dan memasak makanan	2.1 Makanan dimasak sesuai dengan suhu internal yang telah ditetapkan. 2.2 Perubahan mikrobiologi dan kimiawi dijaga dalam toleransi yang aman. 2.3 Mutu makanan dijaga secara konsisten pada tingkat optimal dalam hal rasa dan tampilan.
3. Mendinginkan makanan	3.1 Standar waktu dan suhu pendinginan dipenuhi untuk proses ***blast chilling*** dan ***water bath chilling.*** 3.2 Mutu makanan dijaga berdasarkan prosedur kesehatan makanan.
4. Menyimpan makanan yang dimasak	4.1 Standar waktu dan suhu untuk penyimpanan dipenuhi sesuai dengan ketentuan. 4.2 Kerusakan diminimalkan dengan menyimpan makanan sesuai aturan keamanan makanan. 4.3 Makanan disimpan secara dinamis dengan sistem ***First In First Out*** **(FIFO)** dan ***First Expire First Out*** **(FEFO)**. 4.4 Wadah penyimpanan yang tepat dipilih sesuai kebutuhan. 4.5 Label diberikan secara jelas dan tepat sesuai dengan prosedur. 4.6 Suhu ruang penyimpanan dimonitor secara berkala.
5. Mendistribusikan produk *cook-chill*	5.1 Makanan diangkut dari dapur produksi ke *outlet* dengan menggunakan wadah berpendingin atau wadah terisolasi. 5.2 Penanganan makanan yang aman dijaga di seluruh proses distribusi. 5.3 Tingkat suhu diperiksa dan dicatat pada saat pengiriman dan penerimaan. 5.4 Persyaratan ***Hazard Analysis and Critical Control Points*** **(HACCP)** dipatuhi pada seluruh proses pendinginan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
6. Memanaskan kembali produk makanan	6.1 Pemanasan kembali makanan dilaksanakan sesuai dengan standar. 6.2 Pemanasan kembali makanan diberlakukan juga untuk makanan yang diproses.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memeriksa kesehatan dan kebersihan bahan makanan, menyiapkan dan memasak makanan, mendinginkan makanan, menyimpan makanan yang dimasak, mendistribusikan makanan serta memanaskan kembali produk makanan dalam menerapkan proses produksi *cook-chill*.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering dan usaha penyediaan layanan makanan dan minuman lainnya pada departemen *food production*.
   1.3 *Blast chilling* merupakan sebuah metode pendinginan makanan atau minuman dengan cepat dan efektif. Metode ini biasanya digunakan pada industri makanan dan minuman untuk menjaga kualitas dan kesegaran bahan makanan serta menghentikan pertumbuhan bakteri pada makanan dalam waktu singkat. Proses *blast chilling* biasanya dilakukan dengan menggunakan mesin yang disebut *blast chiller*.
   1.4 Water *bath chilling* merupakan proses pendinginan atau penyejukan bahan makanan dalam wadah atau kantung yang direndam dalam air dingin yang sudah didinginkan terlebih dahulu. Metode ini umumnya digunakan dalam dapur profesional dan fasilitas produksi makanan untuk mendinginkan makanan panas dengan cepat dan aman, seperti sup, saus, dan kaldu.
   1.5 *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) merupakan sistem manajemen keamanan pangan yang dirancang untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya yang terkait dengan makanan selama proses produksi, pengolahan, dan distribusi untuk memastikan bahwa makanan yang dihasilkan aman dikonsumsi dengan mengidentifikasi bahaya yang mungkin terkait dengan produk makanan, menentukan titik kritis dalam proses produksi, dan mengembangkan langkah-langkah pengendalian yang diperlukan untuk meminimalkan risiko terhadap kesehatan manusia.
   1.6 *First in first out* (FIFO) merupakan pertama masuk pertama keluar dan *First Expire First Out* (FEFO) merupakan pertama kedaluwarsa pertama keluar. Keduanya digunakan dalam sistem pergudangan yang berkaitan dengan aliran barang.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor dan oven
      2.1.2 Alat pengukur suhu makanan
      2.1.3 Alat memasak seperti panci, wajan, spatula, peniris, dan wadah
      2.1.4 *Chiller*
      2.1.5 *Trolley* pengangkut makanan

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Daftar makanan yang didinginkan dan atau dipanaskan kembali beserta suhunya
2.2.2 Label tanggal
2.2.3 Alat tulis kantor
2.2.4 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Penyimpanan dan Pendinginan Makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, dan keterampilan, serta sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memeriksa kesehatan dan kebersihan bahan makanan, menyiapkan dan memasak makanan, mendinginkan makanan, menyimpan makanan yang dimasak, mendistribusikan produk serta memanaskan kembali produk makanan dalam menerapkan proses produksi *cook-chill.*
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Cara penyimpanan makanan
3.1.2 Proses pendinginan makanan
3.1.3 Cara pemanasan kembali makanan
3.1.4 Cara pendistribusian makanan dengan aman
3.1.5 HACCP
3.1.6 *Food safety plan*
3.1.7 Kendali mutu makanan dan minuman
3.2 Keterampilan
3.2.1 Mencatat suhu makanan yang akan disimpan

3.2.2 Memilah makanan yang akan disimpan pada lemari pendingin
3.2.3 Memberi tanggal pada label yang dipasang pada wadah
3.2.4 Mengidentifikasi dan melaporkan masalah yang terjadi pada proses penyimpanan
3.2.5 Memanaskan kembali makanan sesuai dengan jenis makanan
3.2.6 Melakukan komunikasi secara efektif
3.2.7 Memahami prosedur keamanan makanan
3.2.8 Memahami prosedur persediaan barang

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam menyimpan makanan secara dinamis dengan sistem *First In First Out* (FIFO) dan *First Expire First Out* (FEFO)
   4.2 Teliti dalam menjaga mutu makanan secara konsisten pada tingkat optimal
   4.3 Tanggung jawab pada kepatuhan persyaratan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) pada proses pendinginan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam menjaga mutu makanan secara konsisten pada tingkat optimal dalam hal rasa dan tampilan
   5.2 Ketepatan dalam memastikan bahan makanan yang dikirim berada dalam toleransi suhu yang sesuai
   5.3 Ketepatan dalam memenuhi standar waktu dan suhu pendinginan untuk proses *blast chilling* dan *water bath chilling*
   5.4 Ketelitian dalam menyimpan makanan secara dinamis dengan sistem *First In First Out* (FIFO) dan *First Expire First Out* (FEFO)
   5.5 Kemampuan dalam mematuhi persyaratan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) pada seluru proses pendinginan

KODE UNIT : **I.55HDR00.065.3**
JUDUL UNIT : **Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Katering**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan prinsip-prinsip kontrol katering yaitu mengidentifikasi prosedur, melaksanakan prosedur kontrol katering, dan membuang limbah atau sampah.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi prosedur untuk mengurangi pemborosan	1.1 Prosedur pengurangan kerugian atau pemborosan diidentifikasi melalui kontrol porsi, penyusunan menu sesuai spesifikasi, rotasi persediaan, resep standar, dan penyimpanan sesuai standar. 1.2 Langkah-langkah keamanan untuk mengurangi kerugian diidentifikasi dengan tepat.
2. Melaksanakan prosedur kontrol katering	2.1 Kontrol porsi dilaksanakan secara efektif. 2.2 Pengkalibrasian alat dilakukan untuk memastikan kontrol porsi yang benar. 2.3 Resep diikuti secara akurat untuk menghindari kesalahan. 2.4 Pemesanan bahan disesuaikan dengan kebutuhan. 2.5 Kuantitas stok bahan dihitung untuk menghindari kelebihan atau kekurangan barang. 2.6 Persediaan dirotasi dan didokumentasi sesuai aturan *First In First Out* (FIFO). 2.7 Makanan disimpan di lemari pendingin untuk mengurangi kerugian.
3. Membuang limbah atau sampah	3.1 Produk mencakup sisa-sisa pemotongan dan tulang digunakan ulang secara efektif. 3.2 Produk yang dapat didaur ulang digunakan atau dibuang dengan cara yang tepat sehubungan dengan faktor lingkungan. 3.3 Produk-produk yang tidak dapat didaur ulang dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan keamanan yang berhubungan dengan pekerjaan dan peraturan yang terkait.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol katering yaitu mengidentifikasi prosedur untuk mengurangi pemborosan, melaksanakan prosedur kontrol katering, dan membuang limbah atau sampah.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyediaan makanan lainnya pada departemen *Food Production*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Lemari pendingin
      2.1.2 Rak penyimpanan bahan
      2.1.3 Timbangan bahan makanan
      2.1.4 Alat untuk mengkalibrasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Daftar menu
      2.2.2 Resep standar
      2.2.3 Daftar persediaan makanan
      2.2.4 Tanggal label

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar keamanan perusahaan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menerapkan prinsip-prinsip kontrol katering yaitu mengidentifikasi prosedur, melaksanakan prosedur kontrol katering, dan membuang limbah atau sampah.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Memahami cara menyusun menu
      3.1.2 Memahami cara menyimpan bahan makanan
      3.1.3 Memahami cara merotasi bahan makanan
      3.1.4 Memahami cara pengorderan bahan makanan yang terkalkulasi secara tepat sesuai kebutuhan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengolah bahan sesuai resep

3.2.2 Menggunakan bahan sisa potongan
3.2.3 Melakukan daur ulang bahan atau barang
3.2.4 Melakukan label tanggal pada setiap makanan
3.2.5 Melakukan komunikasi yang efektif
3.2.6 Melakukan kerja sama dalam tim
3.2.7 Mengatur waktu yang efisien dan efektif
3.2.8 Mengoperasikan komputer
3.2.9 Melakukan tugas-tugas administrasi umum

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam mengidentifikasi ukuran keamanan untuk mengurangi kerugian melalui penyimpanan makanan
   4.2 Teliti dalam menghitung kuantitas stok bahan untuk menghindari kelebihan atau kekurangan
   4.3 Tanggung jawab pada penggunaan produk mencakup sisa-sisa pemotongan dan tulang digunakan ulang secara efektif

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan menyusun menu yang berdasarkan spesifikasi, resep standar, persediaan, dan penyimpanan
   5.2 Ketepatan mengontrol porsi sesuai prosedur
   5.3 Ketepatan penggunaan produk yang dapat didaur ulang atau dibuang dengan cara yang tepat sehubungan dengan faktor lingkungan

KODE UNIT : **I.55HDR00.066.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan Konsep Total Untuk Perayaan atau Pesta Besar**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan konsep total untuk perayaan atau pesta besar yaitu menyiapkan rencana strategi dan menyiapkan menu makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan rencana strategi	1.1 Anggaran operasional diidentifikasi dengan benar sesuai dengan standar pembukuan perusahaan. 1.2 Rencana operasional perayaan dan pesta besar dibuatkan dengan pertimbangan jumlah tamu yang hadir dan personel yang terlibat. 1.3 Tempat khusus dibuatkan untuk menempatkan barang-barang logistik yang sesuai dengan standar perusahaan.
2. Menyiapkan menu makanan	2.1 Anggaran operasional disiapkan dan dirincikan termasuk pembelian bahan makanan sesuai kebutuhan. 2.2 Bahan-bahan makanan disimpan sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Pengolahan makanan disesuaikan dengan pesanan dan mengikuti standar dari perusahaan. 2.4 Menu disiapkan dan disusun sesuai dengan anggaran yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam merencanakan konsep total untuk perayaan atau pesta besar yaitu menyiapkan rencana strategi dan menyiapkan menu makanan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyediaan makanan lainnya pada departemen *Food Production*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment*) dan peralatan kecil (*small equipment/ kitchen utensil*)
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional (*operational commercial kitchen with fixtures*)
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Penyelenggaraan Pesta dan Acara
      4.2.2 Standar resep masakan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam merencanakan konsep total untuk perayaan atau pesta besar yaitu menyiapkan rencana strategi dan menyiapkan menu makanan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak
      3.1.2 Jenis bahan makanan yang akan diolah
      3.1.3 Jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa
      3.1.4 Penyelenggaraan pesta dan *event*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
      3.2.2 Menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu
      3.2.3 Melakukan komunikasi secara efektif
      3.2.4 Mengelola keramaian
      3.2.5 Mengatur waktu yang efektif dan efisien
      3.2.6 Mengorganisasikan tim
      3.2.7 Menyusun dan mengelola anggaran
      3.2.8 Membuat tema perayaan dan pesta yang menarik
      3.2.9 Menyusun menu untuk pesta

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dalam mengidentifikasi anggaran operasional dengan benar sesuai dengan standar pembukuan perusahaan
   4.2 Tanggung jawab pada pengolahan makanan harus sesuai dengan pesanan dan mengikuti standar dari perusahaan

5. Aspek kritis
   5.1 Keakuratan dalam membuat rencana operasional pesta besar meliputi jumlah tamu yang hadir dan personel yang terlibat
   5.2 Kemampuan dalam mengolah makanan sesuai dengan pesanan dan mengikuti standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.067.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan Menu untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi target pasar, tren pasar, dan menciptakan menu berdasarkan analisis pasar dalam merencanakan menu untuk memenuhi kebutuhan pasar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi target pasar	1.1 Karakteristik produk dan jasa perusahaan didefinisikan secara jelas. 1.2 Kebutuhan dan keinginan pasar didefinisikan secara tepat dan jelas. 1.3 Produk dan jasa disesuaikan dengan kebutuhan dan keinginan pasar yang dituju.
2. Mengidentifikasi tren pasar	2.1 Tren pasar diidentifikasi berdasarkan pengaruh media. 2.2 Tren pasar diidentifikasi berdasarkan kebiasaan dan budaya. 2.3 Tren pasar diidentifikasi berdasarkan perayaan dan festival. 2.4 Tren pasar diidentifikasi berdasarkan pengaruh musim dan popularitas.
3. Menciptakan menu berdasarkan analisis pasar	3.1 Jenis makanan dalam menu dianalisis sehubungan dengan kinerja penjualan. 3.2 Kepuasan tamu terhadap menu dimonitor sesuai standar perusahaan. 3.3 Menu disusun untuk memenuhi permintaan pasar. 3.4 Menu disusun untuk memenuhi target anggaran.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam merencanakan menu untuk memenuhi kebutuhan pasar yang meliputi mengidentifikasi target pasar dan tren pasar serta menciptakan menu berdasarkan analisis pasar.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyediaan makanan lainnya pada departemen *Food Production.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment*) dan peralatan kecil (*small equipment* atau *kitchen utensil*)
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional (*operational commercial kitchen with fixtures*)
      2.1.3 Alat pengolah data
      2.1.4 Perangkat lunak pengolah data dan kata

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk
2.2.2 Data umpan balik tamu
2.2.3 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengidentifikasi target pasar, tren pasar, dan menciptakan menu berdasarkan analisis pasar dalam merencanakan menu untuk memenuhi kebutuhan pasar.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang bahan makanan
3.1.2 Jenis bahan makanan yang akan diolah
3.1.3 Jenis menu
3.1.4 Teknik dan metode memasak
3.1.5 Jenis perayaan dan festival budaya
3.1.6 Kebiasaan dan budaya masyarakat lokal
3.1.7 Analisis pasar
3.1.8 Elemen pemasaran perusahaan
3.1.9 Tren pasar
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
3.2.2 Menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu
3.2.3 Melakukan komunikasi yang efektif
3.2.4 Melakukan analisis pasar

3.2.5 Mengolah data sederhana
3.2.6 Mengoperasikan komputer dan program pengolah data
3.2.7 Memahami tren pasar
3.2.8 Menyusun menu yang menarik

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam mendefinisikan karakteristik produk-produk atau jasa perusahaan secara jelas
   4.2 Teliti dalam mengidentifikasi tren pasar sehubungan dengan pengaruh media, kebiasaan dan budaya, perayaan dan festival, serta musim dan popularitas
   4.3 Tanggung jawab pada penyusunan menu untuk memenuhi target anggaran

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam mendefinisikan secara jelas karakteristik produk dan jasa perusahaan
   5.2 Keakuratan dalam mengidentifikasi tren pasar sehubungan pengaruh media, kebiasaan dan budaya, perayaan dan festival, serta musim dan popularitas
   5.3 Kemampuan untuk menganalisis jenis-jenis makanan dalam menu sehubungan dengan kinerja penjualan

KODE UNIT : **I.55HDR00.068.3**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Prosedur Keamanan Makanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan Pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan prosedur rencana keamanan makanan yang meliputi mengidentifikasi bahaya dan risiko keamanan makanan, mengidentifikasi titik kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), melaksanakan rencana HACCP perusahaan, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi bahaya dan risiko keamanan makanan	1.1 **Bahaya dan risiko keamanan makanan** yang ditimbulkan oleh zat biologi diidentifikasi dan didokumentasikan. 1.2 Bahaya dan risiko keamanan makanan yang ditimbulkan oleh bahan fisika diidentifikasi dan didokumentasikan. 1.3 Bahaya dan risiko keamanan makanan yang ditimbulkan oleh zat kimia diidentifikasi dan didokumentasikan. 1.4 Keamanan makanan dilakukan sesuai standar perusahaan.
2. Mengidentifikasi titik kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP	2.1 **Titik rawan** makanan diidentifikasi dan diawasi dengan seksama sesuai metode HACCP. 2.2 Proses alur kerja produksi makanan diidentifikasi dan disiapkan sesuai metode HACCP.
3. Melaksanakan rencana HACCP perusahaan	3.1 Produksi makanan yang sesuai dengan spesifikasi keamanan makanan berdasarkan metode HACCP ditentukan dan dilaksanakan. 3.2 **Proses alur produksi makanan** diikuti sesuai rencana HACCP. 3.3 Ketepatan pencatatan data dimonitor dan dikoreksi sesuai standar perusahaan. 3.4 Validasi audit internal dan eksternal metode HACCP perusahaan dilaksanakan sesuai dengan prosedur.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan	4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan keamanan makanan dievaluasi dan didokumentasikan untuk perbaikan pada kegiatan selanjutnya. 4.2 Hasil evaluasi kegiatan keamanan makanan dilaporkan kepada manajemen atau pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam melaksanakan prosedur rencana keamanan makanan yang meliputi mengidentifikasi bahaya dan risiko keamanan makanan, mengidentifikasi titik kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP, melaksanakan rencana HACCP perusahaan, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *Food Production.*
   1.3 Bahaya dan risiko keamanan makanan dapat meliputi:
      1.3.1 Bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi seperti bakteri, jamur, ragi, virus, dan lain-lain.
      1.3.2 Bahaya yang ditimbulkan oleh bahan fisika seperti pecahan kaca, metal/logam, paku, rambut, benang, kawat, dan lain-lain.
      1.3.3 Bahaya yang ditimbulkan oleh zat kimia seperti *chemical* pembersih, *grease cutter*, pembersih lantai, dan lain-lain.
   1.4 Titik rawan dalam sistem produksi makanan dapat meliputi:
      1.4.1 Pembelian, pengiriman, dan penyimpanan.
      1.4.2 Persiapan dan pemasakan.
      1.4.3 Pendinginan dan penyimpanan.
      1.4.4 Penanganan atau penyajian.
      1.4.5 Pemanasan kembali.
      1.4.6 Metode HACCP dapat meliputi:
         a. Menyiapkan makanan sesuai dengan spesifikasi keamanan makanan.
         b. Mengikuti proses *flow chart*.
         c. Menyimpan catatan yang sesuai.
         d. Memonitor titik kontrol penting.
         e. Mengambil tindakan koreksi.
      1.4.7 Proses alur produksi makanan dapat meliputi:
         a. Pembelian, penerimaan, dan penyimpanan.
         b. Persiapan dan pemasakan.
         c. Pendinginan, pelembapan, dan pemanasan kembali.
         d. Penyajian.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Thermometer control injection*
      2.1.2 Buku panduan metode HACCP
      2.1.3 *Container* atau wadah
      2.1.4 *Pocket thermometer*
      2.1.5 *Hand sanitizer*
      2.1.6 *Micro clean*
      2.1.7 Sarung tangan
      2.1.8 *Cleaning tools*
      2.1.9 *Chiller*
      2.1.10 *Freezer*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Alat pengolah data
      2.2.3 *Napkins*
      2.2.4 *Alcohol tissue*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melaksanakan prosedur rencana keamanan makanan yang meliputi mengidentifikasi bahaya dan risiko keamanan makanan, mengidentifikasi titik kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP, melaksanakan rencana HACCP perusahaan, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Keamanan makanan sesuai kebijakan manajemen
      3.1.2 Metode HACCP tentang produksi makanan
      3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, higiene, dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Rencana HACCP perusahaan
      3.1.5 *Food safety plan*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Merencanakan metode HACCP perusahaan
      3.2.2 Mengidentifikasi tingkat bahaya dan risiko yang ditimbulkan
      3.2.3 Melakukan kerja sama dalam tim
      3.2.4 Melakukan komunikasi yang efektif dan efisien
      3.2.5 Melakukan identifikasi titik rawan dalam sistem produksi makanan
      3.2.6 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
      3.2.7 Mengoperasikan komputer

3.2.8 Mengoperasikan program pengolah kata dan data

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam melakukan keamanan makanan sesuai standar perusahaan
   4.2 Teliti dalam memilih, menetapkan, dan melakukan produksi makanan sesuai dengan spesifikasi keamanan makanan yang berdasarkan metode HACCP
   4.3 Tanggung jawab pada pelaporan hasil evaluasi kegiatan keamanan makanan kepada manajemen atau pimpinan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi dan mendokumentasikan bahaya dan risiko keamanan makanan yang ditimbulkan oleh zat biologi, bahan fisika, dan kimia
   5.2 Kemampuan dalam mengidentifikasi dan mengawasi titik rawan makanan dengan seksama sesuai metode HACCP
   5.3 Kemampuan dalam menentukan dan melaksanakan produksi makanan yang sesuai dengan spesifikasi keamanan makanan berdasarkan metode HACCP
   5.4 Kemampuan dalam mengikuti proses alur produksi makanan sesuai rencana HACCP

KODE UNIT : **I.55HDR00.069.3**
JUDUL UNIT : **Mengolah Hidangan Penutup yang Disajikan Panas atau Dingin**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengolah hidangan penutup yang disajikan panas atau dingin yang meliputi menyiapkan dan membuat hidangan penutup, menyiapkan saus manis, menyiapkan makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi, serta menyajikan dan menyimpan hidangan penutup.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat hidangan penutup	1.1 Bahan dipilih dan ditimbang sesuai dengan standar resep. 1.2 Hidangan penutup dibuat sesuai dengan standar resep. 1.3 Beragam bahan digunakan secara kreatif untuk membuat hidangan penutup yang panas, dingin, dan beku.
2. Menyiapkan saus manis	2.1 Jenis saus manis disiapkan dan dibuat dengan konsistensi yang diinginkan dan aroma yang tepat sesuai dengan standar resep. 2.2 Berbagai bahan pengental yang cocok untuk saus manis disiapkan sesuai dengan standar resep. 2.3 Saus disimpan untuk mendapatkan karakteristik yang diinginkan.
3. Menyiapkan makanan penyerta, penghias hidangan, dan dekorasi	3.1 Aroma dan susunan penghias hidangan disiapkan sesuai dengan pelengkap hidangan penutup tertentu. 3.2 Makanan penyerta, penghias hidangan, dan dekorasi digunakan untuk meningkatkan rasa, susunan, dan keseimbangan.
4. Menyajikan hidangan penutup	4.1 Hidangan penutup dihias dengan tepat untuk meningkatkan penyajian. 4.2 Hidangan penutup ditentukan porsinya sesuai dengan standar perusahaan. 4.3 Hidangan penutup diperiksa dan disajikan.
5. Menyimpan makanan penutup	5.1 Hidangan penutup disimpan di dalam temperatur yang tepat dan di bawah kondisi yang cocok untuk menjaga mutu, kesegaran, dan ketertarikan tamu. 5.2 Kemasan yang sesuai digunakan untuk pengawetan rasa, penampilan, dan karakteristik makanan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam mengolah hidangan penutup yang disajikan panas atau dingin yang meliputi menyiapkan dan membuat hidangan penutup, menyiapkan saus manis, menyiapkan

makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi, serta menyajikan dan menyimpan hidangan penutup.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang menyediakan layanan makanan penutup yang disajikan panas atau dingin.

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

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mengolah hidangan penutup yang disajikan panas atau dingin yang meliputi menyiapkan dan membuat hidangan penutup, menyiapkan saus manis, menyiapkan makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi, serta menyajikan dan menyimpan hidangan penutup.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Standar resep masakan
      3.1.2 Bahan dan jenis hidangan penutup
      3.1.3 Kebersihan, higiene, dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya
      3.1.5 Prinsip pengolahan dan penyajian makanan
      3.1.6 Bahan baku penyajian
      3.1.7 Konsistensi kualitas produk
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyiapkan peralatan
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk hidangan penutup sesuai Standar resep perusahaan
      3.2.3 Melakukan kerja sama dalam tim
      3.2.4 Melakukan komunikasi yang efektif dan efisien
      3.2.5 Menghias hidangan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam memilih, mengukur, dan menimbang bahan sesuai dengan standar resep
   4.2 Teliti dalam menentukan porsi hidangan penutup sesuai dengan standar resep
   4.3 Tanggung jawab pada penyimpan makanan penutup di bawah temperatur yang tepat dan di bawah kondisi yang cocok untuk menjaga mutu, kesegaran, dan ketertarikan tamu

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam membuat hidangan penutup sesuai standar resep
   5.2 Kemampuan dalam menyiapkan dan membuat jenis saus manis dengan konsistensi yang diinginkan dan aroma yang tepat sesuai dengan standar resep
   5.3 Kemampuan dalam menggunakan makanan penyerta, penghias hidangan dan dekorasi untuk meningkatkan rasa, susunan, dan keseimbangan
   5.4 Kemampuan dalam menyimpan hidangan penutup di dalam temperatur yang tepat dan di bawah kondisi yang cocok untuk menjaga mutu, kesegaran, dan ketertarikan tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.070.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Menyajikan Makanan Pola Diet**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan menyajikan makanan pola diet yang meliputi mengawetkan bahan, menyiapkan makanan bergizi, dan menyajikan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengawetkan bahan	1.1 Metode penyimpanan dan pengawetan untuk berbagai bahan makanan diidentifikasi dan diterapkan sesuai dengan peraturan kesehatan. 1.2 Metode pengawetan makanan digunakan dengan mempertimbangkan aspek nilai gizi dan kualitas. 1.3 Nilai gizi makanan dijaga sesuai dengan prosedur.
2. Menyiapkan makanan bergizi	2.1 Aturan tertentu diidentifikasi untuk makanan terapi. 2.2 Bahan makanan dan resep dipilih untuk makanan terapi. 2.3 Teknik memasak disiapkan dan digunakan sesuai dengan persyaratan khusus. 2.4 Makanan dengan nilai gizi yang seimbang disiapkan sesuai dengan permintaan.
3. Menyajikan makanan	3.1 Alat saji dipilih sesuai dengan jenis makanan. 3.2 Makanan disajikan dengan menarik dan menggugah selera.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan dan menyajikan makanan pola diet yang meliputi mengawetkan bahan, menyiapkan makanan bergizi, dan menyajikan makanan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *Food Production* yang menyediakan makanan pola diet.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 Meja kerja
      2.1.3 Lemari pendingin
      2.1.4 Alat memasak seperti panci, wajan, serok, dan sutil
      2.1.5 Alat timbang
      2.1.6 Alat ukur cairan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep untuk menu diet
      2.2.2 Tabel nilai nutrisi bahan makanan
      2.2.3 Alat penyajian seperti gelas, piring, sendok, dan garpu

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan dan menyajikan makanan pola diet yang meliputi mengawetkan bahan, menyiapkan makanan bergizi, dan menyajikan makanan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prosedur *hygiene sanitation*
      3.1.2 Tabel nilai nutrisi pada makanan
      3.1.3 Jenis diet yang berkaitan dengan jenis penyakit
      3.1.4 Teknik mengolah menu diet
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengolah makanan menu diet
      3.2.2 Menyajikan dan menghias menu diet
      3.2.3 Melakukan komunikasi yang efektif
      3.2.4 Melakukan kerja sama dalam tim

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam mengidentifikasi dan menerapkan metode penyimpanan dan pengawetan untuk berbagai bahan makanan sesuai dengan peraturan kesehatan
   4.2 Teliti dalam menyiapkan dan menggunakan teknik memasak sesuai dengan persyaratan khusus
   4.3 Tanggung jawab pada penyajian makanan dengan menarik

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menggunakan metode pengawetan makanan dengan mempertimbangkan aspek nilai gizi dan kualitas
   5.2 Kemampuan dalam menyiapkan makanan dengan nilai gizi yang seimbang sesuai dengan permintaan
   5.3 Kemampuan dalam menyiapkan dan menggunakan teknik memasak sesuai dengan persyaratan khusus

KODE UNIT : **I.55HDR00.071.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Mengolah Makanan untuk *Buffet***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan mengolah makanan untuk *buffet* yang meliputi merencanakan tata letak, menyiapkan dan membuat makanan, menampilkan makanan, menyajikan *buffet* dengan cara yang sehat dan aman, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan tata letak *buffet*	1.1 Prasmanan dirancang sesuai dengan standar dan permintaan tamu. 1.2 Biaya prasmanan dihitung sesuai dengan peraturan pelaporan perusahaan. 1.3 Ragam bagian inti prasmanan dan dekorasi diorganisasikan secara praktis sesuai standar. 1.4 **Peralatan** untuk prasmanan dipilih dengan pertimbangan ukuran, warna, dan bentuk yang menarik.
2. Menyiapkan dan membuat makanan untuk *buffet*	2.1 Metode memasak *buffet* yang tepat digunakan untuk menyiapkan daging, unggas, hidangan laut, dan makanan lainnya. 2.2 Salad dan *cold cuts platter* disiapkan menurut standar resep. 2.3 Makanan *buffet* dilapisi dengan gelatin atau agar-agar sesuai dengan standar dan kebutuhan. 2.4 Saus dan penghias hidangan dibuat sesuai dengan jenis makanannya. 2.5 Kontrol porsi diterapkan untuk mengurangi pemborosan dan meningkatkan keuntungan. 2.1 Makanan dihias untuk mendapatkan kepuasan dari tamu. 2.2 Makanan manis yang cocok untuk penyajian *buffet* disiapkan dan dibuat sesuai dengan standar resep.
3. Menampilkan makanan *buffet*	3.1 Makanan *buffet* ditampilkan artistik untuk menciptakan ketertarikan tamu. 3.2 Meja dan makanan *buffet* diatur serasi untuk tampilan yang menarik sesuai standar.
4. Menyajikan *buffet* dengan cara yang sehat dan aman	4.1 *Buffet* ditampilkan secara sehat dan benar pada temperatur yang aman sebelum dan sesudah waktu layanan. 4.2 Kelebihan makanan dimanfaatkan kembali dengan cara higienis untuk meminimalkan pembuangan makanan. 4.3 Prosedur kebersihan dan keamanan makanan diterapkan pada semua pekerjaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
5. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	5.1 Hasil pelaksanaan kegiatan merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet* dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan. 5.2 Hasil evaluasi dilaporkan dan didokumentasikan untuk perbaikan pada kegiatan selanjutnya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan dan mengolah makanan untuk *buffet* yang meliputi merencanakan tata letak, menyiapkan dan membuat makanan, menampilkan makanan, menyajikan *buffet* dengan cara yang sehat dan aman, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *Food Production*.
   1.3 Peralatan untuk *buffet* dapat meliputi *crockery*, *glassware,* dan keramik.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Meja *buffet*
      2.1.2 *Chaving dish*
      2.1.3 *Container* atau wadah
      2.1.4 *Food stand*
      2.1.5 *Serving spoon and fork*
      2.1.6 *Soup ladle*
      2.1.7 *Soup turine*
      2.1.8 *Plates*
      2.1.9 *Cutleries*
      2.1.10 *Center pieces*
      2.1.11 *Glassware*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Buku menu
      2.2.3 *Napkins*
      2.2.4 *Tissue*
      2.2.5 Asbak

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan dan mengolah makanan untuk *buffet* yang meliputi merencanakan tata letak, menyiapkan dan membuat makanan, menampilkan makanan, menyajikan *buffet* dengan cara yang sehat dan aman, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Standar resep masakan
      3.1.2 Peralatan dan perlengkapan *buffet*
      3.1.3 Kebersihan, higiene, dan sanitasi produk makanan
      3.1.4 Penggunaan berbagai alat masak dan peruntukannya
      3.1.5 Prinsip penyajian makanan untuk *buffet*
      3.1.6 Kontrol porsi makanan untuk *buffet*
      3.1.7 Konsistensi kualitas produk *buffet*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Merencanakan tema *buffet*
      3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu produk *buffet*
      3.2.3 Melakukan kerja sama dalam tim
      3.2.4 Melakukan komunikasi yang efektif dan efisien
      3.2.5 Mengorganisasikan pelayanan makanan *buffet*
      3.2.6 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
      3.2.7 Mengorganisasikan tim

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam memilih pilihan yang bagus untuk ukuran, warna, bentuk dari *crockery*, keramik, dan *glassware* untuk memastikan penampilan yang menarik
   4.2 Teliti dalam menampilkan pengaturan meja yang serasi untuk tampilan makanan *buffet* dan layanan sesuai dengan standar perusahaan
   4.3 Tanggung jawab pada evaluasi hasil pelaksanaan kegiatan merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet* sesuai kebijakan perusahaan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam merancang prasmanan sesuai dengan standar dan permintaan tamu
   5.2 Ketepatan dalam menggunakan metode memasak *buffet* untuk menyiapkan daging, unggas, hidangan laut, dan makanan lainnya
   5.3 Kemampuan dalam menampilkan makanan *buffet* secara artistik untuk menciptakan ketertarikan tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.072.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Berbagai Produk Makanan yang Mengandung Ragi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan berbagai produk makanan yang mengandung ragi yang meliputi menyiapkan dan membuat makanan berbasis ragi serta menentukan porsi dan penyimpanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat makanan berbasis ragi.	1.1 Pilihan produk berbasis ragi disiapkan dan dibuat secara cermat berdasarkan Standar resep perusahaan. 1.2 Produk makanan berbasis ragi dihias sesuai dengan resep standar.
2. Menentukan porsi dan penyimpanan	2.1 Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan limbah. 2.2 Produk makanan berbasis ragi disimpan untuk menjaga kesegaran.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan berbagai produk makanan yang mengandung ragi yang meliputi menyiapkan dan membuat makanan berbasis ragi serta menentukan porsi dan penyimpanan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya pada departemen *Food Production*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment*) dan peralatan kecil (*small equipment* atau *kitchen utensil*)
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional (*operational commercial kitchen with fixtures*)
      2.1.3 Perlengkapan
      2.1.4 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan
      4.2.2 Standar resep masakan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan berbagai produk makanan yang mengandung ragi yang meliputi menyiapkan dan membuat makanan berbasis ragi serta menentukan porsi dan penyimpanan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak
      3.1.2 Jenis bahan makanan yang akan diolah
      3.1.3 Jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa
      3.1.4 Teknik membuat roti
      3.1.5 Ilmu fermentasi makanan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan masak
      3.2.2 Teknik dan metode memasak
      3.2.3 Melakukan komunikasi yang efektif
      3.2.4 Melakukan kerja sama dalam tim
      3.2.5 Membuat roti

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam menyiapkan pemilihan produk makanan secara cermat berdasarkan standar resep dari perusahaan
   4.2 Teliti dalam menyimpan produk makanan yang terbuat dari adonan yang beragi untuk menjaga kesegaran

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam menyiapkan dan membuat pilihan produk berbasis ragi secara cermat berdasarkan Standar resep perusahaan
   5.2 Ketepatan dalam menerapkan kontrol porsi untuk meminimalkan limbah

KODE UNIT : **I.55HDR00.073.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Mengolah Cokelat serta Permen Cokelat**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan mengolah cokelat dan permen cokelat yang meliputi melunakkan *couverture*, menyiapkan bagian tengah dan bahan pengisi, menangani cetakan, membuat cokelat cetakan, melapisi permen cokelat, serta menyimpan cokelat dan permen cokelat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melunakkan *couverture* (*compound included*)	1.1 *Couverture* dilelehkan dan ditempa dengan metode dan temperatur yang tepat. 1.2 *Couverture* digunakan pada kekentalan yang tepat dan sifat aliran yang diinginkan agar mempunyai warna, kilap, dan patahan pemadatan yang sesuai. 1.3 Temperatur dikontrol agar tidak terjadi pengulangan proses *tempering*.
2. Menyiapkan bagian tengah dan bahan pengisi	2.1 Bahan dipilih secara tepat dan dimanipulasi untuk menunjukkan standar kesehatan yang tinggi. 2.2 Bahan bagian tengah dan pengisi disiapkan sesuai dengan resep standar. 2.3 Pengisi dibuat dari bahan dengan aroma kuat, menarik, dan alami. 2.4 Bahan pengisi dijaga pada suhu, kekentalan, dan konsistensi yang tepat sebelum digunakan. 2.5 Bentuk dan ukuran bagian tengah dibuat dengan tepat dan seragam.
3. Menangani cetakan	3.1 Cetakan yang akan digunakan dibersihkan dari segala jenis kotoran dan debu. 3.2 Cetakan disimpan pada temperatur yang tepat. 3.3 Permukaan cetakan yang telah diolesi dijaga untuk tidak terkena debu, tergores, atau rusak.
4. Membuat cokelat cetakan	4.1 *Couverture* atau bahan pelapis disesuaikan dengan isian dan penggunaan. 4.2 *Couverture* yang telah ditempa ditata dalam cetakan dengan permukaan rata, ketebalan yang tepat, dan bebas dari noda atau gelembung udara. 4.3 Berbagai jenis bahan pengisi dimasukkan sehingga mempunyai permukaan yang rata dan cukup ruang untuk penutupan dengan lapisan cokelat yang memiliki ketebalan sesuai. 4.4 Cokelat yang dicetak ditangani dan disimpan sehingga kilap permukaannya terjaga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
5. Melapisi permen cokelat	5.1 *Couverture* ditempa dengan tepat dan digunakan pada kekentalan yang tepat. 5.2 Suhu permen yang akan dilapisi dijaga berada pada temperatur yang benar. 5.3 Bagian tengah dilapisi dengan menggunakan teknik yang menghasilkan ketebalan yang tepat dan rata serta hasil akhir mutu yang seragam. 5.4 Pencelupan dengan tangan dilakukan sesuai dengan standar. 5.5 Permen cokelat dihias dan disajikan dengan cara yang menarik.
6. Menyimpan cokelat dan permen cokelat	6.1 Cokelat dan permen cokelat disimpan pada temperatur dan tingkat kelembapan yang tepat. 6.2 Cokelat dan permen cokelat dilindungi dari cahaya dan bau yang tidak sesuai serta disimpan di tempat kering.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan dan mengolah cokelat serta permen cokelat yang meliputi melunakkan *couverture*, menyiapkan bagian tengah dan bahan pengisi, menangani cetakan, membuat cokelat cetakan, melapisi permen cokelat, dan menyimpan cokelat dan permen cokelat.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, katering, kafe, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya pada departemen *Food Production*.
   1.3 *Couverture* merupakan cokelat yang memiliki kandungan *butter* cokelat (mentega atau lemak yang ada pada buah cokelat) sekitar 32%- 40%. Kandungan lemak cokelat inilah yang memberi tekstur lembut juga rasa lumer di lidah.
   1.4 *Tempering* merupakan proses yang dilakukan untuk menciptakan kristal stabil dalam cokelat leleh sehingga cokelat menjadi halus, berkilau, dan memiliki tekstur yang renyah saat digigit. Proses *tempering* cokelat melibatkan pemanasan cokelat hingga meleleh, kemudian mendinginkannya hingga suhu tertentu sehingga kristal-kristal dalam cokelat membentuk pola yang teratur. Kristal-kristal yang terbentuk ini akan memastikan konsistensi dan tekstur yang tepat dalam cokelat, serta memberikan cokelat warna yang mengkilap dan tahan terhadap lelehan pada suhu kamar.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor gas
      2.1.2 *Chocolate bain marie machine* (alat untuk melelehkan cokelat)
      2.1.3 Panci *stainless steel*
      2.1.4 Perlengkapan papan kayu (*cutting board*)
      2.1.5 Pisau pemotong cokelat

2.1.6 *Stainless steel bowl*
2.1.7 *Rubber* spatula
2.1.8 Cetakan–cetakan cokelat (*chocolate mould*)
2.1.9 *Microwave*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar resep masakan
4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan dan mengolah cokelat serta permen cokelat yang meliputi melunakkan *couverture*, menyiapkan bagian tengah dan bahan pengisi, menangani cetakan, membuat cokelat cetakan, melapisi permen cokelat, dan menyimpan cokelat dan permen cokelat.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang dari tiap jenis cokelat
3.1.2 Ilmu teknik dasar penanganan cokelat dan produk olahan cokelat
3.1.3 Karakteristik jenis-jenis cokelat dan produk olahan cokelat, nilai gizi, kandungan lemak, tekstur, warna, aroma, kesegaran, dan indikator kualitas lainnya
3.1.4 Label kode produksi, tanggal kedaluwarsa dan penandaan khusus
3.1.5 Metode persiapan cokelat tidak terbatas pada *decorating, stuffing, moulding,* dan *portioning*
3.1.6 Metode persiapan produk cokelat seperti *filling, flavouring, coloring,* dan *stuffing*

3.1.7 Peralatan yang digunakan seperti beberapa jenis pisau, peralatan penunjang, perawatan dan pemeliharaan pisau, penggunaan pisau yang aman, menggunakan mesin pemotong dan pengiris, dan tempat penyimpanan cokelat dan produk olahan cokelat

3.1.8 Kondisi lingkungan yang benar dalam penanganan daging dan produk daging untuk memastikan keamanan makanan termasuk pengetahuan temperatur penyimpanan yang benar

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengetahui dan memahami cara penggunaan dan pengolahan produk cokelat sehingga hasil yang diperoleh maksimal dengan meminimalkan limbah yang terbuang

3.2.2 Menghitung, menimbang, dan mengukur bahan-bahan cokelat dan produk olahan cokelat

3.2.3 Membaca resep dan satuan metrik

3.2.4 Menggunakan peralatan manual maupun masinal untuk memotong, mengiris dan teknik memasak, dan mengatur waktu dan temperatur yang baik dan benar

3.2.5 Mengidentifikasi dan menyesuaikan rasa, tekstur, dan penampilan produk daging sehingga memastikan produk yang berkualitas

3.2.6 Melakukan komunikasi secara efektif

3.2.7 Melakukan kerja sama dalam tim

3.2.8 Mengatur waktu secara efektif dan efisien

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan dalam mencairkan dan melunakkan *couverture* dengan menggunakan metode dan temperatur yang tepat

4.2 Teliti dalam memilih bahan secara tepat dan dimanipulasi yang menunjukkan standar tinggi kesehatan

4.3 Tanggung jawab pada penyimpanan cokelat dan permen cokelat pada temperatur dan tingkat kelembapan yang tepat

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan dalam melelehkan dan menempa *couverture* dengan metode dan temperatur yang tepat

5.2 Kemampuan dalam menggunakan *couverture* pada kekentalan yang tepat dan sifat aliran yang diinginkan agar mempunyai warna, kilap, dan patahan pemadatan yang sesuai

5.3 Kemampuan menggunakan cetakan yang bersih, mengkilap, dan bebas dari debu dan sisa-sisa

5.4 Kemampuan dalam melapisi bagian tengah yang disiapkan dengan menggunakan teknik yang menghasilkan ketebalan yang tepat, rata, dan hasil akhir mutu yang seragam

KODE UNIT : **I.55HDR00.074.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat *Pastry***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat *pastry* yang meliputi menyiapkan dan menyajikan serta menentukan porsi dan menyimpan *pastry*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan menyajikan produk *pastry*	1.1 Beragam produk *pastry* dibuat sesuai dengan resep standar dan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 1.2 Persiapan bahan hiasan dibuat sesuai dengan standar perusahaan.
2. Menentukan porsi dan menyimpan *pastry*	2.1 Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pemborosan bahan makanan. 2.2 Produk kue dan roti disimpan secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan dan membuat *pastry* yang meliputi menyiapkan dan menyajikan, serta menentukan porsi dan menyimpan *pastry*.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, katering, kafe, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya pada departemen *Food Production*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Mixer dough*
      2.1.3 *Container*/wadah
      2.1.4 *Chiller*
      2.1.5 *Sauce pot*
      2.1.6 *Kettle*
      2.1.7 Pisau
      2.1.8 Oven
      2.1.9 *Deep frying*
      2.1.10 *Balloon whisk*
      2.1.11 *Rolling pin*
      2.1.12 Timbangan
      2.1.13 *Pastry bag*
      2.1.14 Gunting/pisau *pastry*
      2.1.15 Loyang
      2.1.16 Spatula
      2.1.17 Meja kerja
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
   4.2.1 Standar resep perusahaan
   4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat *pastry* yang meliputi menyiapkan dan menyajikan, serta menentukan porsi dan menyimpan *pastry*.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
   1.3.1 Studi kasus.
   1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
   1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
   1.3.4 Bukti portofolio.
   1.3.5 Pemecahan masalah.
   1.3.6 Laporan pihak ketiga.
   1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
   3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak
   3.1.2 Jenis bahan makanan yang akan diolah
   3.1.3 Jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan pembuatan roti sebagai penguat rasa
   3.1.4 Teknik membuat *pastry*
   3.2 Keterampilan
   3.2.1 Menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
   3.2.2 Menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu
   3.2.3 Melakukan komunikasi secara efektif
   3.2.4 Membuat *pastry*
   3.2.5 Melakukan kerja sama dalam tim

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam pembuatan beragam produk *pastry* sesuai dengan resep standar dan sesuai dengan kebijakan perusahaan
   4.2 Teliti dalam menerapkan kontrol porsi untuk meminimalkan pemborosan bahan makanan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam membuat beragam produk *pastry* sesuai dengan resep standar perusahaan
   5.2 Ketepatan dalam menerapkan kontrol porsi untuk meminimalkan pemborosan bahan makanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.075.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Berbagai Jenis Kue**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat berbagai jenis kue yang meliputi menyiapkan dan membuat kue serta menentukan porsi dan menyimpan kue.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat kue sesuai dengan resep	1.1 Berbagai jenis kue diidentifikasi dan didokumentasikan sesuai kebutuhan. 1.2 Bahan kue dipilih dan disiapkan sesuai dengan resep pembuatan kue. 1.3 Pilihan kue dan *sponge* atau bolu dibuat dan dihias sesuai dengan resep standar perusahaan.
2. Menentukan porsi dan menyimpan kue	2.1 Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pemborosan. 2.2 Kue dan *sponge* atau bolu disimpan secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan dan membuat berbagai jenis kue yang meliputi menyiapkan dan membuat kue, menentukan porsi, dan menyimpan kue.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan seperti rumah makan, Restoran, katering, kafe, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya pada departemen *Food Production.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Mixer dough*
      2.1.3 *Container*/wadah
      2.1.4 *Chiller*
      2.1.5 *Sauce pot*
      2.1.6 *Soup boiler/kettle*
      2.1.7 Pisau
      2.1.8 Oven
      2.1.9 *Deep frying*
      2.1.10 *Balloon whisk*
      2.1.11 *Rolling pin*
      2.1.12 Spatula
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep perusahaan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat berbagai jenis kue yang meliputi menyiapkan dan membuat kue serta menentukan porsi dan menyimpan kue.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak
      3.1.2 Jenis bahan makanan yang akan diolah
      3.1.3 Jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa
      3.1.4 Teknik membuat kue dan *sponge*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
      3.2.2 Menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu
      3.2.3 Melakukan komunikasi secara efektif
      3.2.4 Melakukan kerja sama dalam tim
      3.2.5 Membuat kue dan *sponge*

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dalam kesesuaian pemilihan bahan dan resep pembuatan kue yang sesuai dengan standar perusahaan
   4.2 Tanggung jawab pada penerapan kontrol porsi untuk meminimalkan pemborosan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam membuat dan menghias pilihan kue dan *sponge* atau bolu sesuai dengan resep standar perusahaan
   5.2 Kemampuan dalam menerapkan kontrol porsi untuk meminimalkan pemborosan

KODE UNIT : **I.55HDR00.076.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Produk Roti Untuk Toko Kue**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan produk roti untuk toko kue yang meliputi menyiapkan dan menyimpan produk roti.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan produk roti	1.1 Bahan dipilih dan ditimbang sesuai dengan standar resep. 1.2 Adonan roti disiapkan dalam suhu ruang yang tepat sesuai standar resep. 1.3 Produk roti dipanggang pada pemanggang yang tepat dan temperatur yang tetap. 1.4 Jenis-jenis roti diselesaikan dengan menampilkan masing-masing karakteristik produk.
2. Menyimpan produk roti	2.1 Produk roti disimpan pada kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang daya tahan. 2.2 Produk roti dikemas sesuai dengan pengawetan kesegaran dan karakteristik makan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk dalam menyiapkan produk roti untuk toko kue yang meliputi menyiapkan dan menyimpan produk roti.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyediaan makanan lainnya pada departemen *Food Production*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Mixer dough*
      2.1.3 *Container*/wadah
      2.1.4 *Chiller*
      2.1.5 *Sauce pot*
      2.1.6 *Soup boiler/kettle*
      2.1.7 Pisau
      2.1.8 *Deep frying*
      2.1.9 *Balloon whisk*
      2.1.10 *Rolling pin*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep perusahaan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini meliputi pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan produk roti untuk toko kue yang meliputi menyiapkan dan menyimpan produk roti.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1. Studi kasus.
      1.3.2. Pengamatan praktik kinerja kandidat/de5monstrasi/simulasi/bermain peran.
      1.3.3. Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4. Bukti portofolio.
      1.3.5. Pemecahan masalah.
      1.3.6. Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.7. Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak
      3.1.2 Jenis bahan makanan yang akan diolah
      3.1.3 Jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa
      3.1.4 Peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
      3.1.5 Teknik membuat roti
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Membuat berbagai jenis roti
      3.2.2 Melakukan kerja sama dalam tim
      3.2.3 Melakukan komunikasi yang efektif
      3.2.4 Mengoperasikan peralatan membuat roti baik yang manual maupun elektronik
      3.2.5 Mengatur waktu yang efektif dan efisien

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam memilih, mengukur dan menimbang, serta menyimpan bahan di bawah temperatur yang benar sesuai dengan persyaratan resep
   4.2 Teliti dalam menyimpan produk roti dan kue pada kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang daya tahan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam memilih dan menimbang bahan sesuai dengan standar resep
   5.2 Ketepatan dalam memanggang produk roti pada pemanggang yang tepat dan temperatur yang tetap
   5.3 Ketepatan dalam menyiapkan adonan roti dalam suhu ruang yang tepat sesuai standar resep

KODE UNIT : **I.55HDR00.077.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Menyajikan *Gateaux*, *Torten,* dan *Entremet***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan menyajikan *gateaux*, *torten,* dan *entremet* yang meliputi menyiapkan adonan kue dan *sponge*, menyiapkan dan menggunakan bahan pengisi, menyajikan kue, dan menyimpan kue.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan adonan kue dan *sponge*	1.1 Bahan untuk *gateaux*, *torten,* dan *entremets* dipilih dan ditimbang sesuai dengan resep standar. 1.2 *Sponge* dan kue disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep standar perusahaan. 1.3 *Sponge* dan kue dipanggang untuk memperoleh warna, struktur remahan, dan kelembapan yang sesuai dengan standar resep. 1.4 *Sponge* dan kue didinginkan dan disimpan untuk menjaga kesegaran dan kondisi layak makan.
2. Menyiapkan dan menggunakan bahan pengisi	2.1 Pilihan bahan pengisi disiapkan sesuai dengan aroma dan kekentalan yang diinginkan pada resep standar perusahaan. 2.2 Bahan pengisi diisikan sesuai dengan ukuran pada Standar resep perusahaan. 2.3 Kue dihias dengan dekorasi yang sesuai produk dan resep standar.
3. Menyajikan kue	3.1 Perlengkapan penyajian yang tepat dipilih dan digunakan. 3.2 Berbagai jenis kue disusun dan dipajang dengan cara yang menarik sesuai Standar resep perusahaan. 3.3 Suhu ruang penyajian dijaga untuk mempertahankan rasa dan kesegaran. 3.4 Kue dengan porsi terkontrol ditandai dengan tepat sesuai resep standar.
4. Menyimpan kue	4.1 Peralatan untuk menyimpan kue dipilih dan digunakan sesuai dengan standar resep. 4.2 Kue disimpan pada suhu dan kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang daya tahan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan dan menyajikan *gateaux, torten,* dan *entremet* yang meliputi menyiapkan adonan kue dan *sponge*, menyiapkan dan menggunakan bahan pengisi, menyajikan kue, dan menyimpan kue.

1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, katering, kafe, toko kue, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya pada departemen *Food Production*.

1.3 *Gateaux*, *torten*, dan *entremets* merupakan tiga jenis kue dari Eropa yang dalam pembuatannya memerlukan waktu dan keterampilan khusus dalam hal mengisi dan menghias kue-kue tersebut.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Dough mixer*
      2.1.3 *Sheet pan*
      2.1.4 *Pastry brush*
      2.1.5 *Container*/wadah
      2.1.6 *Chiller*
      2.1.7 *Sauce pot*
      2.1.8 *Kettle*
      2.1.9 Pisau
      2.1.10 *Deep frying*
      2.1.11 *Balloon whisk*
      2.1.12 *Palette knife*
      2.1.13 *Knee palette*
      2.1.14 *Silpat/ silicon sheet*
      2.1.15 *Decorating tubes set*
      2.1.16 Oven
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan dan menyajikan *gateaux*, *torten,* dan *entremet* yang meliputi menyiapkan adonan kue dan *sponge*, menyiapkan dan menggunakan bahan pengisi, menyajikan kue, dan menyimpan kue.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.

1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak
3.1.2 Jenis bahan makanan yang akan diolah
3.1.3 Jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa
3.1.4 Persiapan membuat kue yang dapat meliputi:
a. Persiapan membuat *torten*, *gateaux*, *entremets*, *sponge*, pasta manis, dan *meringue*
b. Mengisi dan melapisi kue
c. Menghias kue
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
3.2.2 Mengisi dan menghias kue
3.2.3 Melakukan komunikasi yang efektif
3.2.4 Melakukan kerja sama dalam tim
3.2.5 Menggunakan peralatan untuk membuat kue
3.2.6 Mengikuti prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
3.2.7 Melaksanakan prosedur keamanan makanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam menyiapkan dan membuat *sponge* dan kue
4.2 Teliti dalam menyiapkan bahan pengisi dan pelapis kue
4.3 Tanggung jawab pada keseluruhan tahapan dalam menyiapkan dan membuat kue

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam memilih dan menimbang bahan-bahan yang dipakai untuk bahan membuat *gateaux*, *torten,* dan *entermet*
5.2 Kemampuan dalam memanggang *sponge* dan kue untuk memperoleh warna, struktur remahan, dan kelembapan yang sesuai dengan standar resep
5.3 Ketepatan dalam menyiapkan pilihan bahan pengisi sesuai dengan aroma dan kekentalan yang diinginkan pada resep standar perusahaan
5.4 Kemampuan dalam mengisi bahan pengisi sesuai dengan ukuran pada Standar resep perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.078.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Penutup**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan penutup yang meliputi menyiapkan dan menyajikan hidangan penutup, menyiapkan dan menyajikan layanan *dessert trolley,* dan menyimpan hidangan penutup.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan menyajikan hidangan penutup	1.1 Porsi hidangan penutup ditentukan untuk mengurangi pemborosan sesuai dengan standar resep. 1.2 Berbagai macam hidangan penutup dibuat sesuai dengan standar resep. 1.3 Hidangan penutup disajikan dengan tampilan yang artistik, menarik, dan praktis sesuai standar resep. 1.4 Suhu ruangan dan peralatan dijaga sesuai dengan jenis hidangan penutup dingin, panas, atau beku.
2. Menyiapkan dan menyajikan layanan *dessert trolley*	2.1 **Layanan *dessert trolley*** direncanakan sesuai dengan permintaan tamu dan peralatan yang tersedia. 2.2 Berbagai jenis hidangan penutup disiapkan dan disusun dalam sebuah *trolley* sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Hidangan penutup disajikan bersama dengan saus dan hiasan sesuai dengan standar resep.
3. Menyimpan hidangan penutup	3.1 Hidangan penutup disimpan pada suhu dan kondisi yang tepat untuk memastikan mutu, kesegaran, dan ketertarikan tamu. 3.2 Kemasan disiapkan dengan tepat untuk mempertahankan rasa dan tampilan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan dan membuat hidangan penutup yang meliputi menyiapkan dan menyajikan hidangan penutup, menyiapkan dan menyajikan layanan *dessert trolley,* dan menyimpan hidangan penutup.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain rumah makan, Restoran, katering, kafe, toko kue, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya pada departemen *Food Production*.
   1.3 Layanan *dessert trolley* merupakan layanan penyajian berbagai macam hidangan penutup yang disusun dalam sebuah *trolley* khusus terdiri atas beberapa lapisan rak atau *tray*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Trolley*

2.1.3 *Dough mixer*
2.1.4 *Sheet pan*
2.1.5 *Pastry brush*
2.1.6 *Container*/wadah
2.1.7 *Chiller*
2.1.8 *Sauce pot*
2.1.9 *Kettle*
2.1.10 Pisau
2.1.11 *Deep frying*
2.1.12 *Balloon whisk*
2.1.13 *Palette knife*
2.1.14 *Knee palette*
2.1.15 *Silpat/silicon sheet*
2.1.16 *Decorating tubes set*
2.1.17 Oven

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Resep standar
2.2.2 *Refrigerator, chiller,* dan *freezer*
2.2.3 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar resep
4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan
4.2.3 *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan penutup yang meliputi menyiapkan dan menyajikan hidangan penutup, menyiapkan dan menyajikan layanan *dessert trolley,* dan menyimpan hidangan penutup.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Bahan makanan
      3.1.2 Teknik membuat hidangan penutup
      3.1.3 Jenis-jenis hidangan penutup
      3.1.4 Peralatan membuat hidangan penutup
      3.1.5 Karakteristik makanan
      3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
      3.1.7 Wadah dan kemasan
      3.1.8 Sarana penyimpanan
      3.1.9 *Labelling* atau penandaan
      3.1.10 Pencatatan tanggal produksi
      3.1.11 Pencatatan tanggal kedaluwarsa
      3.1.12 Jenis produksi
      3.1.13 Jumlah produksi
      3.1.14 Nama pembuat
      3.1.15 Nama pengemas
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
      3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
      3.2.3 Memilih bahan
      3.2.4 Melakukan komunikasi secara efektif
      3.2.5 Melakukan kerja sama dalam tim
      3.2.6 Mengikuti prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
      3.2.7 Menerapkan metode HACCP dan keamanan makanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam mengidentifikasi karakteristik utama dari hidangan penutup
   4.2 Teliti dalam menghidangkan dan mengatur porsi hidangan penutup
   4.3 Tanggung jawab pada penyajian hidangan penutup secara rapi dan menarik untuk memenuhi standar industri

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menentukan porsi hidangan penutup untuk mengurangi pemborosan sesuai dengan standar resep
   5.2 Kemampuan dalam menyajikan hidangan penutup dengan tampilan yang artistik, menarik, dan praktis sesuai standar resep
   5.3 Kemampuan dalam membuat berbagai macam hidangan penutup sesuai standar resep
   5.4 Kemampuan dalam menyiapkan dan menyusun berbagai jenis hidangan penutup dalam sebuah *trolley* sesuai dengan standar perusahaan
   5.5 Kemampuan dalam menyimpan hidangan penutup pada suhu dan kondisi yang tepat untuk memastikan mutu, kesegaran, dan ketertarikan tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.079.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Menampilkan *Petit Fours***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan menampilkan *petit fours* yang meliputi menyiapkan bahan-bahan, menghias *petit fours,* serta menyiapkan dan menyajikan *petit fours* berkaramel.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan-bahan	1.1 *Sponge*, bahan dasar, dan pengisi disusun dan dipotong sesuai dengan resep standar perusahaan. 1.2 Bahan pengisi digunakan berdasarkan pada aroma dan kekentalan yang tepat sesuai dengan Standar resep perusahaan. 1.3 Bahan glasir dari ***fondant icing*** digunakan pada suhu dan konsistensi yang tepat untuk memastikan ketebalan lapisan dan kilap permukaan yang sesuai.
2. Menghias *petit fours*	2.1 Pilihan bentuk kue berukuran mini diisi dengan ***choux paste***, dibakar, dan dihias sesuai resep standar. 2.2 Adonan ***sweet paste*** yang dipanggang dengan teknik ***blind bake*** disiapkan dalam cetakan kecil dalam berbagai bentuk. 2.3 Bahan pengisi disiapkan dengan konsistensi dan rasa yang tepat sesuai resep standar. 2.4 Hiasan dan glasir diterapkan untuk meningkatkan rasa dan tampilan yang menarik.
3. Menyiapkan *petit fours* yang berkaramel	3.1 Buah segar dan potongan buah dipilih dan dilapisi dengan karamel berwarna kuning keemasan. 3.2 Buah kering dan kacang dilapisi adonan ***marzipan*** dengan rasa yang tepat dan diglasir dengan karamel berwarna kuning keemasan sesuai dengan standar resep. 3.3 *Petit fours* disajikan untuk meningkatkan ketertarikan tamu dan menandai kompetensi pembuatnya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan dan menampilkan *petit fours* yang meliputi menyiapkan bahan-bahan, menghias *petit fours,* serta menyiapkan dan menyajikan *petit fours* berkaramel.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, katering, kafe, toko kue, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya pada departemen *Food Production*.
   1.3 *Fondant icing* merupakan jenis glasir yang terbuat dari campuran gula halus, glukosa, air, dan bahan-bahan lain seperti gelatin, mentega, atau perisa dan pewarna makanan. *Fondant icing* memiliki

tekstur yang halus dan lembut, serta dapat dibentuk dan dipotong menjadi berbagai bentuk dan ukuran yang indah.

1.4 *Choux paste* merupakan jenis adonan kue yang dibuat dengan bahan dasar seperti air, mentega, tepung terigu, dan telur. Adonan *choux* dipanggang hingga mengembang dan berongga di dalamnya dan diisi dengan krim atau saus.

1.5 *Sweet paste* merupakan adonan kue yang digunakan sebagai dasar untuk membuat kue *tart* atau pai. Adonan ini terbuat dari bahan-bahan seperti tepung terigu, mentega, gula, telur, dan vanila, atau perisa lainnya. Tekstur adonan *sweet paste* ini lebih padat dan manis dibandingkan dengan adonan *pastry* biasa, sehingga cocok untuk membuat kue *tart* atau pai dengan rasa manis yang kuat.

1.6 *Blind bake* merupakan teknik memanggang kerak atau kulit *pastry* tanpa adonan isian, sehingga keraknya dapat menjadi kering dan matang sebelum diisi dengan bahan isian. Tujuan dari teknik *blind bake* adalah untuk mencegah adonan *pastry* menjadi basah dan tidak matang dengan sempurna saat diisi dengan bahan isian yang lembab, seperti krim atau saus.

1.7 *Marzipan* merupakan adonan kue yang terbuat dari campuran tepung almond atau tepung kacang-kacangan, gula halus, dan telur. Adonan *marzipan* ini memiliki tekstur yang halus dan lembut, serta rasanya manis dan khas kacang-kacangan. Adonan *marzipan* dapat diolah menjadi berbagai macam bentuk dan ukuran yang indah, seperti bunga-bunga, buah-buahan, atau figur karakter.

1.8 *Petit fours* merupakan hidangan penutup berbentuk kecil yang berasal dari Prancis. Istilah *petit fours* secara harfiah berarti "kecil-kecil yang baik" atau "kecil-kecil yang indah", dan hidangan ini dikenal karena ukurannya yang kecil dan beragam, serta dekorasi yang cantik dan rumit.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Kompor
2.1.2 *Dough mixer*
2.1.3 *Sheet pan*
2.1.4 *Pastry brush*
2.1.5 *Container*/wadah
2.1.6 *Chiller*
2.1.7 *Sauce pot*
2.1.8 *Kettle*
2.1.9 Pisau
2.1.10 *Deep frying*
2.1.11 *Balloon whisk*
2.1.12 *Palette knife*
2.1.13 *Knee palette*
2.1.14 *Silpat/silicon sheet*
2.1.15 *Decorating tubes set*
2.1.16 *Tray*
2.1.17 Oven

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep standar

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep masakan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan dan menampilkan *petit fours* yang meliputi menyiapkan bahan-bahan, menghias *petit fours,* serta menyiapkan dan menyajikan *petit fours* berkaramel.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak
      3.1.2 Jenis bahan makanan yang akan diolah
      3.1.3 Jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa
      3.1.4 Teknik membuat *pastry*
      3.1.5 Cara membentuk *petit fours*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
      3.2.2 Menghias dan membentuk kue
      3.2.3 Melakukan komunikasi secara efektif
      3.2.4 Melakukan kerja sama dalam tim
      3.2.5 Mengikuti prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
      3.2.6 Melaksanakan prosedur keamanan makanan
      3.2.7 Menggunakan peralatan untuk membaut *petit fours*

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan menyimpan bahan-bahan kue
   4.2 Teliti memilih dan membuat bentuk *petit fours*
   4.3 Tanggung jawab pada seluruh proses pekerjaan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam menggunakan bahan glasir *fondant icing* pada suhu dan konsistensi yang tepat untuk memastikan ketebalan lapisan dan kilap permukaan yang sesuai
   5.2 Kemampuan dalam mengisi, membakar, dan menghias pilihan bentuk kue berukuran mini dengan *choux paste* sesuai resep standar
   5.3 Kemampuan dalam menyiapkan adonan *sweet paste* yang dipanggang dengan teknik *blind bake* dalam cetakan kecil dalam berbagai bentuk
   5.4 Kemampuan dalam melapisi buah kering dan kacang dengan rasa adonan *marzipan* yang tepat kemudian mengglasir dengan karamel berwarna kuning keemasan sesuai dengan standar resep
   5.5 Kemampuan dalam menyajikan *petit fours* untuk meningkatkan ketertarikan tamu dan menandai kompetensi pembuatnya

KODE UNIT : **I.55HDR00.080.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membentuk *Marzipan***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membentuk *marzipan* yang meliputi menyiapkan bahan, membentuk dan menyimpan *marzipan,* serta memanipulasi produk *marzipan* untuk melapisi *petit fours, gateaux, torten,* dan *entremets*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan *marzipan*	1.1 Bahan campuran *marzipan* dipilih dan ditimbang untuk mencapai komposisi dan karakteristik mutu pembentukan yang diinginkan. 1.2 Masalah potensial diidentifikasi untuk menjaga karakteristik yang diinginkan dan mengurangi risiko kesehatan.
2. Membentuk *marzipan*	2.1 Marzipan dicetak untuk mencapai ragam bentuk, bunga, dan figur. 2.2 Bahan pewarna, pelapis, dan dekorasi digunakan untuk meningkatkan tampilan dan menyesuaikan dengan tujuan.
3. Menyimpan produk *marzipan*	3.1 Bentuk akhir *marzipan* ditutup untuk menjaga kesegaran dan mutu makanan. 3.2 Produk dari *marzipan* disimpan pada temperatur dan kondisi yang tepat untuk menghindari kulit mengeras dan pengeringan yang berlebihan.
4. Memanipulasi produk *marzipan* untuk melapisi *petit fours, gateaux, torten,* dan *entremets*	4.1 *Marzipan* digulung untuk mencapai ketebalan dan ukuran yang diinginkan. 4.2 Permukaan yang akan dilapisi disiapkan agar rata dan halus sesuai dengan standar resep. 4.3 Teknik pelapisan diterapkan untuk mendapatkan hasil akhir yang halus.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan dan membentuk *marzipan* yang meliputi menyiapkan bahan, membentuk dan menyimpan *marzipan,* serta memanipulasi produk *marzipan* untuk melapisi *petit fours*, *gateaux*, *torten,* dan *entremets*.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, toko kue, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya pada departemen *Food Production.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Dough mixer*
      2.1.3 *Sheet pan*
      2.1.4 *Pastry brush*

2.1.5 *Container*/wadah
2.1.6 *Chiller*
2.1.7 *Sauce pot*
2.1.8 *Kettle*
2.1.9 Pisau
2.1.10 *Deep frying*
2.1.11 *Balloon whisk*
2.1.12 *Palette knife*
2.1.13 *Knee palette*
2.1.14 *Silpat/silicon sheet*
2.1.15 *Decorating tubes set*
2.1.16 *Marzipan tools*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku standar resep

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar resep perusahaan
4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan dan membentuk *marzipan* yang meliputi menyiapkan bahan, membentuk dan menyimpan *marzipan,* serta memanipulasi produk *marzipan* untuk melapisi *petit fours, gateaux, torten,* dan *entremets*.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang enak
3.1.2 Jenis bahan makanan yang akan diolah

3.1.3 Jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa
3.1.4 Teknik membentuk *marzipan*
3.1.5 Teknik membuat dan menghias *petit fours*, *gateaux*, *torten,* dan *entremets*

3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
3.2.2 Membentuk *marzipan*
3.2.3 Membuat dan menghias *petit fours*, *gateaux*, *torten,* dan *entremets*
3.2.4 Melakukan komunikasi secara efektif
3.2.5 Melakukan kerja sama dalam tim
3.2.6 Mengikuti prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
3.2.7 Menerapkan prosedur keamanan makanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam memilih dan menimbang bahan untuk campuran guna mencapai komposisi yang diinginkan dan karakteristik mutu pembentukan *marzipan*
4.2 Teliti dan tanggung jawab dalam menyimpan produk yang dibuat dari *marzipan* pada temperatur dan kondisi yang tepat

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi masalah potensial untuk menjaga karakteristik yang diinginkan dan mengurangi risiko kesehatan
5.2 Kemampuan dalam mencetak *marzipan* untuk mencapai ragam bentuk, bunga, dan *figure*
5.3 Kemampuan dalam menyimpan produk *marzipan* pada temperatur dan kondisi yang tepat untuk menghindari kulit mengeras dan pengeringan yang berlebihan

KODE UNIT : **I.55HDR00.081.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Menampilkan *Sugar Work***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan menampilkan *sugar work* yang meliputi merebus dan mengangkat gula, menyimpan gulali serta merencanakan pembentukan, serta menyiapkan dan memajang *sugar work.*

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merebus gula	1.1 Gula dan air direbus pada temperatur yang dibutuhkan dan diwarnai sesuai yang diinginkan. 1.2 Larutan rebusan gula ditangani dengan hati-hati dan digunakan sesuai resep standar. 1.3 Metode persiapan yang ditentukan diterapkan pada area kerja untuk mengekstraksi gula sesuai resep standar. 1.4 Peralatan yang ditentukan untuk merebus gula digunakan dengan tepat sesuai resep standar.
2. Mengangkat gula	2.1 Rebusan gula (gulali) diangkat setelah mencapai warna dan konsistensi yang diinginkan. 2.2 Suhu larutan gulali dijaga untuk menghindari terjadinya kristalisasi ulang.
3. Menyimpan gulali	3.1 Gulali dituangkan ke wadah dan dibiarkan mengeras sesuai dengan standar resep. 3.2 Metode pengemasan yang benar diterapkan untuk memastikan potongan gula tertutup dengan sempurna. 3.3 Prosedur penyimpanan yang benar diterapkan untuk memastikan daya tahan yang lebih lama.
4. Merencanakan pembentukan *sugar work*	4.1 Pembentukan *sugar work* dari gulali direncanakan sesuai tema acara dengan mempertimbangkan waktu yang tersedia untuk persiapan. 4.2 Sketsa digambar garis besarnya dalam sebuah bentuk, warna, pendukung, dan dekorasi. 4.3 Perlengkapan dan area kerja untuk pembentukan disiapkan sesuai kebutuhan. 4.4 Jumlah gula dari berbagai warna dihitung dengan tepat sesuai kebutuhan.
5. Menyiapkan *sugar work*	5.1 Gulali yang telah keras dihangatkan hingga bisa dibentuk. 5.2 Gulali dibentuk sesuai model yang diinginkan dengan menggunakan teknik *modelling* yang tepat. 5.3 Bentuk yang sudah jadi dipindahkan ke tempat yang lebih dingin untuk mempercepat pendinginan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
6. Memajang *sugar work*	6.1 *Sugar work* ditampilkan dengan cara yang menarik untuk meningkatkan keindahan tampilan makanan. 6.2 Pelengkap *sugar work* digunakan untuk mencapai keharmonisan dan keseimbangan tampilan makanan. 6.3 *Sugar work* ditampilkan sebagai hiasan hidangan penutup terutama dalam *plated dessert*. 6.4 *Sugar work* disimpan pada kondisi dan suhu yang tepat untuk melindungi dari debu, kelembapan, dan panas.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan dan menampilkan *sugar work* yang meliputi merebus dan mengangkat gula, menyimpan gulali dan merencanakan pembentukan, serta menyiapkan dan memajang *sugar work*.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, toko kue, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya pada departemen *Food Production*.
   1.3 Gula dapat meliputi gula pasir, *fondant,* dan *isomalt*.
   1.4 Teknik *modelling* dapat meliputi *pouring*, *casting*, *blowing,* dan *pulling*.
   1.5 *Sugar work* merupakan teknik membuat karya seni dari gula atau bahan gula lainnya. Ini melibatkan pemodelan, pencetakan, dan pembentukan gula menjadi bentuk-bentuk yang indah dan rumit seperti bunga, patung, atau ornamen. *Sugar work* biasanya digunakan dalam dekorasi kue dan *pastry*, dan memerlukan keahlian khusus serta peralatan khusus seperti termometer gula dan cetakan khusus.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 Panci
      2.1.3 Literan air
      2.1.4 Kuas
      2.1.5 *Sugar boiling thermometer*
      2.1.6 Meja marmer
      2.1.7 karet silpat atau *silicon*
      2.1.8 *Sugar modelling tools* atau *kit*
      2.1.9 *Cooler*
      2.1.10 *Burner*
      2.1.11 *Micro wave oven*
      2.1.12 *Plastic box with cover*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep *sugar modelling*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan menampilkan *sugar work* yang meliputi merebus dan mengangkat gula, menyimpan gulali, merencanakan pembentukan, serta menyiapkan dan memajang *sugar work*.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Jenis gula
      3.1.2 Cara merebus gula
      3.1.3 Teknik *sugar modelling*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Merebus gula dan memberi warna
      3.2.2 Melakukan teknik *pouring, casting, pulling*, dan *blowing*

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam melakukan teknik *pouring, casting, pulling*, dan *blowing*
   4.2 Kehati-hatian selama mengerjakan *sugar modelling*

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan temperatur rebusan gula
   5.2 Ketelitian dalam proses perebusan gula
   5.3 Kemampuan menampilkan *sugar work* yang menarik dan artistik untuk meningkatkan tampilan meja prasmanan dan hidangan penutup

KODE UNIT : **I.55HDR00.082.3**
JUDUL UNIT : **Mengolah Hidangan Penutup untuk Memenuhi Persyaratan Diet Khusus**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengolah hidangan penutup untuk memenuhi persyaratan diet khusus yang meliputi menyiapkan hidangan penutup dan saus untuk diet khusus serta menyimpan hidangan penutup.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat hidangan penutup untuk diet	1.1 Bahan dipilih sesuai dengan kriteria diet khusus. 1.2 Bahan ditimbang dan disimpan di bawah temperatur yang tepat sesuai dengan standar resep. 1.3 Hidangan penutup dibuat sesuai dengan resep diet khusus dan pedoman gizi. 1.4 Saus panas dan dingin dibuat dengan konsistensi dan rasa dengan tepat sesuai kebutuhan diet khusus.
2. Menyimpan hidangan penutup	2.1 Kemasan atau wadah hidangan penutup dipilih untuk meningkatkan daya tarik sesuai dengan kebutuhan. 2.2 Hidangan penutup disimpan pada kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu dan kesegaran.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengolah hidangan penutup untuk memenuhi persyaratan diet khusus yang meliputi menyiapkan dan membuat hidangan penutup untuk diet khusus, serta menyimpan hidangan penutup.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, toko kue, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya pada departemen *Food Production*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Panci
      2.1.2 *Steamer*
      2.1.3 Kompor
      2.1.4 *Mixer*
      2.1.5 *Refrigerator*
      2.1.6 Talenan
      2.1.7 Pisau
      2.1.8 Sendok
      2.1.9 Baskom
      2.1.10 *Palett knife*
      2.1.11 *Piping bag*
      2.1.12 *Decorating tube*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep makanan hidangan penutup untuk diet khusus
2.2.2 Buku ilmu gizi

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar resep perusahaan
4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengolah hidangan penutup guna memenuhi persyaratan diet khusus yang meliputi menyiapkan hidangan penutup dan saus untuk diet khusus serta menyimpan hidangan penutup.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan makanan
3.1.2 Jenis bahan hidangan penutup yang akan diolah
3.1.3 Jenis bahan tambahan makanan yang sering digunakan dalam hidangan penutup diet khusus sebagai penguat rasa
3.1.4 Ilmu gizi
3.1.5 Jenis-jenis diet
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan hidangan penutup diet khusus
3.2.2 Melakukan komunikasi secara efektif
3.2.3 Membuat kreasi berbagai hidangan penutup untuk diet
3.2.4 Melakukan kerja sama dalam tim
3.2.5 Menerapkan prosedur keamanan makanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam mengolah hidangan penutup diet khusus
   4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
   4.3 Tanggung jawab pada *job desc* yang dibebankan

5. Aspek kritis
   5.1 Keakuratan dalam memilih bahan sesuai dengan kriteria diet khusus
   5.2 Kemampuan dalam membuat hidangan penutup sesuai dengan resep diet khusus dan pedoman gizi

KODE UNIT : **I.55HDR00.083.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Menampilkan Peragaan *Sweet Buffet***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, menyiapkan, dan menampilkan peragaan *sweet buffet* yang meliputi merencanakan peragaan, menyiapkan peragaan, dan menampilkan peragaan *sweet buffet*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan peragaan *sweet buffet*	1.1 Produk peraga atau *show pieces* direncanakan dengan cara mempertimbangkan tema cara dan waktu yang tersedia untuk persiapan. 1.2 Sketsa digambarkan dengan penekanan pada bentuk, warna, dan dekorasi. 1.3 Perlengkapan dan bahan dipilih sesuai dengan standar perusahaan.
2. Menyiapkan peragaan *sweet buffet*	2.1 Beragam peragaan *sweet buffet* dibuat sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Produk peraga dirakit dengan memperhatikan keseimbangan, proporsi, dan kekuatan. 2.3 Produk peraga dihias dengan sentuhan artistik yang menarik tamu. 2.4 Dekorasi dibuat sesuai dengan bahan dan tema acara yang ditentukan.
3. Menampilkan peragaan *sweet buffet*	3.1 Peragaan ditampilkan dengan cara yang unik untuk meningkatkan keindahan *sweet buffet.* 3.2 Pelengkap makanan disajikan dengan pertimbangan untuk meningkatkan keharmonisan dan keseimbangan. 3.3 Produk peraga ditempatkan dengan benar sesuai dengan prosedur perusahaan untuk menjaga mutu dan kesegaran.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam merencanakan, menyiapkan, dan menampilkan peragaan *sweet buffet* yang meliputi merencanakan peragaan, menyiapkan peragaan, dan menampilkan peragaan *sweet buffet.*
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *Food Production*.
   1.3 Produk peraga dapat meliputi *bread clay*, cokelat, *gum paste,* atau bahan lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 Panci
      2.1.3 Baskom

2.1.4 *Rubber* spatula
2.1.5 Sendok kayu
2.1.6 *Mixer*
2.1.7 Gergaji
2.1.8 Kuas
2.1.9 Kawat hias
2.1.10 *Rolling pin*
2.1.11 *Plastic scrapper*
2.1.12 Gunting
2.1.13 Papan kayu
2.1.14 Ranting kayu

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep masakan

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur pembuatan
4.2.2 Standar resep perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam merencanakan, menyiapkan, dan menampilkan peragaan *sweet buffet* yang meliputi merencanakan peragaan, menyiapkan peragaan, dan menampilkan peragaan *sweet buffet.*
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Jenis peraga *sweet buffet*
3.1.2 Dekorasi dan tata letak *buffet*
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan dalam pembuatan berbagai peraga *sweet buffet* produk

3.2.2 Menampilkan berbagai peraga di meja *buffet*
3.2.3 Mendekorasi *buffet*
3.2.4 Melakukan komunikasi secara efektif
3.2.5 Melakukan kerja sama dalam tim
3.2.6 Menerapkan prosedur keamanan makanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam menyiapkan alat produk peraga
   4.2 Teliti dalam membuat produk peraga
   4.3 Tanggung jawab dalam menyimpan produk peraga

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam merencanakan produk peraga atau *show pieces* dengan cara mempertimbangkan tema acara dan waktu yang tersedia untuk persiapan
   5.2 Kemampuan dalam menampilkan peragaan dengan cara yang unik untuk meningkatkan keindahan *sweet buffet*

KODE UNIT : **I.55HDR00.084.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Mengoperasikan *Coffee Shop***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan dan mengoperasikan *coffee shop* mulai dari tahap merencanakan *coffee shop*, menyiapkan, menampilkan, dan menyajikan berbagai jenis kue dan roti, menyiapkan dan menyajikan kopi dan minuman, serta menyimpan produk.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan *coffee shop*	1.1 *Coffee shop* dirancang sesuai dengan fasilitas dan perlengkapan yang tersedia untuk memenuhi kebutuhan tamu. 1.2 Ragam kue dan roti direncanakan dan menu yang tepat disusun sesuai dengan standar resep. 1.3 Denah dan pengaturan meja disiapkan dan diatur sesuai dengan kebutuhan peralatan, perlengkapan, dan dekorasi yang dibutuhkan. 1.4 Jadwal alur kerja disiapkan sesuai kebutuhan dengan pertimbangan ketersediaan waktu, tenaga kerja, fasilitas, dan peralatan.
2. Menyiapkan, menampilkan, dan menyajikan roti serta kue	2.1 Ragam produk *pastry*, kue, dan kudapan kecil lain disiapkan sesuai dengan jadwal alur kerja dan kebutuhan menu dengan pertimbangan rasa, tampilan, dan porsi. 2.2 Jenis produk ditampilkan secara menarik dengan suhu yang tepat sesuai kebutuhan. 2.3 Prosedur kesehatan yang baik diterapkan untuk menyajikan makanan dan memberi layanan kepada tamu.
3. Menyiapkan dan menyajikan kopi serta minuman	3.1 Bahan dan perlengkapan yang tepat dipilih dan digunakan sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Berbagai jenis kopi dan minuman disiapkan dan dihidangkan sesuai dengan permintaan tamu.
4. Menyimpan produk *coffee shop*	4.1 Produk *pastry*, kue, dan kudapan kecil lainnya disimpan pada temperatur yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan. 4.2 Produk dikemas secara tepat untuk menjaga kesegaran, rasa, dan karakteristik makanan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam merencanakan dan mengoperasikan *coffee shop* mulai dari tahap merencanakan *coffee shop*, menyiapkan, menampilkan, dan menyajikan berbagai jenis

kue dan roti, menyiapkan dan menyajikan kopi dan minuman, serta menyimpan produk.

1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *Food Production.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Coffee machine*
      2.1.2 *Micro wave*
      2.1.3 *Cold display cabinet*
      2.1.4 *Hot display cabinet*
      2.1.5 *Working table*
      2.1.6 *Mixer*
      2.1.7 *Blender*
      2.1.8 Talenan
      2.1.9 Pisau
      2.1.10 Sendok
      2.1.11 Garpu
      2.1.12 *Coffee* atau *tea cup*
      2.1.13 Piring
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep
      2.2.2 Daftar menu

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep perusahaan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam merencanakan dan mengoperasikan *coffee shop* mulai dari tahap merencanakan *coffee shop*, menyiapkan, menampilkan dan menyajikan berbagai jenis kue dan roti, menyiapkan dan menyajikan kopi dan minuman serta menyimpan produk
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat kerja simulasi, serta diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.

1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Makanan dan minuman yang akan dijual di *coffee shop*
      3.1.2 Jenis bahan makanan yang akan diolah
      3.1.3 Jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan sebagai penguat rasa
      3.1.4 Pengoperasian *coffee shop*
      3.1.5 Manajemen operasional
      3.1.6 *Service excellence*
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan dan minuman
      3.2.2 Menampilkan kemampuan membuat minuman di hadapan tamu
      3.2.3 Mempromosikan dan menjual produk
      3.2.4 Melakukan komunikasi yang efektif
      3.2.5 Melakukan pekerjaan administrasi umum
      3.2.6 Mengorganisasikan tim
      3.2.7 Menerapkan prosedur keamanan makanan
      3.2.8 Mengikuti prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
      3.2.9 Mengoperasikan komputer

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam bekerja di *coffee shop*
   4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
   4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam merancang *coffee shop* sesuai dengan fasilitas dan perlengkapan yang tersedia untuk memenuhi kebutuhan tamu
   5.2 Kemampuan dalam menyiapkan dan mengatur denah dan pengaturan meja sesuai dengan kebutuhan peralatan, perlengkapan dan dekorasi yang dibutuhkan
   5.3 Kemampuan menyiapkan jadwal alur kerja sesuai kebutuhan dengan pertimbangan ketersediaan waktu, tenaga kerja, fasilitas, dan peralatan
   5.4 Kemampuan dalam menampilkan jenis produk secara menarik dengan suhu yang tepat sesuai kebutuhan
   5.5 Kemampuan dalam menyiapkan dan menghidangkan berbagai jenis kopi dan minuman sesuai dengan permintaan tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.085.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Paket Bahan Makanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam menyiapkan paket bahan makanan mulai dari tahap memilih makanan yang akan dipaketkan dan bahan kemasan serta mengemas dan memberi label paket makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih makanan yang akan dipaketkan dan bahan kemasan	1.1 Paket makanan dipilih sesuai dengan standar perusahaan. 1.2 Kemasan dipilih secara tepat sesuai dengan standar perusahaan.
2. Mengemas dan memberi label	2.1 Paket makanan dikemas sesuai prosedur perusahaan. 2.2 Paket makanan diberi label sesuai peraturan persyaratan label makanan. 2.3 Paket makanan yang dipaket dijaga dari bahaya kontaminasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan paket bahan makanan mulai dari tahap memilih makanan yang akan dipaketkan dan bahan kemasan, serta mengemas dan memberi label paket makanan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya pada departemen *Food Production.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kardus
      2.1.2 Label
      2.1.3 Selotip
      2.1.4 *Alumunium foil*
      2.1.5 *Plastic wrap*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Bahan makanan yang akan dikemas
      2.2.2 Kemasan makanan

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar resep perusahaan
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan paket bahan makanan mulai dari tahap memilih makanan yang akan dipaketkan dan bahan kemasan, serta mengemas dan memberi label paket makanan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Kualitas makanan yang akan dikemas, porsi/takaran/ukuran, kesegaran, dan temperatur
      3.1.2 Sarana pengangkut tidak terbatas pada rak pengangkut makanan, *trolley, buggy,* dan mobil *box*
      3.1.3 Jenis-jenis kemasan primer dan kemasan *second* air
      3.1.4 Tata cara pengemasan yang baik dan benar serta persyaratan pelabelan sesuai peraturan
      3.1.5 Bahaya kontaminasi dan kontaminan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Melakukan komunikasi dengan rekan sekerja dan atasan
      3.2.2 Memahami keaksaraan untuk membaca spesifikasi label dan prosedur pengemasan yang baik dan benar
      3.2.3 Menghitung jumlah *item* makanan dan bahan kemasan
      3.2.4 Menggunakan peralatan pengemas makanan dan peralatan pemberi label
      3.2.5 Mengoperasikan komputer
      3.2.6 Menerapkan prosedur keamanan makanan
      3.2.7 Mengikuti protokol kesehatan yang berlaku

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti mengemas bahan makanan yang siap santap
   4.2 Cermat memeriksa kualitas makanan
   4.3 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku
   4.4 Tanggung jawab atas hasil kerja

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam memilih paket makanan sesuai dengan standar perusahaan

5.2 Ketepatan dalam memilih kemasan paket makanan sesuai dengan jenis makanan
5.3 Ketepatan dalam mengemas paket makanan sesuai prosedur perusahaan
5.4 Ketepatan dalam melaksanakan alur kerja proses pemaketan

KODE UNIT : **I.55HDR00.086.3**
JUDUL UNIT : **Mengangkut dan Menyimpan Makanan dengan Cara yang Aman**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja dalam mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman meliputi mendeskripsikan pengangkutan makanan yang tepat serta mengangkut dan menyimpan makanan secara aman dan bersih.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan pengangkutan makanan yang tepat	1.1 Kendaraan pengangkut diidentifikasi sesuai persyaratan kesehatan dan peraturan pemerintah. 1.2 Kendaraan pengangkut dipilih sesuai dengan jenis dan karateristik makanan.
2. Mengangkut makanan secara aman dan bersih	2.1 Makanan yang telah dikemas disusun ke dalam kendaraan pengangkut. 2.2 Prosedur keamanan dan kebersihan makanan dijalankan sesuai aturan perusahaan. 2.3 Catatan pengangkutan didokumentasikan sesuai dengan standar perusahaan.
3. Menyimpan makanan secara aman dan bersih	3.1 Tempat penyimpanan makanan dipilih sesuai dengan jenis makanan. 3.2 Kondisi lingkungan yang tepat dijaga sesuai dengan jenis makanan. 3.3 Makanan yang diangkut dijaga kualitas dan kuantitasnya. 3.4 Area penyimpanan dijaga bebas dari kontaminasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman meliputi mendeskripsikan pengangkutan makanan yang tepat serta mengangkut dan menyimpan makanan secara aman dan bersih.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *Food Production.*
   1.3 Kendaraan pengangkut makanan dingin dan/atau makanan beku harus dilengkapi dengan alat pendingin dan/atau alat pembeku sehingga bahan makanan terjaga dengan suhu yang seharusnya.
   1.4 Tempat penyimpanan dingin (*chiller* atau *refrigerator*) disiapkan dengan suhu yang telah diatur sesuai standar operasional prosedur untuk tempat penyimpanan bahan-bahan *dairy product* (susu, keju, dan krim), buah-buahan, daging, ikan, dan sayur-sayuran segar sedangkan bahan makanan kering dijaga kelembapannya. Menggunakan cahaya penerangan sesuai dengan standar perusahaan serta memastikan aman dari kerusakan dan kontaminasi fisik, kimia, maupun bakteria.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Mobil pengangkut makanan berpendingin atau berpenghangat
      2.1.2 *Trolley*
      2.1.3 *Carts* dan *buggies*
      2.1.4 Bahan makanan yang diangkut
      2.1.5 *Container*/wadah
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Dokumen pengangkutan/surat jalan
      2.2.2 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur pengangkutan dan pembongkaran makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman meliputi mendeskripsikan pengangkutan makanan yang tepat serta mengangkut dan menyimpan makanan secara aman dan bersih.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Praktik higienis dan keselamatan dalam pengangkutan makanan
      3.1.2 Kontaminan dan kontaminasi serta potensi bahaya dalam penyimpanan dan pengangkutan makanan
      3.1.3 Karakteristik jenis makanan dan tata cara penyimpanan dan pengangkutannya

3.1.4 Kontrol temperatur, *danger zone*, kelembapan, dan pencahayaan
3.1.5 Teknik penanganan manual, bongkar muat barang, serta prosedur transportasi agar terjamin keamanan pangan

3.2 Keterampilan
3.2.1 Membaca instruksi dan label makanan
3.2.2 Pencatatan lengkap makanan yang diangkut
3.2.3 Menghitung selama proses memuat dan membongkar
3.2.4 Menangani masalah rutin bongkar dan muat barang, masalah keamanan pangan dalam pengangkutan, dan penyimpanan makanan setelah diangkut
3.2.5 Menggunakan peralatan bongkar muat
3.2.6 Melakukan komunikasi secara efektif
3.2.7 Menerapkan prosedur keamanan makanan
3.2.8 Mengikuti prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
3.2.9 Mengoperasikan komputer

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Teliti memahami dan menginterpretasikan peraturan
4.2 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku
4.3 Tanggung jawab atas proses dan hasil kerja

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam mengemas dan menyusun makanan ke dalam kendaraan pengangkut
5.2 Kemampuan menjalankan prosedur keamanan dan kebersihan makanan sesuai aturan perusahaan
5.3 Kepatuhan dalam melaksanakan kontrol suhu, *danger zone*, kelembapan, dan pencahayaan dalam pengangkutan makanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.087.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Rencana Hidangan Harian untuk Meningkatkan Kesehatan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan rencana hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan yang meliputi mendeskripsikan aturan makan atau diet dan kebutuhan gizi, menyiapkan rancangan makanan harian dan menu, serta mengevaluasi makanan dan menu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan aturan makan atau diet dan kebutuhan gizi	1.1 Kelompok target ditentukan sehubungan dengan persyaratan yang diminta. 1.2 Kecukupan gizi harian ditentukan sesuai usia, jenis kelamin, dan fisiologis tertentu.
2. Menyiapkan rancangan makanan harian dan menu	2.1 Jenis makanan harian dan menu dipilih sesuai kebutuhan kelompok target mengikuti prinsip-prinsip rancangan menu. 2.2 Siklus menu disiapkan dan diseimbangkan sesuai dengan persyaratan dan ragam nutrisi. 2.3 Persiapan makanan dan metode masakan direkomendasikan untuk menjaga nilai maksimum gizi makanan.
3. Mengevaluasi makanan dan menu	3.1 Makanan dan menu dievaluasi untuk memastikan kepuasan tamu. 3.2 Masukan dari tamu dipertimbangkan dan didokumentasikan untuk peningkatan pelayanan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan rencana hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan yang meliputi mendeskripsikan aturan makan atau diet dan kebutuhan gizi, menyiapkan rancangan makanan harian dan menu, serta mengevaluasi makanan dan menu.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyediaan makanan lainnya pada departemen *Food Production.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Timbangan bahan makanan
      2.1.2 Alat ukur cairan
      2.1.3 Kompor
      2.1.4 Panci
      2.1.5 Wadah
      2.1.6 Sendok
      2.1.7 Talenan
      2.1.8 Pisau
      2.1.9 Wajan

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Tabel kebutuhan gizi
2.2.2 Daftar menu

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 *Personal hygiene*
4.2 Standar
4.2.1 Standar resep masakan
4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan rencana hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan yang meliputi mendeskripsikan aturan makan atau diet dan kebutuhan gizi, menyiapkan rancangan makanan harian dan menu, serta mengevaluasi makanan dan menu.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Konsep gizi seimbang
3.1.2 Jenis makanan sehat
3.1.3 Menghitung zat-zat gizi dan kalori pada makanan serta mengolahnya yang disesuaikan dengan usia dan kelompok tertentu
3.1.4 Jenis diet
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menentukan variasi menu makanan yang mengandung kecukupan gizi
3.2.2 Mendeskripsikan persyaratan makan berbagai golongan umur
3.2.3 Menghitung angka kebutuhan gizi sesuai usia dan kelompok tertentu
3.2.4 Mengevaluasi menu yang dibuat

3.2.5 Mengoperasikan komputer
3.2.6 Melakukan komunikasi yang efektif
3.2.7 Menerapkan prosedur kesehatan dan keamanan makanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
   4.2 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku
   4.3 Tanggung jawab atas hasil kerja

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menentukan kecukupan gizi harian sesuai usia, jenis kelamin, dan fisiologis tertentu
   5.2 Ketepatan memilih jenis makanan harian dan menu sesuai kebutuhan kelompok target mengikuti prinsip-prinsip rancangan menu

KODE UNIT : **I.55HDR00.088.3**
JUDUL UNIT : **Mengembangkan Menu untuk Memenuhi Kebutuhan Budaya dan Diet Khusus**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus yang meliputi mendeskripsikan kebutuhan aturan dan mengembangkan kebutuhan budaya dan menu diet khusus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan kebutuhan aturan kebutuhan budaya dan diet khusus	1.1 Kebutuhan **persyaratan diet khusus dan budaya** diidentifikasi dan ditentukan. 1.2 Praktik **diet modern** dipertimbangkan sesuai dengan kebutuhan.
2. Mengembangkan menu untuk kebutuhan budaya dan menu diet khusus	2.1 **Target pasar** diidentifikasi sesuai target perusahaan. 2.2 Menu ditentukan dengan seimbang untuk memenuhi kebutuhan gizi tamu. 2.3 Kombinasi makanan yang tepat diidentifikasi untuk memenuhi kebutuhan gizi makro dan mikro. 2.4 Kebutuhan aturan makan khusus dipatuhi termasuk susunan dan komposisi. 2.5 Pilihan hidangan yang memadai digabungkan ke dalam menu. 2.6 Biaya menu dihitung dan ditentukan sesuai dengan anggaran yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus yang meliputi mendeskripsikan kebutuhan aturan dan mengembangkan kebutuhan menu diet khusus dan budaya.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyediaan makanan lainnya pada departemen *Food Production.*
   1.3 Persyaratan diet khusus dan budaya dapat meliputi:
   1.4 Prinsip diet
      1.4.1 Makanan inklusif dan eksklusif.
      1.4.2 Kebutuhan fisik.
      1.4.3 Kebutuhan nutrisi.
      1.4.4 Pilihan sosial.
      1.4.5 Pilihan adat dan agama seperti halal, vegetarian, *kosher*, puasa, dan ritual kepercayaan.
      1.4.6 Pilihan kesehatan seperti diabetes, rendah lemak, rendah kalori, rendah gluten, tinggi serat, *ovo lacto*, rendah karbohidrat, dan rendah kolesterol.
      1.4.7 Diet modern dapat meliputi:
         a. Diet *pritiken*.
         b. Diet *makrobiotik*.

c. Diet *fit for life*.
d. Diet *ketogenic*.
e. Diet *paleo*.

1.5 Target pasar dapat meliputi:
1.5.1 Usia yang meliputi bayi, *manula*, remaja, anak-anak, dan dewasa.
1.5.2 Agama dan budaya.
1.5.3 Kesehatan dan penyakit.
1.5.4 Profesi seperti atlet, pekerja, angkatan bersenjata, dan lain-lain.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Timbangan bahan makanan
2.1.2 Alat ukur cairan
2.1.3 Kompor
2.1.4 Panci
2.1.5 Wadah
2.1.6 Sendok
2.1.7 Talenan
2.1.8 Pisau
2.1.9 Wajan
2.1.10 Kukusan
2.1.11 Oven
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep untuk menu diet khusus
2.2.2 Tabel gizi bahan makanan
2.2.3 Tabel gizi untuk kebutuhan khusus
2.2.4 Bahan-bahan seperti gula rendah kalori, pemanis non-gula, bahan makanan bebas lemak, gluten, bahan rendah karbohidrat, dan lain-lain

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 *Personal hygiene*
4.1.2 Adat budaya masyarakat
4.2 Standar
4.2.1 Standar resep masakan
4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus yang meliputi mendeskripsikan kebutuhan aturan dan mengembangkan kebutuhan menu diet khusus dan budaya.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:

1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan untuk menghasilkan hidangan dengan resep diet khusus
3.1.2 Bahan yang cocok untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dasar
3.1.3 Bahan tambahan makanan dan pengawet makanan
3.1.4 Diet khusus seperti pada diabetes, bebas gluten atau gluten *free*, rendah kolesterol, rendah lemak, rendah gluten atau *low* gluten, bebas gula, intoleransi makanan, alergi makanan, dan anafilaksis
3.1.5 Budaya halal, Hindu, *kosher,* dan vegetarian
3.1.6 Adat budaya masyarakat yang berkaitan dengan ritual dan kepercayaan
3.1.7 Prinsip dasar gizi termasuk nilai gizi bahan makanan, label gizi makanan, dan peran nutrisi agar terhindar penyakit akibat diet
3.1.8 Metode memasak dan penyimpanan agar nilai gizi tetap terjaga
3.1.9 Panduan kebutuhan gizi untuk *manula*, anak-anak, remaja, wanita dan pria, wanita hamil, dan wanita menyusui
3.1.10 Kebutuhan kalori dan gizi untuk pekerja berat, pekerja sedang, dan pekerja ringan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Melakukan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasi kebutuhan diet dengan tamu
3.2.2 Memodifikasi berbagai resep dan menu untuk memenuhi permintaan diet yang berbeda dengan mengecualikan atau mengganti dengan bahan pengganti dengan tetap mempertahankan nilai gizi yang setara
3.2.3 Mempertimbangkan dan merespons kebutuhan tamu khusus dan permintaan tamu
3.2.4 Menggunakan peralatan memasak, teknik, dan persiapan makanan
3.2.5 Melaksanakan prosedur keamanan makanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Tepat dalam mendeskripsikan kebutuhan aturan makan atau diet khusus dan kebutuhan budaya tamu
4.2 Tanggung jawab dalam mengembangkan dan menyusun menu

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi dan menentukan kebutuhan persyaratan diet khusus dan budaya
   5.2 Ketepatan dalam menentukan menu dengan seimbang untuk memenuhi kebutuhan gizi tamu
   5.3 Ketepatan dalam menghitung dan menentukan biaya menu sesuai dengan anggaran yang ditentukan

KODE UNIT : **I.55HDR00.089.3**
JUDUL UNIT : **Memilih Sistem Katering**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memilih sistem katering yang meliputi mendeskripsikan persyaratan katering dan memilih sistem katering dengan mempertimbangkan prinsip higiene dan sanitasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan persyaratan katering	1.1 Sistem katering diidentifikasi dan ditentukan sesuai aturan yang berlaku. 1.2 **Kebutuhan sistem katering** diidentifikasi dan ditentukan sesuai standar perusahaan.
2. Memilih sistem katering dengan mempertimbangkan prinsip higiene dan sanitasi	2.1 Sistem katering dipilih dan dipertimbangkan sesuai prinsip higiene dan sanitasi. 2.2 Informasi tentang peralatan yang dibutuhkan pada setiap **tahapan sistem** diperhitungkan sesuai dengan ketentuan perusahaan. 2.3 Keuntungan dan kerugian sistem katering dipertimbangkan sesuai aturan perusahaan. 2.4 Perubahan produksi dan organisasi yang diperlukan untuk menyesuaikan dengan sistem diperhitungkan. 2.5 Jenis menu yang sesuai dengan sistem dipilih. 2.6 Persyaratan kendali mutu untuk sistem katering diidentifikasi sesuai standar perusahaan. 2.7 Analisis *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) dalam produksi ditentukan sesuai kebutuhan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam memilih sistem katering yang meliputi mendeskripsikan persyaratan katering dan memilih sistem katering dengan mempertimbangkan prinsip higiene dan sanitasi.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya pada departemen *Food Production*.
   1.3 Kebutuhan sistem katering dapat meliputi:
      1.3.1 Profil tamu.
      1.3.2 *Budget*.
      1.3.3 Jenis menu.
      1.3.4 Kapasitas produksi.
      1.3.5 Perlengkapan dan peralatan yang tersedia.
      1.3.6 Kebutuhan gizi.
      1.3.7 Kemampuan tim dapur.
      1.3.8 Pelatihan.
      1.3.9 Lokasi layanan.
      1.3.10 Persyaratan kepemilikan/investasi.

1.4 Tahapan sistem dapat meliputi:
- 1.4.1 Penerimaan.
- 1.4.2 Penyimpanan.
- 1.4.3 Persiapan.
- 1.4.4 Persiapan memasak.
- 1.4.5 Pasca memasak.
- 1.4.6 Pemanasan kembali.
- 1.4.7 Pelayanan/penyajian.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
   - 2.1.1 Alat pengolah data
   - 2.1.2 Alat komunikasi
   - 2.1.3 Tempat penyimpanan
   - 2.1.4 Meja persiapan
   - 2.1.5 Alat memasak
   - 2.1.6 Alat tulis kantor

   2.2 Perlengkapan
   - 2.2.1 Daftar menu
   - 2.2.2 Resep standar
   - 2.2.3 Jadwal kerja

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

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

   4.2 Standar
   - 4.2.1 Standar resep perusahaan
   - 4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan
   - 4.2.3 Higiene dan sanitasi
   - 4.2.4 HACCP

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memilih sistem katering yang meliputi mendeskripsikan persyaratan katering dan memilih sistem katering dengan mempertimbangkan prinsip higiene dan sanitasi.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
   - 1.3.1 Studi kasus.
   - 1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
   - 1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
   - 1.3.4 Bukti portofolio.
   - 1.3.5 Pemecahan masalah.
   - 1.3.6 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
   - 1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengertian katering
      3.1.2 Jenis-jenis katering
      3.1.3 Persyaratan sistem katering
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyeleksi menu sesuai dengan sistem yang dipilih
      3.2.2 Menyajikan menu yang menarik dan sehat
      3.2.3 Membuat promosi
      3.2.4 Mendeskripsikan profil tamu
      3.2.5 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
      3.2.6 Melakukan komunikasi secara efektif
      3.2.7 Menerapkan prosedur kebersihan dan keamanan makanan
      3.2.8 Mengoperasikan komputer
      3.2.9 Mengambil keputusan secara tepat berdasarkan analisis pengambilan keputusan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat mendeskripsikan persyaratan
   4.2 Teliti memilih sistem katering dengan mempertimbangkan prinsip higiene dan sanitasi
   4.3 Tanggung jawab terhadap hasil pekerjaan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam memilih dan mempertimbangkan sistem katering sesuai prinsip higiene dan sanitasi
   5.2 Ketepatan dalam mempertimbangkan keuntungan dan kerugian sistem katering sesuai aturan perusahaan
   5.3 Kemampuan dalam mengidentifikasi persyaratan kendali mutu untuk sistem katering sesuai standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.090.3**
JUDUL UNIT : **Mengatur Fasilitas yang Berhubungan dengan Kontak Katering Komersial**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak katering komersial yang meliputi menjaga fasilitas kontrak katering komersial, menangani penyimpanan dan area penyimpanan, menjaga aset, serta menangani fasilitas layanan tamu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menjaga fasilitas kontrak katering komersial	1.1 Tanggung jawab atas fungsi perawatan khusus dialokasikan sehubungan dengan perawatan sendiri sesuai standar perusahaan. 1.2 Perawatan khusus dialokasikan sehubungan dengan sub-kontraktor eksternal.
2. Menangani penyimpanan dan area penyimpanan	2.1 Persediaan dibeli dan disimpan sesuai dengan peraturan perusahaan. 2.2 Prosedur kontrol persediaan yang efektif diterapkan termasuk pengambilan dan penyesuaian persediaan. 2.3 Area penyimpanan dijaga dan persediaan dipindahtempatkan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan.
3. Menjaga aset	3.1 Seluruh aset secara jelas diidentifikasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Audit aset rutin dilaksanakan sesuai dengan jadwal dari perusahaan. 3.3 Informasi aset dan inventori dikeluarkan sebagai laporan.
4. Menangani fasilitas layanan tamu	4.1 Kebutuhan tamu dipenuhi sesuai dengan standar perusahaan. 4.2 Tamu dengan kebutuhan khusus dilayani sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak katering komersial yang meliputi menjaga fasilitas kontrak katering komersial, menangani penyimpanan dan area penyimpanan, menjaga aset, serta menangani fasilitas layanan tamu.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya pada departemen *Food Production*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Alat perekam suara
      2.1.3 Alat komunikasi
      2.1.4 Alat tulis kantor
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan atau produk yang sesuai dengan standar perusahaan

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur katering
      4.2.2 Higiene dan sanitasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk dalam mengatur fasilitas yang berhubungan dengan kontrak katering komersial yang meliputi menjaga fasilitas kontrak katering komersial, menangani penyimpanan dan area penyimpanan, menjaga aset, serta menangani fasilitas layanan tamu.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demostrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Sistem penyelenggaraan katering
      3.1.2 Fasilitas katering komersial
      3.1.3 Penyimpanan dan sistem persediaan barang
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Melakukan komunikasi secara efektif
      3.2.2 Mengoperasikan komputer
      3.2.3 Mengoperasikan program pengolah data
      3.2.4 Melakukan kerja sama dalam tim

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tanggung jawab dalam menjaga fasilitas kontrak katering komersial
   4.2 Cermat dalam menangani penyimpanan dan area penyimpanan
   4.3 Cepat dan tanggap dalam menangani fasilitas layanan tamu

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam menerapkan prosedur kontrol persediaan yang efektif termasuk pengambilan dan penyesuaian persediaan
   5.2 Kemampuan dalam memenuhi kebutuhan tamu sesuai dengan standar perusahaan
   5.3 Kemampuan dalam mengalokasikan tanggung jawab atas fungsi perawatan khusus sehubungan dengan perawatan sendiri sesuai standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.091.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Tender untuk Kontrak Katering**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan tender untuk kontrak katering yang meliputi menjelaskan persyaratan tender dan menyiapkan pengajuan dokumen tender untuk pimpinan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menjelaskan keterangan persyaratan tender	1.1 Persyaratan khusus kontrak diidentifikasi sesuai dengan standar perusahaan. 1.2 **Elemen biaya tetap dan biaya variabel** kontrak diidentifikasi sesuai dengan peraturan perusahaan.
2. Menyiapkan pengajuan dokumen tender untuk pimpinan	2.1 **Rincian operasional** yang diajukan diidentifikasi dan didokumentasikan sesuai dengan prosedur. 2.2 **Produk dan keluaran** diidentifikasi sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan tender untuk kontrak katering yang meliputi menjelaskan persyaratan tender dan menyiapkan pengajuan dokumen tender untuk pimpinan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa layanan makanan lainnya pada departemen *Food Production*.
   1.3 Elemen biaya tetap dan biaya variabel dapat meliputi:
      1.3.1 Makanan dan minuman.
      1.3.2 Transportasi.
      1.3.3 Keamanan.
      1.3.4 Tenaga kerja.
   1.4 Rincian operasional dapat meliputi:
      1.4.1 Model operasional.
      1.4.2 Tenaga kerja.
      1.4.3 Transportasi.
      1.4.4 Pengaturan persediaan.
      1.4.5 Keamanan/rencana darurat.
      1.4.6 Fasilitas manajemen.
   1.5 Produk dan keluaran dapat meliputi:
      1.5.1 Menu.
      1.5.2 Spesifikasi makanan dan minuman.
      1.5.3 Pelayanan.
      1.5.4 Dekorasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Alat komunikasi
      2.1.3 Jaringan internet

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Harga dan fasilitas paket

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan tender untuk kontrak katering yang meliputi menjelaskan persyaratan tender dan menyiapkan pengajuan dokumen tender untuk pimpinan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Sistem penyelenggaraan katering
3.1.2 Ilmu komunikasi dan negosiasi
3.1.3 Fasilitas katering komersial
3.1.4 Penyusunan anggaran
3.1.5 Pemasaran
3.2 Keterampilan
3.2.1 Melakukan komunikasi efektif
3.2.2 Melakukan kerja sama dalam tim
3.2.3 Membuat dokumen kontrak
3.2.4 Melaksanakan prosedur administrasi umum
3.2.5 Mengoperasikan komputer
3.2.6 Menghitung anggaran

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Teliti menjelaskan keterangan persyaratan tender
4.2 Tanggung jawab terhadap hasil pekerjaan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi elemen biaya tetap dan biaya variabel kontrak sesuai dengan peraturan perusahaan
   5.2 Kemampuan dalam mengidentifikasi dan mendokumentasikan rincian operasional yang diajukan sesuai dengan prosedur

KODE UNIT : **I.55HDR00.092.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan Karier Dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Cina**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan karier dalam pengolahan dan penghidangan masakan Cina yang meliputi mendeskripsikan peranan juru masak masakan Cina, mengembangkan rencana jenjang karier dan mendeskripsikan komoditas, serta perlengkapan masakan Cina.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan peranan juru masak masakan Cina	1.1 Pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja ditentukan secara benar sesuai budaya dan aturan perusahaan. 1.2 Keterampilan profesional diidentifikasi dan didefinisikan secara jelas dan rinci. 1.3 Praktik kerja yang rapi, aman, dan sehat diterapkan sesuai dengan peraturan perusahaan.
2. Mengembangkan rencana jenjang karier	2.1 Tingkat kompetensi yang dimiliki diidentifikasi dan dibandingkan dengan tingkat kompetensi yang dibutuhkan oleh industri. 2.2 Kebutuhan pelatihan diidentifikasi dan dipertimbangkan untuk perencanaan dan pengembangan jenjang karier.
3. Mendeskripsikan komoditas dan perlengkapan masakan Cina	3.1 Jenis rempah-rempah, komoditi segar, dan kering diidentifikasi dan dipilih secara benar sesuai kebutuhan. 3.2 Jenis perlengkapan masakan Cina ditentukan secara benar sesuai dengan kegunaannya dan kebutuhan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk merencanakan karier dalam pengolahan dan penghidangan masakan Cina yang meliputi mendeskripsikan peranan juru masak masakan Cina, mengembangkan rencana jenjang karier, mendeskripsikan komoditas, dan perlengkapan masakan Cina.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk seluruh asisten juru masak, juru masak, penyelia juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan, dan sektor lain pada departemen *Food Production.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Alat komunikasi
      2.1.3 Jaringan internet
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Curriculum Vitae*

2.2.2 Alat tulis kantor
2.2.3 *Printer*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merencanakan karier dalam pengolahan dan penghidangan masakan Cina yang meliputi mendeskripsikan peranan juru masak masakan Cina, mengembangkan rencana jenjang karier, serta mendeskripsikan komoditas dan perlengkapan masakan Cina.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Bahan makanan Cina
3.1.2 Masakan bumbu Cina
3.1.3 Karakteristik makanan Cina
3.1.4 Teknik memasak masakan Cina
3.1.5 Pengetahuan alat memasak masakan Cina
3.1.6 Penyajian masakan Cina
3.1.7 Sosial budaya masyarakat Cina
3.1.8 Jenjang kepangkatan di dapur masakan Cina
3.2 Keterampilan
3.2.1 Mendeskripsikan peranan juru masak masakan Cina
3.2.2 Menyiapkan juru masak masakan Cina profesional
3.2.3 Memilah makanan yang akan disimpan pada lemari pendingin
3.2.4 Memberi tanggal pada label yang dipasang pada wadah
3.2.5 Mendeskripsikan dan melaporkan masalah yang terjadi pada proses penyimpanan

3.2.6 Mendeskripsikan komoditi rempah dan pengolahan masakan Cina
3.2.7 Membimbing karier juru masak dalam pengolahan masakan Cina
3.2.8 Menyiapkan posisi juru masak masakan Cina antara lain siswa magang, pembantu dapur, asisten juru masak, juru masak, dan penyelia juru masak

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan
   4.2 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku
   4.3 Tanggung jawab atas hasil kerja
   4.4 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam menentukan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja secara benar sesuai budaya dan aturan perusahaan
   5.2 Ketepatan dalam mengidentifikasi dan membandingkan tingkat kompetensi yang dimiliki dengan tingkat kompetensi yang dibutuhkan oleh industri
   5.3 Ketepatan dalam mengidentifikasi dan memilih jenis rempah-rempah, komoditi segar, dan kering secara benar sesuai kebutuhan

KODE UNIT : **I.55HDR00.093.3**
JUDUL UNIT : **Menggunakan Prinsip-Prinsip dan Metode dalam Pengolahan Masakan Cina**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina yang meliputi menyiapkan dan mengatur tempat kerja, menerapkan metode pengolahan dan persiapan memasak, serta membuat makanan dan jenis menu masakan Cina.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan mengatur tempat kerja	1.1 Tipe dan ukuran perlengkapan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Perlengkapan memasak khusus dirawat sesuai dengan spesifikasi pabrik dan perusahaan. 1.3 Tempat kerja ditata sesuai dengan ketentuan daerah dan komersial. 1.4 Tempat kerja dirawat sesuai dengan peraturan komersial.
2. Menerapkan metode pengolahan dan persiapan memasak	2.1 **Metode pengolahan** dan penghidangan makanan diterapkan sesuai dengan spesifikasi resep untuk jenis menu yang ditentukan. 2.2 Porsi yang tepat ditentukan dan digunakan yang meminimalkan pemborosan. 2.3 Bahan untuk hidangan khusus disiapkan dan dipotong sesuai dengan spesifikasi porsi perusahaan. 2.4 Bumbu dan komoditi tertentu digunakan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.5 Prosedur kesehatan dan keamanan makanan diterapkan secara tepat selama tahapan memasak.
3. Membuat makanan dan jenis menu	3.1 Makanan dibuat dan disajikan sesuai dengan spesifikasi resep, tradisi daerah, rasa, dan warna yang diinginkan. 3.2 Standar Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) diterapkan sesuai prosedur keselamatan kerja. 3.3 Istilah dapur dan memasak diidentifikasi sesuai dengan daerah tertentu. 3.4 Seluruh tugas diselesaikan dalam jangka waktu yang ditetapkan dan cara yang sesuai dengan resep standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina yang meliputi menyiapkan dan mengatur tempat kerja, menerapkan metode

pengolahan dan persiapan memasak, serta membuat makanan dan jenis menu masakan Cina.

1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, katering, kafe, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya pada departemen *Food Production*.

1.3 Metode pengolahan dapat meliputi *stir frying, oil and water blanching, deep frying, stewing, braising, stiming boiling, roasting,* dan *barbecuing.*

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Chinese wok*
2.1.2 *Chinese stove*
2.1.3 Talenan kayu
2.1.4 Pisau
2.1.5 Sumpit kayu besar
2.1.6 Sapu bambu
2.1.7 Saringan besar
2.1.8 *Kalakat*
2.1.9 *Steamer*
2.1.10 Sarana kelengkapan di dapur operasional (*operational commercial kitchen with fixtures*)

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku prinsip-prinsip metode memasak masakan Cina
2.2.2 Buku pedoman prosedur keselamatan makanan

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar resep masakan
4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menggunakan prinsip-prinsip dan metode dalam pengolahan masakan Cina yang meliputi menyiapkan dan mengatur tempat kerja, menerapkan metode pengolahan dan persiapan memasak, serta membuat makanan dan jenis menu masakan Cina.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.

1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:

1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.

1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Istilah kuliner dan nama dagang untuk bahan pengganti yang digunakan guna menghasilkan hidangan yang sesuai
3.1.2 Bahan pangan yang digunakan pada masakan Cina
3.1.3 Jenis bahan kimiawi atau tambahan bahan makanan yang sering digunakan dalam olahan masakan Cina
3.1.4 Metode memasak dan penyimpanan makanan sehingga bisa bertahan lama
3.1.5 Prinsip-prinsip penyajian masakan Cina
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menghitung porsi
3.2.2 Menggunakan peralatan masakan Cina
3.2.3 Mengorganisasikan tahapan dalam produksi makanan yang efisien
3.2.4 Menampilkan masakan dengan sajian yang menarik
3.2.5 Melakukan komunikasi yang efektif
3.2.6 Melakukan kerja sama dalam tim
3.2.7 Menerapkan prosedur kebersihan dan keamanan makanan
3.2.8 Mengatur waktu yang efektif dan efisien

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan
4.2 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku
4.3 Tanggung jawab atas hasil kerja
4.4 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam menerapkan metode pengolahan dan penghidangan makanan sesuai dengan spesifikasi resep untuk jenis menu yang ditentukan
5.2 Kemampuan dalam membuat dan menyajikan makanan sesuai dengan spesifikasi resep, tradisi daerah, rasa, dan warna yang diinginkan
5.3 Kemampuan dalam menyelesaikan seluruh tugas dalam jangka waktu yang ditetapkan dan cara yang sesuai dengan resep standar

KODE UNIT : **I.55HDR00.094.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan Canton (Guangdong)**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, membuat, dan menyajikan masakan Canton (Guangdong).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan karakteristik utama makanan Canton (Guangdong)	1.1 Komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan Canton (Guangdong) ditentukan. 1.2 Karakteristik utama dari masakan Canton (Guangdong) ditentukan dan didemonstrasikan sesuai dengan resep standar.
2. Menyiapkan dan mengatur wajan atau penggorengan	2.1 Tempat wajan atau penggorengan ditata lengkap dengan perlengkapan yang terkait, sesuai dengan peraturan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3). 2.2 Perlengkapan dirakit untuk penggunaan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 2.3 Perhatian rutin dan tugas perawatan dilakukan sesuai dengan instruksi.
3. Menyiapkan bahan dan ramuan	3.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 3.2 Bahan dipilih, disiapkan, dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi resep standar perusahaan. 3.3 Teknik pemotongan yang tepat digunakan sesuai dengan spesifikasi dan resep. 3.4 Bumbu berkuah dan campurannya disiapkan, ditentukan porsinya, dan disimpan pada temperatur yang tepat. 3.5 Saus dan aroma dibuat, diatur, dan ditentukan porsinya sesuai dengan resep standar perusahaan.
4. Memasak dan membuat jenis menu masakan Canton (Guangdong)	4.1 Bumbu dan *velveting* digunakan dengan benar untuk bahan utama yang telah disiapkan sesuai dengan **ciri khas Guangdong**. 4.2 Campuran cita rasa dibuat sesuai dengan jenis makanan dan spesifikasi resep. 4.3 Temperatur dikontrol selama proses pengolahan.
5. Menyajikan makanan	5.1 Peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan. 5.2 Makanan disajikan dengan rapi dan menarik sesuai resep standar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
6. Menerapkan praktik keselamatan dan kesehatan di tempat kerja	6.1 Tugas dilakukan sesuai dengan instruksi khusus. 6.2 Risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang berkaitan dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan untuk memenuhi persyaratan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam menyiapkan dan membuat masakan Canton (Guangdong).
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* dalam lingkungan Hotel, rumah makan, Restoran, katering, kafe, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Ciri khas masakan Guangdong yang identik dengan rasa pedas menggigit, menggunakan kaldu kental dan pekat, dan tidak berminyak.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Chinese wok*
      2.1.2 *Chinese stove*
      2.1.3 Talenan kayu
      2.1.4 Pisau
      2.1.5 Sumpit kayu besar
      2.1.6 Sapu bambu
      2.1.7 Saringan besar
      2.1.8 *Kalakat*
      2.1.9 *Steamer*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Resep standar masakan Canton (Guangdong)
      2.2.2 Buku keselamatan makanan
      2.2.3 Buku menu

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat masakan Canton (Guangdong).

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
1.3 Metode berikut dapat digunakan untuk menilai kompetensi unit ini:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Mengetahui berbagai jenis bahan pangan yang akan diolah
3.1.2 Mengetahui metode memasak dan penyimpanan makanan sehingga bisa bertahan lama
3.1.3 Menguasai prinsip-prinsip penyajian masakan Canton (Guangdong)
3.2 Keterampilan
3.2.1 Kemampuan menggunakan peralatan, penyimpanan, dan pengolah data
3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
3.2.3 Terampil dalam menyajikan masakan Canton (Guangdong)

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dalam mendeskripsikan karakteristik utama makanan Canton (Guangdong)
4.2 Teliti dalam menyiapkan bahan dan ramuan
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan memasak dan membuat jenis menu masakan Canton (Guangdong)

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam pemilihan bahan dan mengolahnya sesuai dengan spesifikasi resep standar perusahaan
5.2 Ketepatan dalam penggunaan alat saji baik ukuran, warna, dan bentuk
5.3 Ketepatan dalam menyajikan hidangan Canton (Guangdong)

KODE UNIT : **I.55HDR00.095.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow)**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama, memasak, dan menyajikan menu Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan karakteristik utama makanan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow)	1.1 Karakteristik utama dari masakan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow) diidentifikasi dan diperagakan sesuai dengan resep standar. 1.2 Komoditi dalam pengolahan dan penghidangan **masakan Guangdong dan Cina Selatan** ditentukan.
2. Menyiapkan wajan dan perlengkapan	2.1 Wajan ditata sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Perlengkapan diatur untuk penggunaan sesuai dengan kebutuhan.
3. Menyiapkan bahan atau ramuan	3.1 Bahan dipilih, disiapkan, dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi resep standar perusahaan. 3.2 Kaldu disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan. 3.3 Teknik pemotongan digunakan sesuai dengan spesifikasi dan resep standar perusahaan. 3.4 Bumbu berkuah dan campuran *velveting* disiapkan, ditentukan porsinya, dan disimpan pada temperatur yang sesuai dengan standar operasional. 3.5 Saus dibuat dan ditentukan porsinya.
4. Memasak jenis menu masakan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow)	4.1 Masakan dibuat secara bertahap sesuai dengan standar resep. 4.2 bumbu dan ***velveting*** digunakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 4.3 Campuran cita rasa dibuat sesuai dengan *item* makanan dan standar resep. 4.4 Temperatur dikontrol selama tahap pemasakan sesuai dengan resep standar perusahaan.
5. Menyajikan makanan yang telah dimasak	5.1 Alat *hiding* dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan. 5.2 Makanan disajikan dengan rapi sesuai standar resep.
6. Menerapkan praktik kesehatan di tempat kerja	6.1 Tugas dilakukan sesuai dengan standar kesehatan. 6.2 Risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang berkaitan dengan perlengkapan dan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	fasilitas diperhatikan dengan seksama. 6.3 Kerapihan dan kebersihan tempat kerja dirawat sesuai dengan standar kerja perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengindentifikasi peranan juru masak dalam menyiapkan dan membuat makanan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow).
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* dalam lingkungan Hotel, rumah makan, Restoran, katering, kafe, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Masakan Guangdong dan Cina Selatan merupakan makanan dari wilayah Canton dan Chiu Chow.
   1.4 *Velveting* merupakan merendam (*marinate*) dan melapisi potongan atau irisan daging dengan campuran tepung maizena selama setidaknya 30 menit, lebih lama lebih baik. Lapisan maizena ini akan melapisi setiap bagian potongan daging dan melindungi dari panasnya api kompor serta mencegah jus dari daging menghilang, sehingga daging tetap *juicy* dan empuk.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment*)
      2.1.2 *Kwali range*
      2.1.3 Meja kerja *working table*
      2.1.4 Wajan
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 Serok
      2.1.7 Pisau
      2.1.8 Talenan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan menyiapkan dan membuat makanan Guangdong dan Cina Selatan.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan

secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
- 1.3.1 Studi kasus.
- 1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
- 1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
- 1.3.4 Bukti portofolio.
- 1.3.5 Pemecahan masalah.
- 1.3.6 Bermain peran.
- 1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
- 1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
- 3.1 Pengetahuan
  - 3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow)
  - 3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Melakukan teknik pemotongan komoditi dan digunakan sesuai dengan spesifikasi dan resep standar perusahaan
  - 3.2.2 Menyiapkan bumbu berkuah dan *velveting* yang benar untuk bahan utama pembuatan masakan
  - 3.2.3 Melaksanakan pengontrolan temperatur hidangan pada proses pemasakan

4. Sikap kerja yang diperlukan
- 4.1 Cepat dalam mendeskripsikan karakteristik utama makanan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow)
- 4.2 Teliti dan cermat dalam menyiapkan bahan ramuan
- 4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan memasak dan membuat jenis menu masakan Canton (Guangdong) dan Cina Selatan (Chiu Chow)

5. Aspek kritis
- 5.1 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik utama masakan Canton (Guangdong) dan masakan Cina Selatan (Chiu Chow)
- 5.2 Ketepatan penggunaan peralatan dan memasak sesuai dengan tahapan yang ada dalam standar resep
- 5.3 Ketepatan menggunakan temperatur pemasakan
- 5.4 Ketepatan menggunakan alat saji

KODE UNIT : **I.55HDR00.096.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan Sichuan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama, menyiapkan dan mengatur wajan, menyiapkan bahan, memasak dan membuat jenis makanan, dan menyajikan masakan Sichuan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan karakteristik utama makanan Sichuan	1.1 **Karakteristik** utama dari masakan Sichuan diidentifikasi dan diperagakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.2 Komoditi dalam pengolahan dan penghidangan **masakan Sichuan** diidentifikasi dalam bahasa Cina dan bahasa Inggris. 1.3 Cita rasa masakan Sichuan "*Ma-La*", struktur diikuti sesuai dengan standar operasional dan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan wajan dan perlengkapan masak	2.1 Tempat wajan ditata sesuai dengan peraturan perusahaan. 2.2 Perlengkapan diatur untuk penggunaan sesuai dengan kebutuhan resep.
3. Menyiapkan bahan atau ramuan	3.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan. 3.2 Bahan dipilih, disiapkan, dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi resep standar perusahaan. 3.3 Teknik pemotongan digunakan sesuai dengan spesifikasi dan resep standar perusahaan. 3.4 Bumbu berkuah dan campuran disiapkan, ditentukan porsinya, dan disimpan pada temperatur yang sesuai dengan standar operasional. 3.5 Saus dan aroma dibuat, diatur, dan ditentukan porsinya sesuai dengan standar perusahaan.
4. Memasak dan membuat jenis masakan	4.1 Resep standar perusahaan diikuti secara akurat sesuai dengan resep tradisional dan standar perusahaan. 4.2 Masakan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan dan standar spesifikasi resep masakan Sichuan dari perusahaan. 4.3 Metode pemasakan diterapkan sesuai dengan spesifikasi. 4.4 Aroma, saus, tekstur, warna, serta bahan pengental menjadi penilaian hasil akhir yang diharapkan dan sesuai.
5. Menyajikan makanan yang telah dimasak	5.1 Alat saji dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	5.2 Makanan disajikan dengan rapi sesuai standar resep. 5.3 Hidangan dihias sesuai dengan tradisi daerah.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam mendeskripsikan karakteristik utama masakan Sichuan, menyiapkan wajan dan perlengkapan masak, menyiapkan bahan, memasak jenis makanan, dan menyajikan masakan Sichuan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* dalam lingkungan Hotel, rumah makan, Restoran, katering, kafe, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Aspek teknis merupakan mampu mengidentifikasi karakteristik utama masakan Sichuan.
   1.4 Sichuan "*Ma-La*" merupakan cita rasa masakan khas daerah Sichuan yang sangat pedas.
   1.5 Bahan pengental merupakan campuran antara tepung sagu atau tepung maizena dengan air dengan perbandingan 1:1.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar
      2.1.2 *Kwali range*
      2.1.3 Meja kerja
      2.1.4 Wajan
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 Serok
      2.1.7 Pisau
      2.1.8 Talenan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan masak dalam mendeskripsikan karakteristik utama masakan Sichuan, menyiapkan, mengatur wajan, dan perlengkapan memasak, menyiapkan bahan, memasak dan membuat jenis makanan, dan menyajikan makanan Sichuan.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Memahami karakteristik utama dari masakan Sichuan
3.1.2 Memahami komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Keterampilan untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
3.2.2 Keterampilan untuk memasak di hadapan tamu
3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan keinginan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Ketelitian dalam mendeskripsikan karakteristik utama makanan Sichuan
4.2 Kecekatan dalam menyiapkan dan mengatur wajan atau tempat penggorengan
4.3 Tanggung jawab atas hasil kerja dan penyajiannya

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik utama dari masakan Sichuan
5.2 Kemampuan dalam memahami bahan-bahan dan rempah-rempah dalam pengolahan dan penghidangan masakan Sichuan
5.3 Penggunaan peralatan dan metode memasak sesuai resep standar

KODE UNIT : **I.55HDR00.097.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan Sichuan dan Cina Barat**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama, menyiapkan, dan menyajikan masakan Sichuan dan Cina Barat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan karakteristik utama makanan Sichuan dan Cina Barat	1.1 Karakteristik utama dari masakan Sichuan ditentukan dan diperagakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.2 Komoditi dalam pengolahan dan penghidangan **masakan Sichuan dan Cina Barat** ditentukan. 1.3 Cita rasa masakan **Sichuan *"Ma-La"*** dan Cina Barat disesuaikan dengan **resep standar perusahaan**.
2. Menyiapkan wajan dan perlengkapan	2.1 Wajan disiapkan. 2.2 Perlengkapan diatur untuk penggunaan sesuai dengan kebutuhan resep. 2.3 Perawatan rutin dilaksanakan sesuai dengan instruksi perusahaan.
3. Menyiapkan bahan ramuan	3.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan. 3.2 Bahan ramuan dipilih, disiapkan, dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi resep standar perusahaan. 3.3 Teknik pemotongan digunakan sesuai resep standar perusahaan. 3.4 Bumbu berkuah dan campuran disiapkan, ditentukan porsinya, dan disimpan pada temperatur yang sesuai dengan resep standar. 3.5 Saus beraroma dibuat dan ditentukan porsinya sesuai dengan standar perusahaan. 3.6 Peraturan tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) diterapkan sesuai dengan aturan perusahaan.
4. Memasak dan membuat jenis masakan	4.1 Resep standar perusahaan diikuti secara akurat. 4.2 Masakan dimasak dengan cepat sesuai dengan pesanan pelanggan dan resep standar perusahaan.
5. Menyajikan makanan yang telah dimasak	5.1 Peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penghidangan. 5.2 Makanan disajikan dengan rapi sesuai standar operasional. 5.3 Hidangan dihias sesuai dengan tradisi daerah masakan tersebut.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam mendeskripsikan karakteristik utama masakan Sichuan dan Cina Barat, menyiapkan wajan dan perlengkapan, menyiapkan bahan ramuan, membuat jenis makanan, dan menyajikan makanan masakan Sichuan dan Cina Barat.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* dalam lingkungan Hotel, rumah makan, Restoran, katering, kafe, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Beberapa istilah dan penjabarannya dari Kriteria Untuk Kerja (KUK).
   1.4 Sichuan *"Ma-La"* merupakan cita rasa masakan khas daerah Sichuan yang sangat pedas.
   1.5 Resep standar perusahaan merupakan resep standar yang dibuat oleh perusahaan dan harus diikuti dan diterapkan untuk juru masak di bawah pengawasan juru masak yang lebih senior.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar
      2.1.2 *Kwali range*
      2.1.3 Meja kerja
      2.1.4 Wajan
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 Serok
      2.1.7 Pisau
      2.1.8 Talenan (sesuai dengan jenis bahan makanan yang diolah)
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama masakan Sichuan dan Cina Barat, menyiapkan dan mengatur wajan penggorengan, menyiapkan bahan ramuan, memasak dan membuat jenis makanan, serta menyajikan makanan.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
- 1.3.1 Studi kasus.
- 1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
- 1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
- 1.3.4 Bukti portofolio.
- 1.3.5 Pemecahan masalah.
- 1.3.6 Bermain peran.
- 1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
- 1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
- 3.1 Pengetahuan
  - 3.1.1 Memahami karakteristik utama dari masakan Sichuan dan Cina Barat
  - 3.1.2 Memahami bahan-bahan termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Keterampilan dalam menggunakan peralatan masak
  - 3.2.2 Keterampilan untuk memasak di hadapan tamu
  - 3.2.3 Keterampilan untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan keinginan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan
- 4.1 Kecepatan dalam mendeskripsikan karakteristik utama makanan Sichuan dan Cina Barat
- 4.2 Ketelitian dalam memasak dan membuat jenis masakan
- 4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan menyajikan makanan yang telah dimasak

5. Aspek kritis
- 5.1 Kemampuan dalam mendeskripsikan dan menjelaskan karakteristik utama dari masakan Sichuan *"Ma-La"* dan Cina Barat
- 5.2 Pemahaman akan cita rasa masakan Sichuan *"Ma-La"* dan Cina Barat sesuai dengan resep standar perusahaan
- 5.3 Kemampuan dalam membuat dan menampilkan masakan Sichuan dan Cina Barat sesuai dengan resep standar

KODE UNIT : **I.55HDR00.098.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan Beijing**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama menu, menyiapkan dan membuat menu masakan Beijing, serta menyajikannya.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan karakteristik utama masakan Beijing	1.1 Karakteristik utama dari masakan Beijing dipilih dan dijelaskan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.2 Komoditi dalam pengolahan dan penghidangan masakan Beijing ditentukan. 1.3 Cita rasa masakan Beijing dikenali sesuai dengan resep standar perusahaan.
2. Menyiapkan jenis masakan Beijing	2.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan resep standar. 2.2 Bumbu berkuah dan campuran disiapkan dan ditentukan porsinya dan disimpan pada temperatur yang sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.3 Peraturan tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) diikuti.
3. Membuat jenis menu masakan Beijing	3.1 Menu masakan dimasak sesuai dengan resep standar dari perusahaan. 3.2 Peralatan yang digunakan dibersihkan dan dikeringkan sesuai standar kerja perusahaan. 3.3 Peraturan dasar higienis dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi.
4. Menyajikan jenis masakan	4.1 Peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penyajian sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.2 Masakan disajikan dengan menarik sesuai standar perusahaan. 4.3 Hidangan dihias sesuai dengan tradisi Beijing dan mengikuti resep standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam mendeskripsikan karakteristik utama masakan Beijing, menyiapkan jenis makanan, membuat dan memasak jenis menu masakan, dan menyajikan jenis masakan Beijing.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* dalam lingkungan rumah makan, Restoran, katering, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Kwali range*

2.1.2 Meja kerja
2.1.3 Wajan
2.1.4 Sutil
2.1.5 Serok
2.1.6 Sumpit kayu besar
2.1.7 Saringan besar
2.1.8 Pisau
2.1.9 Talenan (sesuai dengan jenis bahan makanan yang diolah)
2.1.10 Sarana kelengkapan di dapur operasional di dapur

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama, menyiapkan jenis makanan, membuat dan memasak jenis menu masakan Beijing, dan menyajikannya.
1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Beijing
3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.2 Keterampilan
3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu
3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan keinginan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tepat dalam mengerjakan pesanan tamu
4.2 ketelitian dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.4 Kedisiplinan pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

5. Aspek kritis
5.1 Kecakapan dalam penggunaan peralatan dan metode memasak
5.2 Kemampuan dalam mendeskripsikan karakteristik utama masakan Beijing
5.3 Pemahaman terhadap semua bahan dan rempah-rempah (bumbu) yang dipakai untuk menyiapkan masakan Beijing sesuai standar perusahaan dan resep standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.099.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan Beijing dan Cina Utara**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama menyiapkan, membuat dan memasak jenis menu masakan Beijing dan Cina Utara, serta menyajikannya.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan karakteristik utama makanan Beijing dan Cina Utara	1.1 Karakteristik utama dari masakan Beijing dan Cina Utara dipilih dan diperagakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.2 Komoditi dalam pengolahan dan penghidangan **masakan Beijing dan Cina Utara** ditentukan. 1.3 Cita rasa masakan Beijing dan Cina Utara disesuaikan dengan resep standar perusahaan.
2. Menyiapkan jenis makanan	2.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan standar resep. 2.2 Bumbu berkuah dan campuran disiapkan, ditentukan porsinya, dan disimpan pada temperatur yang sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.3 Peraturan tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) diikuti.
3. Membuat dan memasak jenis menu masakan Beijing dan Cina Utara	3.1 Resep standar perusahaan diikuti secara akurat sesuai dengan resep standar dari perusahaan. 3.2 Peralatan yang digunakan untuk memasak dibersihkan, dan dikeringkan sesuai standar kerja perusahaan. 3.3 Masakan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan. 3.4 Metode pemasakan diterapkan dan sesuai dengan resep standar. 3.5 Aroma, saus, tekstur, dan warna disesuaikan dengan resep standar perusahaan. 3.6 Peraturan dasar higienis dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan.
4. Menyajikan jenis makanan	4.1 Peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penyajian sesuai dengan standar perusahaan. 4.2 Makanan disajikan sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.3 Masakan dihias sesuai dengan tradisi daerah dan resep standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam mendeskripsikan karakteristik utama, menyiapkan jenis makanan, membuat dan memasak jenis menu masakan Beijing dan Cina Utara, serta menyajikannya.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di lingkungan rumah makan, Restoran, katering, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Kwali range*
      2.1.2 Meja kerja
      2.1.3 Wajan
      2.1.4 Sutil
      2.1.5 Serok
      2.1.6 Sumpit kayu besar
      2.1.7 Saringan besar
      2.1.8 Pisau
      2.1.9 Talenan
      2.1.10 Sarana kelengkapan operasional di dapur
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama masakan Beijing dan Cina Utara, menyiapkan jenis makanan, membuat dan memasak jenis menu masakan Beijing dan Cina Utara, dan menyajikan jenis makanan tersebut.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Beijing dan Cina Utara

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Kecepatan dan ketepatan dalam mengerjakan pesanan tamu

4.2 Ketelitian dan kecermatan dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan perusahaan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan

4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

5. Aspek kritis

5.1 Kecakapan dalam penggunaan peralatan

5.2 Keterampilan dalam menggunakan metode memasak

5.3 Kemampuan menampilkan masakan Beijing dan Cina Utara yang seimbang dari segi rasa, aroma, saus, tekstur, warna, dan hiasan

5.4 Pemahaman istilah memasak untuk masakan Beijing dan Cina Utara

KODE UNIT : **I.55HDR00.100.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan Shanghai**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama, menyiapkan jenis bahan makanan, membuat dan memasak jenis menu masakan Shanghai, serta menyajikannya.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan karakteristik utama makanan Shanghai	1.1 Komoditi dalam pengolahan dan penghidangan masakan Shanghai dipilih dalam bahasa Cina dan bahasa Inggris. 1.2 Karakteristik utama dari masakan Shanghai ditentukan dan diperagakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.3 Cita rasa masakan Shanghai disesuaikan dengan resep standar perusahaan.
2. Menyiapkan jenis bahan makanan	2.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan resep standar. 2.2 Bumbu berkuah dan campuran disiapkan, ditentukan porsinya, dan disimpan pada temperatur sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.3 Peraturan tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) diterapkan sesuai dengan aturan perusahaan. 2.4 Bahan baku disiapkan dan dipotong sesuai dengan resep standar.
3. Membuat dan memasak jenis menu masakan Shanghai	3.1 Resep standar perusahaan diikuti secara akurat. 3.2 Peralatan yang digunakan untuk memasak dibersihkan dan dikeringkan sesuai standar kerja perusahaan. 3.3 Bahan-bahan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan dan resep standar perusahaan. 3.4 Aroma, saus, tekstur, dan warna disesuaikan dengan resep standar perusahaan. 3.5 Peraturan dasar higienis dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi.
4. Menyajikan jenis menu hidangan Shanghai	4.1 Peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penyajian sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.2 Makanan disajikan menarik disesuaikan dengan resep standar. 4.3 Menghias hidangan disesuaikan dengan tradisi daerah dan resep standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam mendeskripsikan karakteristik utama, menyiapkan

jenis bahan makanan, membuat dan memasak jenis menu masakan, serta menyajikan jenis menu masakan Shanghai.

1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di lingkungan rumah makan, Restoran, katering, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Kwali range*
      2.1.2 Meja kerja
      2.1.3 Wajan
      2.1.4 Sutil
      2.1.5 Serok
      2.1.6 Sumpit kayu besar
      2.1.7 Saringan besar
      2.1.8 Pisau
      2.1.9 Talenan
      2.1.10 Sarana kelengkapan operasional di dapur
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama masakan Shanghai, menyiapkan jenis bahan makanan, membuat dan memasak jenis menu masakan, serta menyajikan jenis menu hidangan Shanghai.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Memahami karakteristik utama dari masakan Shanghai
      3.1.2 Memahami komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan
      3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*food additives and preservatives*)
      3.1.4 Pengetahuan budaya, halal, hindu, *kosher*, dan vegetarian
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
      3.2.2 Keterampilan untuk memasak di hadapan tamu
      3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kemauan pelanggan
      3.2.4 Keterampilan berhitung untuk menimbang dan mengukur barang

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Kecepatan dan ketepatan dalam mengerjakan pesanan tamu
   4.2 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   4.3 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

5. Aspek kritis
   5.1 Mengikuti resep khusus untuk mempersiapkan dan menghasilkan berbagai hidangan
   5.2 Penggunaan peralatan dan metode memasak yang tepat
   5.3 Pemahaman untuk mendeskripsikan karakteristik utama masakan Shanghai
   5.4 Pemahaman terhadap jenis dan kualitas bahan dan rempah-rempah yang dipakai

KODE UNIT : **I.55HDR00.101.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Masakan Shanghai dan Cina Timur**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama, menyiapkan jenis bahan makanan, memasak jenis menu masakan, serta menyajikan jenis menu hidangan Shanghai dan Cina Timur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan karakteristik utama makanan Shanghai dan Cina Timur	1.1 Komoditi dalam pengolahan dan penghidangan masakan Shanghai dan Cina Timur diidentifikasi. 1.2 Karakteristik utama dari masakan Shanghai dan Cina Timur ditentukan dan diperagakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.3 Cita rasa masakan Shanghai dan Cina Timur disesuaikan dengan resep standar perusahaan.
2. Menyiapkan jenis bahan makanan	2.1 Kaldu disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Bumbu berkuah dan campuran disiapkan, ditentukan porsinya, dan disimpan pada temperatur yang sesuai dengan standar operasional. 2.3 Peraturan tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) diterapkan sesuai dengan aturan perusahaan. 2.4 Bahan baku disiapkan dan disesuaikan dengan spesifikasi resep menggunakan teknik pemotongan bahan makanan sesuai resep standar perusahaan.
3. Membuat dan memasak jenis menu masakan Shanghai dan Cina Timur	3.1 Resep standar perusahaan diikuti secara akurat. 3.2 Bahan-bahan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan dan resep standar perusahaan. 3.3 Metode pemasakan diterapkan sesuai dengan spesifikasi. 3.4 Aroma, saus, tekstur, dan warna dinilai dan hasil yang diharapkan sesuai dengan resep standar perusahaan. 3.5 Peraturan dasar higienis dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
4. Menyajikan jenis menu hidangan Shanghai dan Cina Timur	4.1 Peralatan saji dipilih dan diperiksa sebelum penyajian sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.2 Makanan disajikan secara menarik sesuai dengan resep standar perusahaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	4.3 Hidangan dihias sesuai dengan tradisi daerah dan mengikuti resep standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam mendeskripsikan karakteristik utama masakan Shanghai dan Cina Timur, menyiapkan jenis bahan makanan, membuat dan memasak jenis menu masakan, serta menyajikan jenis menu hidangan Shanghai dan Cina Timur.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di lingkungan rumah makan, Restoran, katering, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Kwali range*
      2.1.2 Meja kerja
      2.1.3 Wajan atau *wok*
      2.1.4 Sutil
      2.1.5 Serok
      2.1.6 Sumpit bambu panjang
      2.1.7 Saringan besar
      2.1.8 Pisau *clavier*
      2.1.9 Talenan
      2.1.10 *Kalakat*
      2.1.11 *Steamer*
      2.1.12 *Rice cooker*
      2.1.13 Sarana kelengkapan operasional di dapur
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama masakan Shanghai dan Cina Timur, menyiapkan jenis bahan makanan, membuat dan memasak jenis menu masakan, dan menyajikan jenis menu hidangan Shanghai dan Cina Timur.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Shanghai dan Cina Timur
3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan
3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*food additives and preservatives*)
3.1.4 Pengetahuan budaya, halal, Hindu, *kosher*, vegetarian, dan *allergy food*
3.2 Keterampilan
3.2.1 Keterampilan untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu
3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kemauan pelanggan
3.2.4 Keterampilan berhitung untuk menimbang dan mengukur barang

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tepat dalam mengerjakan pesanan tamu
4.2 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.3 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

5. Aspek kritis
5.1 Mengikuti resep khusus untuk mempersiapkan dan menghasilkan berbagai hidangan
5.2 Penggunaan peralatan dan metode memasak yang tepat agar selama pengolahan nilai gizi tetap terjaga
5.3 Memasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan dan resep standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.102.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan membuat Dimsum (Manis dan Asin) dan Hidangan Penutup**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan dimsum, mendeskripsikan komoditi, serta menyiapkan dan membuat dimsum (manis dan asin) dan hidangan penutup.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan dimsum (manis dan asin)	1.1 Jenis komoditi segar, kering, dan yang diawetkan ditentukan. 1.2 **Jenis dimsum** (manis dan asin) dipilih dan diperagakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.3 **Jenis metode memasak** ditentukan dan diterangkan dengan cepat. 1.4 Metode pelayanan dan bentuk serta ukuran porsi dipilih sesuai resep standar perusahaan.
2. Mendeskripsikan komoditi	2.1 Pemilihan komoditi yang tepat khususnya **jenis tepung** sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.2 Semua komoditi disiapkan sesuai resep standar.
3. Memasak dan menyiapkan dimsum (manis dan asin)	3.1 Isi dan bahan pelapis disiapkan sesuai dengan konsistensi dan spesifikasi resep standar perusahaan. 3.2 Komoditi dimasak, didinginkan, disimpan, dan dikemas sesuai dengan dan peraturan perusahaan serta persyaratan higienis. 3.3 Produk ditentukan porsinya secara tepat sesuai dengan spesifikasi.
4. Menyajikan dimsum (manis dan asin) dan hidangan penutup.	4.1 Peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum penyajian sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.2 **Dimsum** dan **makanan penutup** disajikan sesuai dengan peraturan perusahaan. 4.3 Hidangan dihias sesuai dengan tradisi daerah dan mengikuti resep standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam mendeskripsikan dimsum, mendeskripsikan komoditi, menyiapkan dimsum (manis dan asin), serta membuat dimsum (manis dan asin) dan hidangan penutup.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di lingkungan rumah makan, Restoran, katering, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

1.3 Dimsum (manis dan asin) merupakan istilah dari bahasa Kantonis dan artinya adalah "makanan kecil", biasanya dimsum (manis dan asin) dimakan sebagai sarapan atau teman minum teh.
1.4 Hidangan penutup merupakan istilah hidangan penutup dengan rasa yang manis bisa berupa kue, puding, atau buah.
1.5 Jenis dimsum (manis dan asin) sesuai dengan pengolahan dan pemasakannya meliputi:
1.5.1 Dimsum goreng.
1.5.2 Dimsum kukus.
1.5.3 Dimsum rebus.
1.5.4 Dimsum panggang.
1.5.5 Dimsum manis.
1.5.6 Dimsum dingin.
1.6 Jenis metode memasak yang digunakan antara lain:
1.6.1 *Deep frying* merupakan metode memasak dengan menggunakan minyak yang banyak, sehingga komoditi tersebut terendam seluruhnya dan hasil akhir makanan lebih renyah atau dengan kata lain menggoreng dengan minyak banyak.
1.6.2 *Braising* merupakan metode memasak dimana komoditi diletakkan disuatu tempat tahan api dan diberi cairan atau saus kemudian dimasukkan ke dalam oven, sehingga makanan tersebut matang. Temperatur yang di gunakan 180°-200°C dengan waktu pemasakan antara 45-90 menit.
1.6.3 *Steaming* merupakan metode memasak menggunakan media uap air yang panas untuk mematangkan komoditi makanan.
1.6.4 *Roasting* merupakan metode memasak dengan menggunakan media oven (memanggang) komoditi yang dipanggang umumnya yang mengandung protein (ayam, sapi, dan babi).
1.6.5 *Baking* merupakan metode memasak dengan menggunakan media oven (memanggang), komoditi yang dipanggang umumnya yang mengandung karbohidrat (kentang, tepung, dan terigu).
1.7 Pemilihan jenis komoditi tepung yang tepat antara lain:
1.7.1 Tepung terigu.
1.7.2 Tepung terigu protein rendah kadar protein 6–8%.
1.7.3 Tepung terigu protein sedang kadar protein 8–11%.
1.7.4 Tepung terigu protein tinggi kadar protein 11–13%.
1.7.5 Tepung beras.
1.7.6 Tepung sagu.
1.7.7 Tepung tapioka.
1.7.8 Tepung maizena.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 *Kwali range*
2.1.2 Meja kerja
2.1.3 Wajan atau *wok*
2.1.4 Sutil
2.1.5 Serok
2.1.6 Sumpit bambu panjang
2.1.7 Pisau *clavier*
2.1.8 Talenan

2.1.9 Saringan tepung
2.1.10 Baskom
2.1.11 Timbangan
2.1.12 *Kalakat*
2.1.13 *Steamer*
2.1.14 Sarana kelengkapan operasional di dapur

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mendeskripsikan dimsum, mendeskripsikan komoditi, menyiapkan dimsum (manis dan asin), membuat dimsum (manis dan asin) dan hidangan penutup.
1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari pengolahan dimsum (manis dan asin) dan hidangan penutup
3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan dimsum (manis dan asin) serta hidangan penutup
3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*food additives and preservatives*)

3.2 Keterampilan
- 3.2.1 Keterampilan teknologi untuk mengunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
- 3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu
- 3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kemauan pelanggan
- 3.2.4 Keterampilan berhitung untuk menimbang dan mengukur barang
- 3.2.5 Keterampilan membaca dan memahami resep diet khusus dan membaca label kemasan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Cepat dan tepat dalam mengerjakan pesanan tamu
   - 4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
   - 4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   - 4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

5. Aspek kritis
   - 5.1 Mengikuti resep khusus untuk mempersiapkan dan menghasilkan berbagai jenis dimsum baik manis atau asin
   - 5.2 Memodifikasi berbagai resep dan menu untuk memenuhi permintaan khusus dengan mengecualikan atau mengganti dengan bahan pengganti dengan tetap mempertahankan nilai gizi yang setara
   - 5.3 Penggunaan peralatan dan metode memasak yang tepat agar selama pengolahan nilai gizi tetap terjaga

KODE UNIT : **I.55HDR00.103.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Memasak Potongan Daging Sapi Panggang (*Barbecued*) dan Daging Unggas Asap**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan, menyiapkan, mengolah dan memasak, serta menyajikan potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap	1.1 Potongan daging sapi dipilih berdasarkan daftar menu dan resep standar perusahaan. 1.2 Jenis komoditi dan bumbu diidentifikasi sesuai dengan resep standar perusahaan. 1.3 Jenis daging unggas asap dipilih sesuai dengan resep standar perusahaan. 1.4 Pisau pemotong daging dipilih dan digunakan sesuai dengan teknik persiapan khusus.
2. Menyiapkan potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap di Restoran Cina	2.1 Resep standar perusahaan diikuti dengan benar. 2.2 Oven, **drum pemanggang**, oven pengasap, dan **cantelan** disiapkan untuk penggunaan sesuai dengan peraturan keselamatan. 2.3 Pisau dan golok besar atau pun kecil diasah sesuai dengan spesifikasi pabrik, dipilih, dan digunakan sesuai dengan tugas dan spesifikasi. 2.4 Perlengkapan disiapkan untuk digunakan dalam proses pembuatan daging sapi panggang (*barbecued*).
3. Mengolah dan memasak potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap di Restoran Cina	3.1 Potongan daging sapi dan unggas dipilih dan disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan dan kebutuhan menu. 3.2 Komoditi dan bumbu dipilih dan disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan. 3.3 Bahan pelengkap seperti acar dan saus disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep standar perusahaan dan kebutuhan perusahaan. 3.4 Produk disimpan untuk menjaga kesegaran dan mutu sesuai dengan spesifikasi standar perusahaan. 3.5 Peraturan dasar Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas 3.6 Produk daging diolah dan dimasak sesuai dengan spesifikasi resep standar perusahaan dan menu tradisional. 3.7 Spesifikasi standar diterapkan untuk seluruh proses pemasakan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	3.8 Aroma, saus, tekstur, dan warna dinilai terhadap hasil yang sesuai dengan spesifikasi perusahaan dan resep standar perusahaan. 3.9 Produk yang telah matang didinginkan atau dibekukan.
4. Menyajikan potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap	4.1 Potongan **daging sapi (*barbecued*) dan daging unggas asap** disajikan sesuai dengan standar spesifikasi perusahaan disertai dengan saus sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 4.2 Menghias hidangan sesuai dengan tradisi daerah dan mengikuti standar yang telah ditentukan perusahaan. 4.3 Produk daging unggas asap disajikan sesuai dengan peraturan tradisional dan spesifikasi usaha. 4.4 Ukuran dan bentuk peralatan makan disiapkan sesuai dengan daging sapi panggang (*barbecued*) dan unggas asap dan spesifikasi peraturan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam mendeskripsikan potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap, menyiapkan potongan yang sesuai standar industri, mengolah dan memasak potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap di Restoran Cina, serta menyajikan potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di lingkungan rumah makan, Restoran, katering, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 *Barbecued* merupakan istilah untuk proses memanggang daging dengan media alat pembakar daging khusus.
   1.4 Unggas asap merupakan istilah untuk proses pemasakan unggas yang menggunakan media asap untuk mematangkan dan memberi aroma.
   1.5 Drum panggang merupakan sejenis alat yang digunakan untuk membakar daging terbuat dari bahan yang tahan terhadap panas (besi).
   1.6 Cantelan merupakan alat untuk mengkaitkan unggas di dalam oven.
   1.7 Metode memasak yang diterapkan sesuai dengan standar perusahaan, pemolesan, pengeringan, dan pengasapan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Kwali range*
      2.1.2 Meja kerja

2.1.3 Oven
2.1.4 Wajan
2.1.5 Sutil
2.1.6 Serok
2.1.7 Sumpit bambu panjang
2.1.8 Saringan besar
2.1.9 Pisau *clavier* dan pisau kecil
2.1.10 Talenan
2.1.11 *Steamer*
2.1.12 Pengiris daging
2.1.13 Pengisi atau *stuffing*
2.1.14 Pengering bahan
2.1.15 Drum pengasap
2.1.16 Pengaduk bumbu

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mendeskripsikan potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap, menyiapkan potongan sesuai standar industri, mengolah dan memasak potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap di Restoran Cina, serta menyajikan potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap.
1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari menyiapkan dan memasak potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap
      3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan
      3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*food additives and preservatives*)
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
      3.2.2 Keterampilan berhitung dan mengukur komoditi yang digunakan
      3.2.3 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu
      3.2.4 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tepat dalam mengerjakan pesanan tamu
   4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
   4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan mengikuti resep khusus untuk mempersiapkan dan menghasilkan berbagai hidangan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas asap
   5.2 Kemampuan dalam menggunakan peralatan dan metode memasak yang tepat agar selama pengolahan nilai gizi tetap terjaga
   5.3 Ketelitian dalam mendeskripsikan karakteristik utama di dalam menyiapkan atau memasak potongan daging sapi panggang (*barbecued*) dan daging unggas panggang

KODE UNIT : **I.55HDR00.104.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Menulis Menu Masakan Cina**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama, merancang, menulis menu, menentukan biaya menu, dan mengontrol produksi masakan Cina berdasarkan menu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan karakteristik utama menu masakan Cina	1.1 Beragam **menu masakan Cina** dipilih sesuai dengan peraturan perusahaan. 1.2 Struktur dan rangkaian menu masakan Cina direncanakan sesuai dengan instruksi dan penetapan harga. 1.3 Menu masakan Cina direncanakan sesuai dengan kesukaan dan keinginan pelanggan.
2. Merencanakan menu masakan Cina	2.1 Menu direncanakan dan ditulis secara efektif dan benar sesuai dengan waktu tertentu dan penetapan harga. 2.2 Menu direncanakan untuk memberikan keseimbangan dalam ragam, kesegaran, aroma, rempah-rempah, dan kelezatan sesuai dengan spesifikasi standar perusahaan. 2.3 Menu direncanakan sesuai dengan perlengkapan dapur, tingkat keterampilan staf, dan kesesuaian dengan peraturan perusahaan. 2.4 Daftar permintaan atas menu dalam batas-batas usaha dicerminkan. 2.5 Hasil penjualan dan analisis pemasaran digabungkan ke dalam perencanaan menu. 2.6 Jumlah hidangan yang ditawarkan sesuai dengan kapasitas dapur dan alokasi tugas setiap bagian dalam memperhatikan keinginan pelanggan dan praktik kebutuhan.
3. Menulis menu masakan Cina	3.1 Ejaan, makna, dan keterangan ditulis secara tepat sesuai dengan instruksi. 3.2 Nama-nama dan keterangan pasar, bentuk menu, waktu atau musim tertentu, dan kebiasaan serta aturan tradisional ditulis secara tepat sesuai dengan instruksi. 3.3 Rangkaian pengaturan penyajian dan layanan ditulis sesuai prosedur.
4. Menentukan biaya menu	4.1 Biaya bahan, *overhead*, tenaga kerja, produksi, serta margin keuntungan dihitung secara akurat sesuai dengan instruksi. 4.2 Proporsi hasil dan kerugian dipertimbangkan bila menentukan harga makanan sesuai dengan aturan perusahaan. 4.3 Pemberian harga yang sesuai dengan kendala yang ada dan musim yang berlaku pada saat itu diputuskan sesuai dengan persentase

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	keuntungan.
5. Mengontrol produksi berdasarkan menu	5.1 Biaya makanan didasarkan pada pengurangan dan pengawasan ketat sesuai dengan peraturan usaha. 5.2 Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan terhadap daftar, penjadwalan, kondisi pemberian penghargaan, dan nilai sesuai dengan instruksi perusahaan. 5.3 Penggunaan produk dan mutu dioptimalkan melalui pembentukan kembali dan aplikasi kontrol porsi serta uji hasil sesuai aturan usaha. 5.4 Ukuran kontrol persediaan diterapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan kepala juru masak dalam mendeskripsikan karakteristik utama menu masakan Cina, merancang menu masakan Cina, menulis menu masakan Cina, menentukan biaya menu, dan mengontrol produksi berdasarkan menu.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk kepala juru masak masakan Cina di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di lingkungan rumah makan, Restoran, katering, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Beberapa istilah antara lain:
      1.3.1 *Overhead* merupakan biaya operasional yang digunakan oleh perusahaan dalam membuat produk (listrik, air, peralatan, dan perlengkapan lainnya).
      1.3.2 Margin merupakan presentasi keuntungan.
   1.4 Ukuran kontrol persediaan termasuk:
      1.4.1 Pesanan dalam jumlah ekonomis.
      1.4.2 Tanda terima.
      1.4.3 Praktik penyimpanan.
      1.4.4 Kontrol inventori dan keamanan secara komputerisasi.
      1.4.5 Jenis keanekaragaman rempah-rempah disimpan dalam temperatur yang tepat.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Meja dan kursi
      2.1.2 Alat pengolah data
      2.1.3 Internet
      2.1.4 Kalkulator
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku menu

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar perhitungan biaya perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mendeskripsikan karakteristik utama menu masakan Cina, merancang menu masakan Cina, menulis menu masakan Cina, menentukan biaya menu, dan mengontrol produksi berdasarkan menu.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Memahami dan mengerti perencanaan dan menulis menu
      3.1.2 Memahami dan mengerti jenis menu yang mempunyai nilai jual
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan
      3.2.2 Keterampilan berhitung dan mengukur komoditi yang digunakan
      3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kondisi anggaran dan biaya pengeluaran untuk menu yang ditulis

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tepat dalam mengerjakan pesanan tamu
   4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
   4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
   4.5 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan merencanakan, menyusun dan menulis menu masakan Cina dengan memperhatikan jenis usaha, jenis hidangan, jenis tamu, kapasitas dapur, kemampuan juru masak, kemampuan peramu saji, kapasitas Restoran, dan musim
   5.2 Kemampuan menghitung harga pokok makanan dan menetapkan harga jual makanan sesuai standar perusahaan
   5.3 Kemampuan dalam memahami tentang istilah makanan dalam menu masakan Cina dan istilah dalam pembukuan atau keuangan yang ada sesuai standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.105.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Penyajian Hidangan Pembuka Dingin**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan komoditi, menyiapkan bahan, merancang tema, dan menyajikan hidangan pembuka dingin.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan komoditi	1.1 Jenis komoditi khusus potongan daging yang digunakan dalam penyiapan dan penyajian hidangan pembuka dingin diidentifikasi dalam bahasa Cina dan bahasa Inggris. 1.2 Karakteristik utama dari penyiapan dan penyajian ***appetizer*** dingin diidentifikasi dan diperagakan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.3 Cita rasa penyajian hidangan pembuka dingin serta layanan diidentifikasi sesuai kebutuhan.
2. Menyiapkan bahan	2.1 Potongan daging bermutu baik disiapkan sesuai dengan spesifikasi yang ada dalam resep standar. 2.2 Bahan disiapkan sesuai resep standar perusahaan. 2.3 Bumbu berkuah, aroma dan campuran saus disiapkan, diatur, dan disimpan pada temperatur sesuai resep standar. 2.4 Peraturan dasar kesehatan dan peraturan keselamatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
3. Merancang tema	3.1 Tema untuk pengaturan hidangan pembuka dingin dirancang dengan benar dan akurat sesuai dengan aturan usaha dan pesanan serta keinginan pelanggan. 3.2 Ramuan dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan resep standar perusahaan. 3.3 Teknik pemotongan digunakan sesuai dengan resep standar perusahaan.
4. Menyajikan hidangan pembuka	4.1 **Resep standar perusahaan** diikuti secara akurat. 4.2 Hidangan pembuka disajikan sesuai resep standar perusahaan. 4.3 Peralatan makan dipilih dan diperiksa sebelum dihidangkan. 4.4 Hidangan dihias sesuai dengan resep standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam mendeskripsikan komoditi, menyiapkan bahan, merancang tema, dan menyajikan hidangan pembuka.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di lingkungan rumah makan, Restoran, katering, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 *Appetizer* merupakan hidangan pembuka yang disajikan sebelum hidangan utama.
   1.4 Resep standar perusahaan merupakan resep standar yang dibuat oleh perusahaan dan harus diikuti dan diterapkan untuk juru masak di bawah pengawasan juru masak senior.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Talenan
      2.1.2 Pisau besar dan kecil
      2.1.3 Parutan
      2.1.4 Baskom berbagai ukuran
      2.1.5 Saringan
      2.1.6 *Mixer*
      2.1.7 *Hand blender*
      2.1.8 *Grinder*
      2.1.9 Sendok karet
      2.1.10 Timbangan
      2.1.11 Sarana kelengkapan di dapur (*operation commercial kitchen fixtures)*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam mendeskripsikan komoditi, menyiapkan bahan, merancang tema, dan menyajikan hidangan pembuka.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.

1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari menyiapkan dan membuat penyajian hidangan pembuka dingin
3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan menyiapkan dan menyajikan *appetizer* dingin
3.2.2 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kemauan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap mendeskripsikan komoditi
4.2 Teliti dan cermat dalam merancang tema
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan menyiapkan dan membuat penyajian hidangan pembuka dingin

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam memahami pengertian terhadap komoditas atau bahan dan rempah atau bumbu yang berkualitas yang digunakan dalam pengolahan dan penyajian hidangan pembuka dingin
5.2 Kemampuan dalam memahami istilah kuliner atau memasak dan istilah di dalam menyiapkan dan membuat penyajian hidangan pembuka dingin
5.3 Kemampuan menggunakan peralatan dalam persiapan penyajian
5.4 Kemampuan dalam menyajikan hidangan sesuai resep standar

KODE UNIT : **I.55HDR00.106.3**
JUDUL UNIT : **Merancang dan Mengoperasikan Dapur Restoran Cina**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang, menyiapkan, dan mengoperasikan dapur Restoran Cina.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merancang dapur Cina	1.1 Dapur dirancang dan direncanakan sesuai dengan fasilitas, perlengkapan, spesifikasi, dan ruang yang tersedia dan mengikuti aturan perusahaan. 1.2 Pemasakan, pesanan, dan rencana layanan dirancang dan disiapkan serta peralatan yang dibutuhkan diidentifikasi sesuai dengan spesifikasi. 1.3 Jadwal alur kerja disiapkan dengan pertimbangan pada staf dan perlengkapan sesuai dengan praktik usaha.
2. Menyiapkan dan mengoperasikan dapur komersial	2.1 Jenis perlengkapan dipilih dan ditempatkan sesuai dengan peraturan industri berdasarkan spesifikasi peralatan dan rancangan dapur standar. 2.2 Rancangan dapur gabungan dengan ruang untuk tempat saus, tempat wajan, alat pendingin, dan tempat pengepakan disesuaikan dengan praktik industri.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan kepala juru masak dalam, merancang dapur komersial, menyiapkan dan mengoperasikan dapur komersial, dan mengoperasikan dapur komersial.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk kepala juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* dalam lingkungan rumah makan Cina, Restoran Cina, katering, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Chiller*
      2.1.3 *Working table*
      2.1.4 *Freezer*
      2.1.5 *Microwave* oven
      2.1.6 *Stock pot*
      2.1.7 *Boiling pan*
      2.1.8 *Wok*
      2.1.9 Berbagi macam pisau
      2.1.10 Talenan kayu
      2.1.11 *Food processor*
      2.1.12 *Wooden* spatula

2.1.13 Saringan kasar (*spider*)
2.1.14 Sarana kelengkapan di dapur *operation commercial kitchen fixtures* seperti *sink, walking refrigerator, walking freezer, working table, exhaust fan, greasing tap*, instalasi listrik, instalasi air panas dan dingin, lemari dan rak penyimpanan bahan dan peralatan, gudang, saluran air kotor, dan tempat sampah
2.1.15 Perlengkapan menggambar desain dan denah dapur

2.2 Perlengkapan
(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam, merancang dapur Cina, menyiapkan dan mengoperasikan dapur Cina, serta mengoperasikan dapur Cina.
1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik dapur yang akan dibuat
3.1.2 Memahami dan mengerti peralatan dan fasilitas dapur yang diperlukan
3.1.3 Pengetahuan *flow of work* dari dapur
3.1.4 Pengetahuan tentang keamanan dapur
3.2 Keterampilan
3.2.1 Kemampuan menuangkan ide ke dalam gambar denah

3.2.2 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kebutuhan denah
3.2.3 Keterampilan berhitung untuk mengukur ruangan
3.2.4 Keterampilan membaca dan memahami denah yang dibuat
3.2.5 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kondisi anggaran dan biaya pengeluaran untuk menu yang ditulis

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Ketepatan dalam merancang dapur Cina
   4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
   4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam mengikuti menu yang sudah dibuat
   5.2 Kemampuan dalam memastikan alur kerja yang benar
   5.3 Ketepatan dalam mendeskripsikan karakteristik utama dapur komersial
   5.4 Kemampuan merancang atau merencanakan dapur Cina sesuai dengan jenis Restoran dan menu yang dijual

KODE UNIT : **I.55HDR00.107.3**
JUDUL UNIT : **Merancang Karier dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Thailand**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi peranan juru masak masakan Thailand guna mengembangkan rencana jenjang karier dalam pengolahan dan penghidangan masakan Thailand.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peranan juru masak masakan Thailand	1.1 Pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, dan praktik budaya diidentifikasi secara benar. 1.2 Keterampilan profesional untuk juru masak masakkan Thailand ditentukan secara jelas dan rinci sesuai standar perusahaan. 1.3 Praktik kerja yang rapi, aman, dan sehat sesuai dengan peraturan diterapkan.
2. Mengembangkan rencana jenjang karier	2.1 Jenjang karier disesuaikan dengan sikap, keterampilan, dan pengalaman yang dibutuhkan untuk praktik memasak. 2.2 Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan oleh juru masak secara jelas diidentifikasi. 2.3 Tingkat kompetensi yang ada diidentifikasi dan dibandingkan dengan tingkat kompetensi yang dibutuhkan oleh industri. 2.4 Kebutuhan pelatihan diidentifikasi dan dipertimbangkan untuk perencanaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak masakan Thailand, mengembangkan rencana jenjang karier, serta mendeskripsikan komoditi dan perlengkapan masakan Thailand.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Jaringan internet
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Curriculum Vitae*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

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

4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merancang karier dalam pengolahan dan penghidangan masakan Thailand.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Thailand
      3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan
      3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*food additives and preservatives*)
      3.1.4 Pengetahuan budaya, halal, Hindu, *kosher*, dan vegetarian
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
      3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu
      3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kemauan pelanggan
      3.2.4 Keterampilan berhitung untuk menimbang dan mengukur barang
      3.2.5 Keterampilan membaca dan memahami resep diet khusus dan membaca label kemasan
      3.2.6 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kondisi anggaran dan biaya pengeluaran untuk menu yang ditulis

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
   4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan

4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
4.5 Komunikatif, persuasif, akomodatif memahami adat, dan budaya

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam mendeskripsikan karakteristik utama masakan Thailand
5.2 Kemampuan mendeskripsikan peranan bagi juru masak masakan Thailand
5.3 Kemampuan untuk mengembangkan jenjang karier juru masak dan penyajian masakan Thailand
5.4 Kemampuan untuk merencanakan sistem penilaian juru masak masakan Thailand

KODE UNIT : **I.55HDR00.108.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Jenis Makanan Kaldu (*Krung Gaeng*)**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi, menyiapkan, menggunakan, memasak, dan menyajikan makanan kaldu (*Krung Gaeng*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi dan menggunakan *paste* kaldu (*Gaeng*)	1.1 Jenis komoditi termasuk tumbuhan segar yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan Thailand diidentifikasi dalam Bahasa Thailand dan Inggris. 1.2 Jenis dan keanekaragaman tumbuhan segar dan rempah dipilih, diukur, dan ditimbang untuk membuat beragam *Gaeng* sesuai dengan resep standar perusahaan.
2. Menyiapkan dan menggunakan *paste* kaldu (*Gaeng*)	2.1 Pemilihan ***Gaeng*** (antara lain: *Massaman*, ***Gaeng Keow Wan, Gaeng Ped, GaengChoo Chee***) disiapkan dan diterapkan dalam jumlah yang tepat untuk berbagai kaldu daging dan *seafood* sesuai dengan spesifikasi resep standar perusahaan. 2.2 Penerapan yang tepat dari *Gaeng* digunakan sesuai dengan resep standar.
3. Memasak dan membuat jenis makanan	3.1 Memasak yang benar untuk bahan utama disesuaikan dengan resep standar perusahaan. 3.2 Bahan sekunder yang tepat digunakan sesuai dengan jenis makanan dan spesifikasi yang ada dalam resep standar.
4. Menyajikan makanan kaldu (*Gaeng*)	4.1 Peralatan saji dipilih dan diperiksa sebelum digunakan. 4.2 Makanan disajikan sesuai standar penyajian. 4.3 Penghias hidangan dari tumbuhan disesuaikan dengan gaya daerah yang dapat diterima dan resep standar.
5. Menerapkan praktik kerja yang aman	5.1 Tugas sehari-hari dilaksanakan sesuai dengan peraturan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3). 5.2 Tugas dilaksanakan sesuai dengan instruksi khusus. 5.3 Risiko kesehatan dan keselamatan berasosiasi dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan dan harus memenuhi peraturan perundang-undangan tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3). 5.4 Tempat kerja yang bersih dan rapi dijaga sesuai dengan peraturan kesehatan. 5.5 Seluruh tugas dilaksanakan sesuai praktik kerja yang aman.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam mengidentifikasi dan menggunakan *paste* kaldu (*Gaeng*), menyiapkan dan menggunakan *paste* kaldu (*Gaeng*), memasak dan membuat, serta menyajikan makanan kaldu (*Krung Gaeng*).
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *takeaway kitchen, foodhall*, katering komersial dan fasilitas pesta.
   1.3 Beberapa istilah komoditi tumbuhan segar antara lain:
      1.3.1 Tumbuhan akar lengkuas dan jahe.
      1.3.2 Tumbuhan daun *serai*, daun ketumbar, daun jeruk, dan daun bawang.
   1.4 Istilah *Gaeng* pada masakan Thailand merupakan bumbu atau *paste* yang terbuat dari beberapa rempah segar seperti cabai, daun serai, bawang merah, bombai, daun jeruk, jahe, lengkuas dan rempah kering seperti jintan, cengkeh, ketumbar yang digunakan untuk masakan berkuah dan memilih aroma dan rasa kari yang kuat. Jenis hidangan yang menggunakan istilah *Gaeng* antara lain:
      1.4.1 *Gaeng* Massaman merupakan kuah kari yang terbuat dari daging sapi.
      1.4.2 *Gaeng* Keow Wan merupakan kari hijau dengan bahan dasar ayam.
      1.4.3 *Gaeng* Pad merupakan kari merah dengan daging bebek.
      1.4.4 *Gaeng* Choo Chee merupakan kari merah dengan ikan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Chiller*
      2.1.3 *Working table*
      2.1.4 *Freezer*
      2.1.5 *Microwave oven*
      2.1.6 *Stock pot*
      2.1.7 *Boiling pan*
      2.1.8 *Wok*
      2.1.9 Berbagai macam pisau
      2.1.10 Talenan kayu
      2.1.11 *Food processor*
      2.1.12 *Wooden* spatula
      2.1.13 Saringan kasar (*spider*)
      2.1.14 Sarana kelengkapan di dapur (*operation commercial kitchen fixtures)*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

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

4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengidentifikasi dan menggunakan *paste* kaldu, menyiapkan dan menggunakan *paste* kaldu (*Gaeng*), memasak dan membuat jenis makanan, dan menyajikan makanan yang telah dimasak.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dapat dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan antara lain:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Thailand
      3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan
      3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*food additives and preservatives*)
      3.1.4 Pengetahuan budaya, halal, Hindu, *kosher*, dan vegetarian
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan
      3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu
      3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kemauan pelanggan
      3.2.4 Keterampilan berhitung untuk menimbang dan mengukur barang
      3.2.5 Keterampilan membaca dan memahami resep masakan Thailand dan label kemasan
      3.2.6 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kondisi anggaran dan biaya pengeluaran untuk menu yang ditulis

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu

4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
4.5 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan untuk mendeskripsikan karakteristik utama masakan Thailand
5.2 Kemampuan dalam memahami istilah memasak jenis-jenis masakan kaldu (*Krung Gaeng* seperti: Massaman, Keow Wan, Gaengped, Gaengchoo Chee)
5.3 Kemampuan dalam memahami tentang komoditi atau bahan, rempah atau bumbu, bahan-bahan tambahan, dan/atau bahan pengawet untuk membuat kaldu
5.4 Kemampuan dalam mengolah kaldu menjadi masakan dan menyajikannya

KODE UNIT : **I.55HDR00.109.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Saus dan *Dip* (*Nam Prik*)**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, memasak, menyajikan, dan menyimpan saus yang direbus dan *dip*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan saus yang direbus dan *dip*	1.1 **Bahan** yang digunakan dalam pembuatan saus dan *dip* dipilih sesuai dengan resep standar. 1.2 Peralatan disiapkan sesuai dengan kebutuhan.
2. Memasak saus yang direbus dan *dip*	2.1 Saus dibuat sesuai resep standar. 2.2 ***Dip*** dibuat sesuai resep standar. 2.3 Langkah perbaikan diterapkan untuk mencapai konsistensi, mutu, dan rasa sesuai dengan resep standar.
3. Menyajikan saus yang direbus dan *dip*	3.1 Alat saji disesuaikan dengan warna saus dan *dip*. 3.2 Saus disajikan sesuai dengan ukuran porsi. 3.3 *Dip* disajikan sesuai dengan ukuran porsi.
4. Menyimpan saus yang direbus dan *dip*	4.1 Saus dan *dip* dikemas sesuai dengan standar. 4.2 Saus dan *dip* disimpan dalam suhu dan kondisi sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berlaku untuk mendeskripsikan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan juru masak masakan Thailand dalam menyiapkan dan membuat saus yang direbus dan *dip*.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 Bahan merupakan komoditi segar dan kering, termasuk tumbuhan dan rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan saus dan *dip*.
   1.4 *Dip* merupakan sambal khas Thailand, *nam prik* sambal atau bumbu pedas khas Thailand, bahan bakunya adalah cabai merah, bawang merah, bawang putih, jeruk nipis, dan terasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*
      2.1.3 Saringan
      2.1.4 *Wok*
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 *Blender*
      2.1.7 Berbagai macam pisau
      2.1.8 Talenan

2.1.9 *Mixing bowl*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan saus yang direbus, memasak saus yang direbus, menyajikan saus yang dimasak, dan menyimpan saus yang dimasak.

1.2 Penilaian Unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:

1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memahami dan mengerti karakteristik utama dari masakan Thailand

3.1.2 Memahami dan mengerti komoditi termasuk rempah-rempah digunakan dalam pengolahan dan penghidangan makanan

3.1.3 Pengetahuan bahan tambahan makanan dan pengawet makanan (*food additives and preservatives*)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan teknologi untuk menggunakan peralatan masak, teknik memasak, dan persiapan makanan

3.2.2 Keterampilan untuk menampilkan kemampuan memasak di hadapan tamu

3.2.3 Keterampilan komunikasi untuk mendiskusikan dan mengonfirmasikan kemauan pelanggan

3.2.4 Keterampilan berhitung untuk menimbang dan mengukur barang
3.2.5 Keterampilan membaca dan memahami resep masakan Thailand dan membaca label kemasan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
   4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
   4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
   4.5 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam memperhatikan temperatur penyimpanan sesuai
   5.2 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik utama masakan Thailand
   5.3 Kemampuan mengolah saus (*nam prik*) dan *dip* sesuai dengan pesanan pelanggan
   5.4 Kemampuan dalam memasak saus sesuai dengan resep standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.110.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Salad (*Yam* dan *Larp*)**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, membuat, menyimpan, dan menyajikan salad (*yam* dan *larp*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat salad (*yam* dan *larp*)	1.1 Jenis komoditi segar dan kering, termasuk tumbuhan dan rempah dipilih dalam bahasa Thailand dan Inggris. 1.2 ***Yam*** dan ***larp*** salad disiapkan menggunakan saus dan metode persiapan sesuai dengan resep standar perusahaan. 1.3 Salad (*yam* dan *larp*) disiapkan dengan saus.
2. Menyiapkan bahan	2.1 Bahan disiapkan sesuai dengan resep menggunakan teknik pemotongan sesuai daerah. 2.2 Marinade, aroma, dan campuran saus disiapkan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan praktik perusahaan.
3. Membuat salad (*yam* dan *larp*)	3.1 Lumpang dan alat penumbuk yang digunakan untuk salad buah-buahan digunakan secara benar. 3.2 Salad buah disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan.
4. Menyimpan salad buah	4.1 Langkah perbaikan diterapkan untuk memastikan salad buah dengan asam yang kuat untuk memperoleh mutu dan daya tahan. 4.2 Saus disimpan di dalam temperatur dan kondisi yang benar untuk menjaga mutu layanan.
5. Menyajikan salad (*yam* dan *larp*)	5.1 Ukuran barang tembikar, warna, dan bentuk dipilih dan diperiksa sebelum penggunaan. 5.2 Salad (*yam* dan *larp*) disajikan secara rapi dan menarik untuk mencapai daya tarik maksimum. 5.3 Penghias hidangan dari tumbuhan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasinya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan ini diperlukan untuk menyiapkan salad (*yam* dan *larp*), menyiapkan bahan, menyiapkan salad buah, menyimpan salad buah, dan menyajikan salad.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, foodhall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.

1.3 *Yam* merupakan rasa asam yang berasal dari jeruk nipis atau asam Jawa dalam masakan Thailand.
1.4 *Larp* merupakan hidangan salad daging cincang untuk hidangan salad Thailand.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*
      2.1.3 Saringan
      2.1.4 *Wok*
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 *Blender*
      2.1.7 Berbagai macam pisau
      2.1.8 Talenan
      2.1.9 *Mixing bowl*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan salad (*yam* dan *larp*), menyiapkan bahan, menyiapkan salad buah, menyimpan salad buah, dan menyajikan salad.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan bahan makanan

3.1.2 Pengetahuan bumbu dan rempah
3.1.3 Pengetahuan bumbu dasar
3.1.4 Prinsip penyiapan salad (*yam* dan *larp*)
3.1.5 Penggabungan marinade, bumbu untuk kuah salad, dan saus
3.1.6 Pengetahuan karakteristik makanan
3.1.7 Pengetahuan sosial budaya
3.1.8 Teknik memasak masakan Thailand
3.1.9 Persiapan awal dan penghidangan akhir
3.1.10 Konsistensi kualitas produk makanan Thailand
3.1.11 Istilah memasak
3.1.12 Kontrol porsi
3.1.13 Peraturan kesehatan, keselamatan, dan penyimpanan

3.2 Keterampilan
3.2.1 Merencanakan dan mengatur pengolahan makanan
3.2.2 Bekerja dalam tim
3.2.3 Menggunakan teknik memotong bahan makanan dengan tepat
3.2.4 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.5 Menggunakan teknik memotong yang tepat
3.2.6 Mengikuti spesifikasi resep standar
3.2.7 Menggunakan perlengkapan memasak
3.2.8 Merawat tempat kerja yang rapi
3.2.9 Menilai konsistensi saus
3.2.10 Menilai aroma, tekstur, dan warna
3.2.11 Penyajian piring dan penghias hidangan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan ketentuan
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
4.5 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan Thailand
5.2 Pemahaman mendeskripsikan karakteristik utama masakan Thailand
5.3 Pemahaman istilah memasak masakan Thailand dan pengertian tentang salad Thailand baik

KODE UNIT : **I.55HDR00.111.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup (*Tom Yam*)**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan, memproduksi, menyajikan, dan menyimpan kaldu dan sup (*Tom Yam*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (*Tom Yam*)	1.1 Bahan kaldu termasuk tumbuhan dan rempah dipilih sesuai dengan persyaratan resep. 1.2 Kaldu disiapkan sesuai dengan resep yang menggunakan tumbuhan dan rempah yang tepat. 1.3 Bahan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan menggunakan teknik potongan yang tepat. 1.4 Makanan dimasak secara cepat sesuai dengan pesanan pelanggan dan resep. 1.5 Kombinasi tumbuhan dan rempah dipastikan sesuai dengan mutu yang seimbang. 1.6 Saus ikan digunakan untuk mencapai hasil yang diinginkan.
2. Menyajikan dan menyimpan sup	2.1 Ukuran barang tembikar, warna, dan bentuk dipilih dan diperiksa sesuai dengan peraturan yang disesuaikan dengan resep. 2.2 Sup dihidangkan dalam jumlah yang tepat untuk mencapai persyaratan Standar Operasional Prosedur (SOP). 2.3 Hidangan dihias sesuai dengan tampilan tradisional dan mudah diterima. 2.4 Sup disimpan disuhu yang tepat sesuai dengan peraturan keselamatan dan kesehatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (*Tom Yam*) di lingkungan produksi makanan komersial.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*
      2.1.3 Saringan
      2.1.4 *Wok*
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 *Blender*
      2.1.7 Berbagai macam pisau

2.1.8 Talenan
2.1.9 *Mixing bowl*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan, memproduksi, menampilkan, dan menyimpan kaldu dan sup di lingkungan produksi makanan komersial.
1.2 Penilaian Unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Pengetahuan bahan makanan
3.1.2 Pengetahuan bumbu dan rempah
3.1.3 Pengetahuan bumbu dasar
3.1.4 Prinsip penyiapan salad
3.1.5 Penggabungan marinade, bumbu untuk kuah salad, dan saus
3.1.6 Pengetahuan karakteristik makanan
3.1.7 Pengetahuan sosial budaya
3.1.8 Persiapan awal dan penghidangan akhir
3.1.9 Istilah memasak
3.1.10 Kontrol porsi
3.1.11 Peraturan kesehatan, keselamatan, dan penyimpanan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Merencanakan dan mengatur
3.2.2 Bekerja dalam tim

3.2.3 Penggunaan teknik memotong bahan makanan dengan tepat
3.2.4 Penggunaan teknik memotong bahan makanan dengan tepat
3.2.5 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.6 Menggunakan teknik memotong yang tepat
3.2.7 Mengikuti spesifikasi resep standar
3.2.8 Menggunakan perlengkapan memasak
3.2.9 Merawat tempat kerja yang rapi
3.2.10 Menilai konsistensi saus
3.2.11 Menilai aroma, tekstur, dan warna
3.2.12 Penyajian piring dan penghias hidangan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
   4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
   4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
   4.5 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam menangani produk dengan aman dan higienis
   5.2 Kemampuan dalam menyiapkan kaldu dan sup (*Tom Yam*) sesuai dengan standar alur kerja industri dan perusahaan
   5.3 Kemampuan dalam menyimpan kaldu dan sup (*Tom Yam*) sesuai standar industri dan perusahaan
   5.4 Ketepatan dalam menerapkan kontrol porsi yang benar

KODE UNIT : **I.55HDR00.112.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Kari, Daging. Unggas, *Seafood,* dan Kaldu Sayur-Sayuran**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan dan membuat hidangan kari, daging, unggas, *seafood,* dan kaldu sayur–sayuran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan komoditi utama	1.1 Ragam bahan utama dan sekunder dipilih secara tepat sesuai dengan standar resep. 1.2 Kari utama diidentifikasi dengan nama-nama menu yang tepat serta tipe-tipe *Gaeng* yang digunakan.
2. Menyiapkan kari	2.1 Bahan baku disiapkan sesuai porsinya sesuai dengan standar usaha. 2.2 Saus (*nam pla*) dan bahan penyedap disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Perlengkapan memasak dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha.
3. Membuat kari	3.1 Pasta kari dimasak sesuai dengan jenis masakan ditangani sesuai dengan resep standar. 3.2 Kari (daging, unggas, *seafood*, sayuran) dimasak sesuai dengan spesifikasi resep.
4. Menyimpan kari	4.1 Kari disimpan di dalam suhu yang telah ditentukan untuk menjaga daya tahan. 4.2 Tanggal cap dan kode diperiksa untuk memastikan kendali mutu dan keamanan jenis makanan kari.
5. Menyajikan kari	5.1 Alat saji dipilih sesuai jenis dan porsi kari. 5.2 Saus (*nam prik pao*) dibuat sesuai dengan gaya tradisional daerah yang dapat diterima dan spesifikasinya.
6. Menentukan biaya hidangan	6.1 Biaya bahan dihitung sesuai standar perusahaan. 6.2 Biaya produksi dan *overhead* dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk mendeskripsikan komoditi utama, menyiapkan dan membuat hidangan kari, daging, unggas, *seafood,* dan kaldu sayur–sayuran.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan

2.1.1 Kompor
2.1.2 *Boiling pan*
2.1.3 Saringan
2.1.4 *Wok*
2.1.5 Sutil
2.1.6 *Blender*
2.1.7 Berbagai macam pisau
2.1.8 Talenan
2.1.9 *Mixing bowl*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk juru masak dalam mendeskripsikan komoditi utama, menyiapkan kari, menyiapkan dan membuat hidangan kari, daging, unggas, *seafood,* dan kaldu sayur–sayuran.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Pengetahuan bahan makanan
3.1.2 Pengetahuan bumbu dan rempah
3.1.3 Pengetahuan bumbu dasar
3.1.4 Pengetahuan karakteristik makanan
3.1.5 Pengetahuan sosial budaya
3.1.6 Teknik memasak masakan Thailand
3.1.7 Persiapan awal dan penghidangan akhir.

3.1.8 Konsistensi kualitas produk makanan Thailand
3.1.9 Istilah memasak
3.1.10 Kontrol porsi
3.1.11 Peraturan kesehatan, keselamatan, dan penyimpanan

3.2 Keterampilan
3.2.1 Penggunaan teknik memotong bahan makanan dengan tepat
3.2.2 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar perusahaan
3.2.4 Mendeskripsikan, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan rempah
3.2.5 Mendeskripsikan, penanganan, dan penggunaan *paste* kaldu (*Gaeng*)
3.2.6 Pengenalan mutu dan ragam kaldu
3.2.7 Penanganan dan perawatan tempat kerja
3.2.8 Penggunaan perlengkapan dapur
3.2.9 Penjagaan standar mutu dan konsistensi
3.2.10 Penyiapan saus kering
3.2.11 Teknik pemotongan yang tepat
3.2.12 Batas waktu rapat
3.2.13 Komunikasi
3.2.14 Koreksi dan penjagaan kontrol porsi
3.2.15 Perawatan tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
4.3 Tanggung jawab kepada pekerjaan
4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam memahami pengetahuan tentang varietas komoditas dan aspek kualitas standar perusahaan
5.2 Kemampuan dalam menangani produk dengan aman dan higienis
5.3 Kemampuan dalam memahami pengetahuan tentang terminologi khusus yang berkaitan dengan hidangan daging unggas, daging *seafood,* dan kaldu sayur-sayuran
5.4 Ketepatan dalam untuk menyiapkan kaldu dan sup (*Tom Yam*) sesuai dengan standar alur kerja industri dan perusahaan
5.5 Ketepatan dalam menyimpan hidangan daging unggas, daging *seafood,* dan kaldu sayur-sayuran sesuai resep standar perusahaan
5.6 Ketepatan dalam mengontrol porsi

KODE UNIT : **I.55HDR00.113.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie (*Pad* dan *Khanom*)**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan, memproduksi, menampilkan, dan menyimpan hidangan nasi dan mie (*Pad* dan *Khanom*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan nasi dan mie (*Pad* dan *Khanom*)	1.1 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan resep standar perusahaan. 1.2 Bahan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha. 1.3 **Nasi dan mie** dimasak sesuai dengan spesifikasi dan memperoleh keuntungan usaha. 1.4 Perlengkapan dirakit untuk memasak dan menggoreng nasi sesuai dengan resep standar.
2. Menyajikan nasi dan mie (*Pad* dan *Khanom*)	2.1 **Nasi dan mie** disajikan disertai dengan saus sesuai dengan resep. 2.2 Penghias hidangan disesuaikan dengan gaya tradisional yang dapat diterima dan memenuhi persyaratan menu.
3. Menyimpan nasi dan mie (*Pad* dan *Khanom*)	3.1 Mie dikemas dan disimpan secara benar sesuai dengan standar industri. 3.2 Pemanasan kembali dilakukan dengan memenuhi praktik kesehatan dan gizi. 3.3 Penyimpanan dan pemanasan kembali dilakukan secara benar untuk menjaga mutu dan sesuai dengan praktik perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam menyiapkan, memproduksi, menampilkan, dan menyimpan hidangan nasi dan mie (*Pad* dan *Khanom*) di lingkungan produksi makanan komersial.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen*, *food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 Nasi dan mie mengacu pada ragam berikut ini yang digunakan dalam persiapan seperti:
      1.3.1 Mie telur (basah dan kering).
      1.3.2 Mie nasi (basah dan kering).
      1.3.3 Nasi (biji panjang dan pendek).
      1.3.4 Bahan-bahan aroma.
      1.3.5 Tumbuhan dan rempah.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*

2.1.3 Saringan
2.1.4 *Wok*
2.1.5 Sutil
2.1.6 *Blender*
2.1.7 Berbagai macam pisau
2.1.8 Talenan
2.1.9 *Mixing bowl*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan, memproduksi, menampilkan, dan menyimpan hidangan nasi dan mie (*Pad* dan *Khanom*) di lingkungan produksi makanan komersial.
1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Pengetahuan bahan makanan
3.1.2 Pengetahuan bumbu dan rempah
3.1.3 Pengetahuan bumbu dasar
3.1.4 Pengetahuan karakteristik makanan
3.1.5 Pengetahuan sosial budaya
3.1.6 Teknik memasak masakan Thailand
3.1.7 Persiapan awal dan penghidangan akhir
3.1.8 Konsistensi kualitas produk makanan Thailand
3.1.9 Istilah memasak

3.1.10 Kontrol porsi
3.1.11 Peraturan keselamatan, kesehatan, dan penyimpanan

3.2 Keterampilan
3.2.1 Perencanaan dan pengaturan kerja dalam tim
3.2.2 Penggunaan teknik memotong bahan makanan dengan tepat
3.2.3 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.4 Mengikuti resep standar perusahaan
3.2.5 Identifikasi, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan rempah
3.2.6 Identifikasi, penanganan, dan penggunaan *pad* dan *khanom*
3.2.7 Pengenalan mutu dan ragam kaldu
3.2.8 Penanganan dan perawatan tempat kerja
3.2.9 Penggunaan perlengkapan dapur
3.2.10 Penjagaan standar mutu dan konsistensi
3.2.11 Teknik pemotongan yang tepat
3.2.12 Batas waktu rapat
3.2.13 Komunikasi
3.2.14 Koreksi dan penjagaan kontrol porsi
3.2.15 Perawatan tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
4.5 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam memahami pengetahuan tentang varietas dan karakteristik klasifikasi barang nasi dan mie (*Pad* dan *Khanom*) menurut resep standar perusahaan
5.2 Kemampuan dalam mendemonstrasikan pengetahuan komoditas termasuk aspek kualitas
5.3 Kemampuan dalam menangani produk dengan aman dan higienis
5.4 Kemampuan dalam menyiapkan berbagai barang nasi dan mie (*Pad* dan *Khanom*)
5.5 Kemampuan dalam mengolah hidangan nasi dan mie (*Pad* dan *Khanom*)
5.6 Kemampuan dalam menyimpan hidangan nasi dan mie (*Pad* dan *Khanom*) sesuai dengan standar industri dan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.114.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Penutup Ala Thailand**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan, membuat, menyimpan dan memanaskan kembali produk yang dikukus, dan menyajikan hidangan penutup ala Thailand.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat hidangan penutup ala Thailand	1.1 Jenis komoditi utama termasuk produk buah-buahan dan nasi yang digunakan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 **Hidangan penutup** cair dan solid ditentukan porsinya sesuai dengan resep. 1.3 Santan, bahan bumbu, dan buah segar disiapkan untuk mengoreksi konsistensi dan spesifikasi resep. 1.4 Hidangan penutup dibuat sesuai dengan resep standar perusahaan.
2. Menyiapkan dan membuat produk yang dikukus	2.1 Bahan dipilih sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Pengukus disiapkan sesuai dengan instruksi resep. 2.3 Hidangan yang dikukus dibuat sesuai dengan resep standar perusahaan.
3. Menyimpan dan memanaskan kembali produk yang dikukus	3.1 Produk yang dikukus dimasak dengan cepat dan efektif sesuai dengan pesanan pelanggan. 3.2 Penyimpanan yang tepat dilakukan. 3.3 Pemanasan kembali dilakukan sesuai permintaan dan standar.
4. Menyajikan hidangan penutup Thailand	4.1 Peralatan penyajian disiapkan sesuai dengan kebutuhan dan kriteria yang ditentukan. 4.2 Hidangan penutup diperiksa terhadap mutu dan daya tahan. 4.3 Hidangan penutup disajikan sesuai dengan standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak untuk menyiapkan, membuat, dan menyajikan hidangan penutup ala Thailand.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take.away kitchen, foodhall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 Hidangan penutup merupakan hidangan yang disajikan setelah makanan utama, hidangan penutup untuk hidangan Thailand disajikan dan dibuat dengan cara tradisional.
   1.4 Hidangan penutup Thailand mengacu pada komoditi berikut ini:
      a. Produk tepung.
      b. Bunga-bungaan yang dapat dimakan.
      c. Buah-buahan segar.
      d. Bahan pengatur.
      e. *Jelly* dan pasta.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*
      2.1.3 Saringan
      2.1.4 *Wok*
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 *Blender*
      2.1.7 Berbagai macam pisau
      2.1.8 Talenan
      2.1.9 *Mixing bowl*
      2.1.10 *Steamer*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan, membuat, dan menyajikan hidangan penutup ala Thailand.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan bahan hidangan penutup Thailand
      3.1.2 Pengetahuan karakteristik hidangan penutup
      3.1.3 Pengetahuan sosial budaya
      3.1.4 Teknik memasak hidangan penutup Thailand
      3.1.5 Persiapan awal dan penghidangan akhir

3.1.6 Konsistensi kualitas hidangan penutup Thailand
3.1.7 Istilah memasak
3.1.8 Penyimpanan dan daya tahan produk
3.1.9 Kontrol porsi
3.1.10 Peraturan keselamatan, kesehatan, dan penyimpanan
3.1.11 Kontrol temperatur dan waktu
3.1.12 Produk peragian
3.1.13 Adonan dan kue kering

3.2 Keterampilan
3.2.1 Perencanaan dan pengaturan pengolahan produk
3.2.2 Kerja tim
3.2.3 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.4 Mengikuti instruksi
3.2.5 Menyiapkan, bahan pelapis, saus, dan bahan pengatur
3.2.6 Merawat tempat kerja yang rapi
3.2.7 Penjagaan standar mutu dan konsistensi
3.2.8 Penggunaan perlengkapan dapur

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

5. Aspek kritis
5.1 Pengetahuan tentang varietas dan karakteristik bahan untuk membuat hidangan penutup ala Thailand menurut standar perusahaan
5.2 Menunjukkan kemampuan untuk menangani produk dengan aman dan higienis
5.3 Pengetahuan tentang terminologi khusus yang berkaitan dengan bahan dan teknik membuat hidangan penutup ala Thailand
5.4 Menunjukkan kemampuan untuk menyiapkan berbagai hidangan penutup ala Thailand
5.5 Menunjukkan kemampuan untuk menyimpan hidangan penutup ala Thailand sesuai dengan standar industri dan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.115.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Bubuk Kari (*Masala*)**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, pengetahuan yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan, memproduksi, menampilkan, dan menyimpan bubuk kari (*masala*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan dan membuat bubuk kari (*Masala*)	1.1 Rempah segar dan kering yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan India diidentifikasi dalam bahasa asli dan istilah bahasa Indonesia. 1.2 Ragam **rempah segar**, dipilih, diukur, dan ditimbang dalam jumlah yang tepat untuk membuat bubuk kari (*Masala*) sesuai dengan spesifikasi resep. 1.3 Pemilihan rempah kering disiapkan, dibakar, dan digiling sampai menjadi bubuk dengan menggunakan gilingan batu bubuk kari (*Masala*) atau blender rempah dan sesuai dengan praktik perusahaan. 1.4 Pemilihan bubuk kari (*Masala*) disiapkan dan diterapkan dalam jumlah yang tepat terhadap beragam daging, *seafood*, sayuran, dan kari sayuran sesuai dengan spesifikasi resep. 1.5 Penerapan yang tepat dari bubuk kari (*Masala*) digunakan sesuai dengan peraturan usaha. 1.6 Ramuan utama disiapkan dan dimasak dengan benar sesuai dengan praktik perusahaan terhadap beragam daging ayam, sapi, domba, babi, *seafood*, dan sayuran. 1.7 Ramuan sekunder yang tepat dan spesifikasi resep digunakan. 1.8 Temperatur dan waktu yang tepat digunakan dalam memsasak.
2. Menyimpan bubuk kari (*Masala*)	2.1 Kemasan yang efektif (kantong plastik segelan tahan udara) digunakan untuk pengawetan kesegaran, warna, dan rasa untuk mencegah reaksi kimia. 2.2 **Masala** disimpan di ruangan dengan temperatur dan kondisi yang sesuai dengan resep standar. 2.3 Lamanya waktu penyimpanan bubuk kari (*Masala*) diidentifikasi dan diperiksa secara teratur untuk memenuhi standar.
3. Menerapkan praktik kerja yang aman	3.1 Tugas sehari-hari dilakukan sesuai dengan peraturan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) perusahaan. 3.2 Tempat kerja yang rapi dan bersih dijaga sesuai dengan peraturan kesehatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak untuk menyiapkan, memproduksi, menampilkan, dan menyimpan bubuk kari (*Masala*) di lingkungan produksi makanan komersial.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk koki di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *takeaway kitchen, foodhall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 *Masala* antara lain *masala garam*, *chat masala*, *kashmiri masala, sambhar masala, chaanaka masala,* dan *panch phoram*.
   1.4 Rempah kering antara lain kayu manis, ketumbar, jahe, *kumin*, kunyit, cengkeh, kapulaga, lada hitam, bunga pala, adas, dan cabai kering.
   1.5 Rempah segar antara lain daun kemangi, daun salam, dan *karupillai*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*
      2.1.3 Saringan
      2.1.4 *Wok*
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 *Blender*
      2.1.7 Berbagai macam pisau
      2.1.8 Talenan
      2.1.9 *Mixing bowl*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan, memproduksi, menampilkan, dan menyimpan bubuk kari (*Masala*) di lingkungan produksi makanan komersial.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.

1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Prinsip cita rasa masakan India
3.1.2 Teknik memasak
3.1.3 Penggunaan lesung tumbuk dan blender atau gilingan komersial dalam mempersiapkan tumbuhan dan rempah yang tepat yang berlaku untuk jenis *item* menu India
3.1.4 Perlengkapan dan perawatan
3.1.5 Temperatur dan waktu yang tepat
3.1.6 Tumbuhan dan rempah (segar, kering, dan diawetkan)
3.1.7 Penggunaan bubuk kari (*Masala*)
3.1.8 Kontrol porsi
3.1.9 Peraturan keselamatan, kesehatan, dan penyimpanan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
3.2.2 Bekerja dalam tim
3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar
3.2.4 Identifikasi, penanganan, dan penyimpanan rempah segar
3.2.5 Pengenalan mutu dan ragam rempah
3.2.6 Penggunaan teknik pencampuran yang tepat
3.2.7 Penerapan tahap pemasakan yang tepat
3.2.8 Penilaian kombinasi rempah untuk *item* menu khusus
3.2.9 Pemastian struktur aroma yang tepat
3.2.10 Pemastian keseimbangan yang tepat atas cita rasa dan tekstur
3.2.11 Pemastian warna penampilan dan penyajian di atas piring
3.2.12 Menjaga kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
4.5 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
5.1 Pengetahuan tentang varietas dan karakteristik klasifikasi bahan untuk membuat bubuk kari (*Masala*) menurut resep standar perusahaan
5.2 Menunjukkan kemampuan untuk menangani produk dengan aman dan higienis
5.3 Menunjukkan kemampuan untuk menyiapkan dan menyimpan bubuk kari (*Masala*) sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.116.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Jenis Makanan *Tandoori***
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk mendeskripsikan komoditi utama, menyiapkan campuran rempah, membuat, menampilkan, dan menyimpan berbagai jenis makanan *tandoori*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan komoditi utama	1.1 Jenis komoditi segar, kering, dan yang diawetkan dan *tandoori* yang digunakan dalam marinade *tandoori* diidentifikasi dalam bahasa India dan Indonesia. 1.2 Ramuan utama dan sekunder dan potongan daging (daging dan ayam) diidentifikasi secara benar. 1.3 Nama-nama utama *tandoori* diidentifikasi dengan nama-nama menu yang tepat dan jenis-jenis masakan yang digunakan.
2. Menyiapkan campuran rempah *tandoori*	2.1 Rempah-rempah diukur, ditimbang, dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi resep dan standar usaha. 2.2 Perlengkapan dan peralatan masak dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha. 2.3 Peraturan kesehatan dasar dan peraturan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas khususnya yang berkaitan dengan persiapan. 2.4 Resep standar untuk jenis *tandoori* diikuti secara akurat sesuai dengan praktik dan spesifikasi usaha. 2.5 Bubuk kari (*Masala*) ditangani secara tepat sesuai dengan peraturan keselamatan
3. Membuat dan menyajikan produk *tandoori*	3.1 ***Item tandoori*** (daging, daging ayam, dan *seafood*) disiapkan dan dimasak sesuai dengan keinginan pelanggan dan sesuai dengan spesifikasi resep. 3.2 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak sesuai dengan standar resep. 3.3 Ukuran, warna, dan bentuk barang tembikar dipilih sesuai dengan peraturan usaha. 3.4 Produk penyerta nasi, sayuran, acar, *chutney*, dan saus sesuai dengan *style* tradisional disiapkan sesuai resep standar perusahaan.
4. Menyimpan campuran *tandoori*	4.1 Campuran *tandoori* disiapkan dan disimpan di dalam ruangan dengan temperatur yang tepat. 4.2 Peraturan dasar Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
5. Menentukan biaya jenis menu	5.1 Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan penentuan harga perusahaan. 5.2 Hasil dan kerugian dipertimbangkan bila menentukan biaya *item* menu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak untuk mendeskripsikan komoditi, menyiapkan, memasak, menampilkan, dan menyimpan berbagai jenis makanan *tandoori* berkualitas tinggi di lingkungan produksi makanan komersial.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 *Item tandoori* mengacu pada komoditi berikut:
      1.3.1 Kari masala.
      1.3.2 Senyawa lemak (*ghee*).
      1.3.3 Produk susu (yoghurt dan krim asam).
      1.3.4 Komoditi (segar, kering, dan diawetkan).
      1.3.5 Saus.
      1.3.6 Jus lemon.
      1.3.7 Daging, ayam, dan *seafood*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*
      2.1.3 Saringan
      2.1.4 *Wok*
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 *Blender*
      2.1.7 Berbagai macam pisau
      2.1.8 Talenan
      2.1.9 *Mixing bowl*
      2.1.10 Gilingan batu dan lumpang
      2.1.11 *Tandoori* oven
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan, menampilkan, dan menyimpan berbagai jenis makanan *tandoori* berkualitas tinggi di lingkungan produksi makanan komersial.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Komoditi
      3.1.2 Teknik dan memasak
      3.1.3 Teknik pemotongan dan istilah masak-memasak
      3.1.4 Kontrol temperatur dan waktu
      3.1.5 Penanganan dan penghidangan item *tandoori*
      3.1.6 *Blender* dan pelunakan campuran *tandoori*
      3.1.7 Kontrol porsi
      3.1.8 Penyimpanan dan daya tahan produk
      3.1.9 Perlengkapan dan perawatan
      3.1.10 Peraturan keselamatan, kesehatan, dan penyimpanan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Perencanaan dan pengaturan pemasakan
      3.2.2 Bekerja dalam tim
      3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar
      3.2.4 Penggunaan oven dan perlengkapan *tandoori*
      3.2.5 Penggunaan perlengkapan dapur India, gilingan, batu *Masala*, dan lesung penumbuk
      3.2.6 Penggunaan teknik dan pemotongan yang tepat
      3.2.7 Penjagaan standar mutu dan konsistensi
      3.2.8 Persiapan saus dan bumbu penyerta
      3.2.9 Penjagaan kontrol porsi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
   4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
   4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
   4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

4.5 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Pengetahuan tentang varietas dan karakteristik klasifikasi bahan untuk membuat makanan *tandoori* menurut standar perusahaan
   5.2 Menunjukkan kemampuan untuk menangani produk dengan aman dan higienis
   5.3 Menunjukkan kemampuan untuk menyiapkan, mengolah, dan menyimpan makanan *tandoori* sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.117.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Roti India**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan, menampilkan, dan menyimpan berbagai jenis roti India.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan nama- nama roti India	1.1 Jenis komoditi utama dalam membuat **roti India** diidentifikasi dalam bahasa India dan istilah bahasa Indonesia. 1.2 Nama roti diidentifikasi secara benar sesuai dengan nama-nama tradisional dan jenisnya sesuai resep standar perusahaan.
2. Menyiapkan dan membuat roti India	2.1 Bahan pembuat roti dipilih dan disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.2 Tepung dan menu peragian serta bahan kering disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.3 Teknik **persiapan pembuatan roti** diterapkan sesuai dengan jenis roti. 2.4 Peralatan dan perlengkapan khusus untuk pembakaran roti India digunakan sesuai standar perusahaan.
3. Menyajikan dan menyimpan roti India	3.1 Ukuran, bentuk, dan warna peralatan makan dipilih untuk menampilkan menu secara menarik. 3.2 Makanan penyerta nasi, sayuran, *chutney*, acar, dan saus disajikan sesuai standar perusahaan. 3.3 Menu disimpan pada temperatur dan pengawetan yang tepat untuk menjaga kesegaran dan mutu makanan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan dan membuat roti India berkualitas tinggi di lingkungan makanan komersial.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan divisi *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen*, *food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 Roti India mencakup:
      1.3.1 *Naan*.
      1.3.2 *Poori*.
      1.3.3 *Chappati*.
      1.3.4 *Paratha*.
      1.3.5 *Dosa*.
   1.4 Persiapan roti India mengacu pada komoditi berikut:
      1.4.1 Menu tepung (tepung *atta*, *maida*, dan tepung kacang *lentil*).
      1.4.2 Menu peragian (*khamir* segar atau kering).
      1.4.3 Senyawa lemak (*ghee*).
      1.4.4 Menu susu (*yoghurt* dan *kream* asam).

1.4.5 Komoditi (segar, kering, dan diawetkan).
1.4.6 Ragi (tepung pengembang kue).

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Cutting board*
      2.1.2 *Knife*
      2.1.3 *Container*
      2.1.4 *Bowl*
      2.1.5 Spatula
      2.1.6 Cetakan besi
      2.1.7 *Karahi* (wajan)
      2.1.8 Oven *Tandoori*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing menu

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan dan membuat Roti India berkualitas tinggi di lingkungan menu makanan komersial.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja, serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip-prinsip hidangan roti yang berbeda
      3.1.2 Komoditi (tepung, lemak, dan produk susu)
      3.1.3 Produk peragian (*khamir*)
      3.1.4 Pengadonan dan pembentukan
      3.1.5 Teknik dan penggorengan dan pembakaran

3.1.6 Kontrol temperatur dan waktu
3.1.7 Perlengkapan dan perawatan
3.1.8 Kondisi penyimpanan produk
3.1.9 Kontrol porsi
3.1.10 Peraturan keselamatan, kesehatan, dan penyimpanan

3.2 Keterampilan
3.2.1 Perencanaan dan pengaturan pekerjaan
3.2.2 Bekerja dalam tim
3.2.3 Mengikut spesifikasi resep standar
3.2.4 Pengenalan ragam dan mutu ramuan
3.2.5 Penggunaan pengadonan, teknik cetakan, dan pembentukan
3.2.6 Penggunaan besi cetak (*tava*), wajan (*karahi*), dan oven *tandoori*
3.2.7 Penggunaan peralatan, teknik penggorengan, dan pembakaran
3.2.8 Pemastian struktur cita rasa dan aroma yang tepat
3.2.9 Pemastian warna yang tepat dan penyajian piring
3.2.10 Pencapaian mutu makan maksimum dan daya tarik pelanggan
3.2.11 Identifikasi, penanganan, dan penyimpanan produk roti
3.2.12 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam memilih varietas dan karakteristik bahan untuk membuat roti India sesuai dengan standar perusahaan
5.2 Ketepatan dalam mendemonstrasikan pengetahuan komoditas termasuk aspek kualitas
5.3 Ketelitian dalam menangani menu dengan aman dan higienis
5.4 Kemampuan dalam menggunakan teknik pembuatan roti India

KODE UNIT : **I.55HDR00.118.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat *Chutney* dan Acar**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan, membuat, menampilkan, dan menyimpan *chutney* dan acar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan komoditi utama	1.1 **Bahan-bahan** dalam pembuatan *chutney* dan acar diidentifikasi dalam bahasa India dan Indonesia. 1.2 **Bahan** utama dan tambahan diidentifikasi secara tepat. 1.3 Jenis *chutney* dan acar diidentifikasi dengan nama menu dan bubuk kari ***masala*** yang tepat. 1.4 Kombinasi **rempah** yang digunakan dalam pembuatan *chutney* diidentifikasi secara benar.
2. Menyiapkan *chutney* dan acar	2.1 Bahan untuk membuat *chutney* dan acar disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan dengan menggunakan teknik pemotongan yang tepat. 2.2 Bahan pewarna dan bahan pengawet (cuka) digunakan sesuai dengan takaran yang tepat. 2.3 Peralatan dan perlengkapan memasak dipilih sesuai dengan kebutuhan. 2.4 Metode memasak disesuaikan dengan resep standar perusahaan.
3. Membuat *chutney* dan acar	3.1 Saus penutup dan penyedap rasa disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan. 3.2 Peraturan dasar Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tahapan pekerjaan.
4. Menyajikan *chutney* dan acar	4.1 Jenis piring ceper (*thali*) dipilih sesuai dengan standar perusahaan. 4.2 *Chutney* dan acar disajikan dengan rapi dan menarik. 4.3 **Makanan penyerta** dan saus disesuaikan dengan *style* tradisional India dan resep standar perusahaan.
5. Menyimpan *chutney* dan acar yang sudah dimasak	5.1 Pengemasan dengan menggunakan kendi disesuaikan dengan proses pengawetan. 5.2 *Chutney* dan acar disimpan pada kondisi dan temperatur yang tepat. 5.3 Tutup kendi dilindungi dengan lembaran tahan lemak atau kertas lilin.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak untuk menyiapkan, membuat, menampilkan, dan menyimpan *chutney* dan acar di lingkungan produksi makanan komersial.

1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.

1.3 Bahan *chutney* dan acar mengacu pada komoditi berikut:
- 1.3.1 Komoditi (segar, kering, dan diawetkan).
- 1.3.2 Bubuk kari (*Masala*).
- 1.3.3 Sayur-sayuran dan buah-buahan (segar dan kering).
- 1.3.4 *Tamarind*.
- 1.3.5 Senyawa lemak (minyak kelapa dan minyak sayur).
- 1.3.6 Saus dan bumbu.
- 1.3.7 Jus lemon.
- 1.3.8 Daun wangi (segar dan kering).
- 1.3.9 *Fresh herb* (daun mint dan daun ketumbar).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan
- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 *Boiling pan*
- 2.1.3 Saringan
- 2.1.4 *Karahi*
- 2.1.5 Sutil
- 2.1.6 *Blender*
- 2.1.7 Berbagai macam pisau
- 2.1.8 Talenan
- 2.1.9 *Mixing bowl*
- 2.1.10 Gilingan batu

2.2 Perlengkapan
- 2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar
- 4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan, membuat, menampilkan, dan menyimpan *chutney* dan acar di lingkungan produksi makanan komersial.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
- 1.3.1 Studi kasus.
- 1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
- 1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
- 1.3.4 Bukti portofolio.

1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Komoditi (segar, kering, dan diawetkan)
3.1.2 Teknik dan memasak
3.1.3 Teknik pemotongan yang tepat
3.1.4 Kontrol temperatur dan waktu pemasakan
3.1.5 Pencampuran dan penyeimbangan campuran *chutney* dan acar
3.1.6 Kontrol porsi
3.1.7 Penyimpanan dan daya tahan produk
3.1.8 Peraturan keselamatan, kesehatan, dan penyimpanan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Perencanaan dan pengaturan pengolahan
3.2.2 Bekerja dalam tim
3.2.3 Menggunakan perlengkapan dapur, gilingan komersial, dan batu masala
3.2.4 Menggunakan teknik dan pemotongan
3.2.5 Menjaga standar mutu dan konsistensi produk
3.2.6 Menyiapkan bahan penutup, saus, dan bumbu
3.2.7 Perbaikan dan perawatan kontrol porsi
3.2.8 Pemastian daya tarik warna dan alat saji piring
3.2.9 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
4.5 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
5.1 Ketelitian dalam mendeskripsikan varietas dan karakteristik klasifikasi bahan untuk membuat *chutney* dan acar menurut standar perusahaan
5.2 Kemampuan dalam menangani produk dengan aman dan higienis
5.3 Kemampuan untuk menyiapkan, membuat dan menyimpan *chutney* dan acar sesuai resep standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.119.3**
JUDUL UNIT : **Merancang dan Mengoperasikan Dapur Restoran India**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, merancang, dan mengoperasikan dapur Restoran India.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan dapur Restoran India	1.1 **Fasilitas**, **perlengkapan**, dan kebutuhan ruangan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Dapur Restoran India direncanakan sesuai dengan fasilitas, perlengkapan, dan ruang yang tersedia berdasarkan standar perusahaan dan tradisi budaya. 1.3 Jenis menu direncanakan sesuai dengan standar perusahaan. 1.4 Rencana layanan disiapkan sesuai standar perusahaan. 1.5 Jadwal operasional disiapkan dengan mempertimbangkan jumlah staf dan perlengkapan.
2. Menyiapkan dan mengoperasikan dapur Restoran India	2.1 Bahan dan rempah disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.2 Saus yang dimasak dan mentah disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.3 Tempat kerja, *steamer*, dan oven *tandoori* disiapkan sesuai dengan standar perusahaan. 2.4 Bahan makanan diolah dan dikemas sesuai dengan standar perusahaan. 2.5 Porsi menu ditentukan sesuai dengan standar perusahaan. 2.6 Peraturan dasar Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tahapan pekerjaan.
3. Membuat jenis menu	3.1 Resep standar untuk jenis menu diikuti secara akurat sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Metode memasak diterapkan secara tepat sesuai dengan resep standar perusahaan. 3.3 Menu yang sudah dimasak dikemas dan disimpan pada kondisi yang tepat sesuai dengan peraturan keselamatan dan kesehatan.
4. Menyajikan jenis menu	4.1 Jenis peralatan hidangan dipilih berdasarkan porsi dan jenis menu sesuai standar perusahaan. 4.2 Menu yang sudah dimasak disajikan sesuai standar perusahaan. 4.3 Makanan penyerta dan ukuran porsi disesuaikan dengan *style* tradisional India dan resep standar perusahaan.
5. Menentukan harga jenis menu	5.1 Biaya bahan dan menu dihitung sesuai dengan resep standar perusahaan. 5.2 Sisa dan kerusakan bahan (*waste and spoilage*) dipertimbangkan dalam menentukan harga menu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi, merancang, dan mengoperasikan dapur Restoran India.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk kepala juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, dan katering komersial.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*
      2.1.3 Saringan
      2.1.4 Wajan (*karahi*)
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 *Blender*
      2.1.7 Berbagai macam pisau
      2.1.8 Talenan
      2.1.9 Gilingan batu
      2.1.10 *Mixing bowl*
      2.1.11 Oven *tandoori*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk
      2.2.2 Sarana kelengkapan di dapur (*operation commercial kitchen fixtures*) seperti *sink, walking refrigerator, walking freezer, working table, exhaust fan, greasing tap,* instalasi listrik, instalasi air panas dan dingin, lemari dan rak penyimpanan bahan dan peralatan, gudang, saluran air kotor, dan tempat sampah
      2.2.3 Perlengkapan menggambar desain denah dapur

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengidentifikasi, merancang, dan mengoperasikan dapur Restoran India.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.

1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Dapur produksi Restoran masakan India
3.1.2 Budaya dapur dan praktik keagamaan
3.1.3 Prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
3.1.4 Perlengkapan dan perawatan (oven *tandoori*)
3.1.5 Kontrol temperatur dan waktu
3.1.6 Komoditi (segar, kering, dan diawetkan)
3.1.7 Konsistensi saus
3.1.8 Pengemasan, penyimpanan, dan daya tahan produk
3.1.9 Kontrol porsi
3.1.10 Peraturan keselamatan, kesehatan, dan penyimpanan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Perencanaan dan pengaturan denah dapur Restoran India
3.2.2 Bekerja dalam kelompok
3.2.3 Mengikuti instruksi resep
3.2.4 Menggunakan dan menangani wajan dan perlengkapan yang berkaitan antara lain batu *Masala*, besi cetak (*tava*), wajan (*karahi*), oven, dan cetakan
3.2.5 Persiapan dan penyajian makanan
3.2.6 Penjagaan standar mutu dan konsistensi penentuan harga, uji hasil, dan kontrol porsi
3.2.7 Pemenuhan peraturan keselamatan, kesehatan, dan penyimpanan
3.2.8 Perawatan kerapian tempat kerja
3.2.9 Keterampilan komunikasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap merencanakan rancangan dapur Restoran India
4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
4.5 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalan memahami adat dan budaya

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan merencanakan, menyusun, dan menulis menu masakan India sesuai dengan konsep Restoran India
5.2 Kemampuan membuat perencanaan dan mengoperasikan dapur Restoran India
5.3 Kemampuan menghitung harga pokok makanan harga jual dan menganalisis menu yang sudah ditetapkan

KODE UNIT : **I.55HDR00.120.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Bumbu Kari**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, menggunakan, dan memasak masakan berbumbu kari.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bumbu kari	1.1 **Bahan bumbu kari** yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia diidentifikasi dengan tepat. 1.2 Jenis bahan bumbu kari dipilih dan diukur dengan tepat sesuai dengan resep standar perusahaan. 1.3 Kombinasi bahan bumbu kari diolah menjadi bentuk pasta sesuai resep standar perusahaan.
2. Menggunakan macam-macam bumbu	2.1 Pemilihan bumbu untuk daging, *seafood,* dan kari sayuran disiapkan dan digunakan secara tepat sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.2 Jumlah yang tepat dari bumbu digunakan sesuai dengan resep standar perusahaan.
3. Memasak dan membuat jenis masakan kari	3.1 Metode memasak yang tepat digunakan dalam menyiapkan bahan sesuai dengan resep standar perusahaan. 3.2 Bahan tambahan yang tepat digunakan sesuai dengan resep standar perusahaan.
4. Menyajikan jenis makanan kari	4.1 Alat saji dipilih sebelum digunakan sesuai standar perusahaan. 4.2 Makanan disajikan secara rapi dan menarik kepada tamu. 4.3 Hiasan hidangan dan menu penyerta dan pilihan bumbu disesuaikan dengan resep standar perusahaan.
5. Menerapkan praktik kerja yang aman	5.1 Tugas harian dilakukan sesuai dengan peraturan keselamatan dan kesehatan kerja. 5.2 Risiko keselamatan dan kesehatan berkaitan dengan kondisi dapur dan fasilitas diperhatikan dengan baik.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi dalam menyiapkan dan membuat bumbu kari.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away restaurant, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 Bahan bumbu kari ketumbar, kunyit, merica, cabai, bubuk paprika, jintan, kayu manis, kapulaga, bunga lawang, *klabet*, adas manis, daun salam koja, dan cengkeh.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Chiller*
      2.1.3 *Working table*
      2.1.4 *Freezer*
      2.1.5 *Microwave oven*
      2.1.6 *Stock pot*
      2.1.7 *Boiling pan*
      2.1.8 Berbagi macam pisau
      2.1.9 Talenan kayu
      2.1.10 *Potato peeler*
      2.1.11 *Food processor*
      2.1.12 *Wooden* spatula
      2.1.13 *Coet* dan ulekan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang digunakan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat bumbu kari Indonesia.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Jenis menu yang akan dibuat
      3.1.2 Istilah teknik masak-memasak
      3.1.3 Perlengkapan dan perawatan

3.1.4 Temperatur dan waktu yang tepat
3.1.5 Rempah-rempah (segar, kering, dan diawetkan)
3.1.6 Peraturan kebersihan, keselamatan, dan penyimpanan

3.2 Keterampilan
3.2.1 Perencanaan dan pengaturan pengolahan makanan
3.2.2 Bekerja dalam tim
3.2.3 Pengidentifikasian, penanganan, dan penyimpanan rempah-rempah
3.2.4 Pengenalan mutu dan ragam bahan
3.2.5 Penggunaan teknik pemotongan yang tepat
3.2.6 Penerapan metode memasak yang tepat

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam mengombinasikan bahan bumbu kari menjadi bentuk pasta sesuai resep standar perusahaan
5.2 Kemampuan dalam memilih bumbu untuk daging, *seafood*, dan kari sayuran serta mengolah masakan sesuai resep standar
5.3 Konsistensi dalam menjaga kualitas jenis kari Indonesia
5.4 Kemampuan menerapkan standar resep standar perusahaan kari Indonesia

KODE UNIT : **I.55HDR00.121.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Pembuka dan Kudapan Masakan Indonesia**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, membuat, dan menyimpan hidangan pembuka dan kudapan masakan Indonesia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan hidangan pembuka dan kudapan	1.1 Bahan dan bumbu dipilih dan ditimbang secara tepat sesuai resep standar. 1.2 **Bahan dan bumbu** diolah untuk menjadi hidangan pembuka dan kudapan sesuai resep standar.
2. Menyiapkan saus dan sambal pelengkap	2.1 Saus dan sambal dibuat dan disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan dan keinginan tamu. 2.2 Saus mentah dan saus matang diolah sesuai resep standar perusahaan.
3. Menyajikan hidangan pembuka, kudapan, dan saus	3.1 Peralatan saji disesuaikan dengan warna saus dan sambal 3.2 Hidangan pembuka dan kudapan disajikan sesuai dengan standar perusahaan. 3.3 Hiasan hidangan pembuka dan kudapan disesuaikan dengan resep standar perusahaan.
4. Menyimpan hidangan pembuka, kudapan, dan saus yang dimasak	4.1 Pengemasan dilakukan untuk menjaga kesegaran, rasa, mutu, dan mencegah reaksi kimia sesuai dengan standar perusahaan. 4.2 Sisa saus disimpan pada suhu dan kondisi yang tepat untuk menjaga mutu sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam menyiapkan dan membuat hidangan pembuka dan kudapan masakan Indonesia.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away restaurant, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 Bahan hidangan pembuka, kudapan, saus, dan sambal mengacu pada komoditas berikut ini:
      1.3.1 Terasi dan petis.
      1.3.2 Asam keping, asam jawa, dan jeruk limau.
      1.3.3 Kecap.
      1.3.4 Rempah dan bumbu.
      1.3.5 Sayuran dan buah-buahan.
      1.3.6 Daging (ayam, sapi, dan kambing).
      1.3.7 Minyak goreng.
      1.3.8 Daun pisang.
      1.3.9 Kulit lumpia dan kulit pangsit.

1.3.10 *Seafood*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 Wajan
      2.1.3 Sutil
      2.1.4 Alat pembakaran
      2.1.5 *Chiller*
      2.1.6 *Working table*
      2.1.7 *Freezer*
      2.1.8 *Microwave* oven
      2.1.9 Panci
      2.1.10 Baskom
      2.1.11 *Boiling pan*
      2.1.12 Berbagi macam pisau
      2.1.13 Talenan kayu
      2.1.14 *Potato peeler*
      2.1.15 *Food processor*
      2.1.16 *Wooden* spatula
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan pembuka dan kudapan masakan Indonesia.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Sifat budaya asli
     - 3.1.2 Istilah masak-memasak
     - 3.1.3 Komoditi (segar, kering, dan diawetkan)
     - 3.1.4 Rempah-rempah (segar, kering, dan diawetkan)
     - 3.1.5 Mencampur dan menggiling bumbu-bumbu
     - 3.1.6 Menghaluskan bubuk kari
     - 3.1.7 Saus mentah dan saus yang sudah dimasak
     - 3.1.8 Mencampur dan menyeimbangkan rasa dan aroma
     - 3.1.9 Hidangan penutup
     - 3.1.10 Budaya pelayanan
     - 3.1.11 Persyaratan keselamatan, kesehatan, dan syarat penyimpanan.
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
     - 3.2.2 Bekerja dalam tim
     - 3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar
     - 3.2.4 Mengenali mutu dan ragam bahan
     - 3.2.5 Menggunakan teknik pemotongan yang tepat
     - 3.2.6 Menggunakan peralatan dan teknik masakan
     - 3.2.7 Menilai konsistensi saus
     - 3.2.8 Memastikan ketepatan struktur cita rasa yang tepat
     - 3.2.9 Memastikan keseimbangan asam yang tepat
     - 3.2.10 Memastikan warna yang menarik dan penyajian piring
     - 3.2.11 Mendeskripsikan, menangani, dan menyimpan *appetizer* dan saus
     - 3.2.12 Menjaga kerapihan tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Cepat dan cermat dalam melakukan pekerjaan
   - 4.2 Teliti dalam setiap proses yang dilakukan
   - 4.3 Tanggung jawab atas *job desc* yang diberikan

5. Aspek kritis
   - 5.1 Kemampuan mengidentifikasi jenis masakan Indonesia (dari berbagai daerah, etnis, atau budaya) yang dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka dan kudapan
   - 5.2 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik utama hidangan pembuka dan kudapan Indonesia
   - 5.3 Kemampuan untuk menjaga kendali mutu dari hidangan pembuka dan kudapan Indonesia (rasa, aroma, warna, tekstur, penampilan, serta keseimbangannya)
   - 5.4 Kemampuan untuk mengolah hidangan pembuka sesuai standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.122.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup (Soto)**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (Soto) serta menyajikannya.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kaldu	1.1 Kombinasi rempah-rempah dan bumbu dipilih sesuai dengan resep standar perusahaan. 1.2 Kaldu disiapkan dengan menggunakan rempah-rempah dan bumbu yang tepat sesuai dengan resep standar perusahaan. 1.3 Bahan disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan dan teknik pemotongan yang tepat.
2. Membuat sup	2.1 Resep standar termasuk kombinasi rempah, bumbu, kaldu, atau santan diikuti sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 **Sup** disiapkan sesuai dengan pesanan tamu. 2.3 campuran rempah-rempah dan bumbu diterapkan untuk memastikan cita rasa yang seimbang dan mutu aroma. 2.4 Mutu bahan sup yang baik digunakan sesuai resep standar perusahaan. 2.5 Bahan sup dan bahan penyedap digunakan sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.6 Peraturan kebersihan, keselamatan, dan kesehatan diterapkan untuk menjaga kualitas sup.
3. Menyajikan sup	3.1 Jenis peralatan dipilih sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Sup dihidangkan dalam porsi yang tepat sesuai standar perusahaan. 3.3 Hiasan hidangan dan penyedap disesuaikan dengan resep standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (Soto).
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 Kaldu dan sup (Soto) mengacu pada komoditas berikut ini:
      1.3.1 Daging (sapi dan unggas).
      1.3.2 *Seafood*.
      1.3.3 Sayuran (segar, berdaun, dan berakar).
      1.3.4 Buah-buahan (segar, kering, dan diawetkan).

1.3.5 Rempah-rempah dan bumbu-bumbu (segar, bijian, akar, kering, dan diawetkan).
1.3.6 Komoditi (segar, kering, dan diawetkan).
1.3.7 Saus (kecap banteng manis, kecap banteng asin, dan penyedap).
1.3.8 Cita rasa lain (terasi).
1.3.9 Sambal.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Kompor
2.1.2 *Chiller*
2.1.3 *Working table*
2.1.4 *Freezer*
2.1.5 *Microwave* oven
2.1.6 *Combi oven*
2.1.7 *Stock pot*
2.1.8 *Boiling pan*
2.1.9 Berbagai macam pisau
2.1.10 Talenan kayu
2.1.11 *Potato peeler*
2.1.12 *Food processor*
2.1.13 *Wooden* spatula
2.1.14 *Strainer*
2.1.15 *Tammy cloth*
2.1.16 *Ladle*
2.1.17 Timbangan
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep yang dilengkapi dengan foto masing-masing produk

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat kaldu dan sup (Soto).
1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.

1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
3.1.2 Istilah masak-memasak
3.1.3 Spesifikasi resep standar
3.1.4 Identifikasi rempah-rempah segar dan kering
3.1.5 Komoditi (segar, kering, dan diawetkan)
3.1.6 Berbagai teknik dan memasak
3.1.7 Kontrol temperatur dan waktu yang tepat
3.1.8 Keseimbangan cita rasa
3.1.9 Perlengkapan dan perawatan
3.1.10 Kontrol porsi
3.1.11 Peraturan keselamatan, kesehatan, dan penyimpanan.
3.2 Keterampilan
3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
3.2.2 Bekerja dalam tim
3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar
3.2.4 Pengenalan mutu dan ragam bumbu
3.2.5 Penggunaan teknik pemotongan yang tepat
3.2.6 Penggunaan peralatan dan teknik memasak
3.2.7 Penggunaan wajan secara benar
3.2.8 Pemastian struktur cita rasa
3.2.9 Pemastian keseimbangan tekstur
3.2.10 Pemastian warna dan penyajian piring
3.2.11 Identifikasi, penanganan, dan penyimpanan sup
3.2.12 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap merencanakan penulisan menu
4.2 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasikan peraturan dan ketentuan
4.3 Tanggung jawab atas hasil pekerjaan
4.4 Disiplin dan taat pada ketentuan yang berlaku di perusahaan
4.5 Menjaga kebersihan kerja

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan untuk menangani permintaan khusus menu masakan Indonesia
5.2 Ketelitian dalam memperhatikan temperatur penyimpanan
5.3 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik utama dari kaldu dan sup (Soto) Indonesia sesuai dengan karakteristik daerah atau etnis atau budaya asal sup atau soto tersebut
5.4 Kemampuan menjaga konsistensi keseimbangan masakan sup atau soto (rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan)
5.5 Kemampuan menerapkan standar (resep standar perusahaan SOP, *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), standar pembelian, standar kebersihan, keselamatan, dan kesehatan kerja)

KODE UNIT : **I.55HDR00.123.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Kari Daging, Ayam, *Seafood,* dan Sayur-Sayuran**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, membuat, dan menyimpan hidangan kari daging, ayam, *seafood,* dan sayur-sayuran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan komoditi utama	1.1 Komoditi segar, kering, dan diawetkan yang digunakan dalam kari diidentifikasi sesuai standar perusahaan. 1.2 Bahan utama dan tambahan diidentifikasi dan diaplikasikan pada jenis menu perusahaan. 1.3 Bahan untuk membuat kari diidentifikasi dengan menggunakan nama menu yang tepat sesuai jenis kari yang digunakan.
2. Menyiapkan, membuat, dan menyimpan kari	2.1 Bahan dipilih dan disiapkan porsinya sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Bahan penyerta seperti cabai dan bahan penyedap disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.3 Resep standar untuk kari diikuti dengan tepat sesuai dengan standar perusahaan. 2.4 Campuran bumbu kari dihaluskan dan ditangani secara tepat sesuai dengan persyaratan keselamatan. 2.5 Bahan kari seperti daging, ayam, *seafood*, dan sayuran disiapkan dan dimasak sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.6 Metode memasak yang tepat diterapkan sesuai dengan resep standar perusahaan.
3. Menyajikan kari	3.1 Jenis peralatan makan tradisional dipilih sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Hidangan penutup, sambal, dan saus disesuaikan dengan resep standar perusahaan.
4. Mencairkan, menangani, dan menyimpan kari	4.1 Kari yang sudah dimasak disimpan pada kondisi dan suhu yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan. 4.2 Untuk meminimalkan pemborosan sisa kari disimpan dengan benar. 4.3 Pemanasan kembali atau pembekuan kembali sisa kari harus memenuhi peraturan kesehatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, *seafood,* dan sayur-sayuran.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel,

Restoran, *take away kitchen, foodhall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan besar (*heavy equipment*) dan peralatan kecil (*small equipment* atau *kitchen utensils*)
      2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan atau produk yang sesuai dengan Standar Oprasional Prosedur (SOP)
      2.2.2 Ruang penyimpanan bahan (*chiller* atau *refrigerator*)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, *seafood*, dan sayur-sayuran.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan dalam memilih bahan makanan
      3.1.2 Pengetahuan bumbu dan rempah
      3.1.3 Pengetahuan jenis kari
      3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
      3.1.5 Pengetahuan karakteristik makanan
      3.1.6 Pengetahuan sosial budaya
      3.1.7 Wadah dan kemasan

3.1.8 *Labelling* atau penandaan
3.1.9 Sarana penyimpanan
a. *Labelling* atau penandaan
b. Pencatatan tanggal produksi
c. Jenis produksi
d. Jumlah produksi
e. Nama pembuat
f. Nama pengemas

3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
3.2.3 Memilih bahan.

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam melakukan *job desc* yang diberikan
4.2 Teliti dalam membuat hidangan kari
4.3 Tanggung jawab dalam menghidangkan makanan kari

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam mendeskripsikan bahan dasar yang dibutuhkan sesuai standar resep
5.2 Ketepatan menghitung porsi hidangan yang disajikan
5.3 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
5.4 Kemampuan dalam mendeskripsikan jenis-jenis masakan kari Indonesia (karakteristik utama kari Indonesia)
5.5 Kemampuan menerapkan standar (resep standar perusahaan, SOP, HACCP, standar pembelian bahan, standar kebersihan, higiene atau sanitasi, dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3))

KODE UNIT : **I.55HDR00.124.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie Masakan Indonesia**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, membuat, menyajikan, dan menyimpan hidangan nasi dan mie masakan Indonesia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan menu nasi dan mie	1.1 Nasi dan mie termasuk bumbu segar dan kering serta saus (kecap) diidentifikasi dan digunakan dalam Bahasa Indonesia dan Inggris. 1.2 Bahan-bahan utama dan tambahan dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar usaha. 1.3 Hidangan penutup untuk nasi dan mie diidentifikasi sesuai dengan gaya tradisional dan resep standar perusahaan.
2. Menyiapkan dan memasak nasi dan mie	2.1 Perlengkapan dan kukusan (antara lain: wajan) digunakan bersama dalam memasak dan menggoreng nasi dan mie sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.2 Beras dan mie dipilih, dicuci, dan dimasak atau digoreng sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.3 Persyaratan kebersihan dasar dan peraturan keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan pada semua tugas.
3. Menyajikan nasi dan mie	3.1 Nasi (nasi uduk dan nasi kuning) dan mie (mie goreng dan mie soto) disajikan secara benar dengan hidangan utama serta makanan penyerta dan saus sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Penghias hidangan dan makanan pelengkap yang diterima sesuai dengan kebiasaan penyajian khusus persyaratan menu.
4. Menyimpan nasi dan mie	4.1 Sisa nasi dan mie dikemas dan disimpan secara benar untuk menjaga mutu, kesegaran, dan sesuai dengan standar perusahaan. 4.2 Pemanasan kembali dan penyimpanan dilakukan untuk memenuhi peraturan kesehatan dan gizi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie dan masakan Indonesia.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, rumah makan, Restoran, katering, kafe, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor

2.1.2 *Chiller*
2.1.3 *Working table*
2.1.4 *Freezer*
2.1.5 *Microwave* oven
2.1.6 *Stock pot*
2.1.7 *Boiling pan*
2.1.8 *Wok*
2.1.9 Berbagi macam pisau
2.1.10 Talenan kayu
2.1.11 *Food processor*
2.1.12 *Wooden* spatula
2.1.13 Saringan kasar (*spider*)

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep
2.2.2 Apron masak

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Indonesia.
1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Pengetahuan bahan makanan
3.1.2 Pengetahuan karakteristik makanan
3.1.3 Pengetahuan dalam memilih bahan
3.1.4 Wadah dan kemasan
3.1.5 Sarana penyimpanan

3.1.6 *Labelling* atau penandaan
a. Pencatatan tanggal produksi
b. Pencatatan tanggal kadaluarsa
c. Jenis produksi
d. Jumlah produksi
e. Nama pembuat
f. Nama pengemas

3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap dalam menyiapkan hidangan nasi dan mie masakan Indonesia
4.2 Teliti dan cermat dalam mendeskripsikan hidangan nasi dan mie masakan Indonesia
4.3 Tanggung jawab dalam membuat hidangan nasi dan mie masakan Indonesia

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen
5.2 Ketepatan memilih bahan
5.3 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
5.4 Temperatur penyimpanan
5.5 Kemampuan mendeskripsikan jenis-jenis nasi dan mie makanan Indonesia
5.6 Kemampuan menerapkan standar yang ada di perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.125.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Sate atau Jenis Makanan Panggang**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, membuat dan menyajikan, serta menyimpan sate atau jenis makanan panggang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan komoditi utama	1.1 Serangkaian komoditi segar, kering, dan diawetkan, bumbu dan rempah-rempah segar dan diawetkan, serta bumbu digunakan untuk adonan pencelup dan diidentifikasi dalam Bahasa Indonesia dan Inggris. 1.2 Bahan utama, bumbu, dan perlengkapan tambahan diidentifikasi dengan tepat. 1.3 Jenis sate atau makanan panggang dan bumbu yang digunakan dicantumkan dalam menu.
2. Menyiapkan campuran bumbu sate atau makanan panggang atau makanan panggang	2.1 Rempah-rempah disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.2 Perlengkapan dan peralatan memasak disiapkan sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Resep standar untuk bumbu sate atau makanan panggang atau panggang diikuti dengan tepat sesuai dengan standar perusahaan. 2.4 Bubuk kari (*Masala*) ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan.
3. Membuat dan menyajikan sate atau makanan panggang atau makanan panggang	3.1 Jenis sate atau makanan panggang atau disiapkan dan dimasak sesuai dengan keinginan tamu dan resep standar perusahaan. 3.2 Metode memasak diterapkan dengan tepat sesuai dengan resep standar perusahaan. 3.3 Jenis peralatan makan dipilih sesuai dengan standar perusahaan. 3.4 Makanan pelengkap seperti nasi, sayuran, dan saus disesuaikan dengan resep standar perusahaan.
4. Menyimpan campuran sate atau makanan panggang atau makanan panggang	4.1 Campuran sate atau makanan panggang disiapkan dan disimpan pada kondisi dan suhu yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan. 4.2 Sisa bahan disimpan sesuai perusahaan.
5. Menentukan biaya jenis menu	5.1 Biaya bahan-bahan dan menu dihitung sesuai dengan resep standar perusahaan. 5.2 Hasil dan kerugian ketika menghitung biaya dipertimbangkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam menyiapkan dan membuat sate atau jenis makanan panggang.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan:
      1.3.1 Murid magang.
      1.3.2 Pembantu dapur.
      1.3.3 Asisten juru masak.
      1.3.4 Juru masak.
      1.3.5 Penyelia kepala juru masak.
      1.3.6 Hal-hal yang terkait dengan menyimpan sate dan saus yang sudah dimasak, meliputi jenis penyimpanan, suhu penyimpanan, serta kemasan dan waktu penyimpanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Tusuk sate
      2.1.2 Talenan
      2.1.3 Panci
      2.1.4 Sutil
      2.1.5 Baskom
      2.1.6 *Griller*
      2.1.7 *Griddle*
      2.1.8 Ruang penyimpanan bahan (*chiller* atau *refrigerator*)
      2.1.9 Kompor
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep
      2.2.2 Apron masal

3. Peraturan yang dibutuhkan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat sate atau jenis makanan panggang.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.

1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Pengetahuan bahan makanan
3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan
3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah
3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan
3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
3.1.7 Wadah dan kemasan
3.1.8 Sarana penyimpanan
3.1.9 *Labelling* atau penandaan
a. Pencatatan tanggal produksi
b. Pencatatan tanggal kedaluwarsa
c. Jenis produksi
d. Jumlah produksi
e. Nama pembuat
f. Nama pengemas
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap dalam menyiapkan sate atau jenis makanan panggang
4.2 Teliti dan cermat dalam mendeskripsikan sate atau jenis makanan panggang
4.3 Tanggung jawab dalam membuat sate atau jenis makanan panggang

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan memilih bahan
5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
5.3 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen.
5.4 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik spesifikasi utama dan jenis-jenis sate serta jenis makanan panggang Indonesia
5.5 Kemampuan menghitung harga pokok dan harga jual
5.6 Kemampuan menerapkan standar yang sesuai dengan standar perusahaan (resep standar perusahaan, standar operasional prosedur, *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), standar pembelian bahan, standar kebersihan, dan keselamatan dan kesehatan kerja)

KODE UNIT : **I.55HDR00.126.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Pengiring**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan, menyiapkan dan menggoreng, dan menyimpan hidangan pengiring.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan dan memilih kerupuk	1.1 **Ragam kerupuk** diidentifikasi dengan tepat. 1.2 Ragam kerupuk dipilih sebagai makanan pengiring hidangan sesuai resep standar perusahaan.
2. Menyiapkan, menggoreng, dan menyajikan kerupuk	2.1 Kerupuk dikeringkan secara baik agar mengembang serta lebih renyah bila digoreng dan untuk menjaga kualitas. 2.2 Perlengkapan dan peralatan yang tepat digunakan sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Pengaturan suhu dan waktu yang tepat digunakan untuk menggoreng kerupuk guna mencapai ukuran dan kualitas porsi yang sesuai. 2.4 Jenis alat saji dipilih untuk menyajikan kerupuk sesuai dengan standar perusahaan.
3. Menyimpan dan membungkus kerupuk	3.1 Pengemasan diperlukan untuk menjaga rasa, aroma, dan tekstur kerupuk. 3.2 Kerupuk disimpan dalam wadah pada suhu dan kondisi yang tepat untuk menjaga kerenyahan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam menyiapkan dan membuat hidangan pengiring.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 Ragam kerupuk meliputi:
      1.3.1 Kerupuk udang.
      1.3.2 Emping melinjo.
      1.3.3 Kerupuk ikan.
      1.3.4 Kerupuk *puli*.
      1.3.5 Kerupuk *miller*.
      1.3.6 Rempeyek.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 Kuali
      2.1.3 Sutil

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan atau produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)
2.2.2 Meja kerja dapur
2.2.3 Ruang penyimpanan bahan (*chiller* atau *refrigerator*)

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan pengiring.
1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di luar tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Pengetahuan dalam memilih bahan
3.1.2 Wadah dan kemasan
3.1.3 Sarana penyimpanan
3.1.4 *Labelling* atau penandaan
3.1.5 Pencatatan tanggal produksi
3.1.6 Pencatatan tanggal kedaluwarsa
3.1.7 Jenis produksi
3.1.8 Jumlah produksi
3.1.9 Nama pembuat
3.1.10 Nama pengemas
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tanggap dalam menyiapkan hidangan pengiring
   4.2 Teliti dan cermat dalam membuat hidangan pengiring
   4.3 Tanggung jawab dalam menyimpan hidangan pengiring

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan memilih bahan
   5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
   5.3 Kemampuan mendeskripsikan beragam kerupuk yang ada di Indonesia
   5.4 Kemampuan menyajikan hidangan pengiring (kerupuk) dan saus sesuai dengan tradisi daerah di Indonesia

KODE UNIT : **I.55HDR00.127.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Penutup Indonesia**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan, menyiapkan, membuat, menyajikan, dan menyimpan hidangan penutup Indonesia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan jenis hidangan penutup	1.1 Bahan yang digunakan dalam hidangan penutup Indonesia diidentifikasi dalam Bahasa Indonesia dan Inggris. 1.2 Bahan dan cita rasa masakan utama diidentifikasi sesuai dengan resep standar perusahaan. 1.3 Karakteristik utama dari hidangan penutup Indonesia diidentifikasi.
2. Menyiapkan dan membuat hidangan penutup Indonesia	2.1 Hidangan penutup Indonesia dihidangkan sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Jenis tepung dan bahan lain disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.3 Santan pembentuk dan bahan pengental disiapkan sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.4 **Hidangan penutup simbolik** disiapkan sesuai dengan instruksi. 2.5 Hidangan penutup disiapkan dengan metode memasak yang tepat dan sesuai resep standar perusahaan.
3. Menyiapkan hidangan yang dikukus, digoreng, dan direbus	3.1 *Steamer*, wajan, dan perlengkapan disusun secara benar sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Hidangan yang dikukus dimasak resep. 3.3 Metode yang tepat diterapkan pada hidangan berbahan santan dan bahan pembentuk untuk menjaga kendali mutu sesuai standar perusahaan.
4. Menyimpan dan memanaskan kembali menu yang dikukus, digoreng, dan direbus	4.1 Kondisi pengemasan dan penyimpanan dan pemanasan kembali diterapkan sesuai standar perusahaan. 4.2 Sisa bahan disimpan sesuai perusahaan.
5. Menyajikan hidangan penutup Indonesia	5.1 Jenis alat saji yang tepat digunakan sebelum penghidangan. 5.2 Hidangan penutup disajikan secara rapi sesuai standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam menyiapkan dan membuat hidangan penutup Indonesia.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh juru masak di industri perhotelan divisi *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall,* katering komersial, dan fasilitas pesta.

1.3 Hidangan penutup simbolik disiapkan sesuai dengan instruksi termasuk:
1.3.1 *Banquet*.
1.3.2 *Buffet*.
1.3.3 Perkawinan.
1.3.4 Ulang tahun.
1.3.5 Perayaan agama (hari raya).
1.3.6 Perayaan ritual.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Peralatan besar (*heavy duty equipment*) dan peralatan kecil (*small equipment* atau *kitchen utensil*)
2.1.2 Sarana kelengkapan di dapur operasional
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan atau produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)
2.2.2 SOP perusahaan
2.2.3 Meja kerja dapur
2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller* atau *refrigerator*)
2.2.5 Kompor
2.2.6 Timbangan digital
2.2.7 Sendok ukur
2.2.8 Gelas ukur

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan dan membuat hidangan penutup Indonesia.
1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja, serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan bahan makanan
      3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan
      3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah
      3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
      3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan
      3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
      3.1.7 Wadah dan kemasan
      3.1.8 Sarana penyimpanan
      3.1.9 *Labelling* atau penandaan
      3.1.10 Pencatatan tanggal produksi
      3.1.11 Pencatatan tanggal kedaluwarsa
      3.1.12 Jenis produksi
      3.1.13 Jumlah produksi
      3.1.14 Nama pembuat
      3.1.15 Nama pengemas
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
      3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
      3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam bekerja di dapur
   4.2 Teliti dalam melaksanakan *job desc*
   4.3 Tanggung jawab pada *job desc* jabatan yang dipegang

5. Aspek kritik
   5.1 Ketepatan memilih bahan
   5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
   5.3 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen
   5.4 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik utama dan beragam jiwa hidangan penutup Indonesia
   5.5 Kemampuan menerapkan standar sesuai dengan standar perusahaan (SOP, *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), resep standar perusahaan, standar kebersihan, dan keselamatan dan kesehatan kerja)

KODE UNIT : **I.55HDR00.128.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Menulis Menu Hidangan Indonesia**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, menulis dan menghitung biaya menu hidangan Indonesia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan karakteristik utama menu Indonesia	1.1 Karakteristik utama menu Indonesia diidentifikasi sesuai dengan resep standar perusahaan. 1.2 Karakteristik utama menu Indonesia diidentifikasi dan disesuaikan dengan berbagai ragam kegiatan lainnya.
2. Merancang menu	2.1 Struktur dan rangkaian menu Indonesia direncanakan dan dirancang sesuai dengan standar dan keinginan pelanggan. 2.2 Menu direncanakan, dirancang, dan dicetak secara jelas dan menarik untuk mengikuti kebiasaan tradisional dan aturan-aturan yang sesuai dengan tema, waktu, dan dekorasi usaha. 2.3 Menu direncanakan dan dirancang untuk memberikan keseimbangan ragam kesegaran, cita rasa, warna, tekstur, dan kelezatan sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.4 Menu direncanakan dalam kaitannya dengan perlengkapan dapur dan tingkat keterampilan staf sesuai dengan usaha. 2.5 Hasil analisis penjualan digabungkan ke dalam perencanaan menu. 2.6 Jumlah hidangan ditawarkan berdasarkan pada kapasitas dapur.
3. Menentukan biaya menu	3.1 Hidangan ditentukan harganya sesuai dengan pengaruh musim. 3.2 Biaya makanan dikontrol dengan yang dilakukan untuk menentukan persentase dan mengurangi pemborosan. 3.3 Biaya tenaga kerja dikontrol dengan pertimbangan diberikan pada penjadwalan, daftar, dan kondisi pemberian penghargaan. 3.4 Penggunaan produk dan mutu dioptimalkan melalui pembuatan kembali, kontrol porsi, dan uji hasil.
4. Mengontrol menu berdasarkan produksi	4.1 Pengontrolan menu dilakukan termasuk pesanan dalam jumlah sedikit. 4.2 Pengontrolan menu dilakukan mulai tahap permintaan barang, penerimaan barang, dan penyimpanan barang sebelum digunakan. 4.3 Pengontrolan dilakukan dengan mengontrol persediaan secara komputerisasi. 4.4 Pengontrolan dilakukan terhadap temperatur penyimpanan.
5. Menjaga keamanan	5.1 Keamanan makanan dijaga dalam proses

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	persiapan produksi makanan terhadap pengaruh fisik, kimiawi, dan biologis. 5.2 Keamanan makanan dijaga selama proses produksi makanan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam merencanakan dan menulis menu hidangan Indonesia.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku dalam lingkungan Hotel, rumah makan, Restoran, katering, kafe, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Karakteristik menu utama sesuai resep termasuk:
      1.3.1 Kualitas komoditi-komoditi yang dimasak.
      1.3.2 Metode memasak yang tepat.
      1.3.3 Keserasian dan cita rasa.
      1.3.4 Keseimbangan gizi.
      1.3.5 Tekstur.
      1.3.6 Warna.
      1.3.7 Penyajian.
   1.4 Karakteristik menu utama Indonesia dapat disesuaikan dengan:
      1.4.1 Perayaan adat.
      1.4.2 Perayaan keagamaan.
      1.4.3 Perayaan nasional.
      1.4.4 Pengaruh musim.
   1.5 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh juru masak di industri perhotelan divisi *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan atau produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)
      2.2.2 Ruang penyimpanan bahan (*chiller* atau *refrigerator*)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merancang, merencanakan, dan menulis menu hidangan Indonesia.

1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Pengetahuan bahan makanan
3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan
3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah
3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan
3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
3.1.7 Wadah dan kemasan
3.1.8 Sarana penyimpanan
3.1.9 *Labelling* atau penandaan
3.1.10 Pencatatan tanggal produksi
3.1.11 Pencatatan tanggal kedaluwarsa
3.1.12 Jenis produksi
3.1.13 Jumlah produksi
3.1.14 Nama pembuat
3.1.15 Nama pengemas
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam merancang menu hidangan Indonesia
4.2 Teliti dalam merencanakan menu hidangan Indonesia
4.3 Tanggung jawab dalam merancang dan menulis menu hidangan Indonesia

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan memilih bahan
5.2 Ketepatan menyeimbangkan rasa dan aroma
5.3 Kemampuan untuk menunjukkan kepercayaan konsumen
5.4 Kemampuan mendeskripsikan berbagai jenis menu seperti *table d'hote* menu, *ala carte* menu, dan *special party* menu
5.5 Kemampuan merencanakan, menyusun, menulis menu Indonesia dengan mempertimbangkan berbagai aspek (jenis badan usaha atau *restaurant* hidangan, pelanggan, dan lain-lain) supaya tamu dapat dipenuhi seleranya
5.6 Kemampuan untuk menghitung harga pokok dan harga jual makanan yang ada di dalam menu

5.7 Kemampuan untuk menganalisis menu yang sudah dipakai

KODE UNIT : **I.55HDR00.129.3**
JUDUL UNIT : **Merancang dan Mengoperasikan Dapur Restoran Indonesia**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, merancang, menyiapkan, dan mengoperasikan dapur Restoran Indonesia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan dapur Restoran Indonesia	1.1 Dapur Restoran Indonesia direncanakan sesuai dengan fasilitas, perlengkapan dan ruang yang tersedia, dan sesuai dengan peraturan usaha dan keagamaan. 1.2 Serangkaian jenis menu direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan usaha. 1.3 Rencana pelayanan dirancang dan disiapkan dan perlengkapan yang dibutuhkan diidentifikasi dengan benar serta jadwal alur kerja disiapkan. 1.4 Staf dan perlengkapan dipertimbangkan.
2. Menyiapkan dan mengoperasikan Restoran Indonesia	2.1 Serangkaian bahan dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan standar usaha. 2.2 Saus disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Tempat kuali, *steamer*, oven, dan perlengkapan disiapkan sesuai dengan peraturan usaha. 2.4 Jenis makanan dalam menu dimasak, didinginkan, dan dikemas sesuai dengan peraturan dan persyaratan kesehatan. 2.5 Produk ditentukan porsinya dengan tepat sesuai dengan spesifikasi usaha. 2.6 Peraturan dan persyaratan dasar kebersihan, Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas, khususnya yang berkaitan dengan persiapan dan penyimpanan produk.
3. Membuat jenis menu	3.1 Resep standar untuk jenis menu diikuti secara akurat sesuai dengan praktik dan spesifikasi usaha. 3.2 *Steamer* untuk pengukusan ikan ditangani secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan. 3.3 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai dengan spesifikasi resep. 3.4 Produk yang sudah dimasak seperti kari dan sambal dikemas dan disimpan pada kondisi yang tepat untuk menjaga mutu, daya tahan, dan sesuai dengan peraturan keselamatan dan kesehatan. 3.5 Peraturan dan persyaratan dasar kebersihan, Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dipatuhi dan diterapkan untuk

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	seluruh tugas.
4. Menyajikan jenis menu	4.1 Ukuran, warna, dan bentuk peralatan dan perlengkapan makan dipilih sesuai dengan porsi dan peraturan usaha. 4.2 Produk yang sudah dimasak disajikan secara tepat dan menarik untuk memenuhi keinginan pelanggan. 4.3 Makanan pelengkap dan ukuran porsi sesuai dengan gaya tradisional daerah.
5. Menentukan biaya jenis menu	5.1 Biaya bahan-bahan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha. 5.2 Keuntungan, kerugian, dan pembagian dipertimbangkan ketika menghitung biaya jenis menu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam merancang dan mengoperasikan dapur Restoran Indonesia.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh juru masak di industri perhotelan divisi *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Pisau
      2.1.2 Kompor
      2.1.3 Panci
      2.1.4 Sutil
      2.1.5 Talenan
      2.1.6 Baskom
      2.1.7 *Hammer*
      2.1.8 Saringan
      2.1.9 *Mixing bowl*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan atau produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)
      2.2.2 SOP perusahaan
      2.2.3 Meja kerja dapur
      2.2.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller* atau *refrigerator*)
      2.2.5 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 *Personal hygiene*
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit ini kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merancang dan mengoperasikan dapur Restoran Indonesia.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan bahan makanan
      3.1.2 Pengetahuan dalam memilih bahan
      3.1.3 Pengetahuan bumbu dan rempah
      3.1.4 Pengetahuan bumbu dasar
      3.1.5 Pengetahuan karakteristik makan
      3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
      3.1.7 Wadah dan kemasan
      3.1.8 Sarana penyimpanan
      3.1.9 *Labelling* atau penandaan
      3.1.10 Pencatatan tanggal produksi
      3.1.11 Pencatatan tanggal kedaluwarsa
      3.1.12 Jenis produksi
      3.1.13 Jumlah produksi
      3.1.14 Nama pembuat
      3.1.15 Nama pengemas
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
      3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
      3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam merancang dapur Restoran Indonesia
   4.2 Teliti dalam menyiapkan dapur Restoran Indonesia
   4.3 Tanggung jawab dalam mengoperasikan dapur Restoran Indonesia

5. Aspek kritis
   5.1 Kesesuaian alur kerja yang benar
   5.2 Pemahaman tentang peraturan yang berlaku di Indonesia tentang pedoman produksi yang baik untuk makanan, persyaratan *hygiene* dan sanitasi rumah makan dan *restaurant*, dan *hygiene* sanitasi katering

5.3 Kemampuan merencanakan dan membuat tata letak peralatan dan perlengkapan dapur Indonesia sesuai menu atau jenis Restoran Indonesia
5.4 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik utama dapur dan makanan Indonesia
5.5 Kemampuan merencanakan, menyusun, dan menulis menu untuk Restoran Indonesia

KODE UNIT : **I.55HDR00.130.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan Karier Dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Malaysia-*Nonya***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk merencanakan jenjang karier dalam pengolahan dan penghidangan masakan Malaysia-*Nonya*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan peranan juru masak-masakan Malaysia-*Nonya*	1.1 Pengetahuan, keterampilan, sikap, praktik budaya, dan agama tertentu diidentifikasi secara benar. 1.2 Keterampilan profesional seperti teknik memotong, memasak, dan pemahaman budaya yang dibutuhkan untuk masakan Malaysia-*Nonya* diidentifikasi secara jelas dan didefinisikan secara rinci. 1.3 Kebiasaan kerja yang rapi, sehat, dan aman dipraktikkan sesuai dengan peraturan perusahaan.
2. Mengembangkan rencana jenjang karier	2.1 Jenjang karier dikembangkan sesuai dengan pengetahuan, sikap, keterampilan, dan pengalaman yang dibutuhkan. 2.2 Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan oleh praktik juru masak masakan Malaysia-*Nonya* diidentifikasi sesuai dengan peraturan budaya dan perusahaan. 2.3 Tingkat kompetensi yang ada diidentifikasi dan dibandingkan dengan tingkat kompetensi yang dibutuhkan oleh industri. 2.4 Kebutuhan pelatihan diidentifikasi sesuai dengan pengembangan jenjang karier.
3. Mendeskripsikan komoditi dan perlengkapan masakan Malaysia-*Nonya*	3.1 **Rempah segar dan kering** Malaysia-*Nonya* diidentifikasi secara benar. 3.2 Jenis perlengkapan memasak Malaysia-*Nonya* diidentifikasi secara benar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak dalam merencanakan karier dalam pengolahan dan penghidangan masakan Malaysia-*Nonya*.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh juru masak di industri perhotelan divisi *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food h*all, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 Rempah segar dan kering Malaysia-*Nonya* antara lain: lengkuas, serai, kemangi, daun jeruk, dan rempah kering seperti *blachan*, petis.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Alat pencetak data
2.1.3 Internet
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis kantor
2.2.2 Tempat penyimpanan data

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merencanakan karier dalam pengolahan dan penghidangan masakan Malaysia-*Nonya*.
1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Jenis bahan makanan
3.1.2 Pemilih bahan makanan
3.1.3 Jenis bumbu dan rempah
3.1.4 Bumbu dasar
3.1.5 Karakteristik makanan
3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
3.1.7 Wadah dan kemasan
3.1.8 Sarana penyimpanan
3.1.9 *Labeling* atau penandaan
3.1.10 Pencatatan tanggal produksi dan kadaluarsa
3.1.11 Jenis dan jumlah produksi
3.1.12 Nama pembuat dan pengemas
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam mendeskripsikan peranan juru masak masakan Malaysia-*Nonya*
   4.2 Teliti dalam pengolahan masakan Malaysia-*Nonya*
   4.3 Tanggung jawab dalam penghidangan masakan Malaysia-*Nonya*

5. Aspek kritis
   5.1 Kesesuaian alur kerja yang benar
   5.2 Kemampuan mendeskripsikan jenjang jabatan atau karier pada juru masak masakan Malaysia-*Nonya*
   5.3 Kemampuan mendeskripsikan pelatihan atau pendidikan, pengalaman kerja dan tingkat kompetensi juru masak masakan Malaysia-*Nonya* sesuai dengan skema kompetensi yang dimiliki

KODE UNIT : **I.55HDR00.131.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat *Paste* Kari (Rempah)**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan Sikap kerja yang diperlukan yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan, membuat, menampilkan, dan menyimpan *paste* kari (rempah) di lingkungan produksi makanan komersial.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan *paste* kari (rempah)	1.1 Jenis komoditi, termasuk tumbuhan, dan rempah segar dan kering yang digunakan dalam pengolahan dan penghidangan masakan Malaysia-*Nonya* diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia dan Indonesia. 1.2 Ragam tumbuhan dan rempah baik yang segar, kering, dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga-bungaan, buah-buahan, kulit kayu, dan akar serta daun tanaman tropis dipilih, diukur, dan ditimbang secara benar untuk membuat ragam *paste* kari (rempah) sesuai dengan resep. 1.3 Gabungan bahan (cabai, *candlenut*, *galangal*, gula *melaka*) bawang putih, bawang merah, dan lain-lain) diblender kedalam *paste* lunak dan lembab yang digunakan untuk kebutuhan masakan sesuai dengan praktik perusahaan.
2. Menggunakan *paste* kari (rempah)	2.1 Pemilihan *paste* kari (rempah) disiapkan dan digunakan secara benar dengan ragam daging, *seafood,* dan kari sayur-sayuran sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Jumlah *paste* kari (rempah) yang tepat digunakan sesuai dengan peraturan usaha.
3. Memasak dan membuat jenis *paste* kari (rempah)	3.1 Bahan utama disiapkan sesuai dengan **jenis bahan utama**. 3.2 Bahan sekunder digunakan sesuai dengan spesifikasi resep. 3.3 Proses memasak dilakukan sesuai dengan instruksi kerja memasak. 3.4 Penentuan waktu dan temperatur yang tepat digunakan untuk memasak *paste* kari (rempah).
4. Menyajikan jenis makanan kari (rempah)	4.1 Ukuran, bentuk, dan warna tembikar dipilih dan diperiksa untuk penyajian. 4.2 Makanan disajikan secara rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik pelanggan. 4.3 **Kelengkapan penghias hidangan** dan penutup atau penyerta dengan pilihan bumbu atau rempah sesuai dengan gaya tradisional daerah ditentukan sesuai dengan jenis makanan yang disajikan.
5. Menerapkan praktik kerja yang aman	5.1 Tugas harian dilakukan sesuai dengan peraturan keselamatan dan kesehatan kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	5.2 Perlengkapan dan fasilitas yang sesuai dengan risiko kerja disediakan sesuai dengan peraturan *Occupational Health and Safety* (OHS). 5.3 Seluruh tugas dilaksanakan secara benar sesuai dengan instruksi kerja memasak.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian *paste* kari (rempah).
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh juru masak di industri perhotelan divisi *Food Production* di lingkungan Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 Jenis bahan utama antara lain: daging ayam, sapi, domba, *seafood*, dan sayuran.
   1.4 Kelengkapan penghias hidangan antara lain: telur, sayuran, cabai, dan daging sesuai dengan gaya tradisional daerah.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*
      2.1.3 Saringan
      2.1.4 *Wok*
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 *Blender*
      2.1.7 Berbagai macam pisau
      2.1.8 Talenan
      2.1.9 *Mixing bowl*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan Sikap kerja yang diperlukan yang dipersyaratkan untuk menyiapkan, membuat, menampilkan, dan menyimpan *paste* kari di lingkungan produksi makanan komersial.
   1.2 Penilaian Unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.

1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Jenis bahan makanan
3.1.2 Pemilih bahan makanan
3.1.3 Jenis bumbu dan rempah
3.1.4 Bumbu dasar
3.1.5 Karakteristik makanan
3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
3.1.7 Wadah dan kemasan
3.1.8 Sarana penyimpanan
3.1.9 *Labeling* atau penandaan
3.1.10 Pencatatan tanggal produksi dan kadaluarsa
3.1.11 Jenis dan jumlah produksi
3.1.12 Nama pembuat dan pengemas
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam menyiapkan *paste* kari (rempah)
4.2 Teliti dalam membuat *paste* kari (rempah)
4.3 Tanggung jawab dalam menampilkan dan menyimpan *paste* kari (rempah) di lingkungan produksi makanan komersial

5. Aspek kritis
5.1 Pengetahuan tentang varietas dan karakteristik klasifikasi bahan untuk membuat *paste* kari (rempah) menurut industri dan standar perusahaan
5.2 Pengetahuan tentang terminologi khusus yang berkaitan dengan bahan dan teknik membuat *paste* kari (rempah)
5.3 Kemampuan untuk menyiapkan dan menyimpan *paste* kari (rempah) sesuai dengan standar industri dan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.132.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Pembuka, Kudapan, dan Makanan untuk Pesta**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan dan membuat hidangan pembuka, kudapan, dan makanan untuk pesta.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan hidangan pembuka	1.1 Jenis komoditi segar dan kering, termasuk tumbuhan dan rempah digunakan secara benar dalam membuat hidangan pembuka. 1.2 Jenis saus digunakan untuk tambahan hidangan pembuka dan dibuat sesuai dengan instruksi kerja memasak. 1.3 Pemilihan bahan diukur, ditimbang, dan dilunakkan bersama dengan rempah sesuai dengan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan saus	2.1 Jenis sayur-sayuran segar dan buah-buahan tropis diaduk ke dalam saus sesuai spesifikasi resep. 2.2 Saus dan aroma dibuat dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Saus dibuat secara tepat sesuai dengan kesukaan pelanggan dan spesifikasi resep. 2.4 Prosedur yang benar digunakan dalam penyiapan saus mentah dan saus yang telah dimasak untuk mencapai kekonsistensian, mutu, rasa dan peraturan kesehatan.
3. Menyajikan saus	3.1 Ukuran, warna, dan bentuk tembikar disesuaikan dengan warna dan jenis saus. 3.2 Saus disajikan secara benar sesuai dengan porsi. 3.3 Penghias hidangan dan penyerta sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
4. Menyimpan hidangan pembuka dan saus yang sudah dimasak	4.1 Kemasan penyimpanan dipilih sesuai dengan kesegaran dan rasa untuk mencegah reaksi kimia. 4.2 Sisa saus disimpan pada temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga daya tahan untuk meminimalkan pemborosan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian hidangan pembuka, kudapan, dan makanan untuk pesta.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh juru masak di industri perhotelan divisi *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall,* katering komersial, dan fasilitas pesta.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor

2.1.2 *Boiling pan*
2.1.3 *Stockpot burner*
2.1.4 Saringan
2.1.5 *Wok*
2.1.6 Sutil
2.1.7 *Blender*
2.1.8 Berbagai macam pisau
2.1.9 Talenan
2.1.10 *Mixing bowl*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan pembuka, kudapan, dan makanan untuk pesta.
1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Jenis bahan makanan
3.1.2 Pemilih bahan makanan
3.1.3 Jenis bumbu dan rempah
3.1.4 Bumbu dasar
3.1.5 Karakteristik makanan
3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
3.1.7 Wadah dan kemasan
3.1.8 Sarana penyimpanan
3.1.9 *Labeling* atau penandaan
3.1.10 Pencatatan tanggal produksi dan kadaluarsa

3.1.11 Jenis dan jumlah produksi
3.1.12 Nama pembuat dan pengemas
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam menyiapkan hidangan pembuka, kudapan, dan makanan untuk pesta
4.2 Teliti dalam membuat hidangan pembuka, kudapan, dan makanan untuk pesta
4.3 Tanggung jawab dalam menyajikan hidangan pembuka, kudapan, dan makanan untuk pesta

5. Aspek kritis
5.1 Pengetahuan tentang varietas dan karakteristik klasifikasi bahan untuk membuat hidangan pembuka, kudapan, dan makanan untuk pesta menurut industri dan standar perusahaan
5.2 Pengetahuan tentang terminologi khusus yang berkaitan dengan bahan dan teknik membuat hidangan pembuka, kudapan, dan makanan untuk pesta
5.3 Kemampuan untuk menyiapkan dan menyimpan hidangan pembuka, kudapan, dan makanan untuk pesta sesuai dengan standar industri dan perusahaan
5.4 Kemampuan menyajikan makanan sesuai suhu penyajian yang tepat untuk setiap hidangan pembuka

KODE UNIT : **I.55HDR00.133.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup Masakan Malaysia**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan dan membuat kaldu dan sup masakan Malaysia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kaldu	1.1 Kombinasi tumbuhan dan rempah dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 1.2 Kaldu disiapkan dengan menggunakan tumbuhan dan rempah yang cocok sesuai dengan spesifikasi resep. 1.3 Bahan yang tepat disiapkan sesuai dengan pedoman resep dan teknik pemotongan khusus. 1.4 Peraturan keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan di tempat kerja.
2. Membuat sup	2.1 Resep standar diikuti secara akurat termasuk kombinasi rempah, kaldu atau santan kelapa sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 **Sup** disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan dan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu. 2.3 Langkah pengadukan tumbuhan dan rempah yang tepat diterapkan untuk mendapatkan keseimbangan aroma dan mutu cita rasa. 2.4 Produk berkualitas digunakan dalam saus untuk mencapai hasil yang memuaskan sesuai spesifikasi resep. 2.5 Bahan utama dan bahan pelengkap aroma digunakan sesuai dengan spesifikasi resep.
3. Menyajikan sup	3.1 Ukuran, bentuk, dan warna tembikar dipilih dan diperiksa untuk penyajian. 3.2 Sup dihidangkan dalam porsi yang tepat sesuai dengan saran penyajian. 3.3 Penghias hidangan dan bumbu atau rempah disesuaikan dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian kaldu dan sup.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh juru masak di industri perhotelan divisi *Food Production* dalam Hotel, rumah makan, Restoran, katering, kafe, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Menu sup antara lain: sup ayam, sup kambing.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*

2.1.3 *Kwali range*
2.1.4 *Tilting pan*
2.1.5 Saringan
2.1.6 *Wok*
2.1.7 Sutil
2.1.8 *Blender*
2.1.9 Berbagai macam pisau
2.1.10 Talenan
2.1.11 *Mixing bowl*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk. menyiapkan dan membuat kaldu dan sup masakan Malaysia.
1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Jenis bahan makanan
3.1.2 Pemilih bahan makanan
3.1.3 Jenis bumbu dan rempah
3.1.4 Bumbu dasar
3.1.5 Karakteristik makanan
3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
3.1.7 Wadah dan kemasan
3.1.8 Sarana penyimpanan
3.1.9 *Labeling* atau penandaan
3.1.10 Pencatatan tanggal produksi dan kadaluarsa
3.1.11 Jenis dan jumlah produksi

3.1.12 Nama pembuat dan pengemas

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak

3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat

3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cekatan dalam menyiapkan kaldu dan sup masakan Malaysia

4.2 Teliti dalam membuat kaldu dan sup masakan Malaysia

4.3 Tanggung jawab dalam menyajikan kaldu dan sup masakan Malaysia

5. Aspek kritis

5.1 Pengetahuan mengenai varietas dan karakteristik klasifikasi bahan untuk menyiapkan dan membuat kaldu dan sup masakan Malaysia menurut industri dan standar perusahaan

5.2 Pengetahuan mengenai terminologi khusus yang berkaitan dengan bahan dan teknik membuat kaldu dan sup masakan Malaysia

5.3 Kemampuan untuk menyiapkan dan menyimpan kaldu dan sup masakan Malaysia sesuai dengan standar industri dan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.134.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Kari Daging, Ayam, *Seafood,* dan Sayuran (Gulai)**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, *seafood,* dan sayuran (gulai).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan komoditi utama	1.1 Jenis komoditi baik yang segar, kering, dan yang diawetkan yang digunakan dalam kari dipilih dan diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia, Bahasa Indonesia, dan Bahasa Inggris. 1.2 Ragam bahan utama dan bahan pelengkap diidentifikasi secara benar dan dapat digunakan sesuai spesifikasi resep. 1.3 Jenis gulai diidentifikasi dengan benar kedalam buku menu sesuai jenis *paste* kari yang digunakan.
2. Menyiapkan, membuat dan menyimpan kari daging, ayam, *seafood,* dan sayuran (gulai)	2.1 Bahan dipilih, disiapkan, dan ditentukan porsinya sesuai dengan saran penyajian. 2.2 Bahan pelengkap seperti cabai dan bahan penyedap diukur dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Perlengkapan dan peralatan memasak dipilih dan disiapkan serta digunakan sesuai dengan instruksi kerja memasak. 2.4 Resep standar untuk kari diikuti secara akurat sesuai dengan spesifikasi resep. 2.5 Kombinasi rempah diaduk atau dilunakkan secara benar sesuai dengan instruksi kerja memasak. 2.6 Kari daging, ayam, *seafood,* dan sayuran (gulai) disiapkan dan dimasak sesuai dengan spesifikasi resep. 2.7 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak dan sesuai spesifikasi resep.
3. Menyajikan kari daging, ayam, *seafood,* dan sayuran (gulai)	3.1 Jenis, bentuk, ukuran, dan warna peralatan makan tradisional dipilih sesuai dengan saran penyajian. 3.2 Bahan pelengkap disesuaikan dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
4. Melumerkan, menangani, dan menyimpan gulai	4.1 Gulai yang sudah dimasak disimpan pada kondisi dan temperatur yang tepat untuk menjaga mutu dan daya tahan. 4.2 Sisa gulai disimpan secara benar dan efektif untuk meminimalkan pemborosan. 4.3 Pemanasan dan pembekuan kembali sisa gulai dilakukan sesuai peraturan kesehatan. 4.4 Peraturan dan persyaratan dasar keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan di tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian kari daging, ayam, *seafood,* dan sayuran (gulai).
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh juru masak di industri perhotelan divisi *Food Production* dalam Hotel, rumah makan, Restoran, katering, kafe, dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Talenan
      2.1.2 Panci
      2.1.3 Spatula
      2.1.4 Kompor
      2.1.5 *Spider* (saringan)
      2.1.6 *Wok*
      2.1.7 *Rubber* spatula
      2.1.8 Pisau
      2.1.9 Baskom
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan atau produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan
      2.2.2 Meja kerja dapur
      2.2.3 Ruang penyimpanan bahan (*chiller* atau *refrigerator*)
      2.2.4 Kompor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam persiapan dan penyajian kari daging, ayam, *seafood,* dan sayuran (gulai).
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Jenis bahan makanan
      3.1.2 Pemilih bahan makanan
      3.1.3 Jenis bumbu dan rempah
      3.1.4 Bumbu dasar
      3.1.5 Karakteristik makanan
      3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
      3.1.7 Wadah dan kemasan
      3.1.8 Sarana penyimpanan
      3.1.9 *Labeling* atau penandaan
      3.1.10 Pencatatan tanggal produksi dan kadaluarsa
      3.1.11 Jenis dan jumlah produksi
      3.1.12 Nama pembuat dan pengemas
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
      3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
      3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam mendeskripsikan hidangan kari daging, ayam, *seafood,* dan sayuran (gulai)
   4.2 Teliti dalam membuat hidangan kari daging, ayam, *seafood,* dan sayuran (gulai)
   4.3 Tanggung jawab dalam menyajikan hidangan kari daging, ayam, *seafood,* dan sayuran (gulai)

5. Aspek kritis
   5.1 Pengetahuan tentang varietas dan karakteristik klasifikasi bahan untuk menyiapkan dan membuat hidangan kari daging, ayam, *seafood,* dan sayuran (gulai) menurut industri dan standar perusahaan
   5.2 Pengetahuan tentang terminologi khusus yang berkaitan dengan bahan dan teknik membuat kari daging, ayam, *seafood,* dan sayuran (gulai)
   5.3 Menunjukkan kemampuan untuk menyiapkan dan menyimpan hidangan kari daging, ayam, *seafood,* dan sayuran (gulai) sesuai dengan standar industri dan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.135.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Salad dan Acar (*Kerabu*, *Achar*, dan *Rojak*)**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan dan membuat salad dan acar (*kerabu*, *achar,* dan *rojak*).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan salad dan acar	1.1 Ragam salad dan acar diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia dan Indonesia. 1.2 Jenis komoditi segar, kering dan diawetkan, termasuk tumbuhan dan rempah diidentifikasi dalam Bahasa Malaysia dan Indonesia.
2. Menyiapkan salad dan acar	2.1 Pemilihan sayur-sayuran yang berdaun dan berakar dengan menggunakan jenis saus yang dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Salad dan acar (kerabu, *achar* dan *rojak*) disiapkan dan diatur secara menarik dengan *beancurd* goreng dan disertai dengan krupuk dan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep. 2.3 Bahan disiapkan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan. 2.4 Marinade, aroma, dan saus campuran disiapkan dan diatur serta disimpan di bawah temperatur yang tepat dan sesuai dengan spesifikasi kesehatan. 2.5 Peraturan dan persyaratan dasar keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan di tempat kerja. 2.6 Resep standar diikuti secara akurat sesuai dengan instruksi kerja memasak. 2.7 Lesung tumbuk dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan mempersiapkan bumbu. 2.8 Salad dan acar (kerabu, *achar* dan *rojak*) disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan. 2.9 Langkah yang tepat diterapkan untuk mendapatkan mutu dan daya tahan cita rasa.
3. Menyimpan salad dan acar	3.1 Salad disimpan di bawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga kualitas makan. 3.2 Peraturan dan persyaratan dasar keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
4. Menyajikan salad dan acar	4.1 Ukuran, bentuk, dan warna tembikar diperiksa untuk memastikan daya tarik penyajian. 4.2 Salad dan acar (kerabu, *achar* dan *rojak*) diatur dan disajikan secara rapi untuk mencapai daya tarik pelanggan. 4.3 Penghias hidangan disesuaikan dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian salad dan acar (*kerabu*, *achar*, *rojak*).
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh juru masak di industri perhotelan divisi *Food Production* Hotel, Restoran, *takeaway kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*
      2.1.3 Saringan (*spider*)
      2.1.4 *Wok*
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 *Blender*
      2.1.7 Berbagai macam pisau
      2.1.8 Talenan
      2.1.9 *Mixing bowl*
      2.1.10 *Dak steamer*
      2.1.11 *Dak corner*
      2.1.12 *Kwali range*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat salad dan acar (*kerabu*, *achar*, *rojak*).
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.

1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Jenis bahan makanan
3.1.2 Pemilih bahan makanan
3.1.3 Jenis bumbu dan rempah
3.1.4 Bumbu dasar
3.1.5 Karakteristik makanan
3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
3.1.7 Wadah dan kemasan
3.1.8 Sarana penyimpanan
3.1.9 *Labeling* atau penandaan
3.1.10 Pencatatan tanggal produksi dan kadaluarsa
3.1.11 Jenis dan jumlah produksi
3.1.12 Nama pembuat dan pengemas
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam menyiapkan salad dan acar (*kerabu*, *achar* dan *rojak*)
4.2 Teliti dalam membuat salad dan acar (*kerabu*, *achar* dan *rojak*).
4.3 Tanggung jawab dalam menyajikan salad dan acar (*kerabu*, *achar* dan *rojak*)

5. Aspek kritis
5.1 Pengetahuan dan demonstrasi mengenai varietas dan karakteristik klasifikasi bahan untuk menyiapkan dan membuat salad dan acar (*kerabu*, *achar* dan *rojak*) menurut industri dan standar perusahaan
5.2 Kemampuan untuk menerapkan standar perusahaan dengan baik (SOP, HACCP, keselamatan dan kesehatan kerja)
5.3 Pengetahuan mengenai terminologi khusus yang berkaitan dengan bahan dan teknik membuat salad dan acar (*kerabu*, *achar* dan *rojak*)
5.4 Menunjukkan kemampuan untuk menyiapkan dan menyimpan salad dan acar (*kerabu*, *achar* dan *rojak*) sesuai dengan standar industri dan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.136.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie Masakan Malaysia**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Malaysia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan produk nasi dan mie	1.1 Jenis nasi dan mie termasuk tumbuhan dan rempah baik yang segar maupun yang kering dan saus diidentifikasi dalam bahasa Malaysia dan Indonesia. 1.2 Bumbu utama dan pelengkap dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 1.3 Penutup (*topping*) untuk nasi dan mie diidentifikasi sesuai dengan gaya tradisional dan spesifikasi resep.
2. Menyiapkan dan memasak nasi dan mie	2.1 Perlengkapan, *steamers,* dan wajan ditata dalam memasak dan menggoreng nasi dan mie sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Nasi dan mie dipilih dan dimasak atau digoreng sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Peraturan dan persyaratan dasar keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan di tempat kerja.
3. Menyajikan nasi dan mie	3.1 Nasi (nasi lemak, nasi kunyit) dan mie (mie goreng, mie siam) disajikan secara benar dengan hidangan utama dan penutup serta saus sesuai dengan saran penyajian. 3.2 Penghias hidangan dan penutup (*topping*) disesuaikan dengan gaya tradisional dan spesifikasi layanan.
4. Menyimpan nasi dan mie	4.1 Sisa nasi dan mie dikemas dan disimpan secara benar untuk menjaga mutu, kesegaran dan peraturan usaha. 4.2 Pemanasan kembali dan penyimpanan memenuhi peraturan kesehatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan pemasakan nasi dan mie.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh juru masak di industri perhotelan divisi *Food Production* di Hotel, Restoran, *takeaway kitchen, food hall,* katering komersial dan fasilitas pesta.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*
      2.1.3 Saringan (*spider*)
      2.1.4 *Wok*
      2.1.5 Sutil

2.1.6 *Blender*
2.1.7 Berbagai macam pisau
2.1.8 Talenan
2.1.9 *Mixing bowl*
2.1.10 *Chargrill*
2.1.11 *Griddle*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku resep

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Malaysia.
1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Jenis bahan makanan
3.1.2 Pemilih bahan makanan
3.1.3 Jenis bumbu dan rempah
3.1.4 Bumbu dasar
3.1.5 Karakteristik makanan
3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
3.1.7 Wadah dan kemasan
3.1.8 Sarana penyimpanan
3.1.9 *Labeling* atau penandaan
3.1.10 Pencatatan tanggal produksi dan kadaluarsa
3.1.11 Jenis dan jumlah produksi
3.1.12 Nama pembuat dan pengemas

3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam menyiapkan hidangan nasi dan mie masakan Malaysia
4.2 Teliti dalam membuat hidangan nasi dan mie masakan Malaysia.
4.3 Tanggung jawab dalam menyimpan hidangan nasi dan mie masakan Malaysia

5. Aspek kritis
5.1 Pengetahuan dan demonstrasi mengenai varietas dan karakteristik klasifikasi bahan untuk menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Malaysia menurut industri dan standar perusahaan.
5.2 Kemampuan untuk menerapkan standar perusahaan dengan baik (SOP, HACCP, keselamatan dan kesehatan kerja)
5.3 Pengetahuan mengenai terminologi khusus yang berkaitan dengan bahan dan teknik menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie masakan Malaysia

KODE UNIT : **I.55HDR00.137.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Jenis Makanan Sate atau Panggang**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan dan membuat ragam jenis makanan sate atau panggang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan komoditi utama	1.1 Jenis komoditi baik yang segar, kering, dan yang diawetkan, termasuk tumbuhan dan rempah segar dan kering serta rempah yang digunakan dalam marinade diidentifikasi dalam bahasa Malaysia dan Indonesia. 1.2 Bahan utama dan bahan pelengkap (daging, ayam) diidentifikasi secara benar. 1.3 Jenis sate diidentifikasi dengan benar kedalam buku menu sesuai jenis rempah yang digunakan.
2. Menyiapkan campuran rempah sate	2.1 Rempah diukur, ditimbang dan ditentukan porsinya sesuai dengan spesifikasi resep dan saran penyajian. 2.2 Perlengkapan memasak dan peralatan dipilih dan disiapkan sesuai dengan instruksi kerja memasak. 2.3 Peraturan dan persyaratan dasar keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan di tempat kerja. 2.4 Resep standar untuk item rempah diikuti secara tepat sesuai dengan praktik dan spesifikasi resep. 2.5 Masala diracik secara benar sesuai dengan peraturan kesehatan.
3. Membuat dan menyajikan jenis sate	3.1 Jenis sate (daging, ayam, dan *seafood*) disiapkan dan dimasak sesuai pesanan pelanggan dan spesifikasi resep. 3.2 Langkah yang tepat diterapkan untuk seluruh metode memasak sesuai dengan instruksi kerja memasak. 3.3 Ukuran, bentuk, dan warna tembikar dipilih sesuai dengan saran penyajian untuk daya tarik penyajian. 3.4 Penghias hidangan disesuaikan dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
4. Menyimpan campuran sate	4.1 Adukan atau campuran sate disimpan di bawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga kualitas makan. 4.2 Peraturan dan persyaratan dasar keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
5. Menentukan biaya jenis menu	5.1 Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan harga satuan perusahan. 5.2 Harga jual setiap jenis menu ditentukan untuk menghitung kerugian dan keuntungan usaha.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian item makanan sate atau panggang daging, daging ayam, *seafood*.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak di divisi *Food Production* Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial dan fasilitas pesta.
   1.3 Hal-hal yang terkait dengan menyimpan sate dan saus yang sudah dimasak, meliputi: jenis penyimpanan, suhu penyimpanan, kemasan, dan waktu penyimpanan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*
      2.1.3 Saringan (*spider*)
      2.1.4 *Wok*
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 *Blender*
      2.1.7 Berbagai macam pisau
      2.1.8 Talenan
      2.1.9 *Mixing bowl*
      2.1.10 Tusuk sate
      2.1.11 Alat pembakaran
      2.1.12 *Air blower*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat sate atau jenis makanan panggang.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.

1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Jenis bahan makanan
3.1.2 Pemilih bahan makanan
3.1.3 Jenis bumbu dan rempah
3.1.4 Bumbu dasar
3.1.5 Karakteristik makanan
3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
3.1.7 Wadah dan kemasan
3.1.8 Sarana penyimpanan
3.1.9 *Labeling* atau penandaan
3.1.10 Pencatatan tanggal produksi dan kadaluarsa
3.1.11 Jenis dan jumlah produksi
3.1.12 Nama pembuat dan pengemas

3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap dalam menyiapkan jenis makanan sate atau panggang
4.2 Teliti dan cermat dalam Mendeskripsikan jenis makanan sate atau panggang
4.3 Tanggung jawab dalam membuat jenis makanan sate atau panggang

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik spesifikasi utama dan jenis-jenis sate dan jenis makanan panggang Indonesia
5.2 Kemampuan menghitung harga pokok dan harga jual
5.3 Kemampuan menerapkan standar yang sesuai dengan standar perusahaan (resep standar perusahaan, SOP, HACCP, standar pembelian bahan, standar kebersihan serta keselamatan dan kesehatan kerja)

KODE UNIT : **I.55HDR00.138.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Penutup Ala Malaysia-*Nonya***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk menyiapkan dan membuat hidangan penutup ala Malaysia-*Nonya*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan nama- nama hidangan penutup	1.1 Komoditi utama yang digunakan dalam hidangan penutup ala Malaysia-*Nonya* diidentifikasi dalam bahasa Malaysia dan Indonesia. 1.2 Bahan utama dan bahan pelengkap (termasuk ragam tepung, nasi, telur, kelapa segar, santan kelapa, gula aren, dsb.) diidentifikasi sesuai dengan standar resep. 1.3 Karakteristik utama hidangan penutup ala Malaysia-*Nonya* diidentifikasi sesuai standar resep.
2. Menyiapkan dan membuat hidangan penutup.	2.1 Hidangan penutup ala Malaysia-*Nonya* dihidangkan dan ditentukan porsinya sesuai saran penyajian. 2.2 Jenis tepung yang berbeda dan ramuan lain seperti buah-buahan tropis, kentang manis, kelapa dipilih, diukur, dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Santan kelapa dan bahan pengental disiapkan secara tepat agar menghasilkan tekstur dan mutu baik. 2.4 Hidangan penutup simbolik disiapkan sesuai dengan instruksi kerja. 2.5 Agar-agar serikaya, bikang, dadar gulung disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep.
3. Menyiapkan produk yang dikukus, digoreng dan direbus	3.1 Peralatan dan perlengkapan kerja disusun secara benar sesuai dengan instruksi kerja. 3.2 Peraturan keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan di tempat kerja. 3.3 Resep standar diikuti secara tepat sesuai dengan praktik usaha. 3.4 Produk yang dikukus, digoreng dan direbus dimasak secara efektif dan sesuai dengan keinginan pelanggan. 3.5 Langkah yang tepat diterapkan pada santan dan bahan pengental untuk menjaga kendali mutu.
4. Menyimpan dan memanaskan kembali produk	4.1 Pengemasan dan penyimpanan serta pemanasan kembali harus memenuhi peraturan kesehatan. 4.2 Peraturan dan persyaratan dasar keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
5. Menyajikan hidangan penutup	5.1 Ukuran, bentuk, dan warna tembikar diperiksa untuk memastikan daya tarik penyajian. 5.2 Hidangan penutup disajikan secara rapi dan menarik untuk memenuhi daya tarik penyajian.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berhubungan dengan menyiapkan dan membuat hidangan penutup ala Malaysia-*Nonya*.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dalam Hotel, rumah makan, Restoran, katering, kafe dan usaha jasa penyedia makanan dan minuman lainnya.
   1.3 Hidangan penutup simbolik disiapkan sesuai dengan instruksi, termasuk:
      1.3.1 *Banquet*.
      1.3.2 *Buffet*.
      1.3.3 Pernikahan.
      1.3.4 Ulang tahun.
      1.3.5 Perayaan agama (hari raya).
      1.3.6 Perayaan ritual.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*
      2.1.3 Saringan (*spider*)
      2.1.4 *Wok*
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 *Blender*
      2.1.7 Berbagai macam pisau
      2.1.8 Talenan
      2.1.9 *Mixing bowl*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan penutup ala Malaysia-*Nonya*.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.

1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
- 1.3.1 Studi kasus.
- 1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
- 1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
- 1.3.4 Bukti portofolio.
- 1.3.5 Pemecahan masalah.
- 1.3.6 Bermain peran.
- 1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
- 1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
- 3.1 Pengetahuan
  - 3.1.1 Jenis bahan makanan
  - 3.1.2 Pemilih bahan makanan
  - 3.1.3 Jenis bumbu dan rempah
  - 3.1.4 Bumbu dasar
  - 3.1.5 Karakteristik makanan
  - 3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
  - 3.1.7 Wadah dan kemasan
  - 3.1.8 Sarana penyimpanan
  - 3.1.9 *Labeling* atau penandaan
  - 3.1.10 Pencatatan tanggal produksi dan kadaluarsa
  - 3.1.11 Jenis dan jumlah produksi
  - 3.1.12 Nama pembuat dan pengemas
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
  - 3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
  - 3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
- 4.1 Cekatan dalam menyiapkan hidangan penutup ala Malaysia-*Nonya*
- 4.2 Teliti dalam membuat hidangan penutup ala Malaysia-*Nonya*.
- 4.3 Tanggung jawab dalam menyajikan hidangan penutup ala Malaysia-*Nonya*

5. Aspek kritis
- 5.1 Kesesuaian alur kerja yang benar
- 5.2 Pengetahuan dasar pengolahan makanan
- 5.3 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik utama dan beragam jiwa hidangan penutup ala Malaysia-*Nonya*
- 5.4 Kemampuan menerapkan standar sesuai dengan standar perusahaan (SOP, HACCP, resep standar perusahaan, standar kebersihan serta keselamatan dan kesehatan kerja)

KODE UNIT : **I.55HDR00.139.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Menulis Menu Masakan Malaysia-*Nonya***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan oleh juru masak untuk merencanakan dan menulis menu masakan Malaysia-*Nonya*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan karakteristik utama dari menu Malaysia-*Nonya*	1.1 Karakteristik utama dari menu Malaysia-*Nonya* diidentifikasi sesuai dengan resep standar perusahaan. 1.2 Karakteristik utama dari menu Malaysia-*Nonya* diidentifikasi berdasarkan tren.
2. Merancang menu	2.1 Struktur dan rangkaian menu Malaysia-*Nonya* direncanakan sesuai dengan peraturan usaha dan tren pelanggan. 2.2 Rangkaian menu direncanakan dengan memperhatikan keragaman bahan, peralatan dan keterampilan pegawai. 2.3 Menu yang telah direncanakan dicetak secara jelas dan menarik untuk mengikuti kebiasaan dan aturan tradisional sesuai dengan tema, kesempatan dan dekorasi usaha. 2.4 Hasil analisis penjualan dimasukkan ke dalam perencanaan menu. 2.5 Jumlah hidangan ditawarkan berdasarkan kapasitas dapur dan keinginan pelanggan.
3. Menentukan biaya menu	3.1 Penggunaan produk dan mutu dioptimalkan melalui pembentukan kembali, kontrol porsi, dan uji hasil. 3.2 Hidangan dan penentuan harga diidentifikasi sesuai dengan pengaruh musim dan hambatan. 3.3 Harga makanan yang dikontrol ditentukan sesuai dengan pelaksanaan, persentase, dan pengurangan pemborosan. 3.4 Biaya tenaga kerja ditentukan sesuai dengan penjadwalan, daftar, pemberian penghargaan, dan nilai.
4. Mengontrol produksi berdasarkan menu	4.1 Kontrol persediaan diterapkan dalam hal menjaga mutu dan kualitas barang. 4.2 Kontrol menu diterapkan dalam hal kontrol inventori persediaan yang dikomputerisasikan.
5. Menjaga keamanan makanan	5.1 Keamanan bahan makanan dijaga kualitasnya selama persiapan produksi makanan. 5.2 Keamanan bahan makanan dijaga kualitasnya selama proses produksi perubahan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk perencanaan dan penulisan menu Malaysia-*Nonya*.

1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall,* katering.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 *Boiling pan*
      2.1.3 Saringan (*spider*)
      2.1.4 *Wok*
      2.1.5 Sutil
      2.1.6 *Blender*
      2.1.7 Berbagai macam pisau
      2.1.8 Talenan
      2.1.9 *Mixing bowl*
      2.1.10 Sarana kelengkapan di dapur operasional
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku laporan yang dilengkapi foto masing-masing peralatan atau produk yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)
      2.2.2 Ruang penyimpanan bahan (*chiller* atau *refrigerator*)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk perencanaan dan penulisan menu Malaysia-*Nonya*.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Jenis bahan makanan

3.1.2 Pemilih bahan makanan
3.1.3 Jenis bumbu dan rempah
3.1.4 Bumbu dasar
3.1.5 Karakteristik makanan
3.1.6 Konsistensi kualitas produk makanan
3.1.7 Wadah dan kemasan
3.1.8 Sarana penyimpanan
3.1.9 *Labeling* atau penandaan
3.1.10 Pencatatan tanggal produksi dan kadaluarsa
3.1.11 Jenis dan jumlah produksi
3.1.12 Nama pembuat dan pengemas

3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan peralatan dan teknik memasak
3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
3.2.3 Memilih bahan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam merencanakan menu masakan Malaysia-*Nonya*
4.2 Teliti dalam merencanakan menu masakan Malaysia-*Nonya*
4.3 Tanggung jawab dalam menulis menu masakan Malaysia-*Nonya*

5. Aspek kritis
5.1 Kesesuaian alur kerja yang benar
5.2 Kemampuan merencanakan, menyusun, dan menulis menu masakan Malaysia-*Nonya*
5.3 Pengetahuan untuk mempertimbangkan hal-hal yang berkaitan dengan perencanaan menu masakan Malaysia-*Nonya*
5.4 Kemampuan menghitung harga pokok dan menetapkan harga jual dari makanan yang akan dijual di menu masakan Malaysia–*Nonya*
5.5 Kemampuan menganalisis atau mengontrol produksi berdasarkan menu (menu analisis)
5.6 Kemampuan membuat *market price list* dan resep standar (*standard recipe*) dari menu yang ditetapkan untuk masakan Malaysia-*Nonya*

KODE UNIT : **I.55HDR00.140.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Mengoperasikan Dapur Restoran Masakan Malaysia-*Nonya***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan dapur Restoran, menyiapkan dan mengoperasikan dapur Restoran, menentukan jenis menu, menyajikan jenis menu, menentukan biaya jenis menu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan dapur Restoran	1.1 Dapur Restoran Malaysia-*Nonya* direncanakan sesuai dengan fasilitas, perlengkapan, ruang yang tersedia dan sesuai dengan peraturan keagamaan. 1.2 Jenis *item* menu direncanakan dan dirancang sesuai dengan peraturan usaha. 1.3 Rencana layanan dirancang dan disiapkan serta perlengkapan diidentifikasi secara benar sesuai aturan layanan. 1.4 Jadwal alur kerja disiapkan dengan pertimbangan pada staf dan perlengkapan.
2. Menyiapkan dan mengoperasikan dapur Restoran	2.1 Ragam ramuan dipilih dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep dan standar usaha. 2.2 Saus disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.3 Tempat kerja, *steamer*, oven, dan perlengkapan lainnya disiapkan sesuai dengan usaha, peraturan, dan persyaratan kesehatan. 2.4 *Item* menu dimasak, didinginkan, disimpan dan dikemas sesuai dengan yang sudah ada dan peraturan persyaratan kesehatan. 2.5 Produk ditentukan porsinya secara tepat sesuai dengan spesifikasi usaha.
3. Menentukan jenis menu	3.1 Resep standar untuk *item* menu diikuti secara tepat sesuai dengan praktik dan spesifikasi usaha. 3.2 *Steamer* untuk pengukusan ikan ditangani dengan benar sesuai dengan peraturan keselamatan. 3.3 Produk yang telah dimasak seperti kari dan sambal dikemas dan disimpan pada suhu tertentu sesuai aturan keamanan makanan. 3.4 Peraturan persyaratan dasar keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
4. Menyajikan jenis menu	4.1 Ukuran, bentuk, dan warna tembikar diperiksa untuk memastikan daya tarik penyajian. 4.2 Produk disajikan secara benar dan menarik untuk memenuhi keinginan pelanggan. 4.3 Penutup dan ukuran porsi sesuai dengan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	gaya tradisional daerah dan spesifikasi usaha ditetapkan sesuai.
5. Menentukan biaya jenis menu	5.1 Biaya ramuan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep dan peraturan usaha. 5.2 Hasil, kerugian, dan proporsi dipertimbangkan dalam menentukan biaya *item* menu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk merencanakan dapur Restoran, menyiapkan dan mengoperasikan dapur Restoran, menentukan jenis menu, menyajikan jenis menu, menentukan biaya jenis menu.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, foodhall*, katering komersial dan fasilitas pesta.
   1.3 Operasional dapur Restoran Malaysia-*Nonya* mengacu pada komoditi antara lain: daging (unggas, sapi, domba), sayur-sayuran (segar, kering dan diawetkan), *seafood*, rempah-rempah (segar dan kering), komoditi dan ramuan (segar, kering dan diawetkan), saus dan makanan pelengkap, pelengkap (sambal), dan kari (bumbu).
   1.4 Unit ini berlaku mendeskripsikan pengetahuan keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan juru masak masakan Malaysia-*Nonya* dalam merancang dan mengoperasikan dapur Restoran masakan Malaysia-*Nonya*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Meja tulis dan kursi
      2.1.2 Meja kerja dapur
      2.1.3 Ruang penyimpanan bahan (*chiller* atau *refrigerator*)
      2.1.4 Kompor
      2.1.5 Alat memasak: panci, wajan, wadah, talenan, pisau, sendok saringan, kukusan, nampan, sutil
      2.1.6 Timbangan
      2.1.7 Alat ukur cairan
      2.1.8 Termometer
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Resep standar masakan Malaysia-*Nonya*
      2.2.2 Kartu menu
      2.2.3 Celemek

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam merancang dan mengoperasikan dapur Restoran masakan Malaysia-*Nonya*.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Memahami menu Malaysia-*Nonya* secara keseluruhan baik bahan, bumbu, rempah maupun alat yang digunakan
      3.1.2 Memahami teknik memasak Malaysia-*Nonya*
      3.1.3 Memahami budaya Malaysia
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Kemampuan menggunakan peralatan, penyimpan, dan pengolah data
      3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
      3.2.3 Memiliki kemampuan merencanakan dan mengorganisasi secara efektif tahapan-tahapan dari persiapan dan produksi makanan Malaysia-*Nonya*
      3.2.4 Kemampuan mengorganisasi orang

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam merencanakan dapur Restoran
   4.2 Teliti dalam menyiapkan dan mengoperasikan dapur restoran serta menentukan jenis menu
   4.3 Tanggung jawab menyajikan dan menentukan biaya jenis menu

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan memilih rempah yang sesuai dengan menu
   5.2 Ketepatan mengolah masakan Malaysia-*Nonya*
   5.3 Ketepatan menyimpan makanan sesuai standar kesehatan makanan

KODE UNIT : **I.55HDR00.141.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan Karier dalam Pengolahan dan Penghidangan Masakan Jepang**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeskripsikan peranan juru masak masakan Jepang, mengembangkan rencana jenjang karier, mendeskripsikan komoditi dan perlengkapan masakan Jepang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan peranan juru masak masakan Jepang	1.1 Pengetahuan, keterampilan, sikap, praktik budaya dan agama tertentu diidentifikasi secara benar sesuai aturan budaya dan perusahaan. 1.2 Keterampilan profesional seperti teknik pemotongan, pemasakan, dan pemahaman budaya yang dibutuhkan untuk masakan Jepang diidentifikasi dan dideskripsikan secara rinci. 1.3 Kebiasaan kerja yang rapi, sehat, dan aman dipraktikkan sesuai dengan peraturan perusahaan.
2. Mengembangkan rencana jenjang karir	2.1 Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan oleh praktik juru masak masakan Jepang diidentifikasi sesuai dengan peraturan budaya dan perusahaan. 2.2 Tingkat kompetensi yang ada diidentifikasi dan dibandingkan dengan tingkat kompetensi yang dibutuhkan oleh industri. 2.3 Kebutuhan pelatihan diidentifikasi dan jenjang karier dan pengembangan dipertimbangkan sesuai jabatan.
3. Mendeskripsikan komoditi dan perlengkapan masakan Jepang	3.1 Jenis tumbuhan dan komoditi segar dan kering diidentifikasi sesuai kebutuhan. 3.2 Jenis perlengkapan memasak diidentifikasi sesuai kegunaannya dan kebutuhan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mendeskripsikan peranan juru masak masakan Jepang, mengembangkan perencanaan jenjang karir juru masak.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru masak dengan jabatan:
      1.3.1. Murid magang.
      1.3.2. Pembantu dapur.
      1.3.3. Asisten juru masak.
      1.3.4. Juru masak.
      1.3.5. Penyelia kepala juru masak.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Meja tulis dan kursi
      2.1.2 Komputer
      2.1.3 Meja kerja dapur
      2.1.4 Ruang penyimpanan bahan (*chiller* atau *refrigerator*)
      2.1.5 Alat memasak
      2.1.6 Alat saji masakan Jepang
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku tentang bahan dan rempah masakan Jepang
      2.2.2 Buku tentang penyajian masakan Jepang
      2.2.3 Buku tentang budaya Jepang
      2.2.4 Alat tulis kantor
      2.2.5 *Job description* (uraian tugas)
      2.2.6 Buku tentang bahan dan rempah masakan Jepang
      2.2.7 Buku tentang penyajian masakan Jepang
      2.2.8 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik memasak
      4.1.2 P*ersonal hygiene*
      4.1.3 *Hygiene* dan sanitasi
      4.1.4 Adat budaya masyarakat
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk. mendeskripsikan peranan juru masak masakan Jepang, mengembangkan rencana jenjang karier, mendeskripsikan komoditi, dan perlengkapan masakan Jepang.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan

3.1.1 Bahan makanan
3.1.2 Bumbu
3.1.3 Karakteristik makanan
3.1.4 Memasak masakan Jepang
3.1.5 Penyajian masakan Jepang
3.1.6 Jenjang kepangkatan di dapur masakan Jepang

3.2 Keterampilan
3.2.1 Mendeskripsikan peranan juru masak masakan Jepang
3.2.2 Menyiapkan juru masak masakan Jepang profesional
3.2.3 Menyusun rencana jenjang karier juru masak masakan Jepang
3.2.4 Mengembangkan karier juru masak masakan Jepang
3.2.5 Mendeskripsikan komoditi rempah dan pengolahan masakan Jepang
3.2.6 Membimbing karier juru masak dalam pengolahan masakan Jepang
3.2.7 Menyiapkan posisi juru masak masakan Jepang, antara lain: siswa magang, pembantu dapur, asisten juru masak, juru masak, penyelia juru masak

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Teliti dan cermat dalam mendeskripsikan peranan juru masak masakan Jepang
4.2 Cekatan dalam mendeskripsikan peranan juru masak masakan Jepang
4.3 Tanggung jawab dalam mendeskripsikan komoditi dan perlengkapan masakan Jepang

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan menjalankan aturan-aturan kerja yang rapi, sehat, dan aman
5.2 Ketepatan mengaplikasi teknik memotong dan memasak
5.3 Ketepatan menggunakan perlengkapan memasak yang sesuai

KODE UNIT : **I.55HDR00.142.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Kaldu dan Sup Masakan Jepang**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan kaldu, menggunakan penghias hidangan, memasak dan membuat sup, menyajikan makanan yang sudah dimasak, menerapkan praktik kerja yang aman.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kaldu	1.1 Jenis komoditi, termasuk rumput laut (*bonito dan kombu*) yang digunakan untuk membuat kaldu diidentifikasi dalam nama-nama bahasa asli dan istilah dalam bahasa Inggris. 1.2 Ragam sayur-sayuran segar dan kering yang diperoleh dari biji-bijian, akar dan daun tanaman dipilih, untuk ditambahkan pada sup sesuai dengan spesifikasi resep.
2. Menggunakan penghias hidangan	2.1 Kombinasi ramuan seperti tahu, jamur (*shiitake*), pasta-*taocho* (*miso*) dipilih sesuai dengan praktik perusahaan. 2.2 Pemilihan penghias hidangan disiapkan dan digunakan dalam jumlah yang tepat untuk berbagai ragam sup sesuai dengan spesifikasi resep standar. 2.3 Penerapan pasta-*taocho* (*miso*) digunakan sesuai dengan spesifikasi.
3. Memasak dan membuat sup	3.1 Memasak yang benar digunakan dalam mempersiapkan **bahan utama** sesuai dengan praktik perusahaan. 3.2 Bahan pelengkap yang cocok digunakan sesuai dengan jenis menu dan spesifikasi resep. 3.3 Temperatur dan waktu yang tepat diikuti bila memasak sup untuk menjaga mutu.
4. Menyajikan makanan yang sudah dimasak	4.1 Ukuran, bentuk dan warna peralatan makanan dari tembikar dipilih dan diperiksa sebelum 4.2 Makanan disajikan dengan rapi dan menarik untuk menciptakan daya tarik pelanggan yang maksimum. 4.3 Penghias hidangan (sayur-sayuran antara lain: *kuzu* dan *kinome*) dan pelengkap makanan sesuai dengan gaya tradisional daerah dan musim untuk menciptakan penyajian yang menarik.
5. Menerapkan praktik kerja yang aman	5.1 Tugas harian dilakukan sesuai dengan peraturan keselamatan dan kesehatan kerja. 5.2 Risiko keselamatan dan kesehatan kerja yang berkaitan dengan perlengkapan dan fasilitas diperhatikan untuk memenuhi peraturan perundang-undangan *Occupational Health and Safety* (OHS). 5.3 Tempat kerja dirapihkan dan dibersihkan sesuai dengan peraturan kesehatan. 5.4 Seluruh tugas dilakukan degan tepat dan benar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk persiapan dan penyajian kaldu dan sup (antara lain: *dashi, shirumono, suimono*).
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial dan fasilitas pesta.
   1.3 *Shirumono* dan *suimono* mengacu pada komoditi berikut ini.
      1.3.1 Daging sapi, babi dan ayam.
      1.3.2 *Seafood*.
      1.3.3 Sayur-sayuran.
      1.3.4 *Miso* (merah, putih dan bening).
      1.3.5 Kaldu (*dashi*).
      1.3.6 Sake atau *mirin*.
   1.4 Bahan utama antara lain: daging sapi, domba, ayam, seafood dan sayuran.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 Panci
      2.1.3 Baskom
      2.1.4 *Rubber* spatula
      2.1.5 Sendok kayu
      2.1.6 Pisau
      2.1.7 Tikar bambu
      2.1.8 Sumpit
      2.1.9 Baskom bambu
      2.1.10 Talenan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku resep

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan kaldu, menggunakan penghias hidangan, memasak dan membuat sup, menyajikan makanan yang sudah dimasak, menerapkan praktik kerja yang aman.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.

1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Jenis menu (definisi dan ejaan)
3.1.2 Istilah masak-memasak
3.1.3 Teknik dan memasak
3.1.4 Peralatan dan perawatan
3.1.5 Temperatur yang benar dan waktu yang tepat
3.1.6 Misi, variasi, dan penggunaannya
3.1.7 Kontrol porsi
3.1.8 Penghias hidangan dan pengaturan makanan Jepang
3.1.9 Peraturan keselamatan dan kesehatan kerja
3.2 Keterampilan
3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
3.2.2 Bekerja dalam tim
3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar
3.2.4 Identifikasi, penanganan dan penyimpanan komoditi
3.2.5 Pengenalan mutu dan ragam ramuan serta penggunaan
3.2.6 Penggunaan pisau Jepang dalam teknik pemotongan yang tepat
3.2.7 Penerapan tahapan memasak yang benar
3.2.8 Penilaian konsistensi sup
3.2.9 Pemastian struktur cita rasa yang benar
3.2.10 Pemastian tekstur keseimbangan yang benar
3.2.11 Penggunaan perlengkapan makan yang tepat untuk waktu tertentu
3.2.12 Pemastian daya tarik warna dan penyajian
3.2.13 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap dalam menyiapkan kaldu
4.2 Teliti dan cermat dalam, menggunakan penghias hidangan
4.3 Tanggung jawab dalam memasak dan membuat sup, menyajikan makanan yang sudah dimasak, menerapkan praktik kerja yang aman

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik utama masakan Jepang
5.2 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik dan jenis-jenis kaldu dan sup masakan Jepang
5.3 Pengetahuan bahan-bahan utama untuk membuat kaldu dan sup masakan Jepang
5.4 Pengetahuan istilah-istilah memasak dan istilah yang dipakai untuk jenis-jenis kaldu dan sup masakan Jepang
5.5 Konsistensi menjaga kendali mutu masakan Jepang sesuai standar yang berlaku

KODE UNIT : **I.55HDR00.143.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Ikan Mentah ala Jepang**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan ikan untuk *sashimi*, menyiapkan makanan pelengkap, menyimpan *sashimi*, menyajikan *sashimi*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan ikan untuk *sashimi*	1.1 Ikan segar dipilih dan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan pelanggan dan spesifikasi resep. 1.2 Standar kesehatan diterapkan dalam menangani dan menyiapkan ikan mentah. 1.3 Penyiapan dipraktikkan secara benar sesuai dengan peraturan keselamatan dan kesehatan kerja. 1.4 Ikan hidup dan kerang dirawat dan dimatikan sesuai dengan instruksi kerja memasak. 1.5 Ikan dan kerang dibersihkan sesuai dengan standar industri. 1.6 Pisau yang digunakan untuk mempersiapkan ikan (*sashimi*) dijaga dan dirawat sesuai *dengan* standar industri.
2. Menyiapkan makanan pelengkap	2.1 Pemilihan makanan pelengkap segar antara lain *daikon*, wasabi, akar jahe, dan saus disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 2.2 Sayuran disiapkan dan diatur secara menarik sesuai dengan gaya tradisional dan daerah dan spesifikasinya. 2.3 Ramuan disiapkan secara benar sesuai dengan spesifikasi resep dengan menggunakan teknik pemotongan. 2.4 Cita rasa dan campuran saus disiapkan, diatur dan disimpan di bawah temperatur dan kondisi yang tepat sesuai dengan spesifikasi kesehatan. 2.5 Peraturan dasar keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan. 2.6 Resep standar diikuti sesuai dengan praktik usaha. 2.7 *Sashimi* disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan antara lain campuran *sashimi* (*moriawase*, *magoro no bara*, ikan *arutomaki*, *usuzukuri*) dan langkah-langkah yang tepat diterapkan untuk mendapatkan kesegaran dan mutu.
3. Menyimpan *sashimi*	3.1 *Sashimi* disimpan di bawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga mutu makan. 3.2 Ikan dan kerang disimpan secara benar untuk memastikan mutu, kebersihan, dan gizi. 3.3 Peraturan peraturan keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	3.4 Penghias hidangan dan pengaturan makanan disesuaikan dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.
4. Menyajikan *sashimi*	4.1 Ukuran, bentuk, dan warna tembikar diperiksa untuk memastikan daya tarik penyajian. 4.2 Makanan pelengkap (*kaminari*, *momijioroshi*, *tosajoyu*) diatur dan disajikan secara rapi di atas piring ceper untuk mencapai daya tarik pelanggan maksimum. 4.3 Hidangan dihias sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk persiapan dan penyajian ikan mentah (*sashimi*).
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 *Sashimi* mengacu pada komoditi antara lain:
      1.3.1 Ikan segar dengan mata jernih, insang merah, dan lain-lain.
      1.3.2 Sayuran (*daikon*).
      1.3.3 Makanan pelengkap (wasabi, bit, jahe).
      1.3.4 Penghias hidangan, *kinome* atau *kuzu* segar.
      1.3.5 Saus (*tosushoyu*).

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 Panci
      2.1.3 Baskom
      2.1.4 *Rubber* spatula
      2.1.5 Sendok kayu
      2.1.6 Pisau
      2.1.7 Tikar bambu
      2.1.8 Sumpit
      2.1.9 Baskom bambu
      2.1.10 Talenan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Standard recipe for Japanese cruisine or menu*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan ikan untuk *sashimi*, menyiapkan makanan pelengkap, menyimpan *sashimi*, menyajikan *sashimi*.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1. Studi kasus.
      1.3.2. Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3. Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4. Bukti portofolio.
      1.3.5. Pemecahan masalah.
      1.3.6. Bermain peran.
      1.3.7. Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8. Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip-prinsip pemilihan ikan berkualitas
      3.1.2 Prinsip-prinsip persiapan ikan
      3.1.3 Istilah masak-memasak
      3.1.4 Identifikasi makanan pelengkap
      3.1.5 Teknik persiapan
      3.1.6 Elemen keindahan pengaturan *sashimi*
      3.1.7 Saus
      3.1.8 Kontrol porsi
      3.1.9 Peraturan keselamatan dan kesehatan kerja dan penyimpanan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
      3.2.2 Bekerja dalam tim
      3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar
      3.2.4 Penggunaan pemotongan ikan yang tepat
      3.2.5 Penggunaan pisau *shasimi* Jepang
      3.2.6 Penggunaan peralatan dan perlengkapan untuk membuat *momijioroshi, kaminari*
      3.2.7 Penilaian konsistensi saus
      3.2.8 Penilaian cita rasa, tekstur dan warna
      3.2.9 Penyajian *sashimi* dengan perhatian utama
      3.2.10 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam menyiapkan ikan untuk *sashimi*
   4.2 Teliti dalam menyiapkan makanan pelengkap
   4.3 Tanggung jawab dalam menyimpan *sashimi*, dan menyajikan *sashimi*

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik utama masakan Jepang

5.2 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik dan standar yang tinggi untuk masakan mentah (*sashimi*)
5.3 Pengetahuan bahan dan peralatan khusus membuat masakan ikan mentah (*sashimi*)
5.4 Pengetahuan istilah memasak dan istilah untuk membuat masakan ikan mentah (*sashimi*)
5.5 Konsistensi menjaga kendali mutu dari *sashimi* sesuai standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.144.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Jepang yang Direbus, Dipanggang, Digoreng, dan Dikukus**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan jenis makanan *nimono*, *yakimono*, dan *mushimono agemono*, membuat jenis menu, dan menyajikan jenis makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan jenis makanan *nimono, yakimono,* dan *mushimono agemono*	1.1 Jenis daging dan sayuran dipilih dan disiapkan sesuai dengan peraturan resep. 1.2 Kaldu *dashi* disiapkan dengan menggunakan ramuan yang sesuai dengan spesifikasi resep. 1.3 Makanan pelengkap seperti *mirin*, sake atau *miso* disiapkan sesuai dengan pedoman resep. 1.4 Peraturan dasar keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas. 1.5 Resep diikuti secara akurat untuk jenis makanan *nimono, yakimono*, *agemono,* dan *mushimono* sesuai standar.
2. Membuat jenis menu	2.1 Yakimono disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan dan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu. 2.2 Langkah yang tepat diterapkan untuk memastikan bumbu untuk jenis *yakimono* memperoleh keseimbangan rasa dan mutu keharuman yang tepat. 2.3 Saus berkualitas baik digunakan dalam saus untuk mencapai hasil yang diinginkan sebagaimana yang ditentukan oleh spesifikasi resep.
3. Menyajikan jenis makanan	3.1 Peralatan makan Jepang, ukuran, bentuk, dan warna dipilih dan diperiksa sesuai dengan jenis makanan dan peraturan usaha. 3.2 Sup dihidangkan dalam porsi yang tepat untuk memenuhi keinginan pelanggan 3.3 Penghias hidangan dan makanan pelengkap sesuai dengan gaya tradisional daerah dan spesifikasi resep.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk persiapan dan penyajian hidangan yang direbus, dipanggang, digoreng, dan dikukus (*nimono, yakimono, agemono,* dan *mushimono*).
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh juru masak di industri perhotelan divisi *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall,* katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 Unit ini mengacu pada komoditi berikut ini.
      1.3.1 Daging (ayam, babi, dan sapi).
      1.3.2 *Seafood* (ikan, udang, dan cumi).
      1.3.3 Sayuran (segar, berdaun, kacang, dan akar).
      1.3.4 Makanan pelengkap (segar, kering, dan dihidangkan).

1.3.5 Penghias hidangan, *kinome* atau *kuzu* segar.
1.3.6 Saus (*tosushoyu*).
1.3.7 Rumput laut (*kombu*).

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 Panci
      2.1.3 Baskom
      2.1.4 *Rubber* spatula
      2.1.5 Sendok kayu
      2.1.6 Pisau
      2.1.7 Tikar bambu
      2.1.8 Sumpit
      2.1.9 Baskom bambu
      2.1.10 Talenan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Standard recipe for Japanese cruisine or standard recipe prepare sashimi (raw fish meal)*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam menyiapkan jenis makanan *nimono, yakimono, mushimono agemono*, membuat jenis menu, dan menyajikan jenis makanan.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan (*nimono, yakimono, agemono,* dan *mushimono*)

3.1.2 Istilah masak-memasak (definisi dan ejaan)
3.1.3 Spesifikasi resep standar
3.1.4 Komoditi
3.1.5 Saus dan kegunaannya
3.1.6 Merendam (mutu dan variasi)
3.1.7 Teknik dan memasak *multi*
3.1.8 Kontrol temperatur dan waktu yang tepat
3.1.9 Keseimbangan cita rasa
3.1.10 Perlengkapan dan perawatan
3.1.11 Peralatan layanan (peralatan makan)
3.1.12 Kontrol porsi
3.1.13 Peraturan keselamatan, kesehatan, dan penyimpanan.

3.2 Keterampilan
3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
3.2.2 Bekerja dalam tim
3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar
3.2.4 Pengenalan mutu dan ragam ramuan
3.2.5 Penggunaan pisau Jepang
3.2.6 Penggunaan teknik pemotongan yang tepat
3.2.7 Penggunaan peralatan yang benar dan teknik memasak
3.2.8 Penggunaan perlengkapan Jepang yang benar
3.2.9 Keseimbangan struktur cita rasa
3.2.10 Pemastian struktur tekstur (antara lain: sake, miso, dashi, cuka, dan saus kacang)
3.2.11 Keseimbangan tekstur
3.2.12 Penerapan warna dan keserasian dalam penyajian piring
3.2.13 Identifikasi, penanganan, dan penyimpanan komoditi segar
3.2.14 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap dalam menyiapkan jenis makanan *nimono, yakimono,* dan *mushimono agemono*
4.2 Teliti dan cermat dalam membuat jenis menu *nimono, yakimono,* dan *mushimono agemono*
4.3 Tanggung jawab dalam menyajikan jenis makanan *nimono, yakimono,* dan *mushimono agemono*

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik utama masakan Jepang
5.2 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik utama hidangan masakan Jepang yang direbus, dipanggang, digoreng, dan dikukus
5.3 Pengetahuan bahan utama untuk membuat makanan Jepang yang direbus, yang dipanggang, digoreng, dan dikukus
5.4 Pengetahuan istilah memasak masakan Jepang dan istilah-istilah membuat masakan Jepang yang direbus, dipanggang, digoreng, dan dikukus

KODE UNIT : **I.55HDR00.145.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi Masakan Jepang**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan membuat hidangan nasi masakan Jepang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan nasi (*gohan*)	1.1 Nasi (biji pendek putih) yang dipilih, diukur, dan disiapkan sesuai dengan spesifikasi resep. 1.2 Kaldu *dashi* disiapkan sesuai dengan jenis spesifikasi resep olahan *gohan*. 1.3 Ramuan utama dan sekunder dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar usaha. 1.4 Perlengkapan yang digunakan dalam membuat *sushi* dan untuk memasak nasi dibentuk sesuai dengan standar kesehatan.
2. Menyiapkan dan membuat *sushi*	2.1 Rumput laut (*nori*) yang tepat dan alas sushi dipilih, dicuci, dan disiapkan sesuai dengan variasi musim antara lain *maki sushi*, *nagiri sushi*, dan *charashi* sushi. 2.2 Peraturan keselamatan dan kesehatan kerja dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
3. Menyajikan *sushi*	3.1 *Sushi* disajikan secara benar dengan saus dan makanan pelengkap dan peralatan makan, bentuk, ukuran, dan warna sesuai peraturan usaha. 3.2 Hidangan makanan dihias sesuai dengan gaya dan kebiasaan tradisional, waktu tertentu, spesifikasi layanan, dan peraturan menu.
4. Menyimpan *sushi*	4.1 *Sushi* disimpan di bawah kondisi dan temperatur yang tepat agar dapat menjaga mutu makan. 4.2 Penyimpanan dan pengemasan mematuhi peraturan kesehatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian hidangan nasi (*gohanmono* dan *sushi*).
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh juru masak di industri perhotelan divisi *Food Production* di Hotel, Restoran, *take away kitchen, food hall,* katering komersial, dan fasilitas pesta.
   1.3 *Gohanmono* dan sushi mengacu pada ramuan antara lain:
      1.3.1 Nasi (biji pendek).
      1.3.2 Kaldu (*dashi*).
      1.3.3 Daging (babi, ayam, sapi).
      1.3.4 *Seafood* (udang, ikan).
      1.3.5 Sayuran (segar, berdaun, dan berakar).
      1.3.6 Rumput laut (*nori*).

1.3.7 Saus.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Kompor
      2.1.2 Panci
      2.1.3 Baskom
      2.1.4 *Rubber* spatula
      2.1.5 Sendok kayu
      2.1.6 Pisau
      2.1.7 Tikar bambu
      2.1.8 Sumpit
      2.1.9 Baskom bambu
      2.1.10 Talenan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Standard recipe for Japanese cuisine or standard recipe for cooking rice*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan dan membuat hidangan nasi masakan Jepang.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Aplikasi menu
      3.1.2 Mutu dan ragam sushi
      3.1.3 Prinsip-prinsip pemasakan nasi sushi
      3.1.4 Teknik dan memasak yang benar
      3.1.5 Perlengkapan dan peralatan yang tepat

3.1.6 Kontrol temperatur dan waktu yang tepat
3.1.7 Saus dan makanan pelengkap
3.1.8 Penyimpanan dan pemanasan kembali
3.1.9 Peraturan keselamatan, kesehatan, dan penyimpanan

3.2 Keterampilan
3.2.1 Perencanaan dan pengaturan
3.2.2 Bekerja dalam tim
3.2.3 Mengikuti spesifikasi resep standar
3.2.4 Penilaian tekstur nasi yang tepat untuk hidangan *gohan*
3.2.5 Penggunaan dalam pembuatan *sushi*
3.2.6 Pemastian tekstur nasi yang tepat untuk hidangan *sushi*
3.2.7 Penilaian struktur cita rasa antara lain asam, gula, dan anggur
3.2.8 Penggunaan pemotongan yang tepat
3.2.9 Pengenalan ragam dan mutu *sushi*
3.2.10 Penanganan, pengemasan dan penyimpanan *sushi*
3.2.11 Pemastian daya tarik warna dan pengaturan makanan
3.2.12 Perawatan kerapian tempat kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cepat dan tanggap dalam menyiapkan hidangan nasi masakan Jepang
4.2 Teliti dan cermat dalam membuat hidangan nasi masakan Jepang
4.3 Tanggung jawab menyajikan *sushi*

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik utama masakan Jepang
5.2 Kemampuan mendeskripsikan karakteristik khusus untuk masakan nasi masakan Jepang
5.3 Pengetahuan tentang jenis-jenis beras untuk hidangan nasi masakan Jepang
5.4 Pengetahuan istilah-istilah memasak masakan Jepang dan istilah memasak nasi masakan Jepang

KODE UNIT : **I.55HDR00.146.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Menulis Menu Masakan Jepang**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan dan menulis menu masakan Jepang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendeskripsikan menu Jepang	1.1 **Karakteristik utama menu Jepang** diidentifikasi sesuai dengan praktik perusahaan. 1.2 Identifikasi metode tata cara memasak menu makanan Jepang.
2. Merencanakan menu Jepang	2.1 Struktur dan rangkaian menu Jepang direncanakan sesuai dengan jangka kerja waktu tertentu. 2.2 Menu Jepang direncanakan dan dicetak secara jelas dan menarik sesuai dengan kebiasaan dan aturan tradisional, tema, waktu tertentu, dan dekor usaha. 2.3 Menu direncanakan untuk memberikan ragam seimbang kesegaran, cita rasa, warna, tekstur, dan kelezatan sesuai dengan praktik perusahaan. 2.4 Menu direncanakan dalam kendala peralatan dan perlengkapan dapur.
3. Menentukan biaya menu	3.1 Biaya ramuan atau bahan, *overhead* dan tenaga kerja dihitung secara akurat. 3.2 Hasil, kerugian, dan porsi dipertimbangkan dalam menghitung biaya hidangan. 3.3 Hidangan ditentukan harganya dalam kendala yang ada dan harga penjualan yang pantas ditentukan sesuai dengan pengaruh musim. 3.4 Harga makanan yang dikontrol ditentukan sesuai dengan pelaksanaan, persentase, dan pengurangan pemborosan. 3.5 Biaya tenaga kerja ditentukan sesuai dengan penjadwalan, daftar, pemberian penghargaan, dan nilai.
4. Mengontrol produksi berdasarkan menu	4.1 Penggunaan produk dan mutu dioptimalkan melalui pembentukan kembali, aplikasi kontrol porsi, dan uji hasil. 4.2 Ukuran kontrol persediaan diterapkan.
5. Menjaga keamanan makanan	5.1 Keamanan bahan makanan dijaga kualitasnya selama persiapan produksi makanan. 5.2 Keamanan bahan makanan dijaga kualitasnya selama proses produksi perubahan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini berhubungan dengan perencanaan dan penulisan menu masakan Jepang.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk juru masak di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food Production* di Hotel,

Restoran, *take away kitchen, food hall*, katering komersial, dan fasilitas pesta.

1.2.1 Karakteristik utama menu Jepang.
1.2.2 Mutu komoditi.
1.2.3 Metode pemasakan yang tepat.
1.2.4 Keserasian cita rasa.
1.2.5 Keseimbangan gizi.
1.2.6 Tekstur.
1.2.7 Warna.
1.2.8 Penyajian.
1.2.9 Pengaruh musim.
1.2.10 Festival antara lain: festival sushi, *banquet* formal.

1.3 Menjaga Keamanan adalah tetapi tidak terbatas pada keamanan fisik, dan personel:
1.3.1 *Banquet*.
1.3.2 *Buffet*.
1.3.3 Perkawinan.
1.3.4 Ulang tahun.
1.3.5 Perayaan agama (hari raya).
1.3.6 Perayaan ritual.

1.4 Struktur dan rangkaian menu Jepang:
1.4.1 *Zensai*.
1.4.2 *Shirumono*.
1.4.3 *Sashimi*.
1.4.4 *Nimono, yakimono, agemono,* dan *mushimono*.
1.4.5 *Sunomo, aemono,* dan *tsukemono*.
1.4.6 *Gohanmono (sushi)*.
1.4.7 *Miso soup*.
1.4.8 *Ocha* dan *kudamono*.

1.5 Ukuran kontrol persediaan:
1.5.1 Pesanan dalam jumlah ekonomis.
1.5.2 Tanda terima.
1.5.3 Praktik penyimpanan.
1.5.4 Kontrol inventori persediaan dan keamanan secara komputerisasi.
1.5.5 Variasi musim dalam temperatur.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan
2.1.1 Kompor
2.1.2 Panci
2.1.3 Baskom
2.1.4 *Rubber* spatula
2.1.5 Sendok kayu
2.1.6 Pisau
2.1.7 *Makisu* (tikar bambu)
2.1.8 *Saibashi* (sumpit panjang)
2.1.9 Baskom bambu
2.1.10 Talenan

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Resep Standar

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
   4.2.1 Resep standar perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merencanakan dan menulis menu masakan Jepang.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
   1.3.1 Studi kasus.
   1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
   1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
   1.3.4 Bukti portofolio.
   1.3.5 Pemecahan masalah.
   1.3.6 Bermain peran.
   1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
   1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
   3.1.1 Prinsip-prinsip perancangan menu
   3.1.2 Prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
   3.1.3 Komoditi
   3.1.4 Peralatan makan (semusim dan tradisional)
   3.1.5 Keserasian
   3.1.6 Keseimbangan warna dalam penyajian makanan
   3.1.7 Cita rasa dan keseimbangan tekstur
   3.1.8 Tema menu
   3.1.9 Kontrol menu
   3.2 Keterampilan
   3.2.1 Penciptaan dan konstruksi
   3.2.2 Keseimbangan kombinasi makanan
   3.2.3 Penentuan biaya dan kontrol porsi pada makanan
   3.2.4 Penggunaan bahasa yang akurat untuk menerangkan makanan
   3.2.5 Perencanaan menu dalam kendala bekerja dalam tim
   3.2.6 Perhatian pada kesukaan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cepat dan tanggap dalam merencanakan menu masakan Jepang
   4.2 Teliti dan cermat dalam merencanakan menu masakan Jepang
   4.3 Tanggung jawab dalam menulis menu masakan Jepang

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan merencanakan menyusun dan menulis menu masakan Jepang

5.2 Kemampuan mendeskripsikan susunan menu masakan Jepang
5.3 Kemampuan mendeskripsikan kualitas bahan untuk menu masakan Jepang
5.4 Kemampuan menghitung harga pokok dan menetapkan harga jual untuk menu masakan Jepang
5.5 Kemampuan menganalisis menu

KODE UNIT : **I.55HDR00.147.3**
JUDUL UNIT : **Melakukan Kerjasama dengan Kolega dan Tamu**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan kerjasama dengan kolega dan tamu yang meliputi komunikasi dan memberikan layanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan komunikasi di tempat kerja	1.1 Komunikasi dengan kolega dan **tamu** menggunakan intonasi dan bahasa tubuh yang sopan dilaksanakan secara **profesional**. 1.2 Komunikasi dua arah dilaksanakan secara aktif dan efektif. 1.3 Konflik dan potensi konflik diidentifikasi dengan bantuan dari kolega untuk penyelesaiannya.
2. Memberikan bantuan untuk tamu internal dan eksternal	2.1 Kebutuhan dan harapan tamu, termasuk **kebutuhan tertentu** diidentifikasi sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Kebutuhan dan permintaan tamu dipenuhi dalam jangka waktu yang cepat sesuai prosedur perusahaan. 2.3 Keluhan tamu diidentifikasi dan ditangani secara profesional untuk penyelesaiannya sesuai prosedur perusahaan.
3. Menjaga standar kinerja presentasi persona	3.1 Standar kerja digunakan dalam melakukan pekerjaan yang berhubungan dengan tamu dan kolega. 3.2 Standar kebersihan, kesehatan dan kelestarian lingkungan diterapkan dalam meningkatkan kinerja sesuai prosedur. 3.3 Pakaian yang sopan digunakan dalam menunjang kinerja sesuai dengan standar perusahaan.
4. Melakukan kerja dalam tim	4.1 Kepercayaan, dukungan dan toleransi dilaksanakan dalam aktivitas sehari-hari untuk mencapai tujuan kerja tim. 4.2 Tujuan kerja tim secara bersama diidentifikasi. 4.3 Tanggung jawab serta tugas individu diidentifikasi dan diselesaikan sesuai prioritas dalam waktu yang ditentukan. 4.4 Bantuan diminta dan ditawarkan dari dan kepada anggota tim untuk memenuhi tujuan kerja. 4.5 Umpan balik dan informasi dari anggota tim lain diterima. 4.6 Perubahan tanggung jawab dari anggota tim didiskusikan untuk memenuhi tujuan kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk melakukan kerjasama dengan kolega dan tamu di industri perhotelan.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan, khususnya karyawan yang tugasnya berhubungan langsung dengan tamu.
1.3 Profesional yang dimaksud adalah layanan yang dilakukan sesuai dengan protokol dan peraturan yang berlaku.
1.4 Tergantung kepada tamu dan situasi tertentu meliputi:
1.4.1 Anggota sektor pariwisata dan perhotelan lain.
1.4.2 Individu atau kelompok internal.
1.4.3 Penduduk setempat.
1.4.4 Pengunjung.
1.4.5 Media.
1.4.6 Teman kerja/kolega.
1.5 Kebutuhan tertentu meliputi:
1.5.1 Individu penyandang disabilitas.
1.5.2 Kebutuhan kebudayaan tertentu.
1.5.3 Anak-anak yang tidak ditemani.
1.5.4 Para orang tua dengan anak-anak yang masih kecil.
1.5.5 Wanita yang belum berumah tangga.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Alat komunikasi
2.1.2 Komputer
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis
2.2.2 Buku catatan
2.2.3 Perlengkapan kerja yang berhubungan dengan penyandang disabilitas

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Kode etik komunikasi
4.1.2 Kode etik penampilan
4.1.3 Toleransi karyawan
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan
4.2.2 Standar *higiene* dan sanitasi

PANDUAN PENILAIAN
1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melakukan kerjasama dengan kolega dan tamu.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.

1.3.6 Bermain peran .
1.3.7 Laporan pihak ketiga .
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Komunikasi lisan dan nonlisan
3.1.2 Prinsip kerja tim
3.1.3 Penyandang disabilitas
3.1.4 Higiene dan sanitasi
3.2 Keterampilan
3.2.1 Berkomunikasi
3.2.2 Berpenampilan
3.2.3 Menangani penyandang disabilitas
3.2.4 Bekerja dalam tim

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam menangani kebutuhan dan keluhan tamu
4.2 Ramah dan sopan dalam berkomunikasi dengan tamu
4.3 Bekerjasama dalam tim

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam memberikan respon saat berkomunikasi
5.2 Ketepatan dalam memenuhi kebutuhan tamu
5.3 Kemampuan berempati terhadap keluhan tamu
5.4 Kemampuan bekerjasama dalam tim

KODE UNIT : **I.55HDR00.148.3**
JUDUL UNIT : **Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam yang berhubungan dengan komunikasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan komunikasi dengan tamu dan kolega dari latar belakang yang beragam	1.1 Tamu dan kolega dengan latar belakang budaya yang berbeda diperlakukan dengan hormat. 1.2 **Keberagaman** budaya dipertimbangkan **dalam** melakukan komunikasi lisan dan nonlisan. 1.3 Penggunaan bahasa isyarat dan kata-kata sederhana digunakan dalam melakukan komunikasi dengan tamu dan kolega jika terjadi **hambatan bahasa**. 1.4 **Sumber-sumber informasi** terkait budaya diperoleh dari kolega untuk tujuan komunikasi yang efektif.
2. Menangani kesalahpahaman antar budaya	2.1 Kesalahpahaman terkait keberagaman budaya di tempat kerja diidentifikasi. 2.2 Kesulitan dan kesalahpahaman yang timbul karena keberagaman budaya disampaikan dan dicari bantuan pada **pihak** yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan, khususnya karyawan yang tugasnya berhubungan langsung dengan tamu.
   1.3 Keberagaman budaya meliputi:
      1.3.1 Ras.
      1.3.2 Bahasa.
      1.3.3 Disabilitas.
      1.3.4 Struktur keluarga.
      1.3.5 Jenis kelamin.
      1.3.6 Umur.
      1.3.7 Pilihan jenis kelamin.
   1.4 Hambatan bahasa terjadi ketika orang yang berkomunikasi tidak menggunakan bahasa yang sama, atau tidak memiliki tingkat kemampuan berbahasa yang sama.
   1.5 Usaha-usaha yang dapat dilakukan untuk mengatasi hambatan bahasa:
      1.5.1 Bertemu dan memberi salam pada tamu.
      1.5.2 Memberikan pengarahan yang sederhana.
      1.5.3 Memberikan instruksi yang sederhana.
      1.5.4 Menjawab pertanyaan yang sederhana.
      1.5.5 Melayani dan membantu tamu.
      1.5.6 Menerangkan barang dan jasa.

1.6 Sumber informasi meliputi:
1.6.1 Buku referensi dan artikel.
1.6.2 Pihak terkait meliputi:
a. Jasa penerangan.
b. Layanan diplomatis.
c. Organisasi budaya lokal.
d. Instansi pemerintah yang sesuai.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Alat komunikasi
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Buku referensi
2.2.2 Artikel

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Kode etik pergaulan dalam keberagaman
4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melakukan kerja dalam lingkungan sosial yang beragam.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi Kasus.
1.3.2 Pengamatan Praktik Kinerja Kandidat.
1.3.3 Pertanyaan Lisan dan Tertulis.
1.3.4 Bukti Portofolio.
1.3.5 Pemecahan Masalah.
1.3.6 Bermain Peran.
1.3.7 Laporan Pihak Ketiga.
1.3.8 Proyek dan Penugasan Pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Keberagaman budaya
3.1.2 Komunikasi lisan dan non lisan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Berkomunikasi
3.2.2 Menangani keberagaman budaya

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Profesional dalam berkomunikasi
   4.2 Toleran terhadap keberagaman budaya

5. Aspek kritis
   5.1 Keprofesionalan dalam berkomunikasi dalam lingkungan budaya yang beragam, baik lisan dan nonlisan
   5.2 Ketoleransian dalam menyikapi keberagaman budaya

KODE UNIT : **I.55HDR00.149.3**
JUDUL UNIT : **Mengikuti Prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengikuti prosedur keselamatan dan kesehatan kerja di tempat kerja termasuk menangani situasi darurat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan prosedur keselamatan dan kesehatan di tempat kerja	1.1 Prosedur keselamatan dan kesehatan kerja diikuti secara benar sesuai dengan prosedur. 1.2 Pelanggaran prosedur keselamatan dan kesehatan diproses dengan segera. 1.3 Sikap dan kejadian yang mencurigakan dilaporkan segera kepada **pihak yang tepat.**
2. Menangani situasi darurat	2.1 **Potensi situasi darurat** segera ditindak lanjuti dalam ruang lingkup tanggung jawab individu. 2.2 Prosedur keadaan darurat dipatuhi sesuai standar. 2.3 Bantuan dicari dengan segera dari kolega. 2.4 Rincian situasi darurat secara akurat dilaporkan sesuai dengan prosedur.
3. Menjaga standar presentasi perorangan yang aman	3.1 Penampilan diri yang pantas dan dijaga sesuai dengan prosedur keselamatan dan kesehatan kerja. 3.2 Sikap yang profesional ditampilkan sesuai dengan prosedur keselamatan dan kesehatan kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengikuti prosedur keselamatan dan kesehatan kerja di tempat kerja di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan.
   1.3 Pihak yang tepat meliputi:
      1.3.1 Kepolisian.
      1.3.2 *Security department.*
      1.3.3 Manajer terkait.
      1.3.4 Rumah sakit.
   1.4 Potensi situasi darurat diantaranya:
      1.4.1 Bencana alam (banjir, gempa bumi, dan lain-lain).
      1.4.2 Ancaman bom.
      1.4.3 Kebakaran.
      1.4.4 Wabah penyakit.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Pemadam Kebakaran
      2.1.2 Alarm tanda bahaya
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K)
      2.2.2 Alat Pelindung Diri (APD)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
   4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengikuti prosedur keselamatan dan kesehatan kerja di tempat kerja.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
   1.3.1 Studi kasus.
   1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
   1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
   1.3.4 Bukti portofolio.
   1.3.5 Pemecahan masalah.
   1.3.6 Bermain peran.
   1.3.7 Laporan pihak ketiga.
   1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan
   3.1 Pengetahuan
   3.1.1 Pemadam kebakaran
   3.1.2 Bencana alam
   3.1.3 Ancaman bom
   3.1.4 Wabah penyakit
   3.2 Keterampilan
   3.2.1 Penanganan pemadam kebakaran
   3.2.2 Penanganan bencana alam
   3.2.3 Penanganan ancaman bom
   3.2.4 P3K

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam menghadapi situasi darurat
   4.2 Terampil dalam menggunakan peralatan menghadapi situasi darurat
   4.3 Cermat dalam mengidentifikasi tanda-tanda bahaya
   4.4 Hati-hati dalam melakukan tindakan pertolongan pada korban

5. Aspek kritis
   5.1 Keterampilan dalam menggunakan peralatan menghadapi situasi darurat
   5.2 Kecermatan dalam mengidentifikasi tanda-tanda bahaya
   5.3 Kehati-hatian dalam melakukan tindakan pertolongan pada korban

KODE UNIT : **I.55HDR00.150.3**
JUDUL UNIT : **Mengembangkan Pengetahuan tentang Industri Perhotelan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengembangkan pengetahuan tentang industri perhotelan secara formal maupun informal.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencari informasi tentang industri perhotelan	1.1 **Sumber informasi** diakses dan ditingkatkan secara benar. 1.2 Informasi tentang industri digunakan dengan benar pada aktivitas kerja harian.
2. Meningkatkan pengetahuan bidang industri perhotelan	2.1 Informasi industri perhotelan diperbaharui melalui riset secara formal atau nonformal. 2.2 Informasi terbaru aktivitas kerja harian disampaikan kepada kolega terkait.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengembangkan pengetahuan tentang industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan.
   1.3 Sumber informasi meliputi digital dan nondigital.
   1.4 Pengetahuan ini menopang kinerja yang efektif di seluruh sektor, namun tidak terbatas pada:
      1.4.1 Sektor industri perhotelan yang berbeda dan layanan yang tersedia di setiap sektor.
      1.4.2 Hubungan antara industri pariwisata dan perhotelan.
      1.4.3 Hubungan antara industri perhotelan dan industri lain.
      1.4.4 Kondisi lingkungan kerja.
      1.4.5 Peraturan yang mempengaruhi industri.
      1.4.6 Masalah-masalah dan persyaratan lingkungan.
      1.4.7 Masalah-masalah yang berkenaan dengan industri serta organisasi-organisasi induk.
      1.4.8 Kesempatan karier dalam industri.
      1.4.9 Etika kerja yang dibutuhkan untuk bekerja dalam industri dan harapan-harapan industri dari staf.
      1.4.10 Jaminan kualitas.
      1.4.11 Atraksi turis secara umum dalam negeri dan daerah sekitar tempat kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengakses informasi
      2.1.2 Alat komunikasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Buku referensi, artikel, dan dokumen digital
      2.2.2 Jaringan internet

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
   (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengembangkan pengetahuan tentang industri perhotelan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pariwisata
      3.1.2 Perhotelan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Komunikasi lisan dan nonlisan
      3.2.2 Komputer

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dalam mengumpulkan informasi tentang industri perhotelan
   4.2 Kreatif dalam menerapkan cara mencari informasi tentang industri perhotelan
   4.3 Inovatif dalam mengembangkan riset untuk mencari informasi tentang industri perhotelan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketelitian dalam mengumpulkan informasi tentang industri perhotelan
   5.2 Keinovatifan dalam mengembangkan riset dan menyampaikan hasil riset tentang industri perhotelan

KODE UNIT : **I.55HDR00.151.3**
JUDUL UNIT : **Memperbaharui Pengetahuan Lokal**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memperbaharui pengetahuan lokal tentang hotel.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan pengetahuan lokal	1.1 Sumber-sumber informasi mengenai area lokal diidentifikasi dan diakses secara benar. 1.2 Informasi dicatat dan diarsipkan untuk penggunaan selanjutnya. 1.3 Informasi yang secara umum diminta oleh tamu diidentifikasi dan diperoleh secara benar.
2. Memperbaharui pengetahuan lokal	2.1 Riset informasi formal dan informal digunakan untuk memperbaharui **pengetahuan lokal.** 2.2 Pengetahuan yang telah diperbaharui disampaikan kepada tamu dan rekan kerja secara tepat dan digunakan untuk kepentingan aktivitas sehari-hari.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memperbaharui pengetahuan lokal di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan.
   1.3 Pengetahuan lokal dapat meliputi:
      1.3.1 Informasi perusahaan.
      1.3.2 Transportasi lokal.
      1.3.3 Daya tarik lokal.
      1.3.4 Tradisi lokal.
      1.3.5 Kuliner lokal.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengakses data
      2.1.2 Alat tulis kantor
      2.1.3 Alat komunikasi
      2.1.4 Alat transportasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Jaringan internet

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memperbaharui pengetahuan lokal.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi :
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Melakukan riset
   3.2 Keterampilan
      (Tidak ada.)

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dalam mengumpulkan informasi
   4.2 Inovatif dalam mengembangkan riset

5. Aspek kritis
   5.1 Ketelitian dalam mengumpulkan informasi tentang pengetahuan lokal
   5.2 Keinovatifan dalam mengembangkan riset dan menyampaikan hasil riset tentang pengetahuan lokal

KODE UNIT : **I.55HDR00.152.3**
JUDUL UNIT : **Menangani Situasi Konflik**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menangani situasi konflik di lingkungan Hotel.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi situasi konflik	1.1 Potensi **konflik** diidentifikasi dan diambil tindakan penyelesaian sesuai standar perusahaan. 1.2 Keselamatan tamu diidentifikasi secara cepat sesuai prosedur.
2. Memecahkan situasi konflik	2.1 Solusi konflik diambil dalam ruang lingkup tanggung jawab individu. 2.2 Komunikasi efektif digunakan untuk membantu dalam penanganan konflik. 2.3 Teknik pemecahan konflik dilaksanakan sesuai prosedur.
3. Memberi tanggapan terhadap keluhan tamu yang berpotensi menjadi konflik	3.1 Keluhan tamu ditangani secara profesional sesuai prosedur. 3.2 Tanggung jawab diambil untuk memecahkan masalah keluhan. 3.3 Keluhan dikonfirmasi kepada tamu. 3.4 Dokumen keluhan yang dilengkapi secara akurat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menangani situasi konflik di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan tingkat manajerial.
   1.3 Situasi konflik dapat meliputi:
      1.3.1 Keluhan tamu.
      1.3.2 Konflik di antara rekan kerja.
      1.3.3 Izin masuk yang ditolak.
      1.3.4 Orang yang terpengaruh alkohol atau obat-obatan terlarang.
      1.3.5 Penolakan dari lokasi kerja.
      1.3.6 Tamu yang tertunda.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah dan penyimpan data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Ruangan khusus, *recorder*, kamera, *handphone*, alat tulis, dan papan tulis

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika berkomunikasi

4.2 Standar
4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Penanganan Keluhan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menangani situasi konflik.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Teknik pemecahan konflik
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Berkomunikasi
      3.2.2 Memecahkan konflik

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Komunikatif dalam menyelesaikan konflik
   4.2 Lugas dalam memecahkan konflik
   4.3 Tanggap dalam menyelesaikan konflik

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi potensi konflik
   5.2 Kelugasan dalam menerapkan teknik pemecahan masalah dan memberi tanggapan atas keluhan tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.153.3**
JUDUL UNIT : **Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja untuk mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi dan mencegah risiko kebersihan	1.1 Risiko kebersihan diidentifikasi secepatnya. 1.2 Tindakan diambil untuk meminimalkan atau menghilangkan risiko kebersihan sesuai dengan standar perusahaan.
2. Mengikuti prosedur kebersihan	2.1 **Prosedur kebersihan** tempat kerja diikuti secara baik sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Penanganan dan penyimpanan seluruh barang dilengkapi sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja. Pada khususnya berkaitan dengan dapur, *Housekeeping*, makanan dan minuman, dan beberapa perjalanan operasional.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan.
   1.3 Prosedur kebersihan berkaitan dengan:
      1.3.1 Makanan.
      1.3.2 Minuman.
      1.3.3 Linen.
      1.3.4 Penanganan sampah.
      1.3.5 Prosedur kebersihan.
      1.3.6 Aktivitas personil di tempat kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Sapu
      2.1.2 Pengepel lantai
      2.1.3 Lap pembersih
      2.1.4 Perlengkapan dijabarkan
      2.1.5 Cairan pembersih
   2.2 Perlengkapan
      [(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Higiene dan sanitasi
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan peralatan kebersihan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat dalam mengidentifikasi potensi risiko kebersihan yang berbahaya
   4.2 Tepat dalam mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja

5. Aspek kritis
   5.1 Ketanggapan alam mengambil tindakan pencegahan dari risiko kebersihan yang berbahaya
   5.2 Kemampuan untuk mengikuti prosedur yang sudah ditetapkan

KODE UNIT : **I.55HDR00.154.3**
JUDUL UNIT : **Membersihkan Tempat dan Peralatan Kerja**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membersihkan tempat dan peralatan kerja meliputi area basah dan kering.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih dan menata peralatan	1.1 Peralatan dipilih dan diperiksa sesuai dengan jenis pembersihan sebelum digunakan. 1.2 Peralatan pembersih dan **bahan kimia** yang digunakan dipilih sesuai dengan prosedur keselamatan dan kesehatan yang berkaitan dengan pekerjaan. 1.3 Pakaian pelindung dipilih dan digunakan sesuai kebutuhan.
2. Membersihkan area kering dan basah	2.1 Area yang akan dibersihkan diberi tanda untuk mengurangi risiko bahaya terhadap kolega dan tamu. 2.2 Bahan kimia yang benar dipilih untuk area tertentu dan digunakan sesuai dengan prosedur. 2.3 Perlengkapan digunakan secara benar. 2.4 Sampah dan sisa bahan kimia dibuang sesuai dengan prosedur.
3. Menjaga dan menyimpan peralatan pembersih dan bahan kimia	3.1 Peralatan dibersihkan setelah digunakan sesuai dengan prosedur. 3.2 Perawatan rutin dilakukan sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.3 Kesalahan dalam melaksanakan dalam pembersihan dan penggunaan bahan kimia diidentifikasi secara benar dan dilaporkan sesuai prosedur perusahaan. 3.4 Peralatan disimpan di area yang telah ditetapkan sesuai prosedur. 3.5 Bahan-bahan kimia disimpan sesuai dengan persyaratan keselamatan dan kesehatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk membersihkan tempat dan peralatan kerja di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan, khususnya karyawan yang tugasnya berhubungan dengan bahan kimia.
   1.3 Area kering dan basah meliputi:
      1.3.1 Kamar mandi.
      1.3.2 Kamar tidur.
      1.3.3 Dapur.
      1.3.4 Balkon.
      1.3.5 Area ruang istirahat pribadi.
      1.3.6 Area umum (baik internal maupun eksternal).
      1.3.7 Area penyimpanan.
   1.4 Bahan-bahan kimia yang adalah:
      1.4.1 Pembasmi hama.

1.4.2 Pestisida.
1.4.3 Bahan pembersih.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan pembasmi hama
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Bahan-bahan pembersih (*cleaning supplies*) *chemical*
      2.2.2 Perlengkapan pembersih (lap, *squish*, dan lain lain)
      2.2.3 Perlengkapan keamanan kerja

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membersihkan tempat dan peralatan kerja.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Metode pembersihan
      3.1.2 Peralatan kebersihan
      3.1.3 Bahan kimia
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Melakukan metode pembersihan
      3.2.2 Menggunakan peralatan kebersihan
      3.2.3 Menangani bahan kimia

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat dalam memilih metode pembersihan yang tepat
   4.2 Tepat dalam menggunakan peralatan pembersihan dan bahan kimia

4.3 Hati-hati dalam menggunakan bahan kimia

5. Aspek kritis
   5.1 Kecermatan dalam memilih metode dan peralatan pembersihan
   5.2 Ketepatan dalam melakukan pembersihan
   5.3 Kehati-hatian dalam menggunakan dan menyimpan bahan kimia

KODE UNIT : **I.55HDR00.155.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Pertolongan Pertama**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyediakan pertolongan pertama pada tamu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih dan menata peralatan	1.1 Situasi darurat dikenali secara cepat dan benar. 1.2 Situasi dinilai secara cepat untuk tindakan yang dibutuhkan. 1.3 Bantuan layanan darurat dari kolega dan tamu diorganisir.
2. Memberikan perawatan yang tepat	2.1 Kondisi fisik pasien dinilai dari tanda-tanda vital yang dapat dilihat. 2.2 **Pertolongan pertama** diberikan untuk **kondisi fisik dan mental** kolega dan tamu sesuai dengan standar.
3. Memonitor situasi	3.1 Peralatan dibersihkan setelah digunakan sesuai dengan standar. 3.2 Informasi tentang kondisi kolega dan tamu disampaikan secara jelas pada pelayan kesehatan.
4. Menyiapkan laporan insiden	4.1 Situasi darurat didokumentasikan sesuai dengan prosedur perusahaan. 4.2 Laporan dibuat secara jelas dan akurat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyediakan pertolongan pertama di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan.
   1.3 Perawatan pertolongan pertama merupakan suatu bantuan darurat yang diberikan kepada pihak kedua dalam ketidakberadaan paramedis atau perawatan medis.
   1.4 Faktor-faktor yang mempengaruhi pemberian pertolongan pertama meliputi:
      1.4.1 Masalah hukum yang mempengaruhi pemberian pertolongan pertama dalam sektor industri yang berbeda.
      1.4.2 Jenis dari lokasi dimana kecelakaan terjadi.
      1.4.3 Sifat kecelakaan dan penyebabnya.
      1.4.4 Ketersediaan perlengkapan pertolongan pertama, serta alat-alat atau pertolongan alternatif lain.
      1.4.5 Hal dekatnya dan keberadaan paramedis dan bantuan medis yang terlatih.
      1.4.6 Kondisi jantung atau pembuluh darah (*cardio-vascular*) pasien yang diindikasikan oleh suhu badan, tingkat denyutan nadi, dan jalan pernapasan.
      1.4.7 Kontaminasi zat kimia.
   1.5 Kondisi fisik dan mental dapat mencakup:
      1.5.1 Kegagalan jantung.
      1.5.2 Melepuh infeksi.
      1.5.3 Luka tulang dan sambungan tulang.
      1.5.4 Luka mata.

1.5.5 Luka bakar.
1.5.6 Pendarahan luar.
1.5.7 Pingsan.
1.5.8 Efek suhu panas dan dingin.
1.5.9 Sakit yang ada sebelumnya.
1.5.10 Tersengat/gigitan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K)
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Tandu
      2.2.2 Kain
      2.2.3 Kayu
      2.2.4 Termometer

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyediakan pertolongan pertama.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Jenis-jenis kecelakaan
      3.1.2 Tindakan tanggap darurat
      3.1.3 Obat-obatan untuk pertolongan pertama
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Perawatan dan penyelesaian terhadap pertolongan pertama yang diakui

3.2.2 Kemampuan mengidentifikasi jenis kecelakaan
3.2.3 Kemampuan mengidentifikasi penyiapan perlengkapan sesuai kebutuhan
3.2.4 Kemampuan Memberikan perawatan pertama yang tepat

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sigap mengidentifikasi situasi kecelakaan
   4.2 Cekatan dalam memberi pertolongan
   4.3 Terampil menggunakan peralatan P3K
   4.4 Cermat menentukan penyebab kecelakaan
   4.5 Teliti dalam melakukan pengobatan
   4.6 Hati-hati dalam mengani korban kecelakaan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan mengidentifikasi penyebab kecelakaan
   5.2 Kecepatan mengambil tindakan yang dibutuhkan
   5.3 Ketepatan dalam melakukan tindakan perawatan

KODE UNIT : **I.55HDR00.156.3**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Prosedur Administrasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan prosedur administrasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memproses dokumen kantor	1.1 Dokumen diproses sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Peralatan dan perlengkapan digunakan secara benar. 1.3 Kesalahan penggunaan peralatan dan perlengkapan diperbaiki sesuai dengan prosedur perusahaan.
2. Membuat dokumen korespondensi yang sederhana	2.1 Topik korespondensi ditentukan sesuai kebutuhan. 2.2 Teks ditulis dengan menggunakan bahasa yang tepat dan jelas. 2.3 Dokumen korespondensi diperiksa kembali sebelum dikirim.
3. Menjaga sistem dokumen	3.1 Peralatan yang digunakan dan dibersihkan sesuai dengan standar. 3.2 Dokumen diarsipkan sesuai dengan prosedur. 3.3 Referensi dan indeks dokumen disusun sesuai dengan prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk melaksanakan prosedur administrasi di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan yang melaksanakan tugas administrasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Komputer
      2.1.3 Tempat pengarsipan
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Ruang arsip
      2.2.2 Meja komputer
      2.2.3 Media penyimpan data
      2.2.4 Mesin fotokopi
      2.2.5 Mesin perekam

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melaksanakan prosedur administrasi.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Tata bahasa
      3.1.2 Sistem administrasi
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan alat komunikasi
      3.2.2 Menggunakan mesin *fotocopy*
      3.2.3 Membuat surat
      3.2.4 Menggunakan perekam audio
      3.2.5 Menggunakan komputer
      3.2.6 Berbahasa asing

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tertib dan rapi dalam pengarsipan
   4.2 Teliti dalam menggunakan tata bahasa

5. Aspek kritis
   5.1 Kecepatan dalam memproses dokumen sesuai prosedur
   5.2 Ketepatan menggunakan tata bahasa dalam surat
   5.3 Ketepatan dalam mengarsipkan dokumen sesuai prosedur

KODE UNIT : **I.55HDR00.157.3**
JUDUL UNIT : **Menyajikan Informasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyajikan informasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencari informasi	1.1 Sumber informasi yang valid dan sesuai kebutuhan diidentifikasi. 1.2 Sumber informasi diakses. 1.3 Informasi yang sesuai dikumpulkan.
2. Menyiapkan dan menyajikan informasi	2.1 Informasi dipilih sesuai dengan kebutuhan. 2.2 Informasi disajikan dengan jelas dan akurat. 2.3 Informasi disediakan bagi **orang yang tepat** sesuai waktu yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyajikan informasi di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan.
   1.3 Orang yang tepat merupakan atasan atau yang membutuhkan informasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Alat pencatat
      2.1.3 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Media penyimpan data

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyajikan informasi.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.

1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Sumber-sumber informasi yang valid
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan alat pencari data
3.2.2 Mengumpulkan dan mengolah data
3.2.3 Berkomunikasi dengan kolega dan tamu

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Tepat dalam mengumpulkan informasi
4.2 Teliti dalam memproses informasi
4.3 Bertanggung jawab terhadap penyajian informasi

5. Aspek kritis
5.1 Kecermatan dalam mengumpulkan dan mengolah informasi
5.2 Ketepatan dalam menyajikan informasi

KODE UNIT : **I.55HDR00.158.3**
JUDUL UNIT : **Menerima dan Menyimpan Barang**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerima dan menyimpan barang kebutuhan hotel.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengambil kiriman persediaan	1.1 Persediaan yang datang diperiksa sesuai pesanan secara seksama terhadap pesanan dan dokumentasi pengiriman sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Persediaan diidentifikasi secara seksama, dicatat, dan dikomunikasikan pada orang yang tepat. 1.3 Ketidaksesuaian ditindaklanjuti sesuai kebijakan perusahaan.
2. Menyimpan persediaan	2.1 Persediaan disimpan ke tempat penyimpanan dengan aman. 2.2 Jumlah persediaan dicatat secara akurat sesuai prosedur perusahaan. 2.3 Persediaan diberi label sesuai dengan prosedur perusahaan.
3. Melakukan rotasi dan penjagaan persediaan	3.1 Persediaan dirotasi sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.2 Persediaan dipindahkan sesuai dengan aturan keselamatan dan kesehatan. 3.3 Kelebihan persediaan ditempatkan di gudang sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.4 Tempat penyimpanan dijaga dengan aman sesuai dengan peraturan perusahaan. 3.5 Masalah yang timbul segera diidentifikasi dan dilaporkan. 3.6 Sistem pencatatan persediaan digunakan sesuai dengan prinsip akuntansi dan ketentuan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menerima dan menyimpan barang di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan dengan tugas menerima dan menyimpan barang.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Rak barang
      2.1.2 Alat tulis
      2.1.3 Timbangan
      2.1.4 *Sink unit*
      2.1.5 *Water sprayer*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Kartu inventori
      2.2.2 Alat angkut barang
      2.2.3 Komputer

2.2.4 Perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menerima dan menyimpan barang.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Menganalisis jenis-jenis barang
3.1.2 Penerimaan dan penyimpanan barang
3.1.3 Menganalisis penataan jenis-jenis barang
3.1.4 Peralatan dan administrasi barang
3.1.5 Inventori barang
3.1.6 Penggunaan komputer
3.1.7 Pelatihan terhadap lingkungan pekerjaan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Membuat pencatatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Teliti dalam memeriksa kecocokan persediaan saat penerimaan
4.2 Hati-hati dalam menangani persediaan
4.3 Tepat dalam mencatat dan menyimpan persediaan

5. Aspek kritis
5.1 Ketelitian dalam memeriksa kondisi persediaan saat penerimaan
5.2 Kehati-hatian dalam menangani persediaan
5.3 Ketepatan dalam mencatat dan menyimpan persediaan

5.4 Kecermatan dalam menggunakan sistem pencatatan persediaan sesuai dengan prinsip akuntansi dan ketentuan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.159.3**
JUDUL UNIT : **Membuat Dokumen dan Tabulasi Data di Dalam Komputer**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membuat dokumen dan tabulasi data di dalam komputer dari sebuah berkas.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuka berkas	1.1 Komputer dioperasikan dan diakses secara benar. 1.2 Perangkat lunak yang memadai diaplikasikan sesuai kebutuhan. 1.3 Berkas dikenali dan dibuka secara benar.
2. Membuat berkas komputer	2.1 Komputer dihidupkan dan diakses secara benar. 2.2 Perangkat lunak yang tepat diaplikasikan sesuai kebutuhan. 2.3 Berkas baru dibuat dan diberi nama sebagaimana dibutuhkan. 2.4 Persyaratan didiskusikan dan diklarifikasikan dengan yang membutuhkan dokumen.
3. Membuat dokumen dari teks lisan atau tertulis	3.1 Dokumen dibuat dalam bentuk dan format yang dibutuhkan. 3.2 Dokumen dibuat dalam jangka waktu yang telah ditentukan. 3.3 Dokumen diperiksa kembali sebelum dicetak. 3.4 Dokumen disimpan sesuai ketentuan.
4. Mengambil dan mengubah data	4.1 Data ditempatkan di dalam berkas. 4.2 Informasi pengeditan diidentifikasi secara benar. 4.3 Data disimpan sesuai ketentuan.
5. Mencetak dan mengirimkan dokumen	5.1 *Print preview* digunakan sesuai kebutuhan. 5.2 Peralatan yang sesuai disambungkan alat pencetak. 5.3 Dokumen dicetak sesuai ketentuan. 5.4 Dokumen dikirimkan dalam waktu yang telah ditentukan.
6. Menutup dan mengeluarkan berkas	6.1 Berkas yang telah selesai dikerjakan disimpan dengan baik. 6.2 Berkas ditutup dan program dikeluarkan sesuai dengan prosedur perangkat lunak.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk membuat dokumen dan tabulasi data di dalam komputer di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan yang bagian dari tugasnya membuat dokumen dan tabulasi data.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Komputer

2.2 Perlengkapan
(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membuat dokumen dan tabulasi data di dalam komputer.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Fungsi dasar *database*
3.1.2 Menggunakan komputer
3.2 Keterampilan
3.2.1 Membuat tabulasi data

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Teliti dalam meng-*input* data pada komputer
4.2 Tepat dalam menyajikan hasil tabulasi data
4.3 Cermat dalam membuat dokumen

5. Aspek kritis
5.1 Ketelitian dalam memilih dan meng-*input* data pada komputer
5.2 Ketepatan dalam menyajikan hasil tabulasi data
5.3 Kecermatan dalam membuat dan menyimpan dokumen

KODE UNIT : **I.55HDR00.160.3**
JUDUL UNIT : **Menerapkan Proses Keselamatan dan Kesehatan Kerja**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menerapkan proses keselamatan dan kesehatan kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyediakan informasi tentang keselamatan dan kesehatan kerja	1.1 Informasi yang berhubungan dikumpulkan secara jelas kepada staf. 1.2 Informasi perusahaan mengenai keselamatan dan kesehatan diterangkan secara jelas kepada staf.
2. Melakukan koordinasi partisipasi staf dalam masalah keselamatan dan kesehatan kerja	2.1 Staf diberikan kesempatan mendukung program manajemen keselamatan dan kesehatan di tempat kerja. 2.2 Masalah yang timbul ditindaklanjuti melalui konsultasi pada pihak yang tepat. 2.3 Umpan balik tentang sistem manajemen dilaksanakan oleh orang yang ditunjuk. 2.4 **Bahaya dan risiko** diidentifikasi.
3. Memonitor prosedur untuk mengontrol bahaya dan risiko	3.1 Pengontrolan bahaya dan risiko dilaksanakan sesuai dengan prosedur. 3.2 Kekurangan pengontrolan diidentifikasi dan dilaporkan kepada orang yang berkewenangan.
4. Menjaga catatan keselamatan dan kesehatan kerja	4.1 Catatan dilengkapi secara akurat sesuai dengan prosedur. 4.2 Catatan disimpan secara akurat sesuai prosedur.
5. Melaksanakan proses audit berbasis risiko	5.1 Proses audit berbasis risiko dijalankan. 5.2 Proses *survaillance* dilaksanakan sesuai dengan peraturan pemerintah.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menerapkan proses keselamatan dan kesehatan kerja di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan yang berkewenangan terhadap keselamatan dan kesehatan kerja.
   1.3 Bahaya dan risiko dapat meliputi:
      1.3.1 Sakit di tempat kerja.
      1.3.2 Kebakaran.
      1.3.3 Risiko yang berkaitan dengan keramaian.
      1.3.4 Kecelakaan.
      1.3.5 Ancaman bom.
      1.3.6 Pencurian dan perampokan bersenjata.
      1.3.7 Tamu yang asusila.
      1.3.8 Kegagalan perlengkapan.
      1.3.9 Keadaan darurat berhubungan dengan cuaca.
      1.3.10 Wabah.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pemadam kebakaran

2.1.2 Alarm sistem
2.1.3 Oksigen
2.1.4 Alat pengecakan badan
2.1.5 Alat pengecekan mobil
2.1.6 *Smoke detector*
2.1.7 *Exhaust fan*
2.1.8 *Hydrant* taman
2.1.9 *Sign emergency exit*

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis kantor
2.2.2 Masker
2.2.3 Jaket tahan api
2.2.4 Helm
2.2.5 Tandu
2.2.6 Kapak
2.2.7 Senter
2.2.8 Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)
2.2.9 Tali
2.2.10 Selimut tahan api

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menerapkan proses keselamatan dan kesehatan kerja.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Keselamatan dan kesehatan kerja
3.1.2 Evakuasi

3.2 Keterampilan
3.2.1 Menjalankan prosedur keselamatan dan kesehatan kerja
3.2.2 Menggunakan alat pemadam kebakaran
3.2.3 Melakukan evakuasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Tepat dalam menjelaskan informasi keselamatan dan kesehatan kerja
4.2 Lugas dalam berkoordinasi dengan staf berkaitan dengan keselamatan dan kesehatan kerja
4.3 Akurat dalam mencatat dan menyimpan catatan keselamatan dan kesehatan kerja
4.4 Tepat dalam melaksanakan proses audit risiko

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam menjelaskan informasi keselamatan dan kesehatan kerja
5.2 Kelugasan dalam berkoordinasi dengan staf berkaitan dengan keselamatan dan kesehatan kerja
5.3 Keakuratan dalam mencatat dan menyimpan catatan keselamatan dan kesehatan kerja
5.4 Ketepatan dalam melaksanakan proses audit risiko

KODE UNIT : **I.55HDR00.161.3**
JUDUL UNIT : **Membangun dan Memelihara Tempat Kerja yang Aman**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membangun dan memelihara tempat kerja yang aman.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memelihara tempat kerja yang aman	1.1 Kebijakan keamanan dikembangkan secara jelas sesuai prosedur. 1.2 Tanggung jawab serta keamanan diidentifikasi secara jelas dan dicantumkan dalam rincian keterangan kerja. 1.3 Informasi tentang sistem dan prosedur keamanan kerja diterangkan dalam media yang dapat diakses oleh karyawan.
2. Memelihara prosedur untuk mengidentifikasi bahaya dan risiko	2.1 **Bahaya dan risiko** potensial diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Prosedur bahaya dan risiko dikembangkan sesuai dengan sistem kerja. 2.3 Kegiatan *monitoring* dilakukan dalam pelaksanaan prosedur.
3. Memelihara catatan sistem keamanan kerja	3.1 Catatan sistem keamanan kerja disimpan sesuai prosedur. 3.2 Catatan sistem keamanan kerja dipantau secara berkala sesuai prosedur.
4. Mengevaluasi sistem keamanan kerja	4.1 Keefektifan sistem keamanan kerja dievaluasi sesuai prosedur. 4.2 Hasil evaluasi sistem keamanan kerja dikembangkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk membangun dan memelihara tempat kerja yang aman di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan tingkat manajerial
   1.3 Bahaya dan risiko meliputi:
      1.3.1 Sakit di tempat kerja.
      1.3.2 Kebakaran.
      1.3.3 Risiko yang berkaitan dengan keramaian.
      1.3.4 Kecelakaan.
      1.3.5 Ancaman bom.
      1.3.6 Pencurian dan perampokan bersenjata.
      1.3.7 Tamu yang gila.
      1.3.8 Kerusakan perlengkapan.
      1.3.9 Keadaan darurat yang berhubungan dengan cuaca.
      1.3.10 Wabah.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Formulir laporan keamanan
      2.2.2 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
   4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membangun dan memelihara tempat kerja yang aman.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
   1.3.1 Studi kasus.
   1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
   1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
   1.3.4 Bukti portofolio.
   1.3.5 Pemecahan masalah.
   1.3.6 Bermain peran.
   1.3.7 Laporan pihak ketiga.
   1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
   3.1.1 Keamanan kerja
   3.1.2 Prinsip keselamatan dan kesehatan kerja
   3.2 Keterampilan
   3.2.1 Melakukan komunikasi efektif
   3.2.2 Melakukan kerjasama dalam tim
   3.2.3 Menangani situasi konflik

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tepat dalam menjelaskan informasi dan prosedur keamanan kerja
   4.2 Cermat dalam mengidentifikasi potensi bahaya dan risiko
   4.3 Tepat dalam memelihara catatan sistim keamanan kerja
   4.4 Efektif dalam mengevaluasi sistim keamanan kerja

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menjelaskan informasi dan prosedur keamanan kerja
   5.2 Kecermatan dalam mengidentifikasi potensi bahaya dan risiko
   5.3 Ketepatan dalam memelihara catatan sistim keamanan kerja
   5.4 Keefektifan dalam mengevaluasi sistim keamanan kerja

KODE UNIT : **I.55HDR00.162.3**
JUDUL UNIT : **Mengelola Keberagaman di Tempat Kerja**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengelola keberagaman di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menghormati keragaman di tempat kerja	1.1 Sikap individu yang teladan dicontohkan untuk hormati **keberagaman**. 1.2 Perencanaan dan praktik kerja yang hormati keberagaman di tempat kerja dikembangkan. 1.3 Kolega dibantu dan dilatih untuk terima keberagaman di tempat kerja.
2. Menggunakan keberagaman sebagai sebuah aset	2.1 Keterampilan keberagaman diakui dan digunakan untuk meningkatkan kinerja perusahaan. 2.2 Keberagaman dipromosikan kepada kolega dan tamu.
3. Menangani masalah yang timbul dari keberagaman	3.1 Masalah keberagaman di tempat kerja diakui dan dilakukan tindakan untuk mencari solusi. 3.2 Kebutuhan pelatihan masalah keberagaman diidentifikasi. 3.3 Pelatihan masalah keberagaman dilaksanakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengelola keberagaman di tempat kerja di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan pada tingkat manajerial.
   1.3 Keberagaman meliputi:
      1.3.1 Suku, agama, ras, dan adat istiadat.
      1.3.2 Bahasa.
      1.3.3 Kebutuhan tertentu (cacat fisik dan keterbelakangan mental).
      1.3.4 Demografi (gender, usia, dan faktor sosial).

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Media penyimpan data

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik
   4.2 Standar
      (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengelola keberagaman di tempat kerja.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Keanekaragaman atau perbedaan khusus yang diterapkan dalam industri perhotelan dan yang memberikan kontribusi pada kemajuan industri
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengembangkan perencanaan dan praktik kerja atas keragaman atau perbedaan di tempat kerja
      3.2.2 Mengenalkan keanekaragaman budaya di lingkungan kerja
      3.2.3 Menggunakan keterampilan keragaman atau perbedaan perilaku untuk meningkatkan kinerja perusahaan
      3.2.4 Berkomunikasi dalam bahasa asing

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam mengelola keanekaragaman di tempat kerja
   4.2 Teliti dan cermat dalam penerimaan sikap mengelola keanekaragaman di tempat kerja
   4.3 Tepat dalam pengambilan keputusan dalam mengelola keberagaman

5. Aspek kritis
   5.1 Keefisienan dan keefektifan dalam mengelola keanekaragaman di tempat kerja
   5.2 Ketelitian dan kecermatan dalam penerimaan sikap mengelola keberagaman di tempat kerja
   5.3 Ketepatan dalam pengambilan keputusan dalam mengelola keberagaman

KODE UNIT : **I.55HDR00.163.3**
JUDUL UNIT : **Mengelola Hubungan di Tempat Kerja**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengelola hubungan di tempat kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membangun suasana hubungan industrial yang positif	1.1 Karyawan diberikan informasi yang tidak memihak dan akurat tentang masalah industri yang mungkin mempengaruhinya. 1.2 Penyebab potensial yang dapat menyebabkan kerusuhan industri diidentifikasi sesuai prosedur. 1.3 Kondisi pekerjaan diciptakan sesuai dengan undang-undang. 1.4 Mekanisme untuk konsultasi dan komunikasi dilaksanakan sesuai prosedur. 1.5 Struktur yang bersifat konsultasi diidentifikasi dan resolusi ketidakpuasan dibina.
2. Membangun dan mewujudkan prosedur formal industrial	2.1 Prosedur formal industrial dikembangkan berdasarkan pada **pertimbangan hasil keputusan**. 2.2 Prosedur dikomunikasikan kepada seluruh staf yang tepat. 2.3 Proses yang disepakati digunakan dan dimonitor dengan cara berkonsultasi dengan pihak yang berkaitan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini kompetensi ini diperlukan untuk mengelola hubungan di tempat kerja di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan pada tingkat manajerial.
   1.3 Pertimbangan hasil keputusan meliputi:
      1.3.1 Penyuluhan kedisiplinan staf.
      1.3.2 Ketidakpuasan.
      1.3.3 Pemecahan masalah.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Formulir penilaian karyawan

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

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

4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengelola hubungan di tempat kerja.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Peranan serikat pekerja dalam industri perhotelan
      3.1.2 Pemahaman kesepakatan kerja bersama yang terkini
      3.1.3 Peraturan perusahaan menjadi ketentuan yang berlaku
      3.1.4 Peraturan bidang ketenagakerjaan
      3.1.5 Pemberian nasehat formal dan prosedur dalam pemecahan masalah perselisihan pekerja
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Melaksanakan mekanisme untuk konsultasi dengan staf untuk mempermudah komunikasi dua arah
      3.2.2 Mengkomunikasikan kebijaksanaan perusahaan kepada seluruh staf

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam berkomunikasi
   4.2 Teliti dan cermat dalam mengelola hubungan di tempat kerja
   4.3 Tegas di dalam mengambil keputusan dalam memonitor hubungan di tempat kerja

5. Aspek kritis
   5.1 Keefisienan dan keefektifan dalam berkomunikasi
   5.2 Ketelitian dan kecermatan dalam mengelola hubungan di tempat kerja
   5.3 Ketegasan di dalam mengambil keputusan dalam memonitor hubungan di tempat kerja

KODE UNIT : **I.55HDR00.164.3**
JUDUL UNIT : **Melakukan Pertukaran Informasi dalam Bahasa Percakapan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyediakan dan meminta informasi tentang topik yang umum	1.1 Bentuk pertanyaan yang tepat digunakan untuk memperoleh informasi. 1.2 Tata bahasa digunakan untuk menyampaikan maksud secara jelas. 1.3 **Data** perorangan disediakan.
2. Menunjukkan pemahaman atas struktur percakapan secara kebetulan	2.1 Percakapan tidak resmi dibuka dan ditutup secara tepat. 2.2 **Teknik klarifikasi** dan timbal balik digunakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan tingkat pelaksana yang bagian tugasnya berhubungan dengan tamu asing.
   1.3 Data meliputi nama, tanggal dan negara kelahiran, pekerjaan, dan nomor telepon.
   1.4 Teknik klarifikasi meliputi meminta klarifikasi atau meminta pengulangan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika berkomunikasi
   4.2 Standar
      (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melakukan pertukaran informasi dalam bahasa percakapan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.

1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
- 1.3.1 Studi kasus.
- 1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
- 1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
- 1.3.4 Bukti portofolio.
- 1.3.5 Pemecahan masalah.
- 1.3.6 Bermain peran.
- 1.3.7 Laporan pihak ketiga.
- 1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
- 3.1 Pengetahuan
  - 3.1.1 Susunan kata/kalimat dasar
  - 3.1.2 *Verb and tenses*
  - 3.1.3 Bentuk pertanyaan dasar
  - 3.1.4 Rumus tanggapan
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Kemampuan menangkap makna kata/kalimat utama

4. Sikap kerja yang diperlukan
- 4.1 Profesional dalam meminta informasi
- 4.2 Tepat dalam menggunakan teknik klarifikasi

5. Aspek kritis
- 5.1 Keprofesionalan dalam meminta informasi
- 5.2 Ketepatan dalam menggunakan teknik klarifikasi

KODE UNIT : **I.55HDR00.165.3**
JUDUL UNIT : **Mengikuti dan Menjalankan Instruksi dan Pengarahan dalam Beberapa Situasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengikuti dan menjalankan instruksi dan pengarahan dalam beberapa situasi**.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memahami tujuan dan konteks instruksi yang diucapkan	1.1 Kata utama dalam instruksi yang diucapkan dan didengar untuk memastikan pengertian. 1.2 Ekspresi instruksi diidentifikasi.
2. Memberikan umpan balik yang menunjukkan pemahaman	2.1 Kata utama dan ekspresi disampaikan secara tepat. 2.2 **Tanggapan** yang tepat diberikan terhadap permintaan atau instruksi.
3. Memberikan instruksi yang jelas	3.1 **Ragam bentuk linguistik** dikenali dan digunakan untuk menyatakan instruksi. 3.2 Kosakata yang digunakan meliputi topik percakapan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengikuti dan menjalankan instruksi dan pengarahan dalam beberapa situasi di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan tingkat penyelia yang bagian tugasnya berhubungan dengan tamu asing.
   1.3 Tanggapan meliputi anggukan, gerakan dan tanda persetujuan.
   1.4 Ragam bentuk linguistik meliputi permintaan dan perintah.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menjalankan instruksi dan pengarahan dalam beberapa situasi.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan proyek.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Tata bahasa
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan tata bahasa
3.2.2 Melakukan komunikasi secara efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Tepat dalam memahami konteks instruksi
4.2 Tepat dalam menanggapi instruksi
4.3 Tepat dalam menggunakan kosakata

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam memahami konteks instruksi
5.2 Ketepatan dalam menanggapi instruksi
5.3 Ketepatan dalam menggunakan kosakata

KODE UNIT : **I.55HDR00.166.3**
JUDUL UNIT : **Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik dengan Tamu**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memulai percakapan dan mengembangkan hubungan baik dengan tamu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyediakan dan meminta informasi tentang topik yang sudah familiar	1.1 Teknik percakapan ditangani untuk memeriksa pemahaman. 1.2 Tata bahasa yang tepat digunakan untuk menyampaikan maksud dengan jelas. 1.3 Informasi lisan dengan dialog singkat diberikan dalam menanggapi permintaan tamu.
2. Menunjukkan pemahaman atas struktur percakapan tidak resmi	2.1 Percakapan tidak resmi dibuka dan ditutup secara tepat. 2.2 Teknik klarifikasi dan timbal balik digunakan.
3. Menanggapi keluhan secara tepat	3.1 Pemahaman didemonstrasikan dengan mengulangi kalimat keluhan tersebut. 3.2 Tindakan yang tepat ditawarkan untuk memecahkan masalah keluhan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memulai percakapan dan mengembangkan hubungan baik dengan tamu di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan tingkat senior dan penyelia yang bagian tugasnya berhubungan dengan tamu asing.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika berkomunikasi
   4.2 Standar
      (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memulai percakapan dan mengembangkan hubungan baik dengan tamu.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.

1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:

1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Memulai percakapan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan dan memahami pertanyaan sederhana
3.2.2 Menggunakan kata-kata tindakan dan *tenses* sederhana dalam kalimat
3.2.3 Menggunakan kata sifat, *pronoun,* dan *preposition* yang tepat untuk menerangkan orang, tempat, sesuatu dan perayaan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tepat dalam menggunakan tata bahasa
4.2 Tepat dalam memahami struktur percakapan
4.3 Tepat dalam bertindak untuk memecahkan masalah keluhan

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam menggunakan tata bahasa
5.2 Ketepatan dalam memahami struktur percakapan
5.3 Ketepatan dalam bertindak untuk memecahkan masalah keluhan

KODE UNIT : **I.55HDR00.167.3**
JUDUL UNIT : **Membaca Instruksi dan Diagram Dalam Konteks yang Berhubungan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membaca instruksi dan diagram dalam konteks yang berhubungan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi tujuan teks	1.1 Pemahaman tujuan **teks** didemonstrasikan. 1.2 Pemahaman diagram didemonstrasikan.
2. Menginterpretasikan diagram, grafik, dan bagan	2.1 Percakapan tidak resmi dibuka dan ditutup secara tepat. 2.2 Teknik klarifikasi dan timbal balik digunakan. 2.3 Informasi yang tepat digunakan sesuai dengan konteks.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk membaca instruksi dan diagram dalam konteks yang berhubungan di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan tingkat manajer.
   1.3 Teks meliputi teks asli, peta, diagram, grafik, dan bagan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membaca instruksi dan diagram dalam konteks yang berhubungan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.

1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Struktur kalimat yang sederhana
3.2 Keterampilan
3.2.1 Identifikasi tujuan teks
3.2.2 Kemampuan memahami rincian khusus
3.2.3 Kemampuan menginterpretasikan diagram/bagan/grafik
3.2.4 Kewaspadaan atas rangkaian struktur

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cermat dalam memahami instruksi dan diagram

5. Aspek kritis
5.1 Kecermatan dalam memahami instruksi dan diagram

KODE UNIT : **I.55HDR00.168.3**
JUDUL UNIT : **Melakukan Komunikasi Secara Lisan dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk berkomunikasi secara lisan dalam bahasa inggris pada tingkat operasional dasar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Berpartisipasi dalam percakapan sederhana dengan rekan kerja	1.1 Kalimat pembuka percakapan dalam Bahasa Inggris digunakan dan ditanggapi dengan tepat. 1.2 Topik pembicaraan umum dikomentari. 1.3 Kegiatan operasional sebelumnya dibicarakan dengan rekan kerja. 1.4 Kalimat penutup yang tepat digunakan untuk mengakhiri percakapan.
2. Menanggapi permintaan dan instruksi verbal	2.1 Permintaan dan instruksi atasan dipahami dan dikonfirmasi. 2.2 Pengulangan dan klarifikasi terhadap permintaan dan instruksi diminta kepada yang memberi instruksi.
3. Membuat permintaan sederhana	3.1 Kalimat permintaan yang sopan digunakan dengan benar. 3.2 Ucapan terima kasih disampaikan dengan sopan dan benar. 3.3 Permintaan yang tidak direspons diterima dan ditanggapi dengan baik.
4. Menjelaskan prosedur rutin	4.1 Tahapan dalam pekerjaan rutin dijelaskan dengan tepat sesuai urutannya. 4.2 Pengecualian dalam tahapan pekerjaan rutin dijelaskan dengan tepat. 4.3 Saran untuk meningkatkan layanan prosedur rutin disampaikan.
5. Mengidentifikasi bentuk ekspresi dalam bahasa Inggris	5.1 Kalimat formal dibuat digunakan sesuai dengan tata bahasa Inggris. 5.2 Kalimat pertanyaan terbuka dan tertutup dibedakan dengan jelas. 5.3 Bentuk ungkapan informal dalam bahasa Inggris diidentifikasi dengan tepat.
6. Mengungkapkan kesukaan	6.1 Topik suka dan tidak suka dibicarakan dengan rekan kerja. 6.2 Preferensi dan alasannya didiskusikan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada tingkat pelaksana di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang berkaitan dengan kemampuan melakukan komunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data
2.1.2 Telepon
2.1.3 Jaringan internet
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Kamus elektronik atau fisik kamus bahasa Inggris

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Etika berkomunikasi
4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Bahasa Inggris
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan percakapan dalam bahasa Inggris

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cermat dalam menggunakan bahasa Inggris dalam percakapan

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam mengomentari topik umum dalam bahasa Inggris dengan tepat
5.2 Kemampuan dalam memahami dan mengonfirmasi permintaan dan instruksi dengan tepat
5.3 Kemampuan dalam menjelaskan tahapan pekerjaan rutin

KODE UNIT : **I.55HDR00.169.3**
JUDUL UNIT : **Melakukan Tugas Perlindungan Anak yang Relevan dengan Industri Pariwisata**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi masalah eksploitasi seksual anak	1.1 Masalah **eksploitasi** anak diidentifikasi. 1.2 Dampak eksploitasi seksual anak dijelaskan.
2. Menjelaskan tindakan untuk mencegah eksploitasi seksual anak	2.1 Aturan yang berkaitan dengan eksploitasi seksual anak diidentifikasi. 2.2 Aturan yang berkaitan dengan eksploitasi seksual anak dijelaskan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk melakukan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan di industri perhotelan dan perjalanan meliputi:
      1.2.1 Kantor depan.
      1.2.2 Rumah tangga.
      1.2.3 Layanan makanan dan minuman.
      1.2.4 Produksi makanan.
      1.2.5 Agen perjalanan.
      1.2.6 Turis mengacu pada wisatawan internasional, wisatawan domestik, dan pelancong bisnis.
      1.2.7 Eksploitasi seksual anak meliputi:
         a. Pariwisata seks anak.
         b. Pornografi anak.
         c. Pelacuran anak.
         d. Pelecehan seksual pada anak.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Jaringan internet
      2.1.2 Sistem komputer reservasi
      2.1.3 Telepon dan *smartphone*
      2.1.4 Alat pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat pencatat data
      2.2.2 Alat tulis kantor
      2.2.3 Mesin cetak/*printer*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

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

4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melakukan tugas perlindungan anak yang relevan dengan industri pariwisata.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Eksploitasi seks pada anak
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menjelaskan eksploitasi seksual pada anak

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tepat dalam menjelaskan eksploitasi seksual pada anak

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menjelaskan eksploitasi seksual pada anak

KODE UNIT : **I.55HDR00.170.3**
JUDUL UNIT : **Mengembangkan Pengetahuan Industri Pariwisata**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengembangkan dan memutakhirkan pengetahuan industri pariwisata.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencari informasi pada industri pariwisata	1.1 **Sumber informasi** mengenai industri pariwisata diidentifikasi. 1.2 Informasi spesifik mengenai industri pariwisata dikumpulkan.
2. Memperbarui pengetahuan Industri pariwisata	2.1 Informasi hasil penelitian tentang industri pariwisata diperbaharui. 2.2 Informasi industri pariwisata dibagikan kepada tamu dan kolega untuk diterapkan dalam pekerjaan sehari-hari.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengembangkan dan memutakhirkan pengetahuan industri pariwisata.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan.
   1.3 Informasi yang diperoleh untuk membantu kinerja pekerjaan yang efektif dalam industri meliputi namun tidak terbatas kepada:
      1.3.1 Kepentingan ekonomi dan sosial bagi industri pariwisata dan peranan masyarakat setempat.
      1.3.2 Pasar pariwisata yang berbeda dan relevansinya terhadap sektor industri.
      1.3.3 Hubungan antara industri pariwisata dan industri lainnya
      1.3.4 Berbagai sektor industri hubungan antar mereka dan pelayanan yang ada dalam setiap sektor.
      1.3.5 Lembaga-lembaga industri pariwisata yang besar.
      1.3.6 Isu lingkungan untuk pariwisata.
      1.3.7 Hubungan industri.
      1.3.8 Keunggulan spesifik dari industri lokal/regional.
      1.3.9 Kesempatan karier dalam industri.
      1.3.10 Peranan dan tanggung jawab setiap anggota staf dalam bisnis pariwisata yang berhasil.
      1.3.11 Organisasi pekerjaan dan manajemen waktu.
   1.4 Sumber informasi dapat dimasukkan pada:
      1.4.1 Media cetak dan elektronik.
      1.4.2 Observasi dan pengalaman pribadi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
   (Tidak ada.)
   2.2 Perlengkapan
   (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
   4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengembangkan dan memutakhirkan pengetahuan industri pariwisata.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan ketrampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Industri pariwisata
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Membagikan informasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tepat dalam mengumpulkan, memperbaharui, dan membagikan informasi tentang industri pariwisata

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengumpulkan, memperbaharui dan membagikan informasi tentang industri pariwisata

KODE UNIT : **I.55HDR00.171.3**
JUDUL UNIT : **Mengembangkan Lingkungan yang Aman Bagi Anak pada Industri Pariwisata**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengembangkan lingkungan yang aman bagi anak pada industri pariwisata.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan hotel yang aman terhadap anak	1.1 Kebutuhan lingkungan Hotel yang aman terhadap anak diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Upaya pemenuhan kebutuhan lingkungan Hotel yang aman terhadap anak dikembangkan sesuai prosedur.
2. Mengevaluasi upaya pemenuhan kebutuhan lingkungan Hotel yang aman terhadap anak	2.1 Upaya-upaya yang tidak efektif diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Upaya-upaya yang tidak efektifkan diperbaiki sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengembangkan lingkungan yang aman bagi anak pada industri pariwisata.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat komunikasi
      2.1.2 Buku panduan
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengembangkan lingkungan yang aman bagi anak pada industri pariwisata.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:

1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Perlindungan anak
3.1.2 Eksploitasi seksual pada anak
3.2 Keterampilan
3.2.1 Mengidentifikasi kebutuhan anak
3.2.2 Mengelola lingkungan Hotel

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Tepat dalam mengidentifikasi kebutuhan lingkungan Hotel yang aman terhadap anak
4.2 Tepat dalam mengupayakan lingkungan Hotel yang aman bagi anak

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi kebutuhan lingkungan Hotel yang anak pada anak
5.2 Ketepatan dalam mengupayakan lingkungan Hotel yang aman bagi anak

KODE UNIT : **I.55HDR00.172.3**
JUDUL UNIT : **Melakukan Kerjasama secara Kooperatif dalam Lingkungan Administrasi Umum**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk bekerja secara kooperatif dalam lingkungan administrasi umum.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan komunikasi di tempat kerja	1.1 Komunikasi dengan kolega dan tamu dilakukan secara profesional. 1.2 Komunikasi dua arah digunakan secara aktif. 1.3 Potensi dan konflik yang ada diidentifikasi.
2. Menyediakan layanan kepada tamu	2.1 Kebutuhan dan harapan tamu diidentifikasi secara benar. 2.2 Komunikasi dengan tamu dilakukan secara ramah dan sopan. 2.3 Kebutuhan dan permintaan yang pantas dari tamu dipenuhi sesuai prosedur. 2.4 Keluhan tamu diidentifikasi dan diambil tindakan solusinya sesuai prosedur perusahaan.
3. Melakukan kerja dalam tim	3.1 Anggota tim dihormati dalam kegiatan harian. 3.2 Tujuan kerja tim diidentifikasi secara bersama-sama. 3.3 Tugas individu diidentifikasi dan dibagikan. 3.4 Bantuan diberikan kepada anggota tim agar tujuan kerja tercapai. 3.5 Umpan balik atas kinerja tim diterima.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk bekerja secara kooperatif dalam lingkungan administrasi umum di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada seluruh tingkatan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk bekerja secara kooperatif dalam lingkungan administrasi umum.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Kebutuhan-kebutuhan dan pengharapan dari tamu yang berbeda sesuai dengan sektor industri secara tepat
      3.1.2 Komunikasi yang efektif sehubungan dengan mendengarkan, menanyakan, dan komunikasi nonverbal kerja
      3.1.3 Pengertian atas prinsip-prinsip kerjasama
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menangani keluhan tamu
      3.2.2 Berkomunikasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Aktif dalam berkomunikasi di tempat kerja
   4.2 Tepat dalam memenuhi kebutuhan tamu
   4.3 Kooperatif dalam bekerjasama dalam tim

5. Aspek kritis
   5.1 Keaktifan dalam berkomunikasi di tempat kerja
   5.2 Ketepatan dalam memenuhi kebutuhan tamu
   5.3 Kooperatif dalam bekerjasama dalam tim

KODE UNIT : **I.55HDR00.173.3**
JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Perlengkapan Dasar Keamanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan perlengkapan dasar keamanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengoperasikan perlengkapan komunikasi	1.1 **Perlengkapan komunikasi** diperiksa secara reguler agar berfungsi dengan baik. 1.2 Perlengkapan dioperasikan sesuai dengan prosedur.
2. Mengoperasikan sistem perlengkapan komputer	2.1 **Informasi sistem komputer** diperiksa sesuai dengan kebutuhan *software*. 2.2 Informasi di-*input* sesuai prosedur.
3. Memonitor perlengkapan pengawasan	3.1 Perlengkapan pengawasan ditata sesuai dengan prosedur. 3.2 Perlengkapan dimonitor secara berkelanjutan sesuai prosedur.
4. Memeriksa perlengkapan pengawasan dasar	4.1 **Catatan** perlengkapan dijaga sesuai prosedur. 4.2 Potensi bahaya diidentifikasi sesuai prosedur. 4.3 Perlengkapan yang rusak diidentifikasi dan diambil langkah-langkah perbaikan situasi sesuai prosedur. 4.4 Perlengkapan cadangan diatur sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengoperasikan perlengkapan dasar keamanan di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan.
   1.3 Perlengkapan komunikasi meliputi:
      1.3.1 Radio dua arah/*handy talky.*
      1.3.2 Telepon.
      1.3.3 Telepon selular.
      1.3.4 Catatan mencakup generasi tanda bahaya.
   1.4 Informasi sistem komputer dapat meliputi:
      1.4.1 Sistem tanda bahaya.
      1.4.2 Dinas kebakaran, layanan mekanik, lift, dan layanan darurat.
      1.4.3 Program manajemen energi.
      1.4.4 Berbagai pabrik.
      1.4.5 Sistem yang ditetapkan dalam instruksi tugas.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat komunikasi
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Perangkat lunak
      2.2.2 Peralatan tanda bahaya

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
   (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengoperasikan perlengkapan dasar keamanan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Lokasi dan perlengkapan pengawasan yang dibutuhkan
      3.1.2 Prosedur pengoperasian dan perawatan untuk perlengkapan kebakaran
      3.1.3 Instruksi tugas
      3.1.4 Sistem komunikasi
      3.1.5 Peraturan majikan tentang pengumpulan dan *input* data
      3.1.6 Mengoperasikan komputer
      3.1.7 Mengoperasikan radio komunikasi
      3.1.8 Identifikasi perlengkapan yang rusak
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Berkomunikasi
      3.2.2 Menggunakan komputer

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tepat dalam berkomunikasi
   4.2 Tepat dalam menggunakan sistem komputer
   4.3 Tepat dalam memonitor perlengkapan pengawasan
   4.4 Tepat dalam memeriksa perlengkapan pengawasan dasar

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengoperasikan perlengkapan komunikasi
   5.2 Ketepatan dalam mengoperasikan perlengkapan komputer

5.3 Ketepatan dalam memonitor perlengkapan pengawasan
5.4 Ketepatan dalam memeriksa perlengkapan pengawasan dasar

KODE UNIT : **I.55HDR00.174.3**
JUDUL UNIT : **Memberikan Petunjuk tentang Lokasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyimak pertanyaan dan memastikan lokasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyimak pertanyaan tentang lokasi	1.1 Pertanyaan tentang lokasi disimak dan diidentifikasi secara tepat. 1.2 Pertanyaan didata sesuai prosedur.
2. Memastikan lokasi	2.1 **Petunjuk tentang lokasi** dipilih dengan tepat sesuai kebutuhan. 2.2 Petunjuk tentang lokasi dikonfirmasikan dengan benar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyimak pertanyaan dan memastikan lokasi.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan.
   1.3 Petunjuk tentang lokasi pada unit ini meliputi:
      1.3.1 Menyimak ungkapan petunjuk tentang lokasi.
      1.3.2 Menggunakan ungkapan petunjuk tentang lokasi.
      1.3.3 Memberikan informasi tentang lokasi dengan jelas dan benar.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Aplikasi map
      2.1.2 Jaringan internet
      2.1.3 Alat pengolah data
      2.1.4 Alat komunikasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Peta lokasi
      2.2.2 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyimak pertanyaan dan memastikan lokasi.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.

1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
- 1.3.1 Studi kasus.
- 1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
- 1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
- 1.3.4 Bukti portofolio.
- 1.3.5 Pemecahan masalah.
- 1.3.6 Bermain peran.
- 1.3.7 Laporan pihak ketiga.
- 1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
- 3.1 Pengetahuan
  - 3.1.1 Kata/ungkapan memberikan petunjuk tentang lokasi
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Menyimak pertanyaan tentang lokasi
  - 3.2.2 Memberikan informasi tentang lokasi
  - 3.2.3 Menggunakan aplikasi digital map

4. Sikap kerja yang diperlukan
- 4.1 Tepat dalam memberikan petunjuk lokasi

5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam memberikan petunjuk lokasi pada tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.175.3**
JUDUL UNIT : **Menyampaikan Informasi Produk, Layanan dan Fasilitas Hotel**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyampaikan informasi produk, layanan dan fasilitas hotel.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan informasi sederhana mengenai produk hotel	1.1 Produk hotel diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Informasi mengenai produk hotel dijelaskan sesuai dengan prosedur.
2. Memberikan informasi sederhana tentang fasilitas dan layanan hotel	2.1 **Fasilitas dan layanan** hotel diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Informasi mengenai pelayanan hotel dijelaskan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyampaikan informasi produk, layanan dan fasilitas hotel.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan yang tugasnya berhubungan langsung dengan tamu.
   1.3 Fasilitas dan layanan hotel baik yang berbayar maupun tidak berbayar dapat meliputi:
      1.3.1 Fasilitas hiburan seperti kolam renang, taman bermain, *jacuzzi*, dan lain-lain.
      1.3.2 Fasilitas kesehatan dan kebugaran seperti *gymnastic*, *Sante Par Aqua* (SPA), klinik, dan lain-lain.
      1.3.3 Fasilitas di dalam kamar.
      1.3.4 Fasilitas makanan dan minuman.
      1.3.5 Fasilitas ruang pertemuan.
      1.3.6 Fasilitas Restoran.
      1.3.7 Fasilitas antarjemput.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat komunikasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Kamus istilah *Housekeeping*
      2.2.2 Buku percakapan bahasa Inggris tentang perhotelan
      2.2.3 Dokumen tentang *Housekeeping*
      2.2.4 Peta tata letak hotel

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyampaikan informasi produk, layanan dan fasilitas hotel.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Fasilitas dan pelayanan hotel
      3.1.2 Produk hotel
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Berkomunikasi dengan tamu

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sopan dalam melakukan presentasi

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menjelaskan fasilitas, layanan, dan produk hotel kepada tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.176.3**
JUDUL UNIT : **Memberikan Penjelasan Sederhana Tentang Daya Tarik Wisata**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memberikan penjelasan sederhana tentang daya tarik wisata.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyebutkan daya tarik wisata	1.1 Kosakata dan ungkapan untuk menyebutkan **daya tarik wisata** dipilih dengan benar. 1.2 Istilah, ungkapan, dan bahasa tubuh yang digunakan dalam menyebutkan daya tarik wisata digunakan dengan tepat.
2. Memberikan informasi sederhana tentang daya tarik wisata	2.1 Informasi tentang daya tarik wisata diberikan dengan jelas. 2.2 Pengarahan sederhana tentang daya tarik wisata disebutkan dengan tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyebutkan dan memberikan penjelasan sederhana tentang daya tarik wisata di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan yang tugasnya berhubungan langsung dengan tamu
   1.3 Daya tarik wisata dapat meliputi:
      1.3.1 Daya tarik wisata alam.
      1.3.2 Daya tarik wisata buatan.
      1.3.3 Wisata kuliner.
      1.3.4 Wisata pedesaan dan perkotaan.
      1.3.5 Atraksi budaya.
      1.3.6 Situs bersejarah.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat komunikasi
      2.1.2 Direktori wisata
      2.1.3 Alat pengolah data
      2.1.4 Jaringan internet
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Kamus bahasa Indonesia-Inggris/Inggris-Indonesia
      2.2.2 Kamus istilah pariwisata
      2.2.3 Buku percakapan bahasa Inggris tentang daya tarik pariwisata

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memberikan penjelasan sederhana tentang daya tarik wisata.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Kosakata dan ungkapan tentang daya tarik wisata dalam bahasa Inggris
      3.1.2 Tata bahasa dan pola kalimat bahasa Inggris yang tepat
      3.1.3 Destinasi wisata dan budaya lokal
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengungkapkan gambaran daya tarik wisata
      3.2.2 Memberikan pengarahan sederhana
      3.2.3 Memahami wilayah lokal

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sopan dalam melakukan presentasi
   4.2 Tepat dalam memberikan informasi daya tarik wisata pada tamu

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam memberikan informasi daya tarik wisata pada tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.177.3**
JUDUL UNIT : **Mencari dan Mendapatkan Data Komputer**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mencari dan mendapatkan data komputer.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuka berkas	1.1 Komputer dihidupkan sesuai prosedur. 1.2 Aplikasi yang sesuai dipilih. 1.3 Berkas dibuka sesuai kebutuhan.
2. Mengambil dan mengubah data	2.1 Data yang diambil di tempatkan di dalam berkas. 2.2 Kebutuhan **pengeditan** diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.3 Data disimpan sesuai prosedur.
3. Menutup dan mengeluarkan berkas	3.1 Berkas ditutup sesuai dengan prosedur. 3.2 Komputer dimatikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mencari dan mendapatkan data komputer di industri perhotelan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan yang melaksanakan tugasnya menggunakan komputer.
   1.3 Pengeditan meliputi bermacam perintah *input* pada perangkat lunak untuk mengolah data.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Data/dokumen
      2.2.2 Aplikasi pengolah data
      2.2.3 Mesin cetak/*printer*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mencari dan mendapatkan data komputer.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:

1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Fungsi dasar *database*
3.1.2 Memahami tentang aplikasi pengolah data
3.2 Keterampilan
3.2.1 Mengoperasionalkan alat pengolah data

4. Sikap yang dibutuhkan
4.1 Cermat dalam mengoperasikan komputer
4.2 Tepat dalam mencari dan mendapatkan data pada komputer

5. Aspek kritis
5.1 Kecermatan dalam mengoperasikan komputer
5.2 Ketepatan dalam mencari dan mendapatkan data pada komputer

KODE UNIT : **I.55HDR00.178.3**
JUDUL UNIT : **Menjaga Keselamatan Personel di Lokasi Kerja**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menjaga keselamatan personel di lokasi kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menanggapi panggilan tanda bahaya kebakaran	1.1 Situasi darurat keselamatan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Layanan darurat bahaya kebakaran dihubungi segera dengan memberikan rincian situasi darurat. 1.3 **Layanan darurat** hotel untuk tamu disediakan. 1.4 Tamu diinformasikan tentang situasi darurat sesuai prosedur. 1.5 Laporan disusun dan disetujui sesuai prosedur. 1.6 Perubahan prosedur penanganan situasi darurat dilaporkan sesuai prosedur.
2. Mengambil tindakan pencegahan atas potensi bahaya keselamatan	2.1 Tamu yang terindikasi berpotensi bahaya diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Kerumunan tamu di area yang dilarang ditangani sesuai prosedur. 2.3 **Bahaya potensial** diidentifikasi sesuai prosedur. 2.4 Risiko yang memiliki potensi bahaya diantisipasi sesuai prosedur. 2.5 Tanda peringatan dan aturan bagi tamu yang berenang ditampilkan secara jelas. 2.6 Patroli penjagaan pantai dilakukan sesuai prosedur. 2.7 Tindakan lanjutan diambil sesuai prosedur.
3. Menangani kasus darurat	3.1 Implementasi pengetahuan insiden besar dilakukan sesuai prosedur. 3.2 Situasi darurat ditangani sesuai prosedur. 3.3 Informasi lokasi dan jenis situasi darurat disampaikan pada layanan darurat yang tepat sesuai prosedur. 3.4 Kerumunan direlokasi pada tempat yang aman sesuai prosedur. 3.5 Akses masuk untuk layanan darurat dibebaskan dari gangguan. 3.6 Instruksi yang diterima dari layanan darurat dilaksanakan. 3.7 Situasi darurat diinformasikan pada tamu sesuai prosedur. 3.8 Laporan lengkap dibuat sesuai prosedur.
4. Menanggapi ancaman bom	4.1 Proses evakuasi ancaman bom dilakukan sesuai prosedur. 4.2 Layanan darurat ancaman bom dilaporkan sesuai prosedur. 4.3 Instruksi layanan darurat dijalankan sesuai prosedur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	4.4 Akses masuk layanan darurat dibebaskan dari gangguan.
5. Menangani situasi tamu yang meninggal	5.1 **Layanan darurat** yang tepat dihubungi sesuai prosedur. 5.2 Lokasi kejadian dibuat pembatas dan akses masuk diberikan pada layanan darurat sesuai prosedur. 5.3 Tamu ditenangkan dari situasi darurat sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menjaga keselamatan dan keselamatan personel di lokasi kerja.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan menjaga keselamatan dan kesehatan personel di lokasi kerja.
   1.3 Situasi darurat adalah keadaan tak terduga atau tidak direncanakan yang berakibat membahayakan manusia, mengganggu kelancaran operasi, mengakibatkan kerusakan fisik atau lingkungan, yang harus dicegah dan ditangani secara cepat agar akibat yang ditimbulkan dapat ditekan sekecil mungkin.
   1.4 Layanan darurat dapat meliputi:
      1.4.1 Layanan panggilan darurat.
      1.4.2 Kantor polisi.
      1.4.3 Layanan ambulans.
      1.4.4 Pemadam kebakaran.
      1.4.5 Rumah sakit.
   1.5 Bahaya potensial dapat meliputi:
      1.5.1 Ledakan.
      1.5.2 Tingkat penyimpanan dalam tong.
      1.5.3 Tingkat tekanan.
      1.5.4 Tingkat tabung elektron/kegagalan.
      1.5.5 Risiko keamanan.
      1.5.6 Penyimpanan zat kimiawi.
      1.5.7 Tindakan kejahatan.
      1.5.8 Pekerjaan bangunan yang tidak tepat.
      1.5.9 Perlengkapan yang patah/rusak.
      1.5.10 Gas.
      1.5.11 Kaca pecah.
      1.5.12 Orang yang bersenjata atau mencurigakan.
      1.5.13 Orang yang mabuk.
      1.5.14 Jumlah kerumunan yang berlebihan dalam area terlarang.
      1.5.15 Lokasi kolam renang.
      1.5.16 Zat kontaminasi.
      1.5.17 Patroli kolam dan pantai di luar jam patroli normal.
      1.5.18 Kebakaran.
      1.5.19 Penjagaan jaringan hiu.
      1.5.20 Tidak memenuhi aturan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat komunikasi

2.1.2 Alat pemadam kebakaran
2.1.3 Alat tanda bahaya
2.1.4 Alat keamanan dan keselamatan
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat Pelindung Diri (APD)

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menjaga keselamatan personel di lokasi kerja.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Peta lokasi pelaksanaan kegiatan
3.1.2 Penanganan tentang layanan penanganan darurat
3.2 Keterampilan
3.2.1 Kemampuan membaca situasi keamanan
3.2.2 Menguasai prosedur evakuasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Tanggap terhadap panggilan tanda bahaya
4.2 Tepat mengambil tindakan pencegahan atas potensi bahaya keselamatan
4.3 Cermat dalam menangani kasus darurat
4.4 Lugas dalam menangani ancaman bom
4.5 Tepat dalam menangani situasi tamu yang meninggal

5. Aspek kritis
   5.1 Ketanggapan terhadap panggilan tanda bahaya
   5.2 Ketepatan mengambil tindakan pencegahan atas potensi bahaya keselamatan
   5.3 Kecermatan dalam menangani kasus darurat
   5.4 Kelugasan dalam menangani ancaman bom
   5.5 Ketepatan dalam menangani situasi tamu yang meninggal

KODE UNIT : **I.55HDR00.179.3**
JUDUL UNIT : **Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada Tamu**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja dalam mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan, mengembangkan pengetahuan serta mendorong pelanggan untuk menggunakan dan membeli produk dan jasa.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan pengetahuan produk dan/atau jasa sesuai permintaan dan pasar	1.1 Kesempatan yang ada diambil untuk mengembangkan pengetahuan tentang produk dan/atau jasa. 1.2 **Riset formal dan informal** digunakan untuk memperbaharui pengetahuan produk dan/atau jasa. 1.3 Umpan balik dari pelanggan dan observasi di tempat kerja digunakan untuk mengevaluasi **produk dan/atau jasa** serta kegiatan promosi. 1.4 Pengetahuan yang diperoleh digunakan bersama dengan rekan kerja untuk meningkatkan efektivitas penjualan dalam tim. 1.5 Informasi yang diperoleh dari pengalaman tempat kerja dan kontak langsung kepada orang yang berkepentingan dipertimbangkan dalam perencanaan yang akan datang. 1.6 Perubahan-perubahan untuk memenuhi keinginan pelanggan harus diidentifikasi. 1.7 Ide penyesuaian produk dan jasa untuk memenuhi kebutuhan pelanggan disarankan untuk orang yang berkepentingan menurut kebijakan.
2. Mendorong pelanggan menggunakan dan membeli produk dan jasa	2.1 Informasi akurat tentang produk dan/atau jasa ditawarkan kepada pelanggan. 2.2 Teknik penjualan digunakan untuk mendorong penggunaan dan pembelian produk jasa. 2.3 kemungkinan adanya *'extras'* dan '*adds on*' diinformasikan kepada pelanggan. 2.4 Produk dan layanan dipromosikan sesuai dengan tujuan dan fokus promosi perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mempromosikan produk dan/atau jasa kepada pelanggan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam mempromosikan produk dan/atau jasa kepada tamu.
   1.3 Riset formal dan informal meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Diskusi dengan rekan kerja.
      1.3.2 Membaca informasi perusahaan.
      1.3.3 Riset brosur informasi produk dan jasa.
      1.3.4 Media umum.
   1.4 Produk dan jasa meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.4.1 Tur dan transportasi.

1.4.2 Konferensi dan konvensi.
1.4.3 Fungsi pertemuan.
1.4.4 Hiburan.
1.4.5 Jasa belanja.
1.4.6 Fasilitas Restoran.
1.4.7 Makanan dan minuman.
1.4.8 Jasa *'add-on'*.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti lunak dan keras
      2.1.2 *Website* untuk promosi produk
      2.1.3 *Powerpoint*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis
      2.2.2 Papan tulis
      2.2.3 Layar, pengeras suara, dan kelas

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika komunikasi
      4.1.2 Etika promosi
      4.1.3 Bekerja sama dengan pelanggan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Masalah hukum apapun yang memiliki dampak atas penjualan produk dan/atau jasa
      3.1.2 Produk dan/atau jasa perusahaan

3.1.3 Teknik penjualan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Kemampuan pelayanan eksternal
3.2.2 Kemampuan berkomunikasi yang baik
3.2.3 Mengoperasikan komputer

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Efektif dalam melakukan tugas
4.2 Cakap dalam memilih dan menjalani tugas

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam mengambil kesempatan yang ada untuk mengembangkan pengetahuan tentang produk dan/atau jasa
5.2 Ketepatan dalam menggunakan riset formal dan informal untuk memperbaharui pengetahuan
5.3 Ketelitian dalam mengidentifikasi perubahan-perubahan untuk memenuhi keinginan pelanggan
5.4 Ketepatan dalam menyarankan ide penyesuaian produk dan/atau jasa untuk memenuhi kebutuhan pelanggan untuk orang yang berkepentingan menurut kebijakan
5.5 Keakuratan dalam menyampaikan informasi tentang produk dan/atau jasa ditawarkan kepada pelanggan
5.6 ketepatan dalam menggunakan teknik penjualan untuk mendorong dan pembelian produk dan/atau jasa

KODE UNIT : **I.55HDR00.180.3**
JUDUL UNIT : **Membuat Daftar Personel Staf**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat daftar personel staf dan mengembangkan, melaksanakan dan menyimpan daftar serta catatan staf.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan dan Melaksanakan daftar staf	1.1 Daftar staf dikembangkan sesuai dengan ketentuan dan kebutuhan perusahaan. 1.2 Efisiensi operasional dan tingkat layanan konsumen dengan efisiensi biaya dipertimbangkan dan dimaksimalkan. 1.3 Daftar staf dirancang untuk memenuhi persyaratan anggaran upah. 1.4 Tugas dikombinasikan untuk memastikan kegunaan efektif staf. 1.5 Daftar dikomunikasikan dengan kolega yang tepat.
2. Menyimpan catatan staf	2.1 Daftar hadir staf dilengkapi secara akurat dan dalam jadwal yang sudah ditetapkan. 2.2 Catatan staf disesuaikan dan disimpan secara akurat sesuai dengan prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk membuat daftar personel staf.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam membuat daftar personel staf.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti keras dan lunak pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Formulir jadwal kerja karyawan
      2.2.2 Alat tulis kantor
      2.2.3 Data karyawan

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membuat daftar personel staf.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu atau kelompok
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Demonstrasi.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Berbagai jenis dokumen di *Human Resources Department*
3.1.2 Program *software* yang tersedia untuk desain daftar
3.1.3 Desain daftar
3.1.4 Pengetahuan yang dalam tentang bidang operasi
3.1.5 Dampak hubungan industri dan masalah *Equal Employment Opportunity* (EEO) pada staf
3.2 Keterampilan
3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi
3.2.2 Menggunakan internet
3.2.3 Pengambilan keputusan yang tepat

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Efisien dan efektif dalam membuat keputusan
4.2 Teliti dan cermat dalam membuat detail rancangan
4.3 Pengambilan keputusan secara sentralisasi atau desentralisasi

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam menunjukkan dan mengembangkan daftar staf sesuai persyaratan
5.2 Ketelitian dalam menunjukkan dan mengarsipkan catatan staf sesuai prosedur perusahaan
5.3 Ketepatan dalam membuat daftar personel staf

KODE UNIT : **I.55HDR00.181.3**
JUDUL UNIT : **Memantau Kinerja Staf**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memantau kinerja staf dan memberikan umpan balik kinerja kepada staf, serta memecahkan masalah dan melaksanakan sistem penilaian.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan umpan balik kinerja kepada staf	1.1 Standar kinerja yang diinginkan dikonsultasikan dan diinformasikan kepada staf. 1.2 Umpan balik perbaikan dan konfirmasi diberikan kepada staf secara terus menerus. 1.3 Bimbingan dan dukungan diterima staf di tempat kerja. 1.4 Prestasi dan kinerja yang menonjol diakui dan diberikan penghargaan. 1.5 Kebutuhan untuk pelatihan lebih jauh diidentifikasi dan diorganisir sesuai dengan prosedur perusahaan.
2. Memecahkan masalah	2.1 Masalah kinerja diidentifikasi dan diselidiki segera. 2.2 Umpan balik dan pelatihan digunakan untuk menunjukkan masalah kinerja. 2.3 Solusi permasalahan dibicarakan dengan staf. 2.4 Hasil akhir ditindaklanjuti dan pemberian nasehat formal diorganisir di tempat kerja
3. Melaksanakan sistem penilaian kinerja	3.1 Penilaian kinerja formal dilaksanakan sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.2 Penilaian kinerja individu dilaksanakan secara terbuka dan *fair* sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.3 Catatan penilaian dilengkapi dan disimpan sesuai dengan prosedur perusahaan dan peraturan perindustrian. 3.4 Cara tindakan disepakati dengan staf ditindaklanjuti di tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memantau kinerja staf.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam memantau kinerja staf.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti lunak dan keras alat pengolah data
      2.1.2 Jaringan internet
      2.1.3 CCTV
      2.1.4 Mesin absensi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Daftar hadir staf
2.2.3 Formulir penilaian staf

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Kode etik
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memantau kinerja staf.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga diselesaikan oleh seorang penyelia.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Teknik dan sistem penilaian kinerja staf
3.1.2 Hubungan pengetahuan industri perhotelan dan *event organizer* yang berpengaruh pada pengawasan kinerja staf
3.1.3 Teknik pelatihan individu
3.2 Keterampilan
3.2.1 Melaksanakan fungsi pengawasan staf
3.2.2 Melakukan pelatihan staf
3.2.3 Menggunakan internet

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Efisien dan efektif dalam memimpin operasional
4.2 Teliti dan cermat dalam membuat keputusan
4.3 Pengambilan keputusan yang tepat

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi dan mengorganisir kebutuhan untuk pelatihan
5.2 Kecermatan dalam melakukan identifikasi masalah kinerja
5.3 Ketepatan dalam melaksanakan penilaian kinerja formal

5.4 Ketepatan dalam mencatat, melengkapi, dan menyimpan penilaian sesuai dengan kebijakan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.182.3**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Perekrutan Staf**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi kebutuhan, melaksanakan perekrutan, menyeleksi, merencanakan dan mengelola program pengenalan staf.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan perekrutan	1.1 Kebutuhan perekrutan jangka pendek diidentifikasi berdasarkan pada kebutuhan dan tingkat efisiensi di tempat kerja. 1.2 Kebutuhan staf dikonsultasikan dengan kepala bagian. 1.3 Kriteria pemilihan dikembangkan berdasarkan pada kebutuhan khusus yang teridentifikasi. 1.4 Uraian kerja digunakan di setiap bagian. 1.5 Inisiatif perekrutan disetujui sesuai dengan prosedur perusahaan.
2. Melaksanakan perekrutan	2.1 Lowongan pekerjaan disiapkan dan disebarkan sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.2 Lamaran pekerjaan diproses sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.3 Pelamar diinformasikan tentang keputusan dan informasi perekrutan lain yang ditentukan oleh perusahaan. 2.4 Wawancara dan proses seleksi diorganisir sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.5 Penawaran pekerjaan dilakukan sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.6 Karyawan yang akan diterima diberitahukan tentang peraturan perusahaan. 2.7 Dokumentasi diproses dan diarsipkan sesuai dengan prosedur perusahaan.
3. Menyeleksi staf Dilaksanakan	3.1 Kriteria pelamar ditinjau sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.2 Wawancara dilaksanakan sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.3 Pelamar diperlakukan dengan sopan selama proses seleksi. 3.4 Kriteria digunakan sebagai dasar proses seleksi.
4. Merencanakan dan mengelola program pengenalan staf	4.1 Program pengenalan staf direncanakan dan diorganisir untuk memperkenalkan karyawan baru di tempat kerja. 4.2 Program pengenalan staf dilaksanakan mencangkup informasi mengenai peraturan perusahaan sesuai prosedur. 4.3 Informasi tentang budaya perusahaan diperkenalkan dalam program pengenalan staf.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk melaksanakan perekrutan staf.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam melaksanakan perekrutan staf.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Piranti keras dan lunak pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Formulir laporan sumber daya manusia
      2.2.2 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik
   4.2 Komunikasi tertulis
      4.2.1 Standar
      4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melaksanakan perekrutan staf.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pemetaan jumlah sumber daya manusia
      3.1.2 Undang-undang yang berkaitan dengan perekrutan dan seleksi staf kesempatan pekerjaan yang sama
      3.1.3 Pandangan umum kepemimpinan dan tanggung jawab manajemen
      3.1.4 Kompetensi mengevaluasi daftar sumber daya manusia

3.2 Keterampilan
3.2.1 Teknik-teknik wawancara
3.2.2 Tujuan dan program pengenalan staf di tempat kerja
3.2.3 Memberikan kesempatan pekerjaan yang sama pada staf

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Efisien dan efektif dalam pengambilan keputusan
4.2 Bijaksana dalam pemberian penghargaan atau masalah persetujuan perusahaan

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi kebutuhan perekrutan jangka pendek berdasarkan pada kebutuhan dan tingkat efisiensi di tempat kerja
5.2 Kesiapan lowongan pekerjaan dan disebarkan sesuai dengan kebijakan perusahaan
5.3 Ketelitian dalam mengorganisasi proses wawancara dan seleksi sesuai dengan kebijakan perusahaan
5.4 Ketelitian dalam memproses dan mengarsipkan dokumentasi sesuai dengan kebijakan perusahaan
5.5 Ketepatan melaksanakan wawancara sesuai dengan kriteria dan kebijakan perusahaan
5.6 Ketepatan dalam merencanakan dan mengorganisasi pengenalan program staf untuk memperkenalkan karyawan baru di tempat kerja

KODE UNIT : **I.55HDR00.183.3**
JUDUL UNIT : **Mengelola Sumber Daya Manusia**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola sumber daya manusia dan membuat model kinerja standar tinggi serta sikap mengembangkan komitmen, kerjasama, dan menangani kinerja tim.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat model kinerja standar tinggi dan sikap	1.1 Model kinerja individu yang positif diberikan kepada orang lain. 1.2 Kinerja individu ditunjukkan untuk mendapatkan dukungan dan komitmen untuk tujuan perusahaan. 1.3 Sumber daya manusia diperlakukan dengan sikap hormat, integritas, dan simpati.
2. Mengembangkan komitmen tim dan kerjasama	2.1 Rencana dan tujuan perusahaan dikembangkan dengan cara berkonsultasi dengan tim dan dikomunikasikan secara jelas. 2.2 Rencana dan tujuan harus konsisten dengan tujuan perusahaan. 2.3 Harapan, peranan, dan tanggung jawab dikomunikasikan dengan cara mendorong individu untuk bertanggung jawab atas pekerjaan mereka. 2.4 Usaha dan kontribusi individu diidentifikasi, didukung, dinilai, dan diberi penghargaan. 2.5 Gaya komunikasi terbuka dan bersifat mendukung dijadikan model dan didukung dalam **tim**. 2.6 Berbagai informasi dari lingkungan yang lebih luas dengan tim diidentifikasi. 2.7 Dukungan dan bimbingan diberikan termasuk presentasi kepentingan tim dalam lingkungan yang lebih luas. 2.8 Keterampilan anggota lain dinilai dan disediakan kesempatan untuk pengembangan keterampilan individu.
3. Menangani kinerja tim	3.1 Kinerja tim dimonitor untuk dipastikan kemajuan ke arah pencapaian tujuan perusahaan. 3.2 Tugas dan tanggung jawab didelegasikan dan dimonitor secara tepat. 3.3 Dukungan pelatihan dan prestasi pencapaian tim diakui dan diberi penghargaan. 3.4 Nasehat diberikan pada anggota tim. 3.5 Prestasi pencapaian tim diakui dan diberi penghargaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengelola sumber daya manusia.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam mengelola sumber daya manusia.
1.3 Tim dapat berupa:
1.3.1 Berdasarkan proyek.
1.3.2 Tim tetap.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Piranti lunak dan keras pengolah data
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis kantor
2.2.2 Daftar data staf

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Kode etik
4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengelola sumber daya manusia.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Budaya manajemen dan kepemimpinan
3.1.2 Prinsip-prinsip kerja tim
3.1.3 Motivasi dan inovasi
3.1.4 Penyelesaian konflik dalam hubungan dengan pimpinan
3.1.5 Hubungan industrial dalam manajemen perhotelan
3.1.6 Pemberian kesempatan untuk memahami lingkungan kerja yang berbeda

3.2 Keterampilan
3.2.1 Memimpin operasional
3.2.2 Pengambilan keputusan yang tepat

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Efisien dan efektif dalam memimpin operasional
4.2 Tepat dalam membuat keputusan

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan membuat model kinerja individu
5.2 Kemampuan dalam merencanakan dan mengkomunikasikan pengembangan komitmen
5.3 Kemampuan mendelegasi dan memonitor tugas serta tanggung jawab tim

KODE UNIT : **I.55HDR00.184.3**
JUDUL UNIT : **Memberikan Bimbingan Kepada Staf**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membina hubungan dengan yang diberi nasehat dan menawarkan dukungan pemberian nasehat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membina hubungan dengan yang diberi nasehat	1.1 Gaya komunikasi efektif digunakan untuk mengembangkan kepercayaan, keyakinan dan jalinan rasa simpati. 1.2 Kesepakatan tentang bagaimana **membina hubungan** akan dilakukan.
2. Menawarkan dukungan pemberian nasehat	2.1 Orang yang diberi nasehat dibantu dalam mengidentifikasi dan mengevaluasi pilihan untuk mencapai tujuan yang disepakati. 2.2 Pengalaman dan pengetahuan pribadi dibagi dengan orang yang diberi nasehat untuk membantu membuat kemajuan ke arah tujuan yang disepakati. 2.3 Orang yang diberi nasehat didukung untuk membuat keputusan dan bertanggung jawab atas tindakan atau solusi masalah yang sedang pertimbangan. 2.4 Saran dan bantuan yang bersifat mendukung diberikan dengan cara, yang memungkinkan orang yang diberi nasehat bertanggung jawab atas pencapaian tujuan mereka sendiri. 2.5 Perubahan dalam hubungan pemberian nasehat diakui dan dibicarakan secara terbuka. 2.6 Penyesuaian terhadap hubungan dilakukan dengan mempertimbangkan kondisi orang yang diberi nasehat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memberikan bimbingan kepada staf.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam memberikan bimbingan kepada staf.
   1.3 Membina hubungan dengan staf dilakukan namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Waktu yang dilibatkan bagi kedua belah pihak.
      1.3.2 Kerahasiaan.
      1.3.3 Ruang lingkup.
   1.4 Pemberi nasehat dan penerima nasehat dapat bekerja dalam perusahaan yang sama atau dalam perusahaan yang berbeda. Proses pemberian nasehat dapat diterapkan pada bidang bisnis atau usaha profesional.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan

2.1.1 Piranti lunak dan keras pengolah data
2.1.2 Jaringan internet
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis kantor
2.2.2 Ruang pelatihan dan perlengkapannya
2.2.3 Formulir penilaian staf

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan Standar
4.1 Norma
4.1.1 Kode etik berkomunikasi
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memberikan bimbingan kepada staf.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Demonstrasi/pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Teknik memberikan nasihat dengan mempertimbangkan dan memperhitungkan aspek keuntungan yang potensial
3.1.2 Komunikasi nonverbal yang berkaitan dengan staf
3.2 Keterampilan
3.2.1 Memberikan nasehat
3.2.2 Melatih sumber daya manusia
3.2.3 Komunikasi verbal dan nonverbal

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Efisien dan efektif dalam memberikan nasehat
4.2 Teliti dan cermat dalam membuat rencana pelatihan
4.3 Terampil memberikan pelatihan

5. Aspek kritis
   5.1 Kecermatan dalam menggunakan pengetahuan dan pengalaman untuk membantu individu lain untuk mencapai tujuan mereka yang telah disepakati
   5.2 Ketepatan menerapkan gaya komunikasi yang efektif
   5.3 Kecermatan dalam memahami peranan dan keuntungan pemberian nasehat dalam bisnis

KODE UNIT : **I.55HDR00.185.3**
JUDUL UNIT : **Membuat dan Menyampaikan Presentasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan pengetahuan dan keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk mencari dan mengembangkan presentasi lisan serta menyampaikan presentasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencari dan mengembangkan presentasi lisan	1.1 Topik presentasi dicari secara tepat sesuai kebutuhan. 1.2 Topik presentasi dikembangkan dan ditentukan secara efektif.
2. Membuat presentasi	2.1 Materi presentasi disiapkan sesuai dengan topik yang ditentukan. 2.2 Presentasi dibuat menggunakan **bahasa yang baik dan benar**. 2.3 Presentasi lisan disampaikan secara efektif sesuai dengan standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mencari dan mengembangkan presentasi lisan serta menyampaikan presentasi.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain pada level *manager*.
   1.3 Bahasa yang baik dan benar adalah bahasa yang sesuai dengan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) dan Pedoman Umum Ejaan Bahasa Indonesia (PUEBI).

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Software* untuk membuat materi presentasi
      2.1.2 Alat pengolah data
      2.1.3 *Pointer*
      2.1.4 Proyektor
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Papan tulis
      2.2.2 Alat tulis kantor
      2.2.3 *Microphone*
      2.2.4 *Webcam*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mencari dan mengembangkan presentasi lisan serta menyampaikan presentasi.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Demonstrasi/pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengambilan keputusan
      3.1.2 Menggunakan program presentasi
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mampu menggunakan bahasa yang tepat untuk penyampaian
      3.2.2 Mampu menggunakan bahasa yang baik dan benar
      3.2.3 Mampu menggunakan program untuk membuat presentasi
      3.2.4 Mampu berkomunikasi secara efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sopan dalam berperilaku selama menyampaikan presentasi
   4.2 Rapi dan menarik pada saat menyampaikan presentasi

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam membuat presentasi dengan bahasa yang baik dan benar
   5.2 Kemampuan menyampaikan presentasi secara efektif sesuai dengan standar

KODE UNIT : **I.55HDR00.186.3**
JUDUL UNIT : **Mengorganisasikan Pesta**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan koordinasi *booking* pesta, menentukan keperluan tamu, mengatur rincian, memonitor, dan mengevaluasi pesta.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan koordinasi pemesanan pesta	1.1 Komunikasi dengan tamu terkait dengan pemesanan **pesta** dilakukan dengan sopan dan benar. 1.2 Tema dan fasilitas pesta dipertimbangkan dan diterangkan kepada tamu sesuai prosedur. 1.3 Fasilitas pesta diperlihatkan kepada tamu sesuai prosedur. 1.4 Pemesanan pesta dicatat secara akurat dan dikonfirmasikan dengan tamu sesuai dengan prosedur.
2. Menentukan keperluan tamu	2.1 Keperluan pesta dibicarakan dan diidentifikasi secara detail dengan tamu sesuai keinginan. 2.2 Saran ditawarkan kepada tamu secara sopan untuk membantu merencanakan pesta. 2.3 Konsultasi diadakan dengan pihak terkait untuk membicarakan kebutuhan tamu. 2.4 Rincian keperluan pesta disepakati dan dikonfirmasikan dengan tamu secara tertulis termasuk deposit dan persyaratan pembayaran.
3. Mengatur rincian pesta	3.1 Informasi diberikan kepada seluruh rekan kerja yang terkait untuk memastikan perencanaan pesta. 3.2 Kebutuhan staf yang terlibat diidentifikasi dan diorganisir secara akurat. 3.3 Dampak pesta terhadap tamu lain dipertimbangkan dan tindakan penyelesaian yang layak diambil. 3.4 Pemasok diidentifikasi dan diorganisir sesuai dengan kebutuhan. 3.5 Pemesanan ke pemasok dilakukan dan dikonfirmasikan secara tertulis. 3.6 Keperluan persediaan pesta diorganisir sesuai prosedur. 3.7 **Lembaran** pesta disiapkan dan dikonsultasikan dengan kolega yang tepat. 3.8 Seluruh rincian lembaran pesta dikonfirmasikan dengan tamu. 3.9 Lembaran pesta didistribusikan sesuai dengan fungsi dan persyaratan perusahaan. 3.10 Kegiatan *briefing* diadakan untuk memastikan pesta berjalan lancar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
4. Memonitor dan mengevaluasi pesta	4.1 Pengaturan dan pelaksanaan pesta dimonitor sesuai prosedur. 4.2 Informasi dan umpan balik dari tamu dan staf operasional dikumpulkan untuk evaluasi. 4.3 Pesta diakhiri sesuai dengan prosedur. 4.4 Rapat evaluasi diadakan bersama staf yang terlibat dan tamu untuk mengidentifikasi kesuksesan dan kelemahan acara. 4.5 Surat terima kasih disampaikan kepada tamu sesuai dengan standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk melakukan koordinasi *booking* pesta, menentukan keperluan tamu, mengatur rincian, memonitor, dan mengevaluasi pesta.
   1.2 Unit ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang menyediakan layanan pesta.
   1.3 Pesta dapat meliputi:
      1.3.1 Sarapan pagi.
      1.3.2 Makan siang.
      1.3.3 Makan malam.
      1.3.4 Seminar atau konferensi.
      1.3.5 *Cocktail party*.
      1.3.6 Pesta pernikahan.
      1.3.7 Pesta ulang tahun.
      1.3.8 Pesta pergantian tahun.
      1.3.9 *Gala dinner*.
      1.3.10 Peluncuran produk.
   1.4 Keperluan pesta dapat meliputi:
      1.4.1 Menu.
      1.4.2 Tema acara.
      1.4.3 Tata ruang.
      1.4.4 Persyaratan teknis.
      1.4.5 Rincian waktu.
      1.4.6 Rincian akses dan kerusakan.
   1.5 Lembaran pesta atau *Banquet Event Order* (BEO) merupakan lembaran yang berisi tentang informasi menyangkut acara yang akan dilaksanakan dan digunakan setiap hari sebagai bahan acuan untuk menyiapkan acara serta didistribusikan pula kepada departemen terkait dengan BEO.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data (komputer)
      2.1.2 Proyektor
      2.1.3 *Handy talkie*
      2.1.4 Meja dan kursi
      2.1.5 Peralatan tata suara dan tata cahaya
      2.1.6 Dekorasi

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Menu
2.2.2 Brosur
2.2.3 Lembaran pesta

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melakukan koordinasi *booking* pesta, menentukan keperluan tamu, mengatur rincian, memonitor, dan mengevaluasi pesta
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Demonstrasi/pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Komunikasi
3.1.2 Tata cara jamuan makan
3.1.3 Tata cara penyelenggaraan acara
3.2 Keterampilan
3.2.1 Pengaturan ruangan pesta
3.2.2 Merancang jalannya pesta
3.2.3 Mengorganisasi tim

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cekatan dalam mengorganisasikan pesta
4.2 Teliti dalam setiap rangkaian kegiatan penyelenggaraan pesta
4.3 Sopan selama menjalankan pesta
4.4 Ramah selama menyelenggarakan pesta

5. Aspek kritis
5.1 Ketelitian dalam membicarakan dan mengidentifikasi keperluan pesta dengan tamu

5.2 Keakuratan dalam mengidentifikasi dan mengorganisasi kebutuhan staf yang terlibat dalam pesta
5.3 Kemampuan dalam memonitor pengaturan dan pelaksanaan pesta
5.4 Kemampuan dalam mengidentifikasi dan mengorganisasikan pemasok sesuai kebutuhan

KODE UNIT : **I.55HDR00.187.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Melaksanakan Kegiatan Penjualan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan kegiatan penjualan, mempersiapkan dan melakukan kontak penjualan, meninjau serta melaporkan kegiatan penjualan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan kegiatan penjualan	1.1 Kegiatan penjualan direncanakan dan dijadwalkan sesuai dengan strategi pemasaran. 1.2 **Data dan Informasi** kegiatan penjualan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.3 Prospek penjualan dicari dan dibuat profilnya. 1.4 Pemasukan potensial diperkirakan sesuai standar. 1.5 Target penjualan tim dan individu ditentukan. 1.6 Pola hubungan atau komunikasi penjualan ditentukan sesuai standar.
2. Mempersiapkan kontak penjualan	2.1 Janji pelaksanaan kontak penjualan dibuat sesuai jadwal. 2.2 Strategi kontak penjualan dikembangkan sesuai dengan standar. 2.3 Data, informasi, dan materi pendukung kontak penjualan dikumpulkan sesuai kebutuhan.
3. Melakukan kontak penjualan	3.1 Kontak penjualan dibuat sesuai dengan pola kontak yang disetujui. 3.2 **Hubungan dengan tamu** dibangun secara efektif sesuai dengan standar. 3.3 Kepercayaan dan keyakinan dengan tamu dibangun dengan integritas. 3.4 Pendekatan proaktif diambil dalam mengidentifikasi dan memecahkan masalah dengan tamu sesuai dengan standar. 3.5 Teknik penjualan digunakan untuk memenuhi target yang ditentukan. 3.6 Informasi tentang manfaat dan keunggulan produk dan/atau layanan disampaikan kepada tamu sesuai kebutuhan. 3.7 Kontak penjualan dilakukan sesuai dengan fokus pemasaran perusahaan. 3.8 Tamu disarankan untuk memberikan umpan balik.
4. Meninjau dan melaporkan kegiatan penjualan	4.1 Laporan penjualan disiapkan sesuai dengan jangka waktu dan prosedur perusahaan. 4.2 Inteligensi pasar disajikan dan disampaikan secara tepat dan jelas kepada orang yang bertanggung jawab terhadap perencanaan penjualan dan pemasaran. 4.3 Inteligensi pasar dibagi dengan pihak terkait sesuai kebutuhan. 4.4 Aktivitas penjualan ditinjau sesuai dengan metode evaluasi yang disepakati dan hasilnya digabungkan ke dalam perencanaan penjualan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	masa depan. 4.5 Umpan balik dari tamu dibuat dan disimpan sebagai bahan pertimbangan pada kegiatan penjualan berikutnya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk merencanakan kegiatan penjualan, mempersiapkan dan melakukan kontak penjualan, meninjau, serta melaporkan kegiatan penjualan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan kegiatan perencanaan dan pelaksanaan penjualan.
   1.3 Informasi kegiatan penjualan dapat meliputi:
      1.3.1 Laporan penjualan dan pemasaran.
      1.3.2 Statistik keuangan.
      1.3.3 Tren pasar.
      1.3.4 Aktivitas persaingan.
   1.4 Hubungan dengan tamu dapat meliputi:
      1.4.1 Penjualan khusus dan target pemasukan.
      1.4.2 Intensitas hubungan yang dibutuhkan.
      1.4.3 Pertimbangan geografis dan pembatasan.
      1.4.4 Prioritas perusahaan saat ini.
      1.4.5 Kebutuhan untuk administrasi dan waktu pelaporan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Jaringan internet
      2.1.3 Kendaraan bermotor
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Sales kit*
      2.2.2 Brosur
      2.2.3 Kartu nama
      2.2.4 Alat tulis kantor
      2.2.5 Akun email
      2.2.6 Akun sosial media
      2.2.7 Cinderamata

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik penjualan
      4.1.2 Etika berkomunikasi
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merencanakan kegiatan penjualan, mempersiapkan dan melakukan kontak penjualan, meninjau serta melaporkan kegiatan penjualan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau tempat kerja simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Harga-harga yang berlaku
      3.1.2 Fasilitas-fasilitas yang ada
      3.1.3 Pengetahuan umum perusahaan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Melakukan negosiasi
      3.2.2 Melakukan komunikasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam setiap tahapan kegiatan penjualan
   4.2 Teliti dalam melakukan kegiatan dan administrasi penjualan
   4.3 Ramah setiap melakukan kontak dengan tamu
   4.4 Sopan dalam bersikap kepada semua tamu

5. Aspek kritis
   5.1 Keakuratan dalam merencanakan kegiatan penjualan sesuai dengan strategi pemasaran
   5.2 Kemampuan dalam membangun hubungan dengan tamu secara efektif sesuai dengan standar
   5.3 Ketepatan dalam menggunakan teknik penjualan untuk memenuhi target yang ditentukan

KODE UNIT : **I.55HDR00.188.3**
JUDUL UNIT : **Mengoordinasikan Kegiatan Pemasaran dan Promosi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan kegiatan pemasaran dan promosi, melakukan koordinasi partisipasi dalam *trade show* dan *constumer show*, melakukan *in-house promotion*, melakukan koordinasi familiarisasi, menjalankan peranan *public relations*, mengembangkan produk khusus untuk memenuhi kebutuhan tamu, serta meninjau dan melaporkan aktivitas promosi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan kegiatan pemasaran dan promosi	1.1 Kegiatan promosi direncanakan dan dijadwalkan sesuai dengan rencana pemasaran. 1.2 Tujuan **aktivitas pemasaran dan promosi** ditentukan dan disepakati dengan rekan kerja yang tepat. 1.3 Data dan informasi diidentifikasi dan dianalisis sesuai dengan kebutuhan kegiatan perencanaan pemasaran jangka panjang. 1.4 Rincian rencana tindakan untuk aktivitas promosi dikembangkan dan dilaksanakan sesuai jadwal.
2. Melakukan koordinasi partisipasi dalam pameran perdagangan dan konsumen	2.1 **Partisipasi dalam pameran perdagangan dan konsumen** dipertimbangkan dan disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 **Persyaratan peserta pameran** disiapkan sesuai kebutuhan. 2.3 Tim yang akan terlibat dalam pameran dibentuk sesuai dengan kebutuhan. 2.4 Peralatan dan perlengkapan untuk pameran disiapkan sesuai dengan kebutuhan.
3. Melakukan *in-house promotion*	3.1 Promosi *in-house* dijadwalkan dan diorganisir sesuai dengan rencana pemasaran. 3.2 **Rencana promosi** dibuat sesuai dengan strategi pemasaran. 3.3 Kegiatan promosi *in-house* dilakukan sesuai dengan perencanaan yang telah dibuat. 3.4 Efektivitas kegiatan promosi ditinjau dan dianalisis untuk kegiatan promosi berikutnya.
4. Melakukan koordinasi familiarisasi	4.1 **Program koordinasi** dikembangkan dan dilaksanakan sesuai dengan kebutuhan. 4.2 Peserta familiarisasi dipilih sesuai dengan tujuan promosi. 4.3 Rincian administratif dan pemesanan diorganisir secara efisien. 4.4 **Pembiasaan atau familiarisasi** dilaksanakan dengan cara yang profesional. 4.5 Pembiasaan ditinjau kembali dan dianalisis atas efektivitasnya untuk kegiatan berikutnya.
5. Menjalankan peranan *public relations*	5.1 Hubungan dengan industri, kolega, dan media dibangun dan dijaga untuk meningkatkan citra

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	positif perusahaan. 5.2 Jaringan kerja digunakan untuk membantu pelaksanaan aktivitas promosi. 5.3 Sumber daya terkait hubungan masyarakat dikembangkan dan dilaksanakan sesuai kebutuhan.
6. Mengembangkan produk khusus untuk memenuhi kebutuhan tamu	6.1 Kebutuhan khusus dikenali dan diidentifikasi. 6.2 Kebutuhan khusus dibuat melalui konsultasi dengan tamu. 6.3 Kebutuhan khusus dikembangkan sesuai dengan standar.
7. Meninjau dan melaporkan aktivitas promosi	7.1 Laporan kegiatan promosi disiapkan sesuai dengan kebijakan perusahaan dalam jangka waktu yang dibutuhkan. 7.2 Inteligensi pasar disajikan sesuai dengan kebutuhan pemasaran. 7.3 Seluruh aktivitas ditinjau kembali sesuai dengan metode evaluasi yang disepakati dan hasil-hasilnya tergabung dalam perencanaan masa depan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk merencanakan kegiatan pemasaran dan promosi, melakukan koordinasi partisipasi dalam *trade show* dan *consumer show*, melakukan *in-house promotion*, melakukan koordinasi familiarisasi, menjalankan peranan *public relations*, mengembangkan produk khusus untuk memenuhi kebutuhan tamu, serta meninjau dan melaporkan aktivitas promosi.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan kegiatan pemasaran dan promosi.
   1.3 Aktivitas pemasaran dan promosi dapat meliputi:
      1.3.1 *Event* promosi.
      1.3.2 Ekshibisi dan insentif.
      1.3.3 Perdagangan.
      1.3.4 Riset pasar.
      1.3.5 Iklan.
      1.3.6 Aktivitas industri dan humas.
      1.3.7 Pengembangan dan pengenalan produk baru.
   1.4 Partisipasi dalam pameran perdagangan dan konsumen dapat meliputi:
      1.4.1 Konsisten dengan arah pemasaran secara keseluruhan.
      1.4.2 Tingkat partisipasi peserta harus dicapai sesuai target.
      1.4.3 Penyesuaian pengunjung pada target pasar.
      1.4.4 *Issue-issue* keuangan.
      1.4.5 Persyaratan sumber daya manusia.
      1.4.6 Waktu pelaksanaan.
   1.5 Persyaratan peserta pameran dapat meliputi:
      1.5.1 Persyaratan penentuan staf dan *briefing*.
      1.5.2 Ketersediaan brosur dan material ekshibisi.
      1.5.3 Kontrak layanan lain, seperti ekshibisi.
      1.5.4 Pengaturan perjalanan.

1.5.5 Strategi untuk memastikan keuntungan maksimum.
1.5.6 Pemenuhan persyaratan prosedur dan administrasi.

1.6 Rencana promosi dapat meliputi:
1.6.1 Tujuan promosi.
1.6.2 Tempat dan lokasi.
1.6.3 Durasi.
1.6.4 Pemilihan tanggal.
1.6.5 Bentuk dan format promosi.
1.6.6 Perlengkapan teknis yang dibutuhkan.
1.6.7 Jumlah undangan.
1.6.8 Material promosi yang dibutuhkan.
1.6.9 Ketersediaan anggaran.
1.6.10 Implikasi humas.
1.6.11 Rancangan dan distribusi undangan.
1.6.12 Koordinasi dan konfirmasi kehadiran undangan.
1.6.13 Kebutuhan bantuan dan layanan dari pihak eksternal.
1.6.14 Penentuan staf.
1.6.15 Strategi untuk memaksimalkan jumlah tamu.
1.6.16 Pendekatan bersifat kooperatif.

1.7 Program koordinasi dapat meliputi:
1.7.1 Keuntungan perusahaan yang potensial.
1.7.2 Fokus promosi perusahaan yang ada.
1.7.3 Persetujuan dengan perusahaan dan *supplier.*
1.7.4 Penyesuaian daftar perjalanan untuk kebutuhan individu atau kelompok.
1.7.5 Menggunakan produk baru atau produk yang luar biasa untuk menciptakan dampak maksimum.
1.7.6 Negosiasi dengan *supplier* produk.
1.7.7 Hambatan operasional dan anggaran.

1.8 Pembiasaan atau familiarisasi adalah kegiatan pengenalan produk baru yang perlu diketahui kepada karyawan sehingga dapat mempromosikannya kepada pelanggan.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Alat pengolah data
2.1.2 *Printer*
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Jaringan internet
2.2.2 Kertas kop surat
2.2.3 Alat tulis kantor
2.2.4 Basis data
2.2.5 Analisis pasar

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Etika berkomunikasi
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merencanakan kegiatan pemasaran dan promosi, melakukan koordinasi partisipasi dalam *trade show* dan *consumer show*, melakukan *in-house promotion*, melakukan koordinasi familiarisasi, menjalankan peranan *public relations*, mengembangkan produk khusus untuk memenuhi kebutuhan tamu, serta meninjau dan melaporkan aktivitas promosi.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Demonstrasi/pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Dasar-dasar pemasaran
      3.1.2 Dasar-dasar komunikasi
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Pertemuan yang efektif
      3.2.2 Membuat laporan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cekatan dalam menjalankan setiap kegiatan pemasaran dan promosi
   4.2 Teliti dalam setiap kegiatan serta administrasi pemasaran dan promosi
   4.3 Disiplin dalam melaksanakan semua kegiatan pemasaran dan promosi

5. Aspek kritis
   5.1 Keakuratan dalam merencanakan kegiatan promosi sesuai dengan rencana pemasaran
   5.2 Kemampuan dalam melakukan kegiatan promosi *in-house* sesuai dengan perencanaan yang telah dibuat
   5.3 Kemampuan dalam melaksanakan kegiatan familiarisasi secara profesional
   5.4 Kemampuan dalam membangun dan menjaga hubungan dengan industri, kolega, dan media untuk meningkatkan citra positif perusahaan
   5.5 Ketepatan dalam menyajikan inteligensi pasar sesuai dengan kebutuhan pemasaran

KODE UNIT : **I.55HDR00.189.3**
JUDUL UNIT : **Membangun Hubungan Bisnis**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun dan melaksanakan hubungan bisnis, melaksanakan negosiasi, membuat perjanjian formal bisnis, serta memelihara dan menjaga hubungan bisnis.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan persiapan hubungan bisnis	1.1 Hubungan dengan perusahaan, tamu, dan pemasok disusun dan dibangun secara profesional. 1.2 Keterampilan dan teknik komunikasi efektif digunakan untuk menjalin hubungan secara profesional.
2. Melaksanakan negosiasi	2.1 Negosiasi bisnis dilaksanakan secara profesional berdasarkan konteks budaya yang relevan. 2.2 Negosiasi bisnis dilaksanakan secara profesional untuk keuntungan semua pihak dalam konteks hubungan jangka panjang. 2.3 Masukan dan saran dari rekan kerja dipertimbangkan untuk kebutuhan negosiasi. 2.4 Negosiasi dilaksanakan dengan fokus pada kondisi real perusahaan. 2.5 Hasil-hasil negosiasi dikomunikasikan dengan rekan kerja yang terlibat.
3. Membuat perjanjian formal bisnis	3.1 Perjanjian dikonfirmasikan secara tertulis dengan kontrak sesuai persyaratan perusahaan. 3.2 Seluruh aspek perjanjian formal diperiksa dan disetujui sesuai dengan prosedur perusahaan. 3.3 Saran para ahli dicari dan diterapkan untuk membuat perjanjian formal.
4. Memelihara dan menjaga hubungan bisnis	4.1 Informasi untuk menjaga hubungan bisnis yang sehat dicari dan diikuti sesuai kebutuhan. 4.2 Perjanjian dihormati dalam ruang lingkup tanggung jawab individu. 4.3 Penyesuaian terhadap perjanjian dilakukan dengan tamu dan kolega sesuai prosedur. 4.4 Informasi penyesuaian perjanjian disampaikan kepada staf yang berkaitan. 4.5 Hubungan dengan tamu dan kolega dipelihara melalui kontak reguler dan komunikasi yang efektif.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyusun dan melaksanakan hubungan bisnis, melaksanakan negosiasi, membuat perjanjian formal bisnis, serta memelihara dan menjaga hubungan bisnis.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan kemampuan membangun hubungan bisnis.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Perangkat lunak dan keras dalam pengolah data
      2.1.2 *Website, booking engine,* dan *channel management*
      2.1.3 *Database* potensial klien
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Hasil survei
      2.2.3 Laporan data potensial klien

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika komunikasi
      4.1.2 Etika negosiasi
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyusun dan melaksanakan hubungan bisnis, melaksanakan negosiasi, membuat perjanjian formal bisnis, serta memelihara dan menjaga hubungan bisnis.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Demonstrasi/pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pemasaran industri perhotelan
      3.1.2 Lingkungan persaingan yang ada
      3.1.3 Hukum yang mempengaruhi negosiasi bisnis
      3.1.4 Standar operasional prosedur perusahaan
      3.1.5 Pemahaman kontrak sesuai dengan sektor industri yang berbeda

3.2 Keterampilan
- 3.2.1 Negosiasi atas nilai komersial yang signifikan
- 3.2.2 Kemampuan layanan internal
- 3.2.3 Mengoperasikan komputer dengan sistem yang digunakan
- 3.2.4 Menggunakan jaringan komunikasi
- 3.2.5 Mengetahui analisis kecenderungan pasar
- 3.2.6 Mempengaruhi dalam negosiasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Efektif dalam melakukan negosiasi
   - 4.2 Teliti dan cermat dalam melihat pangsa pasar

5. Aspek kritis
   - 5.1 Kemampuan dalam menyusun dan membangun hubungan bisnis dengan tamu dan pemasok secara profesional
   - 5.2 Kemampuan untuk melaksanakan negosiasi bisnis secara profesional

KODE UNIT : **I.55HDR00.190.3**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Dokumen Bisnis**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan persyaratan dokumen, melaksanakan riset, menyusun dan menindaklanjuti dokumen.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan persyaratan dokumen	1.1 Persyaratan dan tujuan pembuatan dokumen didefinisikan secara jelas sesuai dengan standar. 1.2 Bantuan para ahli diperoleh sesuai kebutuhan.
2. Melaksanakan riset	2.1 Riset dilaksanakan sesuai dengan ruang lingkup proyek. 2.2 Metode pengumpulan data digunakan dengan tepat. 2.3 Data dianalisis dan dinilai relevansinya sebelum penggabungan dalam bentuk **dokumen**.
3. Menyusun dokumen	3.1 Struktur dan isi dokumen dikembangkan sesuai dengan tujuan. 3.2 Presentasi tertulis dan teknis grafis digunakan untuk penyajian dokumen secara efektif dan menarik. 3.3 Isu-isu utama diidentifikasi dan dianalisis sesuai dengan kebutuhan. 3.4 Rekomendasi untuk tindakan dicantumkan sesuai kebutuhan. 3.5 Kualitas informasi diperiksa sesuai dengan standar. 3.6 Akurasi teks diperiksa sesuai dengan standar. 3.7 Presentasi dokumen disusun sesuai dengan standar dan kebutuhan.
4. Menindaklanjuti dokumen	4.1 Dokumen disajikan dan/atau diedarkan sesuai kebutuhan. 4.2 Presentasi atau sirkulasi ditindaklanjuti sesuai kebutuhan. 4.3 Rekomendasi ditinjau kembali dan ditindaklanjuti sesuai dengan prioritas yang disepakati. 4.4 Tindakan rekomendasi yang disetujui dikonsultasikan sepenuhnya dengan kolega. 4.5 Implementasi rekomendasi dibuat dan diserahkan kepada manajemen perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menentukan persyaratan dokumen, melaksanakan riset, menyusun, dan menindaklanjuti dokumen.
   1.2 Unit ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan penyusunan dokumen bisnis.

1.3 Dokumen dapat meliputi:
1.3.1 Laporan.
1.3.2 Penyerahan.
1.3.3 Proposal.
1.3.4 Tender.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Alat tulis kantor
2.1.2 Komputer
2.1.3 *Box* untuk arsip
2.1.4 Rak *box* untuk arsip
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Ruang arsip
2.2.2 Meja komputer
2.2.3 *Flashdisk*
2.2.4 Mesin fotokopi
2.2.5 Alat komunikasi
2.2.6 Kalkulator
2.2.7 Mesin perekam audio
2.2.8 Proyektor

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN
1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menentukan persyaratan dokumen, melaksanakan riset, menyusun, dan menindaklanjuti dokumen.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Demonstrasi/pengamatan praktik kinerja kandidat.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Bermain peran.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Pengoperasian alat komunikasi
     - 3.1.2 Pengoperasian komputer
     - 3.1.3 Menggunakan tata bahasa
     - 3.1.4 Surat menyurat
     - 3.1.5 Pengelolaan sistem administrasi
     - 3.1.6 Memahami isi dokumen
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Menggunakan alat komunikasi
     - 3.2.2 Menggunakan mesin fotokopi
     - 3.2.3 Menggunakan perekam audio
     - 3.2.4 Menggunakan komputer
     - 3.2.5 Multi bahasa

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Bertanggung jawab dalam penyiapan dan penyajian setiap dokumen bisnis
   - 4.2 Tertib dan rapi dalam penyiapan dokumen bisnis

5. Aspek kritis
   - 5.1 Ketepatan dalam menyusun presentasi dokumen sesuai dengan standar
   - 5.2 Ketepatan dalam memeriksa kualitas informasi sesuai dengan standar

KODE UNIT : **I.55HDR00.191.3**
JUDUL UNIT : **Mengelola Rapat**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, menyiapkan, melaksanakan, mendapatkan informasi dan menindaklanjuti rapat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan dan menyiapkan rapat	1.1 Peserta **rapat** diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 **Kebutuhan** rapat diidentifikasi dan disiapkan sesuai dengan standar. 1.3 Pengaturan rapat direncanakan sesuai dengan standar dan dalam waktu yang sudah ditentukan. 1.4 Agenda rapat dikembangkan sesuai dengan tujuan. 1.5 Informasi dalam agenda rapat diperoleh dan diteliti sesuai dengan kebutuhan. 1.6 Dokumen rapat disiapkan dan dibagikan ke peserta dalam jangka waktu yang sesuai.
2. Melaksanakan rapat	2.1 Rapat dipimpin sesuai dengan prosedur perusahaan dan protokol rapat. 2.2 Hubungan interpersonal peserta rapat didorong untuk membangun komunikasi yang efektif dan terbuka. 2.3 Persetujuan dilakukan pada pelaksanaan rapat sesuai dengan tujuan rapat. 2.4 Informasi dan ide-ide disajikan secara jelas dan singkat sesuai kebutuhan. 2.5 Seluruh peserta diberikan kesempatan untuk memberikan kontribusi. 2.6 Rapat diatur tetap fokus pada tujuan yang sudah disepakati. 2.7 Rapat dilaksanakan dalam waktu yang sudah disepakati atau disesuaikan dengan persetujuan peserta. 2.8 Laporan rapat dicatat secara akurat.
3. Mendapatkan informasi dan menindaklanjuti rapat	3.1 Dokumentasi dari rapat diproses dan dibagikan ke peserta. 3.2 Hasil akhir rapat diberitahukan kepada kolega. 3.3 Pekerjaan yang dihasilkan dari rapat digabungkan ke dalam jadwal pekerjaan yang ada sesuai dengan tugas-tugas dan tindakan yang diprioritaskan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk merencanakan, menyiapkan, melaksanakan, mendapatkan informasi, dan menindaklanjuti rapat.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan tugas mengelola rapat.

1.3 Rapat yang dimaksud dapat meliputi rapat informal, formal, *one off* (sekali), atau reguler.
1.4 Kebutuhan rapat dapat meliputi tempat, peralatan, dan perlengkapan rapat.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Ruang rapat
      2.1.2 *Screen*
      2.1.3 Komputer
      2.1.4 Meja
      2.1.5 Kursi
      2.1.6 *Flip chart*
      2.1.7 Proyektor
      2.1.8 Alat pengeras suara
      2.1.9 *Microphone*
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Pointer*
      2.2.2 Modul materi
      2.2.3 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merencanakan, menyiapkan, melaksanakan, mendapatkan informasi, dan menindaklanjuti rapat.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Demonstrasi/pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengoperasian komputer

3.1.2 Pengoperasian proyektor
3.1.3 Pengoperasian *pointer*

3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan komputer
3.2.2 Menggunakan proyektor
3.2.3 Menggunakan *pointer*
3.2.4 Multi bahasa
3.2.5 Mengelola tim
3.2.6 Berkomunikasi secara efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Tanggung jawab terhadap perencanaan dan pengelolaan rapat
4.2 Tertib dan rapi dalam perencanaan dan pengelolaan rapat

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam memimpin rapat sesuai dengan prosedur perusahaan dan protokol rapat
5.2 Kemampuan dalam mengatur rapat tetap fokus pada tujuan yang sudah disepakati
5.3 Ketepatan dalam mengidentifikasi dan menyiapkan kebutuhan rapat

KODE UNIT : **I.55HDR00.192.3**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Pengadaan Barang**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menjaga tingkat persediaan dan mencatat dalam ketentuan batas waktu, mengorganisasi dan mengatur pengambilan persediaan, mengidentifikasi kehilangan persediaan, memproses pesanan persediaan dan menindak lanjuti pesanan melaksanakan pengadaan barang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menjaga tingkat persediaan dan mencatat dalam ketentuan batas waktu	1.1 Persediaan dimonitor dan dijaga secara akurat sesuai dengan standar. 1.2 Sistem keamanan persediaan dimonitor sesuai kebutuhan. 1.3 Permintaan persediaan dimonitor dan dijaga sesuai dengan kebutuhan. 1.4 Informasi pergerakan persediaan disampaikan kepada kolega sesuai kebutuhan. 1.5 Kinerja persediaan dimonitor sesuai dengan prosedur. 1.6 Persediaan yang bisa dijual cepat atau lambat diidentifikasi dan dilaporkan sesuai dengan prosedur.
2. Mengorganisasi dan mengatur pengambilan persediaan	2.1 Pengambilan persediaan diatur sesuai dengan prosedur. 2.2 Laporan data pengambilan persediaan dibuat dalam jangka waktu yang ditentukan sesuai dengan prosedur.
3. Mengidentifikasi kehilangan persediaan	3.1 Kehilangan diidentifikasi dan dicatat secara akurat sesuai dengan prosedur. 3.2 Kehilangan dilaporkan sesuai dengan prosedur. 3.3 Solusi terhadap masalah kehilangan diidentifikasi dengan akurat dan benar. 3.4 Tindakan solusi dilaksanakan untuk mencegah kehilangan di masa yang akan datang.
4. Memproses pesanan persediaan	4.1 Pesanan untuk persediaan diproses secara akurat sesuai dengan prosedur. 4.2 Pesanan persediaan dan sistem pencatatan dijaga secara akurat. 4.3 Perjanjian pembelian dengan pemasok digunakan secara benar sesuai dengan prosedur.
5. Menindaklanjuti pesanan	5.1 Proses pengiriman dimonitor untuk memenuhi batas waktu yang sudah disepakati. 5.2 Penghubung disepakati dengan kolega dan pemasok untuk memastikan keberlangsungan persediaan. 5.3 Pasokan rutin ditindaklanjuti sesuai dengan kebijakan perusahaan. 5.4 Persediaan didistribusikan sesuai dengan alokasi yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menjaga tingkat persediaan dan mencatat dalam ketentuan batas waktu, mengorganisasi, dan mengatur pengambilan persediaan, mengidentifikasi kehilangan persediaan, memproses pesanan persediaan dan menindak lanjuti pesanan melaksanakan pengadaan barang.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan tugas melaksanakan pengadaan barang.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Rak barang
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Kartu inventori
      2.2.2 Alat angkut barang
      2.2.3 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menjaga tingkat persediaan dan mencatat dalam ketentuan batas waktu, mengorganisasi dan mengatur pengambilan persediaan, mengidentifikasi kehilangan persediaan, memproses pesanan persediaan, dan menindak lanjuti pesanan melaksanakan pengadaan barang.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Demonstrasi/pengamatan praktik kinerja kandidat.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Bermain peran.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Menganalisis jenis-jenis barang
     - 3.1.2 Mengawasi dan memesan barang
     - 3.1.3 Menganalisis penataan jenis-jenis barang
     - 3.1.4 Peralatan dan administrasi barang
     - 3.1.5 Inventori barang
     - 3.1.6 Penggunaan komputer
     - 3.1.7 Keselamatan dan kesehatan kerja
     - 3.1.8 Pelatihan terhadap lingkungan pekerjaan
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Penggunaan alat angkut barang

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Efisien dan efektif dalam pengawasan dan pemesanan barang
   - 4.2 Teliti dan cermat dalam melaksanakan pekerjaan
   - 4.3 Hati-hati dalam menjaga keselamatan dan kesehatan kerja
   - 4.4 Tanggung jawab terhadap penyelesaian pekerjaan

5. Aspek kritis
   - 5.1 Kemampuan dalam memonitor dan menjaga tingkat persediaan secara akurat dengan menggunakan standar industri yang tepat
   - 5.2 Kemampuan mengatur pengambilan persediaan pada waktu yang tepat dengan memberikan tanggung jawab pada staf
   - 5.3 Kecermatan dan keberanian dalam melaporkan kehilangan persediaan sesuai prosedur perusahaan
   - 5.4 Kemampuan dalam menindaklanjuti masalah persediaan sesuai kebijakan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.193.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Menetapkan Sistem dan Prosedur**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, membangun, serta meninjau sistem dan prosedur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan sistem dan prosedur	1.1 Persyaratan **sistem dan prosedur** diidentifikasi dan diklarifikasikan melalui pengawasan dan konsultasi dengan kolega dan tamu. 1.2 Ruang lingkup permasalahan diidentifikasi dan ditentukan tindakan solusinya. 1.3 Kemungkinan tanggapan diidentifikasi dan dikembangkan berdasarkan konsultasi dengan kolega. 1.4 Tanggapan dipertimbangkan sesuai dengan kebutuhan operasional dan tujuan perusahaan. 1.5 Sumber daya manusia dan sumber keuangan dipertimbangkan sesuai dengan kebutuhan.
2. Membangun sistem dan prosedur	2.1 Pemberitahuan awal sistem dan prosedur baru diinformasikan. 2.2 Sistem dan prosedur diperkenalkan kepada tamu dan kolega sesuai dengan kebutuhan. 2.3 Pelatihan dan dukungan terkait sistem dan prosedur disusun dan disiapkan.
3. Meninjau sistem dan prosedur	3.1 Efisiensi dan efektivitas sistem dan prosedur dimonitor. 3.2 Saran perbaikan dicari dari kolega dan tamu. 3.3 Penyesuaian dilakukan sesuai dengan kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk merencanakan, membangun, serta meninjau sistem dan prosedur.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan tugas merencanakan dan menetapkan sistem dan prosedur.
   1.3 Sistem dan prosedur dapat meliputi:
      1.3.1 Prosedur layanan tamu.
      1.3.2 Prosedur bar atau *restaurant*.
      1.3.3 Sistem dapur.
      1.3.4 Sistem *Housekeeping*.
      1.3.5 Sistem administrasi kantor.
      1.3.6 Prosedur reservasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
   (Tidak ada.)
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Dokumen kerja

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada)
   4.2 Standar
   4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merencanakan, membangun, serta meninjau sistem dan prosedur.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi kerja serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
   1.3.1 Studi kasus.
   1.3.2 Demonstrasi/pengamatan praktik kinerja kandidat.
   1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
   1.3.4 Bukti portofolio.
   1.3.5 Pemecahan masalah.
   1.3.6 Bermain peran.
   1.3.7 Laporan pihak ketiga.
   1.3.8 Proyek dan penugasan pekerjaan dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
   3.1.1 Sistem yang akan direncanakan
   3.1.2 Dokumen prosedur yang mendukung
   3.2 Keterampilan
   3.2.1 Mengamati sistem dan prosedur yang telah ada
   3.2.2 Menyusun sistem dan prosedur

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tanggung jawab terhadap perencanaan dan penetapan sistem dan prosedur
   4.2 Tanggung jawab terhadap sosialisasi perencanaan dan penetapan sistem dan prosedur
   4.3 Aktif mengontrol pelaksanaan sistem dan prosedur yang sudah ditetapkan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam merencanakan dan menetapkan sistem dan prosedur

KODE UNIT : **I.55HDR00.194.3**
JUDUL UNIT : **Mengelola Proyek**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, mengatur dan memonitor proyek, serta mengevaluasi dengan mempertimbangkan tujuan dan prioritas.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan proyek	1.1 Ruang lingkup dan tujuan **proyek** ditentukan melalui konsultasi dengan kolega dan tamu. 1.2 Strategi sumber daya untuk proyek dikembangkan. 1.3 Struktur administrasi untuk proyek direncanakan dengan dibuat. 1.4 Tanggung jawab proyek disepakati dan dikomunikasikan secara jelas kepada pihak yang terlibat. 1.5 Komunikasi dan strategi pemasaran proyek direncanakan. 1.6 Metode evaluasi proyek ditentukan dan disetujui oleh pihak yang terlibat. 1.7 Keseluruhan rencana manajemen proyek dikembangkan dan dikomunikasikan dengan pihak yang terlibat. 1.8 Peristiwa penting dalam proyek diidentifikasi secara tepat dan akurat. 1.9 Anggaran proyek direncanakan dan dibuat sesuai dengan standar.
2. Mengatur dan memonitor proyek	2.1 Strategi proyek dilaksanakan dan dimonitor sesuai dengan prosedur. 2.2 Dukungan dan bantuan diberikan pada anggota tim sesuai kebutuhan. 2.3 Komunikasi interpersonal yang sehat digunakan untuk membangun kepercayaan dan rasa hormat dalam tim. 2.4 Kemajuan tujuan proyek dinilai dan ditinjau melalui konsultasi dengan anggota tim. 2.5 Persyaratan sumber daya tambahan dinilai dan ditindaklanjuti sesuai dengan prosedur. 2.6 Sistem kontrol keuangan dilaksanakan dan dimonitor sesuai dengan prosedur. 2.7 Laporan kemajuan proyek disediakan untuk seluruh pihak yang terlibat. 2.8 Proyek diselesaikan dalam jangka waktu yang disepakati.
3. Mengevaluasi dengan mempertimbangkan tujuan dan prioritas	3.1 Metode evaluasi yang disepakati digunakan untuk menilai keefektifan proyek pada tahap yang ditentukan. 3.2 Kegiatan evaluasi dilakukan sesuai dengan tujuan dan prioritas yang sudah disepakati. 3.3 Anggota tim proyek, kolega, dan tamu yang tepat dilibatkan dalam evaluasi proyek. 3.4 Hasil evaluasi digabungkan ke dalam manajemen proyek.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	3.5 Informasi dari evaluasi proyek dibagikan kepada kolega yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk merencanakan, mengatur dan memonitor proyek, serta mengevaluasi dengan mempertimbangkan tujuan dan prioritas.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan kegiatan mengelola proyek.
   1.3 Proyek dapat meliputi:
      1.3.1 Konferensi dan rapat.
      1.3.2 Promosi atau perayaan lain.
      1.3.3 Pengenalan teknologi dan sistem baru.
      1.3.4 Pengembangan produk.
      1.3.5 Proyek riset.
      1.3.6 Proyek bisnis.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Ruang arsip
      2.1.2 Komputer
      2.1.3 *Box* untuk arsip
      2.1.4 Rak *box* untuk arsip
      2.1.5 Kamera
      2.1.6 *Camcorder*
      2.1.7 Meja komputer
      2.1.8 Mesin fotokopi
      2.1.9 Ruang rapat
      2.1.10 Alat komunikasi
      2.1.11 Mesin perekam audio
      2.1.12 Proyektor
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 *Flashdisk*
      2.2.3 Kalkulator

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merencanakan, mengatur dan memonitor proyek, serta mengevaluasi dengan mempertimbangkan tujuan dan prioritas.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Pembuatan proposal
3.1.2 Penggunaan alat komunikasi
3.1.3 Penggunaan mesin fotokopi
3.1.4 Penggunaan mesin faksimile
3.1.5 Penggunaan jenis-jenis kamera
3.1.6 Teknik pembuatan video
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menggunakan alat komunikasi
3.2.2 Menggunakan mesin fotokopi
3.2.3 Menggunakan mesin faksimile
3.2.4 Menggunakan perekam audio
3.2.5 Menggunakan komputer
3.2.6 Menggunakan kamera

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Tanggung jawab terhadap pengelolaan dan pengevaluasian proyek
4.2 Tanggung jawab terhadap penyajian dalam rapat proyek
4.3 Tertib dan rapi dalam pengelolaan proyek
4.4 Tepat dalam mengevaluasi proyek

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam mengembangkan dan mengomunikasikan rencana manajemen proyek dengan kolega yang tepat
5.2 Kemampuan melaksanakan dan memonitor sistem kontrol keuangan sesuai pedoman proyek
5.3 Kemampuan mengevaluasi dengan mempertimbangkan tujuan dan prioritas

KODE UNIT : **I.55HDR00.195.3**
JUDUL UNIT : **Menyimpan Catatan Keuangan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat ayat-ayat jurnal dan menyesuaikan rekening.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat ayat-ayat jurnal	1.1 Jurnal dipilih untuk ayat yang dimaksud. 1.2 **Ayat-ayat jurnal** ditempatkan secara benar dan tepat sesuai dengan ketentuan. 1.3 Ayat-ayat jurnal didukung dengan keterangan dan referensi silang untuk mendukung dokumen. 1.4 Ketidakteraturan dicatat dan ditindaklanjuti untuk mencari solusi dalam jangka waktu yang telah ditentukan. 1.5 **Penyesuaian ayat-ayat jurnal** dicatat secara benar sesuai ketentuan. 1.6 Sumber dokumen diarsipkan secara benar sesuai dengan ketentuan.
2. Menyesuaikan rekening	2.1 Dokumen transaksi dan rekening neraca diperiksa secara teliti sesuai dengan ketentuan. 2.2 Ketidaksesuaian diidentifikasi dan dilaporkan sesuai dengan tingkat tanggung jawab individu. 2.3 Kesalahan dalam dokumen diperbaiki atau dilaporkan. 2.4 Data transaksi dicatat pada **sistem pembukuan** sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk membuat ayat-ayat jurnal dan menyesuaikan rekening.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan kegiatan menyimpan catatan keuangan.
   1.3 Ayat-ayat jurnal meliputi:
      1.3.1 Tanda terima tunai.
      1.3.2 Penjualan tunai.
      1.3.3 Kas kecil.
      1.3.4 Jurnal pembelian.
      1.3.5 Jurnal penjualan.
      1.3.6 *Return outwards journal*.
      1.3.7 Jurnal pengembalian.
      1.3.8 Jurnal piutang ragu-ragu.
      1.3.9 Jurnal utama atau umum.
      1.3.10 Jurnal pembayaran gaji.
   1.4 Penyesuaian ayat-ayat jurnal meliputi:
      1.4.1 Kas kecil.
      1.4.2 Bank.
      1.4.3 Buku besar tambahan dan buku laporan kontrol.
      1.4.4 Persediaan.

1.5 Sistem pembukuan merupakan proses pencatatan transaksi keuangan ke dalam catatan akuntansi yang dapat berupa sistem manual atau komputerisasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Komputer
      2.1.3 *Printer*
      2.1.4 Telepon
      2.1.5 *Scanner*
      2.1.6 Mesin fotokopi
      2.1.7 Kalkulator
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Penerimaan kas
      2.2.2 Penjualan tunai
      2.2.3 Kas kecil
      2.2.4 Jurnal pembelian
      2.2.5 Jurnal penjualan
      2.2.6 Jurnal pendapatan (*return outwards journal*)
      2.2.7 Jurnal pendapatan (*return inwards journal*)
      2.2.8 Jurnal piutang ragu-ragu
      2.2.9 Jurnal utama atau umum

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik pembukuan dasar
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membuat ayat-ayat jurnal dan menyesuaikan rekening.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Prinsip-prinsip pembukuan
     - 3.1.2 Istilah pembukuan
     - 3.1.3 Sistem pencatatan khas sesuai dengan sektor industri
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Mendokumentasi laporan keuangan
     - 3.2.2 Menggunakan teknologi
     - 3.2.3 Melaksanakan prosedur administratif

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Jujur dalam menyimpan catatan keuangan
   - 4.2 Teliti dalam membuat ayat-ayat jurnal dan menyesuaikan rekening
   - 4.3 Cekatan dalam menjalankan penyimpanan catatan keuangan

5. Aspek kritis
   - 5.1 Kemampuan menempatkan ayat-ayat jurnal secara benar dan tepat sesuai dengan ketentuan
   - 5.2 Ketelitian dalam mencatat data transaksi pada sistem pembukuan sesuai dengan prosedur
   - 5.3 Ketentuan dalam mengidentifikasi dan melaporkan ketidaksesuaian sesuai dengan tingkat tanggung jawab individu
   - 5.4 Ketelitian dalam memeriksa dokumen transaksi dan rekening neraca sesuai dengan ketentuan

KODE UNIT : **I.55HDR00.196.3**
JUDUL UNIT : **Mempersiapkan Laporan Keuangan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memasukkan transaksi ke dalam buku besar, memperkirakan hasil dan penyesuaian periode, serta membuat neraca dan laporan laba rugi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memasukkan transaksi ke dalam buku besar	1.1 Data transaksi dipersiapkan dan disesuaikan dengan buku besar. 1.2 Transaksi jurnal harian dicatat ke dalam buku besar sesuai dengan prosedur dan standar praktik akuntansi.
2. Memperkirakan hasil dan penyesuaian periode	2.1 Buku besar dimonitor dan disesuaikan secara akurat pada waktu yang tepat. 2.2 **Penyesuaian** dipertimbangkan sesuai dengan ketentuan. 2.3 Kesalahan dan ketidaksesuaian dicatat dan diperbaiki sesuai dengan ketentuan.
3. Membuat neraca dan laporan laba rugi	3.1 Neraca dan laporan laba rugi dibuat secara teliti sesuai dengan praktik standar akuntansi. 3.2 Informasi diinterpretasikan secara tepat dan didistribusikan kepada orang yang tepat dalam jangka waktu yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk buku besar, memperkirakan hasil dan penyesuaian periode, serta membuat neraca dan laporan laba rugi.
   1.2 Unit ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan kegiatan mempersiapkan laporan keuangan.
   1.3 Penyesuaian dapat meliputi:
      1.3.1 Prapembayaran.
      1.3.2 Aktual.
      1.3.3 Penyusutan.
      1.3.4 Piutang ragu-ragu.
      1.3.5 Persediaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Komputer
      2.1.3 *Printer*
      2.1.4 Telepon
      2.1.5 *Scanner*
      2.1.6 Mesin fotokopi
      2.1.7 Kalkulator
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Penerimaan kas
      2.2.2 Penjualan tunai
      2.2.3 Kas kecil

2.2.4 Jurnal pembelian
2.2.5 Jurnal penjualan
2.2.6 Jurnal pengeluaran (*return outwards journal*)
2.2.7 Jurnal pendapatan (*return inwards journal*)
2.2.8 Jurnal piutang ragu-ragu
2.2.9 Jurnal utama atau umum

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Kode etik pembukuan dasar
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk buku besar, memperkirakan hasil dan penyesuaian periode serta membuat neraca dan laporan laba rugi.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Sistem ayat ganda (*double entry*) serta konsep debit dan kredit dalam pembukuan
3.1.2 Pengetahuan tentang kelompok transaksi dasar
3.1.3 Pengetahuan tentang laporan keuangan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Penyusunan neraca dan laporan laba rugi

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Jujur dalam menyusun dan menyajikan laporan keuangan
4.2 Teliti dalam mencatat dan menyusun laporan keuangan
4.3 Cekatan dalam menyajikan laporan keuangan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam membuat neraca dan laporan laba rugi secara teliti sesuai dengan praktik standar akuntansi
   5.2 Ketelitian dalam mencatat transaksi jurnal harian ke dalam buku besar sesuai dengan prosedur dan standar praktik akuntansi

KODE UNIT : **I.55HDR00.197.3**
JUDUL UNIT : **Merancang Dokumen, Laporan, dan Lembar Kerja pada Komputer**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan presentasi dan format dokumen, membuat dokumen, serta mencetak dan mengirimkan dokumen pada komputer.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan presentasi dan format dokumen	1.1 **Perangkat lunak** dipilih sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Tata letak dan ragam dokumen dipilih sesuai dengan kebutuhan. 1.3 Rancangan dokumen ditentukan secara konsisten sesuai dengan standar. 1.4 Format dokumen disiapkan untuk mengisi informasi sesuai dengan kebutuhan. 1.5 Format presentasi ditentukan sesuai dengan kebutuhan. 1.6 Format dokumen dan presentasi yang telah ditentukan disampaikan kepada pihak yang membutuhkan.
2. Membuat dokumen, laporan, dan lembar kerja	2.1 Dokumen, laporan, dan lembar kerja dibuat sesuai dengan format dan waktu yang telah ditentukan. 2.2 Dokumen, laporan, dan lembar kerja disimpan secara teratur untuk menghindari hilangnya data. 2.3 Ejaan dan tata bahasa yang digunakan diperiksa sesuai dengan ketentuan yang berlaku. 2.4 Draf dokumen, laporan, dan lembar kerja diperiksa kelayakannya sebelum dicetak.
3. Mencetak dan mengirimkan dokumen, laporan, dan lembar kerja	3.1 Informasi dari paket perangkat lunak disajikan secara jelas dan akurat sesuai dengan kebutuhan. 3.2 Dokumen, laporan, dan lembar kerja diedit dari kesalahan dan ketidaksesuaian. 3.3 Dokumen, laporan, dan lembar kerja disimpan secara teratur untuk menghindari hilangnya data. 3.4 Tata letak dokumen, laporan, dan lembar kerja diubah untuk memperbaiki tampilan dan memenuhi persyaratan yang diinginkan. 3.5 Dokumen, laporan, dan lembar kerja dicetak dan disajikan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menentukan presentasi dan format dokumen, membuat dokumen, serta mencetak dan mengirimkan dokumen pada komputer.

1.2 Unit ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan tugas merancang dokumen, laporan, dan lembar kerja pada komputer.
1.3 Jenis aplikasi perangkat lunak dapat meliputi:
1.3.1 Aplikasi pengolah kata (*word processing*).
1.3.2 *Desktop publishing*.
1.3.3 Aplikasi *spreadsheet*.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Komputer
2.1.2 Aplikasi perangkat lunak
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menentukan presentasi dan format dokumen, membuat dokumen, serta mencetak dan mengirimkan dokumen pada komputer.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Sistem komputer yang tepat
3.1.2 Pengetahuan tentang pengoperasian komputer
3.1.3 Aplikasi standar program perangkat lunak untuk pengolahan kata (*word processing*), *database,* dan fungsi *spreadsheet*
3.2 Keterampilan
3.2.1 Melakukan komunikasi tertulis

3.2.2 Mengoperasikan komputer
3.2.3 Mengoperasikan perangkat lunak pengolah kata dan data

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Bertanggung jawab dalam perancangan dokumen, laporan, dan lembar kerja pada komputer
   4.2 Teliti dalam mengerjakan dokumen dan laporan di komputer

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam membuat dokumen, laporan, dan lembar kerja pada komputer sesuai dengan format dan waktu yang telah ditentukan

KODE UNIT : **I.55HDR00.198.3**
JUDUL UNIT : **Memantau Kegiatan Kerja**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memonitor dan meningkatkan operasi atau kegiatan di tempat kerja, merencanakan dan menyusun alur kerja, menjaga catatan tempat kerja serta memecahkan masalah penyerahan dan membuat keputusan**.**

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memonitor dan meningkatkan operasi atau kegiatan di tempat kerja	1.1 Tingkat efisiensi dan layanan dimonitor berdasarkan kegiatan yang sedang berjalan sesuai prosedur. 1.2 Seluruh tujuan kegiatan perusahaan dan persyaratan kepastian mutu didukung di tempat kerja. 1.3 Masalah kualitas dan hasil kerja diidentifikasi dan dibuat sesuai prosedur. 1.4 Prosedur dan sistem diganti dengan berkonsultasi dengan staf untuk meningkatkan efisiensi dan keefektifan. 1.5 Cara-cara meningkatkan efisiensi dan tingkat layanan dikonsultasikan dengan staf. 1.6 Beban kerja staf dinilai secara akurat.
2. Merencanakan dan menyusun alur kerja	2.1 Pekerjaan dijadwalkan dengan cara yang dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas layanan konsumen. 2.2 Pekerjaan didelegasikan kepada orang yang tepat sesuai dengan prinsip-prinsip pendelegasian. 2.3 Alur kerja dinilai berdasarkan tujuan dan jangka waktu yang telah disepakati. 2.4 Staf dibantu dalam memprioritaskan beban kerja. 2.5 Masukan yang tepat diberikan sesuai dengan kebutuhan staf.
3. Menjaga catatan tempat kerja	3.1 Catatan di tempat kerja dilengkapi dengan akurat dan diserahkan sesuai prosedur. 3.2 Penyelesaian catatan didelegasikan dan dimonitor.
4. Memecahkan masalah penyerahan dan membuat keputusan	4.1 Masalah di tempat kerja diidentifikasi secara tepat dan dipertimbangkan dari sudut pandang operasional dan layanan konsumen. 4.2 Kebutuhan tindakan jangka pendek diambil untuk memecahkan masalah. 4.3 Masalah dianalisis untuk dampak jangka panjang dan solusi potensial dinilai, dan ditindaklanjuti sesuai prosedur dengan kolega yang berkaitan. 4.4 Masalah yang timbul diselesaikan oleh anggota tim sesuai prosedur. 4.5 Tindak lanjut dilaksanakan untuk memonitor keefektifan pemecahan masalah di tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memonitor dan meningkatkan operasi atau kegiatan di tempat kerja, merencanakan dan menyusun alur kerja, menjaga catatan tempat kerja serta memecahkan masalah penyerahan dan membuat keputusan.
   1.2 Unit ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan tugas memantau kegiatan kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Hardware dan software* pengolah data
      2.1.2 *Closed-Circuit Television* (CCTV)
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Formulir data karyawan
      2.2.3 Formulir penilaian kinerja karyawan
      2.2.4 Formulir *checklist*
      2.2.5 Formulir laporan kecelakaan atau insiden kerja

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memonitor dan meningkatkan operasi atau kegiatan di tempat kerja, merencanakan dan menyusun alur kerja, menjaga catatan tempat kerja serta memecahkan masalah penyerahan dan membuat keputusan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/ atau di tempat kerja simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Peranan dan tanggung jawab orang-orang yang terlibat dalam pengawasan operasi kerja
      3.1.2 Pandangan umum kepemimpinan dan tanggung jawab manajemen
      3.1.3 Prinsip-prinsip rencana kerja
      3.1.4 Metode organisasi kerja khusus yang sesuai dengan sektor industrinya
      3.1.5 Prinsip-prinsip kepastian mutu
      3.1.6 Prinsip-prinsip manajemen waktu
      3.1.7 Prinsip-prinsip delegasi
      3.1.8 Pemecahan masalah dan proses pembuatan keputusan
      3.1.9 Masalah industri yang mempengaruhi organisasi kerja jangka pendek sesuai dengan sektor industri perhotelan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan *keyboard* dasar
      3.2.2 Memimpin Sumber Daya Manusia (SDM)
      3.2.3 Membuat keputusan tentang SDM
      3.2.4 Melaksanakan konseling dan pelatihan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam memimpin perusahaan
   4.2 Teliti dan cermat dalam membuat rencana kerja
   4.3 Tepat dalam pengambilan keputusan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan untuk memonitor secara efektif dan merespons jenis operasional dan masalah layanan di tempat kerja
   5.2 Kemampuan pemahaman yang luas tentang peranan staf yang terlibat dalam pengawasan tempat kerja
   5.3 Kemampuan dalam mengetahui kepastian mutu, prinsip-prinsip rencana alur kerja, delegasi, dan pemecahan masalah

KODE UNIT : **I.55HDR00.199.3**
JUDUL UNIT : **Mengelola Rencana Operasional**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan, serta mengatur dan memonitor rencana operasional.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan rencana operasional	1.1 **Rencana operasional** dan strategi dikembangkan berdasarkan kebutuhan tempat kerja. 1.2 Ruang lingkup dan tujuan rencana operasional dikembangkan berdasarkan pada ketentuan perusahaan. 1.3 Faktor internal dan eksternal yang berdampak pada perencanaan diidentifikasi. 1.4 Rencana pengembangan dikonsultasikan dengan kepala departemen yang tepat. 1.5 Strategi sumber daya manusia dikembangkan sesuai dengan rencana operasional. 1.6 Kerangka kerja dan sistem administratif dikembangkan sesuai dengan peraturan perusahaan. 1.7 Prioritas dan tanggung jawab diidentifikasi dan dikomunikasikan secara jelas. 1.8 Sistem evaluasi dikembangkan melalui konsultasi dengan kolega yang tepat. 1.9 Strategi komunikasi internal dan eksternal dikembangkan secara menyeluruh sesuai dengan kebutuhan.
2. Mengatur dan memonitor rencana operasional	2.1 Tindakan dilaksanakan dan dimonitor sesuai dengan prioritas yang disepakati. 2.2 Dukungan dan bantuan diberikan kepada kolega yang terlibat dalam melaksanakan rencana. 2.3 Laporan diberikan sesuai dengan standar operasional perusahaan. 2.4 Sistem kontrol keuangan dilaksanakan dan dimonitor. 2.5 Peraturan tambahan dinilai dan ditindaklanjuti sesuai dengan kebijakan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengembangkan, mengatur dan memonitor rencana operasional.
   1.2 Unit ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan tugas memantau kegiatan kerja.
   1.3 Rencana operasional dapat meliputi rumusan rencana dan target pencapaian jangka pendek yang bersifat kuantitatif dan operasional sebagai bentuk pelaksanaan dari rencana strategis.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Hardware dan software* pengolah data
      2.1.2 *Closed-Circuit Television* (CCTV)
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengembangkan, mengatur dan memonitor rencana operasional.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Bisnis industri perhotelan
      3.1.2 Teknik perencanaan
      3.1.3 Pemecahan masalah dan pembuatan keputusan yang tepat
      3.1.4 Pengembangan dan pelaksanaan rencana operasional
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi
      3.2.2 Menggunakan jaringan internet
      3.2.3 Penelitian yang berhubungan dengan jenis informasi yang luas dari banyak sumber yang saling berkaitan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam mengembangkan, melaksanakan, dan mengevaluasi rencana operasional
   4.2 Teliti dalam detail pengembangan pelaksanaan
   4.3 Tepat dalam pengambilan keputusan pengembangan rencana operasional

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam mengembangkan rencana operasional dan strategi berdasarkan kebutuhan tempat kerja
   5.2 Kemampuan dalam mengidentifikasi dan mengomunikasikan prioritas dan tanggung secara jelas
   5.3 Kemampuan dalam mengembangkan strategi komunikasi internal dan eksternal secara menyeluruh
   5.4 Keakuratan dan ketepatan dalam memberikan laporan sesuai dengan standar operasional perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.200.3**
JUDUL UNIT : **Mengembangkan Pengetahuan tentang Hukum untuk Keperluan Bisnis**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan riset informasi hukum yang dibutuhkan untuk pemenuhan aktivitas bisnis, memastikan pemenuhan dengan peraturan hukum, dan meningkatkan pengetahuan hukum.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan riset informasi hukum yang dibutuhkan untuk pemenuhan aktivitas bisnis	1.1 **Sumber-sumber informasi hukum** dan saran diidentifikasi serta diakses secara akurat. 1.2 Informasi bisnis dipilih dan dianalisis sesuai kebutuhan. 1.3 Informasi dicatat dan didistribusikan sesuai prosedur.
2. Memastikan pemenuhan dengan peraturan hukum	2.1 Saran hukum dinilai dan dilihat sesuai kebutuhan. 2.2 Informasi dibagi dengan kolega kerja sesuai prosedur. 2.3 Informasi yang tepat disesuaikan dan dibuat untuk kebutuhan pelatihan staf. 2.4 Sistem dan prosedur tempat kerja dibuat dan dimonitor untuk memastikan pemenuhan peraturan hukum. 2.5 Aspek-aspek operasional yang melanggar hukum diidentifikasi dan dilakukan perubahan sesuai dengan ketentuan.
3. Meningkatkan pengetahuan hukum	3.1 Informasi dan penelitian formal digunakan untuk meningkatkan pengetahuan hukum dalam pemenuhan aktivitas bisnis. 3.2 Pengetahuan disesuaikan dan digabungkan ke dalam rencana dan operasi tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk melakukan riset informasi hukum yang dibutuhkan untuk pemenuhan aktivitas bisnis, memastikan pemenuhan dengan peraturan hukum, dan meningkatkan pengetahuan hukum.
   1.2 Unit ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan kegiatan mengelola proyek.
   1.3 Sumber-sumber informasi hukum dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Buku-buku referensi tentang hukum dalam perusahaan.
      1.3.2 Buku kitab undang-undang hukum perdata.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Hardware dan software* pengolah data
      2.1.2 Jaringan komunikasi bisnis

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis kantor
2.2.2 Kontrak kerja karyawan
2.2.3 Kontrak kerja sama

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Kode etik bisnis
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melakukan riset informasi hukum yang dibutuhkan untuk pemenuhan aktivitas bisnis, memastikan pemenuhan dengan peraturan hukum, dan meningkatkan pengetahuan hukum.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Kontrak dan peraturan perundang-undangan
3.1.2 Asuransi dan pensiun
3.1.3 Perlindungan konsumen dan praktik dagang
3.1.4 Perizinan usaha perhotelan
3.1.5 Hubungan industrial
3.1.6 Jenis-jenis perpajakan
3.1.7 Kesempatan kerja yang sama dan anti-diskriminasi
3.1.8 Tanggung jawab pimpinan dan direksi
3.2 Keterampilan
3.2.1 Mengelola operasional hotel dan usaha sejenis
3.2.2 Negosiasi
3.2.3 Komunikasi lisan dan tertulis

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Efisien dan efektif dalam membuat peraturan

4.2 Teliti dan cermat dalam membuat detail rancangan peraturan yang terperinci
4.3 Tegas dan konsisten dalam keputusan

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam mengidentifikasi dan mengakses sumber-sumber informasi hukum dan saran secara akurat
5.2 Ketepatan dalam membuat dan memonitor sistem dan prosedur di tempat kerja sesuai dengan peraturan hukum
5.3 Kemampuan dalam menyesuaikan dan menggabungkan pengetahuan ke dalam rencana dan operasi tempat kerja

KODE UNIT : **I.55HDR00.201.3**
JUDUL UNIT : **Menangani Kualitas Layanan Tamu**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan dan melaksanakan pendekatan dalam rangka peningkatan kualitas layanan tamu serta memonitor dan menyesuaikan layanan konsumen.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan dan melaksanakan pendekatan dalam rangka peningkatan kualitas layanan tamu	1.1 **Sumber-sumber informasi** dicari dan digunakan untuk memenuhi kebutuhan, harapan, dan tingkat kepuasan konsumen. 1.2 Perubahan kondisi lingkungan dipertimbangkan dan disesuaikan untuk meningkatkan mutu layanan. 1.3 Partisipasi seluruh staf dalam proses perencanaan layanan konsumen diberikan. 1.4 Pendekatan layanan mutu dikembangkan dan dikomunikasikan kepada staf dan tamu.
2. Memonitor dan menyesuaikan layanan konsumen	2.1 Standar layanan konsumen dimonitor sesuai dengan kebijakan dan prosedur perusahaan. 2.2 Umpan balik dicari secara terus menerus sesuai prosedur. 2.3 Pelatihan digunakan untuk membantu staf menangani masalah layanan konsumen. 2.4 Staf didorong untuk bertanggung jawab atas layanan konsumen. 2.5 Masalah dalam layanan konsumen diidentifikasi dan dilakukan penyesuaian untuk memastikan mutu layanan lanjutan. 2.6 Penyesuaian terhadap hubungan dipertimbangkan dan dilakukan sesuai dengan kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk rangka peningkatan kualitas layanan tamu serta memonitor dan menyesuaikan layanan konsumen.
   1.2 Unit ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan tugas menangani kualitas layanan tamu.
   1.3 Sumber-sumber informasi dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Komunikasi dengan tamu.
      1.3.2 Penelitian bersifat kualitatif dan kuantitatif.
      1.3.3 Mencari umpan balik dari tamu penyampaian layanan.
      1.3.4 Analisis pesaing usaha.
      1.3.5 Analisis industri dan tren pasar.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Hardware dan software* pengolah data
      2.1.2 Jaringan internet

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis kantor
2.2.2 *Database* tamu
2.2.3 Daftar angket isian tamu

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk rangka peningkatan kualitas layanan tamu serta memonitor dan menyesuaikan layanan konsumen.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Prinsip-prinsip mengenai jaminan mutu dan penerapannya dalam industri perhotelan dalam konteks manajemen memperhitungkan aspek keuntungan yang potensial
3.1.2 Pengetahuan industri dan pangsa pasar sebagaimana penerapannya pada masalah mutu pelayanan dalam industri perhotelan
3.1.3 Lingkungan usaha pesaing yang sama
3.1.4 Pandangan umum tentang perkembangan industri perhotelan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menciptakan lingkungan yang kondusif
3.2.2 Menerapkan masalah mutu

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Efisien dan efektif dalam memimpin operasional
4.2 Teliti dan cermat dalam membuat penilaian
4.3 Tepat dalam pengambilan keputusan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mencari dan menggunakan sumber-sumber informasi untuk memenuhi kebutuhan, harapan, dan tingkat kepuasan konsumen
   5.2 Kemampuan dalam memonitor standar layanan konsumen sesuai dengan kebijakan dan prosedur perusahaan
   5.3 Kemampuan dalam mengidentifikasi dan melakukan penyesuaian masalah dalam layanan konsumen untuk memastikan mutu layanan lanjutan

KODE UNIT : **I.55HDR00.202.3**
JUDUL UNIT : **Mengembangkan Strategi Pemasaran**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menganalisis pasar, menyiapkan strategi pemasaran, melaksanakan dan memonitor aktivitas pemasaran, serta melaksanakan evaluasi secara konsisten.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menganalisis pasar	1.1 Analisis pasar dan situasi terkini dilakukan dengan menggunakan teknik **pengumpulan data pesaing**. 1.2 Masalah dan hambatan internal dan eksternal diidentifikasi.
2. Menyiapkan strategi pemasaran	2.1 Strategi pemasaran ditentukan sesuai dengan standar. 2.2 Strategi pemasaran dikembangkan sesuai dengan **pertimbangan tim**. 2.3 Kepala departemen diberi kesempatan memberikan kontribusi pada perencanaan pemasaran. 2.4 Prioritas, tanggung jawab, jangka waktu, dan anggaran didefinisikan dan dikomunikasikan secara jelas dalam perencanaan. 2.5 Rencana pemasaran diserahkan untuk mendapat persetujuan sesuai prosedur.
3. Melaksanakan dan memonitor aktivitas pemasaran	3.1 Rincian tindakan dalam perencanaan dilaksanakan dan dimonitor sesuai dengan prosedur. 3.2 Laporan dibuat sesuai prosedur. 3.3 Informasi aktivitas pemasaran dibagikan kepada staf operasional.
4. Melaksanakan evaluasi secara konsisten	4.1 Aktivitas pemasaran dievaluasi dengan menggunakan metode dan acuan yang disepakati. 4.2 Penyesuaian dilakukan sesuai dengan hasil evaluasi. 4.3 Perubahan yang disepakati segera dikomunikasikan dan dilaksanakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menganalisis pasar, menyiapkan strategi pemasaran, melaksanakan dan memonitor aktivitas pemasaran, serta melaksanakan evaluasi secara konsisten.
   1.2 Unit ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan kegiatan mengelola proyek.
   1.3 Pengumpulan data pesaing yang ada dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Anggaran yang ada.
      1.3.2 Kebutuhan bantuan eksternal.
      1.3.3 Data pasar yang sudah ada.
      1.3.4 Kebutuhan data tambahan.

1.4 Pertimbangan tim dapat meliputi:
1.4.1 Umpan balik dari staf operasional dan kepala departemen.
1.4.2 Manajemen waktu dan penjadwalan masalah dan hambatan.
1.4.3 Hambatan-hambatan sumber.
1.4.4 Konteks industri yang ada.
1.4.5 Konteks perusahaan secara keseluruhan.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 *Hardware dan software* pengolah data
2.1.2 Aplikasi digital pengolah data
2.1.3 Kuesioner
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis kantor
2.2.2 Formulir data karyawan

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN
1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menganalisis pasar, menyiapkan strategi pemasaran, melaksanakan dan memonitor aktivitas pemasaran, serta melaksanakan evaluasi secara konsisten.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Menganalisis pangsa pasar
3.1.2 Menganalisis masalah internal dan eksternal yang berdampak pada perencanaan pasar

3.1.3 Pemasaran industri dan jaringan
3.1.4 Manajemen pemasaran
3.1.5 Strategi bisnis
3.1.6 Industri pariwisata dan perhotelan termasuk tren yang ada, struktur, dan kebijakan pemerintah

3.2 Keterampilan
3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi
3.2.2 Menggunakan internet
3.2.3 Melakukan penelitian

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Efisien dan efektif dalam membuat rencana bisnis
4.2 Teliti dan cermat dalam membuat detail rancangan
4.3 Pengambilan keputusan secara sentralisasi atau desentralisasi

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam melakukan analisis pasar dan situasi terkini dengan menggunakan teknik pengumpulan data pesaing
5.2 Ketepatan dalam mendefinisikan dan mengomunikasikan prioritas, tanggung jawab, jangka waktu, dan anggaran secara jelas dalam perencanaan
5.3 Kemampuan dalam melaksanakan dan memonitor rincian tindakan dalam perencanaan sesuai dengan prosedur

KODE UNIT : **I.55HDR00.203.3**
JUDUL UNIT : **Mengelola Keuangan Sesuai Anggaran**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengalokasikan sumber-sumber anggaran, memonitor aktivitas keuangan terhadap anggaran, mengidentifikasi dan mengevaluasi pilihan-pilihan dalam rangka peningkatan kinerja anggaran, serta melengkapi laporan keuangan atau statistik.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengalokasikan sumber-sumber anggaran	1.1 Dana dialokasikan sesuai dengan prioritas yang telah disepakati. 1.2 Perubahan dalam prioritas pendapatan dan pengeluaran dibicarakan dengan orang yang tepat untuk pelaksanaannya. 1.3 Seluruh pihak yang terlibat diinformasikan secara jelas. 1.4 Kontrol anggaran diperhatikan dan diawasi oleh kepala departemen. 1.5 Catatan alokasi sumber daya dirinci secara tepat untuk menggambarkan kebutuhan pemasaran.
2. Memonitor aktivitas keuangan terhadap anggaran	2.1 Pendapatan dan pengeluaran aktual diperiksa terhadap anggaran secara berkala. 2.2 Komitmen anggaran dicantumkan untuk memastikan pengawasan yang akurat. 2.3 Penyimpangan diidentifikasi dan dilaporkan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.4 Status anggaran yang berkaitan dengan target diinformasikan kepada kepala departemen.
3. Mengidentifikasi dan mengevaluasi pilihan-pilihan dalam rangka peningkatan kinerja anggaran	3.1 Biaya dan pengeluaran diidentifikasi dan dinilai dengan jelas. 3.2 Hasil akhir yang diinginkan dibicarakan dengan kepala departemen yang berkaitan. 3.3 Riset dilaksanakan untuk melakukan pendekatan-pendekatan baru. 3.4 Keuntungan dan kerugian dari pendekatan baru diidentifikasi dan dikomunikasikan secara jelas. 3.5 Dampak tingkat layanan kepala departemen terhadap konsumen dipertimbangkan. 3.6 Rekomendasi disampaikan sesuai standar.
4. Melengkapi laporan keuangan atau statistik	4.1 Seluruh **laporan keuangan dan statistik** yang dibutuhkan dilengkapi secara akurat dalam jangka waktu yang telah ditetapkan. 4.2 Laporan diperiksa secara jelas, tepat, dan akurat. 4.3 Laporan disampaikan kepada bagian yang berkaitan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengalokasikan sumber-sumber anggaran, memonitor aktivitas keuangan terhadap anggaran, mengidentifikasi dan mengevaluasi pilihan-pilihan dalam rangka peningkatan kinerja anggaran, serta melengkapi laporan keuangan atau statistik.
   1.2 Unit ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan mengelola keuangan sesuai anggaran.
   1.3 Laporan keuangan atau statistik berkaitan dengan:
      1.3.1 Transaksi dan laporan berkala.
      1.3.2 Perincian laporan dari masing-masing bagian.
      1.3.3 Tingkat hunian kamar.
      1.3.4 Anggaran berbasis kinerja.
      1.3.5 Target pencapaian penjualan.
      1.3.6 Aktivitas prakiraan keuangan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Hardware* dan *software* pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Laporan proyeksi anggaran

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengalokasikan sumber-sumber anggaran, memonitor aktivitas keuangan terhadap anggaran, mengidentifikasi dan mengevaluasi pilihan-pilihan dalam rangka peningkatan kinerja anggaran, serta melengkapi laporan keuangan atau statistik.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Persyaratan audit internal dan eksternal
      3.1.2 Persyaratan peraturan dalam hubungan khusus dengan pengeluaran dana dan penyimpanan catatan
      3.1.3 Prosedur pelaporan keuangan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengelola keuangan
      3.2.2 Mengatur operasional keuangan
      3.2.3 Menyusun anggaran

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam mengelola keuangan
   4.2 Tepat dalam pengambilan keputusan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengalokasikan dana sesuai dengan prioritas yang telah disepakati
   5.2 Ketelitian dalam memeriksa pendapatan dan pengeluaran aktual terhadap anggaran secara berkala
   5.3 Kejelian dan keberanian dalam mengidentifikasi dan melaporkan penyimpangan sesuai dengan kebijakan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.204.3**
JUDUL UNIT : **Memantau Anggaran**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun informasi anggaran, menyusun anggaran, dan memonitor dan meninjau anggaran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun informasi anggaran	1.1 Data yang diperoleh untuk penyusunan **anggaran** diidentifikasi dan diakses dengan benar. 1.2 Data ditinjau kembali dan dianalisis kesiapannya untuk penyusunan anggaran. 1.3 Pengarahan dari manajemen senior atau komite pelaksana diikuti sesuai dengan prosedur. 1.4 Lingkungan internal dan eksternal dianalisis atas dampak potensialnya terhadap anggaran. 1.5 Kepala departemen yang berkaitan diberikan kesempatan untuk memberikan kontribusi pada proses perencanaan anggaran. 1.6 Usulan anggaran diinformasikan kepada **pihak terkait** untuk diberikan masukan.
2. Menyusun anggaran	2.1 Anggaran dikonsep berdasarkan analisis seluruh informasi yang tersedia dan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.2 Perkiraan pemasukan dan pengeluaran diidentifikasi secara jelas dan didukung data yang valid. 2.3 Pendekatan alternatif dinilai dan disajikan. 2.4 Rekomendasi disajikan sesuai dengan standar. 2.5 Konsep anggaran mengenai pendapatan dan pengeluaran perusahaan dibandingkan secara tepat. 2.6 Konsep anggaran diedarkan untuk mendapat masukan dan saran. 2.7 Anggaran dinegosiasikan sesuai dengan kebijakan, kondisi ekonomi, dan prosedur perusahaan. 2.8 Perbaikan disepakati sesuai keputusan perusahaan. 2.9 Anggaran keuangan dilengkapi dalam format yang diinginkan sesuai waktu yang ditetapkan. 2.10 Kepala departemen diinformasikan tentang keputusan akhir anggaran dengan cara yang tepat.
3. Memonitor dan meninjau anggaran	3.1 Anggaran dimonitor secara berkala untuk mengetahui daya serap dan ketepatan penggunaan anggaran. 3.2 Anggaran ditinjau kembali secara berkala untuk menilai kinerja aktual terhadap kinerja yang sudah ditentukan.

	3.3 Penyimpangan yang ada diselesaikan dengan segera sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyusun informasi anggaran, menyusun, dan memonitor dan meninjau anggaran.
   1.2 Unit ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan kegiatan mengelola proyek.
   1.3 Anggaran dapat meliputi:
      1.3.1 Anggaran kas dan bagian.
      1.3.2 Anggaran laba rugi dan neraca.
      1.3.3 Anggaran penyusutan.
      1.3.4 Anggaran lainnya yang berkaitan.
   1.4 Pihak terkait meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.4.1 Departemen
      1.4.2 Divisi
      1.4.3 Unit teknis
      1.4.4 Area

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Hardware* dan *software* pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Daftar gaji
      2.2.2 Alat tulis kantor
      2.2.3 Daftar hadir atau presensi

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika komunikasi
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyusun informasi anggaran, menyusun, dan memonitor dan meninjau anggaran.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.

1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip-prinsip dan praktik akunting dalam kaitan khusus dengan persiapan anggaran
      3.1.2 Pandangan umum kepemimpinan dan tanggung jawab dalam menentukan anggaran
      3.1.3 Kompetensi menyiapkan anggaran
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyusun anggaran
      3.2.2 Mempresentasikan dokumentasi bisnis
      3.2.3 Negosiasi yang berkaitan dengan perencanaan anggaran
      3.2.4 Penelitian mengenai peluang usaha

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam memberikan keputusan penentuan anggaran
   4.2 Fokus pada hasil usaha yang ditentukan dalam anggaran

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan memahami teknik proses penyusunan anggaran dan prosedur anggaran yang harus diikuti
   5.2 Kemampuan untuk menyusun jenis anggaran yang realistis dan akurat dalam industri perhotelan
   5.3 Kemampuan menganalisis dan mempertimbangkan faktor-faktor internal dan eksternal yang memiliki dampak terhadap proses perkembangan anggaran

KODE UNIT : **I.55HDR00.205.3**
JUDUL UNIT : **Mengelola Aset Fisik**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan strategi untuk perawatan, perbaikan, dan pembelian aset fisik, memonitor kinerja aset fisik di tempat kerja, dan mengoordinasi keuangan aset fisik.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan strategi untuk perawatan, perbaikan, dan pembelian aset fisik	1.1 Strategi untuk menangani aset fisik dikembangkan dengan **berbagai pertimbangan** dari tim. 1.2 Aktiva fisik dievaluasi sesuai standar perusahaan.
2. Memonitor kinerja aset fisik di tempat kerja	2.1 Sistem disusun untuk memastikan bahwa kondisi dan kinerja aset fisik dilaporkan secara berkala. 2.2 Sistem dibuat untuk mengidentifikasi pergantian dari aset fisik secara tepat. 2.3 Penilaian dilakukan berdasarkan pada keselamatan, efisiensi operasional, dan mutu layanan konsumen. 2.4 Masalah diidentifikasi segera dan ditindaklanjuti. 2.5 Tenaga ahli yang dibutuhkan ditentukan.
3. Mengoordinasi keuangan aset fisik	3.1 Spesifikasi pekerjaan atau perlengkapan disusun secara akurat. 3.2 Biaya-biaya diperkirakan berdasarkan pada **syarat dan klasifikasi tertentu**. 3.3 Persetujuan keuangan yang tepat dilakukan berdasarkan pada **pertimbangan masalah keuangan**. 3.4 Penyusunan aset dilakukan sesuai ketentuan. 3.5 Keuangan dikoordinasikan dengan manajemen keuangan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengembangkan strategi untuk perawatan, perbaikan dan pembelian aset fisik, memonitor kinerja aset fisik di tempat kerja, dan mengoordinasi keuangan aset fisik.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service*, *Food Production*, *Housekeeping*, *Front Office*, dan *Back of The House.*
   1.3 Berbagai pertimbangan dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Tujuan dan pemasaran secara keseluruhan.
      1.3.2 Rencana pengembangan produk yang sesuai.
      1.3.3 Menjaga sistem aset fisik.
      1.3.4 Kebutuhan untuk sistem perawatan.
      1.3.5 Masalah kesehatan, keselamatan, dan keamanan.
      1.3.6 Kontrak berjalan untuk perawatan dan perbaikan.
      1.3.7 Evaluasi kondisi aktiva fisik.

1.4 Syarat dan klasifikasi meliputi namun tidak terbatas pada:
  1.4.1 Penawaran dan tender dari pemasok.
  1.4.2 Persyaratan yang sesuai.
  1.4.3 Saran dari departemen yang tepat.
1.5 Pertimbangan masalah keuangan meliputi namun tidak terbatas pada:
  1.5.1 Metode keuangan (sewa, pembelian).
  1.5.2 Lamanya perjanjian.
  1.5.3 Masalah perpajakan.

2. Peralatan dan perlengkapan
  2.1 Peralatan
    2.1.1 *Hardware* dan *software* pengolah data
    2.1.2 Formulir permintaan pembelian tunai dan angsuran
    2.1.3 Formulir pemindahan penggunaan aktiva tetap
    2.1.4 Format laporan perolehan aktiva tetap dan tidak tetap serta penyusutan
    2.1.5 Format *disposal* aktiva tetap
    2.1.6 Formulir pemindahan sementara aktiva tetap yang diperbaiki di luar hotel
  2.2 Perlengkapan
    2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
  (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
  4.1 Norma
    (Tidak ada.)
  4.2 Standar
    4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
  1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengembangkan strategi untuk perawatan, perbaikan dan pembelian aset fisik, memonitor kinerja aset fisik di tempat kerja, dan mengoordinasi keuangan aset fisik.
  1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
  1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang meliputi:
    1.3.1 Studi kasus.
    1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
    1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
    1.3.4 Bukti portofolio.
    1.3.5 Pemecahan masalah.
    1.3.6 Laporan pihak ketiga.
    1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
  (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengelolaan aset
      3.1.2 Hukum yang mengatur jenis-jenis aset fisik yang berbeda
      3.1.3 Standar dan peraturan yang berkaitan dengan lingkungan
      3.1.4 Pemahaman masalah keuangan dan hukum yang berpengaruh pada manajemen aset fisik
      3.1.5 Pengetahuan tentang kepastian semua aktiva tetap sudah diasuransikan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Membuat keputusan dalam pengadaan aset
      3.2.2 Menentukan pengadaan aset
      3.2.3 Mengatur perawatan dan penggantian aset fisik
      3.2.4 Penilaian aset

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam menentukan aset
   4.2 Teliti dan cermat dalam perhitungan serta membuat penentuan aset

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi dan mengakses data yang diperoleh untuk penyusunan anggaran dengan benar
   5.2 Kemampuan melakukan negosiasi anggaran sesuai dengan kebijakan, kondisi ekonomi, dan prosedur perusahaan
   5.3 Kemampuan dalam menyelesaikan penyimpangan yang ada dengan segera sesuai prosedur

KODE UNIT : **I.55HDR00.206.3**
JUDUL UNIT : **Mengelola Persediaan Barang Operasional**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membangun dan melaksanakan proses persediaan dan pembelian, mengawasi sistem persediaan, dan mengembangkan pengaturan persediaan secara maksimum.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membangun dan melaksanakan proses persediaan dan pembelian	1.1 Jumlah persediaan disesuaikan dengan tingkat hunian hotel. 1.2 Proses dikembangkan dengan mencakup pengawasan mutu. 1.3 Pembelian barang persediaan dibuat dalam *purchase order* sesuai dengan permintaan dari pihak terkait. 1.4 *Purchase order* diberikan kepada pemasok sesuai dengan standar perusahaan. 1.5 Proses persediaan dan pembelian dibuat dan dilaksanakan di tempat kerja.
2. Mengawasi sistem persediaan	2.1 **Sistem pengawasan** dikembangkan dan dikomunikasikan kepada pihak yang terkait. 2.2 Sistem pengawasan diterapkan sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.3 Sistem pengawasan khusus dilaksanakan pada barang-barang yang berpotensi usang. 2.4 Data persediaan dihitung sesuai dengan standar perusahaan. 2.5 Data hasil perhitungan dikomunikasikan kepada karyawan terkait. 2.6 Sistem distribusi persediaan dimonitor di tempat kerja sesuai standar.
3. Mengembangkan pengaturan persediaan secara maksimum	3.1 Pemasok ditinjau ulang secara berkala mengikuti persyaratan perusahaan. 3.2 Spesifikasi pembelian dikembangkan sesuai kebutuhan. 3.3 Sumber pasokan disesuaikan pada penilaian sesuai standar perusahaan 3.4 Kualitas pasokan dievaluasi berdasarkan masukan dari rekanan dan tamu.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk membangun dan melaksanakan proses persediaan dan pembelian, mengawasi sistem persediaan, dan mengembangkan pengaturan persediaan secara maksimum.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan tugas mengelola persediaan.
   1.3 Persediaan dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Makanan dan minuman.
      1.3.2 Linen.

1.3.3 Perlengkapan untuk tamu.
1.3.4 Alat tulis kantor.
1.3.5 Bahan pembersih dan bahan kimia.
1.3.6 Barang-barang keperluan teknisi.
1.3.7 Barang-barang cetakan untuk promosi dan operasional.

1.4 Sistem pengawasan persediaan dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
1.4.1 Kartu daftar penyediaan barang.
1.4.2 Penilaian barang persediaan.
1.4.3 Pelaporan barang persediaan.
1.4.4 Perputaran barang persediaan.
1.4.5 Mengetahui barang yang jarang digunakan dan kadaluarsa.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 *Hardware* dan *software* pengolah data
2.1.2 Timbangan yang tertera
2.1.3 Format laporan persediaan
2.1.4 Formulir seleksi pemasok barang
2.1.5 Formulir permintaan pembelian
2.1.6 Formulir pesanan pembelian
2.1.7 Formulir penerimaan barang
2.1.8 Formulir permintaan barang dari masing-masing bagian
2.1.9 Formulir pengeluaran barang
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membangun dan melaksanakan proses persediaan dan pembelian, mengawasi sistem persediaan, dan mengembangkan pengaturan persediaan secara maksimum.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang meliputi:
1.3.1 Studi kasus
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengembangan proses dengan mencakup pengawasan mutu dan waktu pengiriman
      3.1.2 Pengembangan sistem pengawasan persediaan
      3.1.3 Kebijakan akuntansi yang digunakan dalam pengukuran persediaan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Melaksanakan proses pengelolaan persediaan dan pembelian
      3.2.2 Membuat acuan kualitas pembelian

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam menentukan pengadaan
   4.2 Teliti dan cermat dalam menentukan pengadaan
   4.3 Pengambilan keputusan dalam menentukan pengadaan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menyesuaikan jumlah persediaan dengan tingkat hunian hotel
   5.2 Kemampuan dalam menerapkan sistem pengawasan sesuai dengan prosedur perusahaan
   5.3 Ketepatan dalam menghitung data persediaan sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.207.3**
JUDUL UNIT : **Memelihara Sistem Komputerisasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memonitor sistem komputer, mengadakan *hardware* dan *software,* dan menjaga perlengkapan sistem komputer.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memonitor sistem komputer	1.1 Sistem komputer diawasi dan diperiksa sesuai standar perusahaan. 1.2 Pemecahan masalah dibuat serta dilaksanakan sesuai prosedur perusahaan. 1.3 Pelatihan sistem komputer diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
2. Mengadakan *hardware dan software*	2.1 **Persyaratan *hardware dan software*** diidentifikasi dan ditentukan secara tepat sesuai kebutuhan. 2.2 Kelayakan perolehan atau penyesuaian *hardware dan software* dinilai. 2.3 Keputusan pengadaan diambil melalui konsultasi dengan kolega dan tenaga ahli sesuai dengan standar perusahaan. 2.4 Pengenalan sistem komputerisasi baru direncanakan sesuai kebutuhan. 2.5 Efisiensi sistem komputerisasi baru dimonitor sesuai prosedur. 2.6 Masalah dalam sistem komputerisasi baru diidentifikasi dan diambil tindakan penyelesaian. 2.7 Pelatihan sistem komputerisasi baru dilaksanakan dengan bantuan tenaga ahli luar sesuai kebutuhan perusahaan. 2.8 Sistem perawatan dibangun dan dikembangkan sesuai dengan standar.
3. Menjaga perlengkapan sistem komputer	3.1 Prosedur **keamanan data** dibuat dan dilaksanakan sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Kerusakan diidentifikasi sesuai dengan standar perusahaan. 3.3 Pemeliharaan sistem komputerisasi dilakukan sesuai dengan standar perusahaan. 3.4 Sistem dan prosedur pengarsipan dokumen dibuat sesuai dengan standar perusahaan. 3.5 Perlengkapan sistem perangkat lunak ditentukan dan disediakan sesuai kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memonitor sistem komputer, mengadakan *hardware dan software*, dan menjaga perlengkapan sistem komputer.

1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang berkaitan dengan tugas memelihara sistem komputerisasi.
1.3 Keamanan data yang dimaksud merupakan data yang tersimpan pada komputer harus diproteksi dan dijaga sehingga tidak bisa diakses dan diketahui oleh pihak lain di luar perusahaan. Data-data tersebut dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
1.3.1 Data perusahaan.
1.3.2 Data kolega.
1.3.3 Data tamu.
1.4 Persyaratan *hardware dan software* dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
1.4.1 Spesifikasi komputer dan *hardware* lainnya.
1.4.2 Spesifikasi *driver* dan *software* lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 *Hardware* dan *software* pengolah data
2.1.2 Jaringan infrastruktur dan internet
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Gambar dari jaringan infrastruktur

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN
1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memonitor sistem komputer, mengadakan *hardware dan software,* dan menjaga perlengkapan sistem komputer.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Sumber infomasi dan sarana pada sistem komputer

3.1.2 Keamanan sistem jaringan komputer dan sistem *database*
3.1.3 Faktor utama dalam pencapaian produktivitas dan efisiensi dari sistem komputer
3.1.4 Pilihan teknologi yang ada sesuai dengan sektor industri
3.2 Keterampilan
3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi
3.2.2 Menggunakan internet

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Efisien dan efektif dalam mengoperasikan komputer
4.2 Teliti dan cermat dalam mengoperasikan komputer

5. Aspek kritis
5.1 Ketelitian dalam mengawasi dan memeriksa sistem komputer sesuai standar perusahaan
5.2 Ketepatan dalam mengidentifikasi dan menentukan persyaratan *hardware dan software* sesuai kebutuhan
5.3 Kemampuan dalam mengidentifikasi masalah di sistem komputerisasi baru dan mengambil tindakan penyelesaian yang cepat dan tepat
5.4 Kemampuan dalam melakukan pemeliharaan sistem komputerisasi sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.208.3**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Pemantauan Rencana Bisnis**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun, melaksanakan, dan memonitor rencana bisnis.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun rencana bisnis	1.1 Sumber informasi tentang penyusunan rencana bisnis dicari sesuai kebutuhan. 1.2 Saran dan masukan dari kepala departemen diminta dan dipertimbangkan. 1.3 Rencana bisnis disusun sesuai standar dengan **pertimbangan-pertimbangan perencanaan tertentu.**
2. Melaksanakan rencana bisnis	2.1 Tujuan dan isi rencana bisnis dikomunikasikan secara tepat kepada pihak yang terkait. 2.2 Staf didukung untuk memberikan *input* terhadap rencana bisnis. 2.3 Tindakan dalam rencana bisnis dilaksanakan dengan cara efisien sesuai jadwal.
3. Memonitor rencana bisnis	3.1 Rencana bisnis ditinjau secara berkala sesuai kebutuhan. 3.2 Tindakan dimonitor dan dilaporkan sesuai prosedur. 3.3 Laporan dievaluasi sesuai dengan prosedur untuk perbaikan pada perencanaan bisnis berikutnya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyusun, melaksanakan, dan memonitor rencana bisnis.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang terkait dengan tugas melaksanakan pemantauan rencana bisnis.
   1.3 Pertimbangan-pertimbangan tertentu dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Pernyataan visi dan misi.
      1.3.2 Tujuan bisnis.
      1.3.3 Produk potensial.
      1.3.4 Lingkungan industri.
      1.3.5 Lingkungan bisnis eksternal.
      1.3.6 Analisis pasar.
      1.3.7 Strategi pemasaran.
      1.3.8 Strategi operasional.
      1.3.9 Manajemen dan struktur organisasi.
      1.3.10 Peraturan dan keterampilan karyawan.
      1.3.11 Rencana dan proyeksi keuangan.
      1.3.12 Rencana dan jadwal tindakan.
      1.3.13 Teknik evaluasi.
      1.3.14 Etika industri.
      1.3.15 Masalah hukum.
      1.3.16 Pertimbangan lingkungan.

1.3.17 Manajemen mutu.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Hardware* dan *software* pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 *Information Technology* (IT) yang terbaharui

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyusun, melaksanakan, dan memonitor rencana bisnis.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Analisis pangsa pasar
      3.1.2 Teknik pemasaran dan penjualan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi
      3.2.2 Menjual dan memasarkan produk

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam mengembangkan, melaksanakan, dan memantau rencana bisnis
   4.2 Teliti dan cermat dalam menyiapkan rencana bisnis
   4.3 Teliti dan cermat dalam pengambilan keputusan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menyusun rencana bisnis berdasarkan pada pertimbangan-pertimbangan perencanaan tertentu
   5.2 Ketepatan dalam mengomunikasikan tujuan dan isi rencana bisnis secara tepat kepada pihak terkait
   5.3 Ketepatan dalam meninjau rencana bisnis secara berkala dan difungsikan kembali jika terjadi perubahan situasi

KODE UNIT : **I.55HDR00.209.3**
JUDUL UNIT : **Menggunakan Bahasa Lisan untuk Negosiasi Pertukaran Informasi dalam Konteks Hotel dan Restoran**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memahami tujuan pertukaran, memberikan informasi yang tepat, dan meminta informasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memahami tujuan pertukaran	1.1 Strategi pembukaan dan penutupan digunakan secara jelas untuk mengidentifikasi tujuan pertukaran. 1.2 Klarifikasi dan teknik umpan balik digunakan untuk memastikan pemahaman. 1.3 Kosakata dan kalimat yang tepat digunakan. 1.4 Pemahaman dengan mengulangi kalimat permintaan didemonstrasikan. 1.5 Kata-kata utama didengarkan untuk memastikan pemaknaan.
2. Memberikan informasi yang tepat	2.1 Tujuan pertukaran dicapai dengan memberikan informasi tentang topik yang diminta. 2.2 Konstruksi gramatikal yang kompleks digunakan. 2.3 Situasi dan sifat pertukaran diterangkan sesuai dengan kebutuhan. 2.4 Solusi diajukan untuk penyelesaian. 2.5 Tingkat formalitas atau informalitas yang tepat digunakan berdasarkan pada konteks pertukaran.
3. Meminta informasi	3.1 Permintaan informasi yang tepat dibuat. 3.2 Pertanyaan yang tepat dibentuk secara gramatikal.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memahami tujuan pertukaran, memberikan informasi yang tepat, dan meminta informasi.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan Restoran yang terkait dengan tugas menggunakan bahasa lisan untuk negosiasi pertukaran informasi yang kompleks dalam jenis konteks hotel dan Restoran.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memahami tujuan pertukaran, memberikan informasi yang tepat, dan meminta informasi.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan tentang saran yang sesuai tentang topik yang berhubungan dengan hotel dan restoran seperti pemilihan makanan atau anggur dan reservasi
      3.1.2 Pengetahuan tentang pengetahuan teknik komunikasi lisan dalam komunikasi telepon
      3.1.3 Pengetahuan tentang definisi mengenai masalah, keterangan dan analisis masalah, dan keumuman kemungkinan solusi
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Penggunaan bahasa yang sesuai untuk pendengar dan tujuan khusus
      3.2.2 Penggunaan yang benar atas ragam kata dan struktur gramatika untuk mencapai maksud
      3.2.3 Penggunaan strategi interaksi seperti memberikan umpan balik lisan dan tulisan agar dapat melihat kepentingan
      3.2.4 Berkomunikasi secara efektif dan efisien

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dan cermat dalam pemilihan bahasa yang digunakan
   4.2 Cermat dalam pengambilan keputusan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menggunakan strategi pembukaan dan penutupan secara jelas untuk mengidentifikasi tujuan pertukaran

5.2 Ketepatan dalam mencapai tujuan pertukaran dengan memberikan informasi tentang topik yang diminta
5.3 Ketepatan dalam meminta informasi dengan pertanyaan yang tepat dibentuk secara gramatika

KODE UNIT : **I.55HDR00.210.3**
JUDUL UNIT : **Menangani Keluhan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membangun sifat dan rincian keluhan, menawarkan tindakan yang tepat untuk memecahkan masalah keluhan, dan melakukan tindak lanjut.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membangun sifat dan rincian keluhan	1.1 Sambutan secara formal, pernyataan yang sopan, dan bahasa tubuh yang tepat digunakan sesuai dengan standar. 1.2 Teknik klarifikasi dan umpan balik digunakan bila tamu menerangkan sifat komplainnya. 1.3 **Situasi konflik** yang potensial diidentifikasi secara cepat dan tepat. 1.4 Tamu yang menyampaikan keluhan ditenangkan. 1.5 Pilihan kosakata dan kalimat digunakan dengan tepat sesuai kebutuhan. 1.6 Susunan tata bahasa digunakan dengan baik dan benar.
2. Menawarkan tindakan yang tepat untuk memecahkan masalah keluhan	2.1 Situasi yang menimbulkan keluhan diterangkan. 2.2 Solusi terbaik ditawarkan untuk penyelesaian keluhan.
3. Melakukan tindaklanjut	3.1 Tindakan yang sudah diambil diperiksa sesuai dengan prosedur. 3.2 Penyelidikan lebih lanjut dilakukan sesuai dengan kebijakan dan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk membangun sifat dan rincian keluhan, menawarkan tindakan yang tepat untuk memecahkan masalah keluhan, dan melakukan tindak lanjut.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk pimpinan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang menyediakan layanan keluhan tamu.
   1.3 Situasi konflik dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Keluhan tamu.
      1.3.2 Izin kunjungan yang ditolak.
      1.3.3 Orang yang mengkonsumsi alkohol dan obat terlarang.
      1.3.4 Tamu yang tidak diterima di lokasi kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Hardware* dan *software* alat pengolah data
      2.1.2 Jaringan internet
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 *Database* tamu
      2.2.3 Daftar angket isian tamu

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika berkomunikasi
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membangun sifat dan rincian keluhan, menawarkan tindakan yang tepat untuk memecahkan masalah keluhan, dan melakukan tindak lanjut.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja maupun di tempat simulasi dan diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil perkerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Teknik penanganan konflik yang digunakan dan dapat diterima untuk menyelesaikan keluhan dan mengembangkan solusinya
      3.1.2 Strategi mengambil tindakan yang tepat untuk menyelesaikan keluhan demi kepuasan tamu
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menyelesaikan keluhan tamu
      3.2.2 Menyelesaikan keluhan tamu sesuai prosedur
      3.2.3 Menggunakan komunikasi yang efektif untuk menyelesaikan keluhan tamu

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam penanganan keluhan
   4.2 Teliti dan cermat dalam menyelesaikan masalah
   4.3 Pengambilan keputusan yang tepat

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam mengidentifikasi situasi konflik yang potensial secara cepat dan tepat
   5.2 Kemampuan dalam menenangkan tamu yang menyampaikan keluhan
   5.3 Ketepatan dalam menawarkan solusi terbaik untuk penyelesaian keluhan

KODE UNIT : **I.55HDR00.211.3**
JUDUL UNIT : **Memberi Pengarahan Dasar Membaca dan Mengikuti Diagram**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi tujuan teks, memahami arahan yang sederhana, dan memahami diagram.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi tujuan teks	1.1 Kata-kata utama dipilih untuk memperoleh makna dari teks. 1.2 Pengertian didemonstrasikan dengan mengulangi kalimat untuk tujuan tersebut.
2. Memahami arahan yang sederhana	2.1 Membuat garis besar arahan yang diinginkan. 2.2 Membuat kalimat yang sederhana dan mudah dimengerti.
3. Memahami diagram	3.1 Diagram dijelaskan dan didemonstrasikan pengertiannya secara tepat dan benar. 3.2 Informasi dalam diagram diinterpretasikan dengan tepat dan benar. 3.3 Informasi dalam tabel dan/atau grafik ditemukan secara tepat dan benar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi tujuan teks, memahami arahan yang sederhana, dan memahami diagram.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang berkaitan dengan tugas memberikan pengarahan dasar membaca dan mengikuti diagram.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Jaringan internet
      2.1.3 Diagram
   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
      (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengidentifikasi tujuan teks, memahami arahan yang sederhana, dan memahami diagram.
   1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan baik di tempat kerja maupun di tempat simulasi dan diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil perkerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Struktur kalimat yang sederhana
      3.1.2 Jenis dan manfaat diagram
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Interpretasi dari grafik dan diagram yang sederhana
      3.2.2 Penggunaan simbol dan grafik untuk mewakili makna

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat dalam memahami diagram
   4.2 Teliti dalam memilih kata

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam menginterpretasikan informasi dalam diagram dengan tepat dan benar

KODE UNIT : **I.55HDR00.212.3**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Kegiatan Korespondensi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan kegiatan korespondensi yang meliputi identifikasi tujuan dan makna teks, pemahaman pesan teks, dan penulisan teks dalam sebuah surat bisnis.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi tujuan dan makna teks secara keseluruhan	1.1 **Rincian utama teks** dikutip dengan tepat dan benar. 1.2 Seluruh singkatan dan akronim yang digunakan dipahami dengan tepat dan benar. 1.3 Kemungkinan konteks penggunaan diterangkan. 1.4 Tujuan dan makna teks dipahami dengan tepat dan benar.
2. Mencari dan mengembangkan surat bisnis	2.1 Analisis masalah dilakukan sesuai kebutuhan. 2.2 Tujuan dikembangkan dengan tepat dan jelas. 2.3 Topik dicari secara efektif.
3. Memahami tujuan pesan	3.1 Maksud dari percakapan singkat dikutip dengan tepat. 3.2 Penentuan maksud dari kalimat utama dipahami dengan tepat dan jelas.
4. Menulis secara jelas kalimat yang mudah dipahami	4.1 Struktur kalimat digunakan secara tepat. 4.2 Kosakata utama yang berkaitan dengan subjek digunakan secara tepat. 4.3 Gramatika digunakan secara jelas dan memadai. 4.4 Kemampuan berhubungan dengan ide-ide secara terpadu didemonstrasikan. 4.5 Ide utama dipahami oleh pembaca dengan baik dan tepat. 4.6 Kalimat yang ringkas dan efektif digunakan.
5. Menulis surat	5.1 Penerima dan tujuan surat diidentifikasi sesuai kebutuhan. 5.2 Rangkaian dan struktur informasi dibuat secara logika sesuai dengan tujuan. 5.3 *Heading* dan *subheading* digunakan sesuai ketentuan. 5.4 Rangkaian informasi fakta dibuat dengan hubungan logis dan konsisten. 5.5 Susunan paragraf yang logis dalam bagian penulisan digunakan. 5.6 Rekomendasi untuk tindakan di masa yang akan datang dibuat. 5.7 Jenis konstruksi gramatikal yang akurat digunakan.
6. Menggunakan strategi pembacaan yang tepat	6.1 Teks informasi dibaca secara teliti dan dipahami 6.2 Strategi pembacaan didemonstrasikan dengan tepat dan benar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan kegiatan korespondensi yang meliputi identifikasi tujuan dan makna teks, pemahaman pesan teks, dan penulisan teks dalam sebuah surat bisnis.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang berkaitan dengan tugas melaksanakan kegiatan korespondensi.
   1.3 Rincian utama teks dapat meliputi:
      1.3.1 Teks yang diformat.
      1.3.2 Artikel.
      1.3.3 Laporan singkat.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Jaringan internet

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melaksanakan kegiatan korespondensi yang meliputi identifikasi tujuan dan makna teks, pemahaman pesan teks, dan penulisan teks dalam sebuah surat bisnis.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan baik di tempat kerja maupun di tempat simulasi dan diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil perkerjaan yang dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Struktur kalimat dasar
     - 3.1.2 Rangkaian informasi
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Identifikasi pemirsa dan tujuan teks
     - 3.2.2 Penggunaan kebiasaan bahasa yang tepat untuk laporan
     - 3.2.3 Penggunaan kebiasaan struktur yang tepat seperti; hubungan paragraf, hubungan alat, *heading*, *subheading*, titik koma
     - 3.2.4 Penggunaan pembukaan formal, penyataan tujuan
     - 3.2.5 Penggunaan penggunaan keterampilan riset
     - 3.2.6 Penggunaan konstruksi gramatikal yang kompleks secara struktur untuk mencapai maksud/makna yang tepat

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Cermat dan rapi dalam menulis surat
   - 4.2 Teliti dalam menggunakan strategi pembacaan yang tepat
   - 4.3 Cepat dan akurat dalam memahami makna dan tujuan pesan
   - 4.4 Tangkas dalam menulis secara jelas kalimat yang mudah dipahami

5. Aspek kritis
   - 5.1 Kemampuan dalam memahami tujuan dan makna teks dengan tepat dan benar
   - 5.2 Kemampuan dalam menggunakan kalimat yang ringkas dan efektif

KODE UNIT : **I.55HDR00.213.3**
JUDUL UNIT : **Melakukan Komunikasi Secara Lisan dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Menengah**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam berhubungan dengan tamu dan kolega yang berbahasa Inggris pada tingkat penyelia dan operasional menengah, berkomunikasi dengan tamu dan kolega mengenai kegiatan rutin dan tidak rutin, melaksanakan diskusi dalam kelompok, dan membuat presentasi lisan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan komunikasi dengan tamu dan kolega mengenai kegiatan rutin dan tidak rutin	1.1 Keluhan tamu ditanggapi. 1.2 Konflik di lokasi kegiatan ditangani. 1.3 Kejadian atau permintaan tiba-tiba ditanggapi. 1.4 Informasi secara rinci dan saran diberikan. 1.5 Bantuan yang merupakan tanggung jawabnya diberikan. 1.6 Hal-hal yang merupakan tanggung jawabnya dinegosiasikan. 1.7 Penjelasan mengenai kebutuhan kolega dan tamu diinformasikan. 1.8 **Informasi faktual** disampaikan. 1.9 Bantuan yang diperlukan dari sumber yang tepat dan atau orang lain diidentifikasi. 1.10 Informasi yang jelas dan mudah diikuti dengan kecepatan yang tepat dan urutan yang benar disampaikan. 1.11 Informasi tambahan yang sesuai dengan kebutuhan tamu dan kolega disampaikan. 1.12 Instruksi secara rinci diinformasikan.
2. Melakukan diskusi dalam kelompok	2.1 Pelaksanaan diskusi disesuaikan dengan topik yang dibuat. 2.2 Prosedur dan tata cara yang tepat diamati. 2.3 Pendapat diberikan. 2.4 Strategi mengkonfirmasi, menjelaskan pengertian, dan membuat tambahan konstruktif mengenai apa yang dikatakan disampaikan dalam diskusi. 2.5 Umpan balik dan dukungan pada peserta lain diberikan.
3. Membuat presentasi lisan	3.1 Presentasi dibuat sesuai dengan pertemuan atau diskusi. 3.2 Presentasi disiapkan berdasarkan prinsip-prinsip pembelajaran orang dewasa. 3.3 Presentasi disajikan. 3.4 Umpan balik ditanggapi dan menjawab pertanyaan apabila diperlukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk berhubungan dengan tamu dan kolega yang berbahasa Inggris pada tingkat penyelia dan operasional menengah, berkomunikasi dengan tamu dan kolega mengenai kegiatan rutin dan tidak rutin, melaksanakan diskusi dalam kelompok, dan membuat presentasi lisan.
   1.2 Unit kompetensi ini dapat diterapkan untuk karyawan di semua pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang berkaitan dengan kemampuan berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional menengah.
   1.3 Informasi faktual merupakan informasi yang diberikan sesuai fakta yang meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Waktu.
      1.3.2 Tempat.
      1.3.3 Hari.
      1.3.4 Tanggal.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Jaringan internet
      2.1.3 Alat komunikasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Aplikasi bahasa Inggris
      2.2.2 Kamus bahasa Inggris fisik/*online*
      2.2.3 *Printer*
      2.2.4 Proyektor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika Komunikasi
   4.2 Standar
      (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk berhubungan dengan tamu dan kolega yang berbahasa Inggris pada tingkat penyelia dan operasional menengah, berkomunikasi dengan tamu dan kolega mengenai kegiatan rutin dan tidak rutin, melaksanakan diskusi dalam kelompok, dan membuat presentasi lisan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.

1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
2.1 I.55HDR00.168.3: Melakukan Komunikasi Secara Lisan dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Menggunakan ide-ide dan teknik matematika
3.1.2 Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar
3.1.3 Membaca dan menulis dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional menengah
3.2 Keterampilan
3.2.1 Mampu menggunakan teknologi
3.2.2 Mampu berkomunikasi dalam bahasa Inggris

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Sopan dalam berkomunikasi
4.2 Cekatan dalam memberikan tanggapan
4.3 Teliti dalam pemilihan kata yang tepat untuk bahasa percakapan
4.4 Hormat terhadap budaya dan bahasa Inggris

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam menanggapi keluhan dalam bahasa Inggris
5.2 Keberanian dalam memberikan pendapat pada saat diskusi dalam bahasa Inggris
5.3 Kemampuan dalam menyampaikan presentasi dalam bahasa Inggris dengan benar

KODE UNIT : **I.55HDR00.214.3**
JUDUL UNIT : **Membaca dan Menulis dalam Bahasa Inggris pada Operasional Menengah**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam melakukan diskusi dalam kelompok, mengidentifikasi metode dan saran penilaian, melakukan evaluasi percobaan metode dan saran penilaian, dan mendokumentasikan prosedur penilaian.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat peraturan dan petunjuk	1.1 Tujuan peraturan dan petunjuk diidentifikasi dan dikonfirmasikan. 1.2 Format penulisan peraturan dan petunjuk ditentukan sesuai dengan ketentuan. 1.3 Pilihan kata untuk petunjuk dan peraturan ditentukan sesuai dengan standar. 1.4 Tipe petunjuk dan peraturan yang dibutuhkan dibuat. 1.5 Proses interpretasi dan pencatatan peraturan dan petunjuk dibuat dan didokumentasikan. 1.6 Peraturan dan petunjuk ditetapkan sesuai dengan kebutuhan.
2. Mengidentifikasi metode penilaian	2.1 Kriteria untuk membuat penilaian didefinisikan. 2.2 Format proses penilaian dan pencatatan hasil akhir dirancang. 2.3 Konteks dan lokasi penilaian diterapkan dan ditetapkan. 2.4 Pengembangan, pelaksanaan, dan peninjauan biaya penilaian diperkirakan. 2.5 Fasilitas dan sumber–sumber fisik yang dibutuhkan untuk melaksanakan penilaian diidentifikasi dan didokumentasikan. 2.6 Jumlah penilai dan dukungan yang dibutuhkan untuk melaksanakan proses penilaian ditentukan. 2.7 Metode penilaian yang akan digunakan dipilih dan penyesuaian yang diperbolehkan diajukan sesuai dengan kebutuhan. 2.8 Aturan untuk pembuktian kebenaran keputusan penilaian ditentukan.
3. Mengidentifikasi saran penilaian yang tersedia	3.1 Saran penilaian yang tersedia diidentifikasi dan dievaluasi. 3.2 Daftar spesialis dikumpulkan untuk mengkritik saran penilaian. 3.3 Penyesuaian terhadap sarana dan metode dibuat sesuai dengan saran penilaian.
4. Melakukan evaluasi percobaan metode dan saran penilaian	4.1 Saran dan metode penilaian diuji coba dengan sampel dari **kelompok target**. 4.2 Penyesuaian yang dibolehkan terhadap metode dan saran penilaian direncanakan. 4.3 Penilai diidentifikasi untuk mengatur sarana penilaian dalam cara yang konsisten. 4.4 Saran dan metode penilaian diatur terhadap

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	sampel target. 4.5 Tanggapan dari sampel target dan penilai disusun dan dianalisis. 4.6 Kepantasan metode penilaian dan kemudahan dalam penggunaan serta tingkat bahasa sarana penilaian ditentukan. 4.7 Peningkatan dan perubahan terhadap metode saran dan penilaian dievaluasi.
5. Mendokumentasikan prosedur penilaian	5.1 Prasangka yang dapat mempengaruhi keputusan penilaian diidentifikasi dan didokumentasikan. 5.2 Penyesuaian terhadap metode dan sarana penilaian untuk memenuhi karakteristik orang yang dinilai harus didokumentasikan. 5.3 Kriteria untuk membuat keputusan tentang apakah sudah terampil atau belum ditinjau ulang dan disesuaikan. 5.4 Prosedur penilaian dan instruksi didokumentasikan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi metode dan saran penilaian, melakukan evaluasi percobaan metode dan saran penilaian, dan mendokumentasikan prosedur penilaian.
   1.2 Unit kompetensi ini diperlukan untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang berkaitan dengan tugas membuat peraturan dan surat bisnis serta melaksanakan penilaian dalam Bahasa Inggris.
   1.3 Kelompok target dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Perusahaan.
      1.3.2 Departemen atau divisi.
      1.3.3 Peranan kerja atau jabatan.
      1.3.4 Sektor industri.
      1.3.5 Asosiasi profesional.
      1.3.6 Perdagangan.
      1.3.7 Sektor komunitas.
      1.3.8 Organisasi pemerintah.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
   (Tidak ada.)
   2.2 Perlengkapan
   (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Peraturan perusahaan

4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengidentifikasi metode dan saran penilaian, melakukan evaluasi percobaan metode dan saran penilaian, dan mendokumentasikan prosedur penilaian.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   2.1 I.55HDR00.168.3 : Melakukan Komunikasi Secara Lisan dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar
   2.2 I.55HDR00.213.3 : Melakukan Komunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris Pada Tingkat Operasional Menengah

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Bahasa, kemampuan membaca, menulis, dan menghitung.
      3.1.2 Latar belakang budaya dan bahasa
      3.1.3 Latar belakang pendidikan atau pengetahuan umum
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Ketentuan layanan dukungan antara lain: penerjemah, pembaca, peserta, dan tamu
      3.2.2 Menggunakan teknologi yang disesuaikan atau perlengkapan khusus antara lain: pengolah kata atau alat pemicu
      3.2.3 Penilaian lebih singkat untuk memungkinkan istirahat
      3.2.4 Penggunaan versi cetakan besar dari ukuran kertas apapun

4. Sikap kerja
   4.1 Teliti dalam pemilihan kata yang tepat untuk bahasa percakapan
   4.2 Hormat terhadap budaya dan bahasa Inggris

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam menentukan format penulisan peraturan dan petunjuk sesuai dengan ketentuan
   5.2 Ketepatan dalam mendefinisikan kriteria untuk membuat penilaian
   5.3 Ketepatan dalam menetapkan peraturan dan petunjuk sesuai dengan kebutuhan

KODE UNIT : **I.55HDR00.215.2**
JUDUL UNIT : **Membaca dan Menulis Bahasa Inggris pada Tingkat Lanjut**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini kompetensi berkenaan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengenali tujuan dari berbagai jenis surat bisnis di tempat kerja, memahami ketentuan menulis surat bisnis dalam Bahasa Inggris, menerapkan ketentuan menulis surat bisnis, dan menulis risalah rapat dengan efektif dalam bahasa Inggris.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengenali tujuan dari berbagai jenis surat bisnis di tempat kerja	1.1 Tujuan berbagai **surat bisnis** diidentifikasi. 1.2 Tujuan bisnis untuk surat pelanggan diidentifikasi. 1.3 Tujuan surat untuk atasan diidentifikasi.
2. Memahami ketentuan menulis surat bisnis dalam bahasa Inggris	2.1 Format yang sesuai untuk surat bisnis diidentifikasi. 2.2 Pentingnya nada saat menulis surat bisnis dalam bahasa Inggris dijelaskan. 2.3 Pemilihan kata-kata bahasa Inggris untuk surat bisnis didiskusikan dengan kolega atau atasan. 2.4 Tanggapan terhadap surat bisnis direncanakan.
3. Menerapkan ketentuan menulis surat bisnis dalam bahasa Inggris	3.1 Format yang sesuai untuk surat bisnis dalam bahasa Inggris diterapkan. 3.2 Kata yang ramah dan tepat digunakan saat menulis bisnis surat dalam bahasa Inggris. 3.3 Jenis bahasa yang tepat digunakan dalam surat bisnis sesuai tata bahasa.
4. Menulis risalah rapat dengan efektif	4.1 Tujuan dan pembaca teks diidentifikasi. 4.2 Format risalah yang tepat digunakan. 4.3 Tanggal dan lokasi rapat dan daftar peserta rapat dimasukkan. 4.4 Kontribusi peserta rapat dinyatakan. 4.5 Rekomendasi inti rapat diidentifikasi dan dicatat. 4.6 Kaidah ejaan tanda baca dan tata bahasa yang umum dalam bisnis diikuti.
5. Menyediakan terjemahan informal secara tertulis	5.1 Makna dokumen ditafsirkan untuk menyampaikan ide dengan mempertimbangkan kepekaan budaya. 5.2 Integritas terjemahan dipastikan dengan tidak menambah atau mengurangi maknanya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengenali tujuan dari berbagai jenis surat bisnis di tempat kerja, memahami ketentuan menulis surat bisnis dalam bahasa Inggris, menerapkan ketentuan menulis surat bisnis, dan menulis risalah rapat dengan efektif dalam bahasa Inggris.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang berkaitan dengan tugas membuat dan membaca surat bisnis dan risalah rapat dalam bahasa Inggris.
1.3 Surat bisnis dapat meliputi:
1.3.1 Pedoman pelatihan.
1.3.2 Peraturan kebersihan dan keamanan.
1.3.3 Prosedur tamu.
1.3.4 Prosedur asuransi perjalanan.
1.3.5 Prosedur kerja.
1.3.6 Kontrak kerja.
1.3.7 Tender, proposal (usulan), dan kegiatan.
1.3.8 Perencanaan, proposal, dan aktivitas.
1.3.9 Peraturan asuransi.
1.3.10 Surat menyurat bisnis.
1.3.11 Laporan penjualan dan pemasaran.
1.3.12 Pertemuan.
1.3.13 Brosur.
1.3.14 Laporan sumber daya manusia.
1.3.15 Laporan keuangan.
1.3.16 Dokumentasi sah.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Alat tulis kantor
2.1.2 Alat pengolah data
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Kertas
2.2.2 Alat pencetak data

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Peraturan Perusahaan
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur penulisan surat

PANDUAN PENILAIAN
1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengenali tujuan dari berbagai jenis surat bisnis di tempat kerja, memahami ketentuan menulis surat bisnis dalam bahasa Inggris, menerapkan ketentuan menulis surat bisnis, dan menulis risalah rapat dengan efektif dalam bahasa Inggris.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.

1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
2.1 I.55HDR00.168.3 : Melakukan Komunikasi Secara Lisan dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar
2.2 I.55HDR00.213.3 : Melakukan Komunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris Pada Tingkat Operasional Menengah
2.3 I.55HDR00.214.3 : Membaca dan Menulis dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Menengah

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Mengidentifikasi maksud dan tujuan dari teks
3.1.2 Jenis surat bisnis
3.2 Keterampilan
3.2.1 Membaca dan menulis dalam bahasa Inggris

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Tepat dalam menggunakan istilah dalam bahasa Inggris
4.2 Teliti dalam menulis dokumen bisnis dalam bahasa Inggris

5. Aspek krisis
5.1 Kemampuan dalam menerapkan format yang sesuai untuk surat bisnis dalam bahasa Inggris
5.2 Kemampuan dalam menggunakan format risalah rapat yang tepat dalam bahasa Inggris

KODE UNIT : **I.55HDR00.216.3**
JUDUL UNIT : **Mengelola Anggaran Operasional**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, menyusun, dan mengawasi anggaran operasional.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan informasi anggaran	1.1 Data untuk penyusunan **anggaran** diidentifikasi dan diakses dengan benar. 1.2 Data ditinjau kembali dan dianalisis kesiapannya untuk penyusunan anggaran. 1.3 Pengarahan dari manajemen senior atau komite pelaksana diikuti sesuai prosedur. 1.4 Lingkungan dianalisis atas dampak potensial terhadap anggaran. 1.5 Kepala bagian diberi kesempatan untuk memberikan kontribusi pada proses perencanaan anggaran.
2. Menyusun anggaran	2.1 Konsep anggaran ditentukan berdasarkan analisis seluruh informasi dan kebijakan perusahaan. 2.2 Kosep anggaran dibandingkan dengan pendapatan dan pengeluaran perusahaan secara tepat. 2.3 Konsep anggaran diedarkan untuk mendapat masukan dan saran dari pihak terkait 2.4 Perkiraan pemasukan dan pengeluaran diidentifikasi secara jelas berdasarkan data yang valid. 2.5 Pendekatan alternatif dinilai dan disajikan. 2.6 Rekomendasi disajikan secara jelas dan tepat sesuai dengan prosedur. 2.7 Anggaran dinegosiasikan sesuai dengan kebijakan, kondisi ekonomi, dan prosedur perusahaan. 2.8 Anggaran disusun sesuai dengan kebutuhan dan prosedur secara tepat dan akurat. 2.9 Perbaikan anggaran disepakati sesuai keputusan perusahaan.
3. Mengawasi anggaran	3.1 Anggaran ditinjau dan diawasi secara berkala untuk menilai kinerja aktual terhadap kinerja yang sudah dianggarkan. 3.2 Penyimpangan yang ada dikenali dan diselesaikan dengan segera sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan, menyusun dan mengawasi anggaran operasional.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang berkaitan dengan tugas mengelola anggaran operasional.

1.3 Anggaran dapat meliputi:
1.3.1 Anggaran kas dan bagian.
1.3.2 Anggaran laba rugi dan neraca.
1.3.3 Anggaran penyusutan.
1.3.4 Anggaran lainnya yang berkaitan.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Alat pengolah data
2.1.2 *Hardware* dan *software*
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Daftar gaji
2.2.2 Alat tulis kantor
2.2.3 Daftar hadir atau presensi

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan, menyusun, dan mengawasi anggaran operasional.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang meliputi namun tidak terbatas pada:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Prinsip-prinsip dan praktik akunting dalam kaitan khusus dengan persiapan anggaran
3.1.2 Pandangan umum kepemimpinan dan tanggung jawab dalam menentukan anggaran
3.1.3 Kompetensi menyiapkan anggaran
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menyusun anggaran
3.2.2 Mempresentasikan dokumentasi bisnis

3.2.3 Negosiasi yang berkaitan dengan perencanaan anggaran
3.2.4 Penelitian mengenai peluang usaha

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam memberikan keputusan penentuan anggaran
   4.2 Teliti dalam menyiapkan informasi anggaran
   4.3 Cekatan dan cermat dalam menyusun anggaran

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam mengenali dan menyelesaikan penyimpangan dengan segera sesuai prosedur
   5.2 Ketepatan dalam menentukan konsep anggaran berdasarkan analisis seluruh informasi dan kebijakan perusahaan
   5.3 Kemampuan dalam menyusun anggaran sesuai dengan kebutuhan dan prosedur secara tepat dan akurat

KODE UNIT : **I.55HDR00.217.3**
JUDUL UNIT : **Mengawasi Operasi Tempat Kerja Rutin**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk mengawasi operasi tempat kerja rutin yang meliputi merencanakan alur kerja, dan memantau dan meningkatkan operasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan dan mengatur alur kerja	1.1 Jadwal pekerjaan ditentukan dengan cara yang efisien dan dapat meningkatkan kualitas layanan tamu. 1.2 Pekerjaan diberikan kepada orang yang tepat sesuai dengan prinsip-prinsip delegasi. 1.3 Kemajuan terhadap tujuan dan jadwal yang disepakati dinilai dengan tepat. 1.4 Kolega dibantu dalam memprioritaskan beban kerja melalui umpan balik dan pelatihan yang mendukung.
2. Memantau dan meningkatkan operasi di tempat kerja	2.1 Tingkat efisiensi layanan dipantau secara berkelanjutan melalui kontak dekat dengan kegiatan operasi sehari-hari. 2.2 Operasi di tempat kerja dipastikan mendukung tujuan perusahaan secara keseluruhan. 2.3 Masalah yang muncul dalam kegiatan operasi diidentifikasi dan dilakukan penyesuaian dengan segera. 2.4 Prosedur dan sistem disesuaikan dengan kegiatan operasi melalui konsultasi dengan rekan kerja untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas. 2.5 Konsultasi dengan kolega dilakukan untuk meningkatkan efisiensi.
3. Membuat catatan di tempat kerja	3.1 Catatan di tempat kerja dibuat dan dilengkapi secara akurat. 3.2 Catatan di tempat kerja dikirim dalam jangka waktu yang ditentukan. 3.3 Penyelesaian catatan didelegasikan dan dipantau sampai jangka waktu yang ditentukan.
4. Memecahkan masalah dan membantu keputusan	4.1 Masalah di tempat kerja diidentifikasi dengan segera melalui analisis perspektif operasional dan layanan tamu. 4.2 Tindakan korektif digunakan untuk menyelesaikan masalah dengan segera. 4.3 Anggota tim didorong untuk berpartisipasi dalam memecahkan masalah yang mereka ajukan. 4.4 Efektivitas solusi di tempat kerja dipantau sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengawasi operasi tempat kerja rutin yang meliputi memantau, meningkatkan operasi, dan merencanakan alur kerja.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang berkaitan dengan tugas mengawasi operasi tempat kerja rutin.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
      2.1.2 Jaringan internet
      2.1.3 *Printer*
      2.1.4 Alat komunikasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Standar operasional prosedur
      2.2.2 Lembar kerja atau *checklist*
      2.2.3 Data kinerja
      2.2.4 Dokumen

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengawasi operasi tempat kerja rutin yang meliputi merencanakan alur kerja dan memantau dan meningkatkan operasi.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan produk sesuai dengan tindakan-tindakan khusus
3.1.2 Perkembangan Ilmu tentang sistem pengontrolan
3.1.3 Tren saat ini
3.1.4 Pengetahuan produk hotel diperlukan untuk memenuhi kebutuhan tamu
3.1.5 Berbagai jenis dan gaya produk dan layanan untuk berbagai jenis layanan
3.1.6 Pengaruh budaya
3.1.7 Pengetahuan tindak pengontrolan diperlukan untuk memenuhi kebutuhan sasaran tertentu
3.1.8 Teknik penganggaran yang terkait dengan pengembangan sumber daya manusia
3.1.9 Sumber informasi tentang tren layanan
3.1.10 Teknik atau *update knowledge* sesuai dengan kebutuhan

3.2 Keterampilan
3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon
3.2.2 Melaksanakan prosedur klerikal
3.2.3 Menggunakan bahasa yang mudah dimengerti tamu
3.2.4 Menggunakan teknologi
3.2.5 Mengatur operasi layanan
3.2.6 Rancang pertemuan untuk memenuhi kebutuhan atau budaya tertentu

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Teliti dalam memantau dan meningkatkan operasi di tempat kerja
4.2 Rajin dan rapi dalam membuat catatan di tempat kerja
4.3 Handal dan terlatih dalam memecahkan masalah

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam memantau tingkat efisiensi layanan secara berkelanjutan melalui kontak dekat dengan kegiatan operasional sehari-hari
5.2 Kemampuan dalam mengidentifikasi dan melakukan penyesuaian terhadap masalah yang muncul dalam kegiatan operasional dengan segera
5.3 Ketepatan dalam menggunakan tindakan korektif untuk menyelesaikan masalah dengan segera
5.4 Ketepatan dalam menentukan jadwal pekerjaan dengan cara yang efisien untuk meningkatkan kualitas layanan tamu

KODE UNIT : **I.55HDR00.218.3**
JUDUL UNIT : **Mengelola Persediaan Barang**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima persediaan makanan, menyimpan barang persediaan, merotasi dan menjaga persediaan, dan mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerima persediaan makanan	1.1 Persediaan yang masuk diperiksa secara cermat atas pemesanan dan dokumen pengiriman sesuai prosedur. 1.2 Variasi dipahami dan dicatat untuk disampaikan kepada atasan. 1.3 Barang-barang diperiksa dan dicatat atas **kerusakan dan ketidaksesuaian** sesuai dengan kebijakan perusahaan.
2. Menyimpan barang persediaan	2.1 Kondisi gudang penyimpanan dipersiapkan sesuai standar perusahaan. 2.2 Seluruh persediaan dipindahkan dengan aman ke tempat penyimpanan yang layak tanpa kerusakan. 2.3 Persediaan disimpan di lokasi yang aman sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.4 Tingkat persediaan dicatat secara tepat sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.5 Persediaan diberi label sesuai dengan prosedur perusahaan.
3. Merotasi dan menjaga persediaan	3.1 Persediaan dirotasi sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.2 Persediaan dipindahkan sesuai dengan peraturan keselamatan dan kesehatan. 3.3 Kualitas persediaan diperiksa dan dilaporkan sesuai aturan perusahaan. 3.4 Kelebihan persediaan disimpan di gudang sesuai dengan peraturan perusahaan. 3.5 Sistem pencatatan persediaan digunakan sesuai dengan persyaratan ketepatan dan kecepatan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	4.1 Hasil pelaksanaan kegiatan penerimaan dan penyimpanan dievaluasi sesuai kebijakan perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan penerimaan dan penyimpanan dilaporkan kepada atasan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menerima persediaan makanan, menyimpan barang persediaan, merotasi dan menjaga persediaan, dan mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.

1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti restoran dan katering yang terkait dengan tugas mengelola persediaan makanan dan minuman.
1.3 Kerusakan dan ketidaksesuaian dapat meliputi:
1.3.1 Kerusakan produk fisik.
1.3.2 Kualitas tidak sesuai pesanan.
1.3.3 Kemasan bocor atau kerusakan kemasan.
1.3.4 Kesegaran menurun.
1.3.5 Kedaluwarsa.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Timbangan
2.1.2 *Trolley* pengangkut barang
2.1.3 Wadah atau *container*
2.1.4 Pisau
2.1.5 *Chiller*
2.1.6 *Freezer*
2.1.7 *Dry store*
2.1.8 *Lifter*
2.1.9 *Rack*
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis
2.2.2 *Plastic wrap*
2.2.3 *Pocket temperature*
2.2.4 *Hand towel*
2.2.5 *Tissue*
2.2.6 *Date and sticker label*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN
1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menerima persediaan makanan, menyimpan barang persediaan, merotasi dan menjaga persediaan, dan mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang meliputi namun tidak terbatas pada:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.

1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Pengetahuan tentang perlengkapan penyimpanan barang persediaan
3.1.2 Pengetahuan penyimpanan persediaan bahan dasar sayur, daging ayam, daging sapi, ikan, *seafood* dan bahan penunjang lainnya mutlak dibutuhkan
3.1.3 Pengetahuan tentang kebersihan, juga higiene dan sanitasi produk makanan sesuai dengan standar *cleanliness*, *health*, *safety*, *and environment sustainability* (CHSE)
3.1.4 Pengetahuan tentang temperatur makanan yang dibutuhkan oleh tiap-tiap bahan makanan
3.1.5 Pengetahuan tentang tata cara penyajian makanan
3.1.6 Kerja sama tim bagian pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengolahan makanan
3.1.7 Prosedur penerimaan, penyimpanan, rotasi barang, dan kontrol persediaan barang
3.2 Keterampilan
3.2.1 Pemilihan jenis dan ukuran persediaan sesuai kebutuhan
3.2.2 Mengidentifikasi kualitas dan mutu bahan makanan
3.2.3 Mengidentifikasi alur kerja persediaan barang
3.2.4 Teknik merotasi persediaan barang
3.2.5 Pengaturan persediaan digudang yang efektif dan efisien
3.2.6 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cermat dalam memilih bahan makanan
4.2 Teliti dalam menerima dan menyimpan persediaan
4.3 Terampil dalam menggunakan peralatan dan perlengkapan
4.4 Teliti dalam merotasi dan menjaga persediaan

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam memeriksa secara cermat atas pemesanan dan dokumen pengiriman sesuai prosedur perusahaan
5.2 Ketepatan menyimpan persediaan di lokasi yang cocok dalam area dan sesuai dengan prosedur perusahaan
5.3 Ketepatan melakukan rotasi persediaan dan sistem pencatatan persediaan digunakan sesuai dengan persyaratan
5.4 Ketepatan dalam melaksanakan evaluasi kegiatan menerima dan menyimpan persediaan sesuai dengan standar perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.219.3**
JUDUL UNIT : **Menjaga Keamanan Lingkungan Kerja dan Harta Benda**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menjaga keamanan lingkungan kerja dan harta benda yang meliputi mengontrol lingkungan kerja dan memonitor sistem instalasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengontrol lingkungan kerja	1.1 Perlengkapan diperiksa atas kelayakan sesuai dengan standar. 1.2 Kesalahan dan kerusakan perlengkapan keamanan dicatat dan dilaporkan sesuai dengan prosedur. 1.3 Kesalahan dan kerusakan perlengkapan keamanan diperbaiki dan diganti sesuai dengan standar. 1.4 Faktor yang meningkatkan **risiko** keamanan diidentifikasi dan dilaporkan secara berkala sesuai dengan prosedur. 1.5 Faktor risiko yang dilaporkan dimonitor secara berkala sampai adanya perbaikan.
2. Memonitor sistem instalasi di lingkungan kerja	2.1 Kerusakan **sistem** instalasi dilaporkan dan dicatat sesuai dengan prosedur. 2.2 Keamanan elektronik dan sistem perlindungan dipasang dan digunakan sesuai dengan prosedur. 2.3 Sistem bangunan manajemen dipantau sesuai dengan prosedur. 2.4 Sumber sinyal tanda bahaya diidentifikasi dan diambil tindakan penyelesaian. 2.5 Catatan aktivitas dijaga dan dipastikan mudah untuk dibaca seusai dengan prosedur.
3. Memberikan tanggapan terhadap bunyi tanda bahaya keamanan di hotel	3.1 Sinyal **tanda bahaya** diinterpretasikan secara benar. 3.2 Penyebab tanda bahaya dan tindakan yang diambil diberitahukan kepada **pihak yang berkepentingan**. 3.3 Tanda kode atau panggilan digunakan sepantasnya dalam komunikasi radio atau telepon. 3.4 Sistem kontrol kebakaran diisolasi dan dipasang ulang sesuai dengan peraturan piroteknik. 3.5 Kejadian dilaporkan dalam daftar insiden. 3.6 Lokasi tanda bahaya dijaga sebagaimana ditentukan.
4. Mengikuti peraturan piroteknik	4.1 Peraturan mengenai piroteknik dipahami dan dimonitor. 4.2 Prosedur piroteknik diikuti sesuai dengan ketentuan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
5. Melaksanakan pengamatan lokasi tertentu	5.1 Pengamatan di lokasi dilaksanakan sesuai dengan prosedur. 5.2 Posisi pengamatan dipilih sesuai dengan situasi dan sifat tugas. 5.3 Insiden yang sudah diidentifikasi diambil tindakan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menjaga keamanan lingkungan kerja dan harta benda yang meliputi mengontrol lingkungan kerja dan memonitor sistem instalasi.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam menjaga keamanan lingkungan kerja dan harta benda.
   1.3 Sistem dapat meliputi:
      1.3.1 Sistem tanda bahaya kebakaran.
      1.3.2 Sistem pemadam kebakaran.
      1.3.3 Sistem tanda bahaya pencurian.
      1.3.4 Sistem keamanan *Closed Circuit Television* (CCTV).
      1.3.5 Sistem detektor asap.
      1.3.6 Sistem penyemprot air.
      1.3.7 Sistem keamanan radio.
      1.3.8 Sistem pintu darurat.
      1.3.9 Sistem deteksi logam.
      1.3.10 Sistem keamanan bangunan.
      1.3.11 Sistem komputerisasi.
   1.4 Risiko keamanan dapat meliputi:
      1.4.1 Kebakaran.
      1.4.2 Ledakan kebakaran.
      1.4.3 Pencurian.
      1.4.4 Perusakan/pengganggu.
      1.4.5 Kebocoran gas.
      1.4.6 Gangguan arus listrik.
      1.4.7 Bencana alam seperti gempa bumi, banjir, dan badai.
   1.5 Tanda bahaya dapat meliputi:
      1.5.1 Tanda bahaya kebakaran.
      1.5.2 Tanda bahaya lift.
      1.5.3 Tanda bahaya gas/asap.
      1.5.4 Tanda bahaya elektronik/suara .
      1.5.5 Tanda bahaya perlengkapan.
      1.5.6 Tanda bahaya ruang dingin.
   1.6 Pihak yang berkepentingan dapat meliputi:
      1.6.1 Kantor pusat.
      1.6.2 Kepolisian.
      1.6.3 Pemadam kebakaran.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Komputer
      2.1.2 Alat komunikasi
      2.1.3 Kunci dan kunci induk
      2.1.4 Alat pelindung diri

2.1.5 Lampu penerangan/senter
2.1.6 Alat pemberi isyarat
2.1.7 Sirene
2.1.8 Gerendel pintu dan jendela
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Lemari keamanan
2.2.2 Meja dan kursi
2.2.3 Kotak pengaman
2.2.4 *Trip wires*

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menjaga keamanan lingkungan kerja dan harta benda yang meliputi mengontrol lingkungan kerja dan memonitor sistem instalasi.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang meliputi namun tidak terbatas pada:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Mengenali sinyal tanda bahaya
3.1.2 Memahami penggunaan perlengkapan keamanan
3.1.3 Memahami faktor risiko keamanan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menangani kondisi darurat
3.2.2 Melakukan pertolongan pertama
3.2.3 Menggunakan alat bantu keamanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Berani dan tangkas dalam menghadapi kondisi darurat
4.2 Terampil dalam menggunakan alat bantu keamanan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi dan melaporkan faktor yang meningkatkan risiko keamanan secara berkala sesuai dengan prosedur
   5.2 Kecepatan dalam mengidentifikasi dan mengambil tindakan penyelesaian terhadap sumber sinyal tanda bahaya
   5.3 Ketepatan dalam menginterpretasikan sinyal tanda bahaya

KODE UNIT : **I.55HDR00.220.3**
JUDUL UNIT : **Mengawasi Khalayak Ramai**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memeriksa lokasi, menyediakan keamanan, mengawasi jumlah khalayak ramai, menanggapi masalah yang kemungkinan akan timbul di keramaian, memonitor sikap dan keselamatan khalayak ramai, dan mengarahkan khalayak ramai.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa lokasi	1.1 Prosedur tindakan pencegahan keluar diantisipasi pada saat kedatangan dengan identifikasi jumlah dan lokasi keluar dan pencatatan rincian orang yang keluar sesuai dengan prosedur. 1.2 Komunikasi dengan personil keamanan dilakukan pada saat kedatangan untuk memastikan kesiapan mereka di **lokasi**. 1.3 Alat komunikasi keamanan di lokasi diperiksa dan dipastikan berfungsi dengan baik.
2. Menyediakan keberadaan keamanan	2.1 Keamanan di **lokasi kejadian** ditunjukkan kepada khalayak dengan mengambil posisi penjagaan yang memberikan penampakan maksimum. 2.2 Status keamanan di lokasi dikomunikasikan secara berkala kepada khalayak.
3. Mengawasi jumlah khalayak ramai	3.1 Jumlah khalayak ramai diketahui dengan akurat. 3.2 Jumlah khalayak ramai dimonitor dan ditangani untuk memastikan batas maksimum ruangan yang sudah ditetapkan.
4. Menanggapi masalah yang kemungkinan akan timbul di keramaian	4.1 **Orang-orang yang berpotensi menimbulkan gangguan** diidentifikasi dan diawasi. 4.2 Tindakan untuk mengatasi masalah yang kemungkinan timbul disiapkan dengan tepat. 4.3 Pendekatan terhadap orang yang kemungkinan dapat menimbulkan kekacauan dilakukan secara baik dan tepat.
5. Memonitor sikap dan keselamatan khalayak ramai	5.1 **Sikap yang dapat menimbulkan gangguan,** pola khalayak dan perubahan suasana yang tidak lazim diidentifikasi dengan cepat dan benar. 5.2 Identifikasi terhadap tempat terjadinya masalah dilaporkan dan ditindaklanjuti sesuai dengan prosedur. 5.3 Akses lokasi atau tempat kejadian dikontrol sesuai dengan prosedur. 5.4 Tanda bahaya direspons sesuai dengan prosedur. 5.5 Masalah keamanan yang potensial diidentifikasi dan diberitahukan kepada personil terkait untuk diambil tindakan yang tepat. 5.6 Kebutuhan dukungan dikenali untuk diambil

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	tindakan segera. 5.7 Pendekatan personal tidak lagi digunakan sebagaimana yang diperlukan untuk menetralisir situasi sesuai dengan prosedur.
6. Mengarahkan khalayak ramai	6.1 Orang-orang diarahkan ke lokasi yang benar sebagaimana yang ditetapkan sesuai dengan prosedur. 6.2 Orang-orang diarahkan dengan cara yang benar untuk melakukan tindakan pada situasi tersebut yang sesuai dengan tugas dan prosedur. 6.3 Orang-orang diarahkan untuk melakukan tindakan yang dapat meminimalkan risiko luka-luka pada khalayak ramai dan pada diri sendiri.
7. Menutup area dari hubungan luar	7.1 Area bermasalah diidentifikasi dengan petugas kepolisian dan pihak yang berkepentingan. 7.1 Area yang ditetapkan bermasalah ditutup.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memeriksa lokasi, menyediakan keamanan, mengawasi jumlah khalayak ramai, menanggapi masalah yang kemungkinan akan timbul di keramaian, memonitor sikap dan keselamatan khalayak ramai, dan mengarahkan khalayak ramai.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam mengawasi khalayak ramai.
   1.3 Lokasi dapat meliputi:
      1.3.1 Hotel atau motel.
      1.3.2 Pub.
      1.3.3 Perusahaan katering komersial.
      1.3.4 Pusat-pusat pertemuan.
      1.3.5 Kasino.
      1.3.6 Klub.
      1.3.7 Restoran.
      1.3.8 Resort.
      1.3.9 Taman hiburan.
      1.3.10 Destinasi wisata.
      1.3.11 Atraksi wisata.
   1.4 Lokasi kejadian dapat meliputi:
      1.4.1 Lokasi di dalam dan di luar gedung.
      1.4.2 Pesta pribadi.
      1.4.3 Perayaan publik.
      1.4.4 Lokasi-lokasi berizin.
      1.4.5 Perayaan olahraga.
      1.4.6 Perayaan protes.
   1.5 Orang-orang yang berpotensi menimbulkan gangguan dapat meliputi:
      1.5.1 Orang yang mabuk.
      1.5.2 Anak di bawah umur.
      1.5.3 Orang yang di bawah pengaruh zat terlarang.
      1.5.4 Orang yang menyebabkan kegaduhan publik.

1.6 Sikap yang dapat menimbulkan gangguan dapat meliputi:
1.6.1 Pembicaraan dengan suara keras.
1.6.2 Konsentrasi khalayak ramai yang lebih besar.
1.6.3 Khalayak ramai atau perorangan di bawah pengaruh alkohol atau obat-obatan.
1.6.4 Perorangan dalam lokasi yang tidak cocok.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Radio dua arah
2.1.2 Alat komunikasi
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat pelindung diri
2.2.2 Alat pertahanan diri

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memeriksa lokasi, menyediakan keamanan, mengawasi jumlah khalayak ramai, menanggapi masalah yang kemungkinan akan timbul di keramaian, memonitor sikap dan keselamatan khalayak ramai, dan mengarahkan khalayak ramai.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Jenis dan manfaat alat pertahanan diri
3.1.2 Prosedur penanganan keramaian
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menangani kerumunan
3.2.2 Berkomunikasi secara efektif

3.2.3 Menggunakan alat pertahanan diri
3.2.4 Mengendalikan keramaian

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Berani dan tangkas dalam menangani kerumunan
   4.2 Komunikatif dalam menyampaikan arahan
   4.3 Cermat mengidentifikasi potensi konflik

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam berkomunikasi antara personil keamanan lokasi kejadian dan dipastikan dengan memeriksa seluruh perlengkapan komunikasi pada saat kedatangan
   5.2 Kemampuan mengidentifikasi masalah yang kemungkinan akan timbul dan melakukan tindakan yang tepat berdasarkan instruksi yang diberikan
   5.3 Kemampuan mengarahkan dengan cara yang dapat meminimalkan risiko luka-luka pada khalayak ramai dan pada diri sendiri.

KODE UNIT : **I.55HDR00.221.3**
JUDUL UNIT : **Menangani Orang Mabuk**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan untuk menangani orang mabuk yang meliputi menentukan tingkat kemabukan, menerapkan prosedur penanganan yang tepat, memindahkan orang mabuk, dan menyediakan layanan terhadap tamu yang mabuk.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan tingkat kemabukan	1.1 Kandungan alkohol diukur sesuai dengan standar. 1.2 **Situasi** yang meminta bantuan dukungan dinilai. 1.3 Situasi dibicarakan secara sopan dengan tamu.
2. Menerapkan prosedur yang tepat	2.1 Penanganan orang mabuk diidentifikasi dan dipahami sesuai dengan prosedur. 2.2 Penanganan orang mabuk diterapkan sesuai dengan situasi dan kebijakan perusahaan. 2.3 Keterampilan layanan kepada konsumen digunakan.
3. Memindahkan orang dari lokasi	3.1 Posisi tamu diterangkan kepada tamu. 3.2 Bantuan ditawarkan dan diberikan kepada tamu. 3.3 Tamu dipindahkan ke lokasi yang ditentukan.
4. Menyediakan pelayanan tamu	4.1 Situasi dianalisis dengan cermat dan hati-hati. 4.2 Keterangan diberikan kepada tamu tentang seluruh peristiwa atau kejadian. 4.3 Saran dan alternatif diberikan kepada tamu. 4.4 Sikap tenang dan hormat selalu ditunjukkan. 4.5 Tindakan dan kebijaksanaan digunakan dalam situasi sulit. 4.6 Keterampilan pemecahan masalah digunakan sesuai dengan prosedur.
5. Menangani peminum di bawah umur	5.1 Situasi dinilai secara tepat dan teliti. 5.2 Tanda pengenal tamu diperiksa sesuai dengan prosedur. 5.3 Peminum di bawah umur ditolak dengan alasan yang sopan. 5.4 Anak di bawah umur diminta untuk pergi dengan sopan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menangani orang mabuk yang meliputi menentukan tingkat kemabukan, menerapkan prosedur penanganan yang tepat, memindahkan orang mabuk, dan menyediakan layanan terhadap tamu yang mabuk.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam menangani orang mabuk.
1.3 Situasi meliputi namun tidak terbatas pada:
1.3.1 Menangani orang yang sulit diurus, termasuk orang-orang yang berada di bawah pengaruh narkoba dan/atau alkohol.
1.3.2 Penolakan orang memasuki lokasi sesuai kewewenangan.
1.3.3 Pelanggaran peraturan.
1.3.4 Orang yang mencoba membawa barang terlarang ke dalam lokasi antara lain alkohol dan obat-obatan.
1.3.5 Bahasa yang kasar terhadap staf dan tamu-tamu lain.
1.3.6 Gangguan suara terhadap tamu-tamu lain.
1.3.7 Sikap yang kasar atau sikap memaksa staf atau tamu-tamu lain.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Alat komunikasi
2.1.2 Radio dua arah
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat pelindung diri
2.2.2 Alat pertahanan diri

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Etika komunikasi
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN
1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menangani orang mabuk yang meliputi menentukan tingkat kemabukan, menerapkan prosedur penanganan yang tepat, memindahkan orang mabuk, dan menyediakan layanan terhadap tamu yang mabuk.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang meliputi namun tidak terbatas pada:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Minuman standar
     - 3.1.2 Alkohol dan faktor-faktor yang mempengaruhinya
     - 3.1.3 Kriteria standar untuk penilaian kemabukan
     - 3.1.4 Peraturan dan hukum minuman keras yang berkaitan
     - 3.1.5 Layanan minuman beralkohol dan prinsip-prinsip tanggung jawab pada langganan
     - 3.1.6 Peraturan mengemudi yang berkaitan di bawah pengaruh obat-obatan dan minuman beralkohol
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Mampu menyiapkan jenis minuman beralkohol sesuai identifikasi tamu
     - 3.2.2 Mampu mengidentifikasi situasi konflik
     - 3.2.3 Berkomunikasi secara efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Sopan dan tenang dalam menangani orang mabuk
   - 4.2 Cermat dalam menentukan tingkat kemabukan
   - 4.3 Tegas dalam menolak tamu yang minum berlebihan

5. Aspek kritis
   - 5.1 Kemampuan dalam menerapkan prosedur penanganan orang mabuk sesuai dengan situasi dan kebijakan perusahaan
   - 5.2 Keberanian menolak anak di bawah umur untuk menjadi peminum

KODE UNIT : **I.55HDR00.222.3**
JUDUL UNIT : **Mengaudit Prosedur Keuangan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk memonitor prosedur keuangan dan menyelesaikan laporan keuangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memonitor prosedur keuangan	1.1 **Transaksi** diperiksa sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Transaksi disesuaikan secara teliti. 1.3 Neraca disusun dan diperiksa sesuai dengan prosedur. 1.4 **Sistem keuangan** dilaksanakan dan dikontrol sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.5 Sistem keuangan diawasi dan diberikan kepada pihak manajemen. 1.6 Ketidaksesuaian diidentifikasi dan dipecahkan dengan cepat dan cermat.
2. Menyelesaikan laporan keuangan	2.1 Laporan rutin diselesaikan dalam jangka waktu yang telah ditentukan. 2.2 Laporan segera diteruskan atau diberikan kepada pihak departemen terkait.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memonitor prosedur keuangan dan menyelesaikan laporan keuangan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam mengaudit prosedur keuangan.
   1.3 Transaksi meliputi:
      1.3.1 Transaksi dan lampiran harian/mingguan/bulanan.
      1.3.2 Pemisahan oleh departemen.
      1.3.3 Hunian.
      1.3.4 Kinerja *sales*.
      1.3.5 Pendapatan komisi.
      1.3.6 Pengembalian *sales*.
      1.3.7 Aktivitas laporan komersial.
      1.3.8 Aktivitas mata uang asing.
      1.3.9 Seluruh tipe pembayaran tunai dan nontunai.
   1.4 Sistem keuangan dapat meliputi:
      1.4.1 Kas kecil.
      1.4.2 Neraca.
      1.4.3 Kontrol hutang.
      1.4.4 Prosedur perbankan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Aplikasi pengolah data keuangan
      2.2.2 *Printer*
      2.2.3 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
   4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memonitor prosedur keuangan dan menyelesaikan laporan keuangan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang meliputi namun tidak terbatas pada:
   1.3.1 Studi kasus.
   1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
   1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
   1.3.4 Bukti portofolio.
   1.3.5 Pemecahan masalah.
   1.3.6 Laporan pihak ketiga.
   1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
   3.1.1 Proses dan prosedur kontrol keuangan tertentu sesuai dengan sektor industri
   3.1.2 Proses pelaporan keuangan dan audit, baik internal maupun eksternal
   3.1.3 Proses pelaporan dan audit di seluruh manajemen keuangan perusahaan
   3.2 Keterampilan
   3.2.1 Terampil mengoperasikan komputer
   3.2.2 Menguasai aplikasi pelaporan dan audit keuangan
   3.2.3 Menguasai prosedur audit manajemen keuangan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dalam memonitor prosedur keuangan
   4.2 Cermat dalam mengolah data

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam melaksanakan dan mengontrol sistem keuangan sesuai dengan prosedur perusahaan
   5.2 Ketelitian dalam mengidentifikasi dan memecahkan ketidaksesuaiaKetepatan dalam menyelesaikan laporan rutin dalam jangka waktu yang telah ditentukan

KODE UNIT : **I.55HDR00.223.3**
JUDUL UNIT : **Mengawasi dan Memonitor Orang**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini kompetensi berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk mengidentifikasi, mengamati dan memantau orang yang mencurigakan, dan barang-barang yang tidak terjaga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses pengamatan	1.1 Instruksi tugas dikonfirmasikan dengan pihak terkait. 1.2 Perlengkapan yang tepat untuk menjalankan tugas diseleksi dan diuji. 1.3 Lokasi dirancang untuk memaksimalkan **pengawasan**.
2. Memeriksa kartu identitas	2.1 **Kartu identitas** diperiksa dengan teliti dan dipastikan tampil di monitor. 2.2 Pemeriksaan secara cepat dilaksanakan secara teratur.
3. Memonitor area yang dapat dimasuki	3.1 Area yang hanya dapat dimasuki dengan menggunakan akses dimonitor dengan kamera. 3.2 Area yang hanya dapat dimasuki dengan menggunakan akses dimonitor oleh personil.
4. Mengamati atau memonitor barang-barang yang tidak terjaga	4.1 Barang-barang yang tidak dijaga dimonitor dan diperiksa secara berkala. 4.2 Area dimana barang-barang tidak terjaga berada ditutup dan diinformasikan kepada pihak yang berwenang.
5. Merespons orang-orang yang bersikap mencurigakan	5.1 Perorangan atau kelompok yang bersikap mencurigakan dan/atau berlaku tidak wajar diidentifikasi dan diawasi sesuai dengan prosedur. 5.2 Insiden yang mencurigakan dicatat sesuai dengan prosedur.
6. Menanggapi sikap yang mencurigakan atau pelanggaran hukum	6.1 Potensi pelanggaran hukum atau sikap yang mencurigakan diidentifikasi dan diawasi secara berkala. 6.2 Bukti potensi pelanggaran hukum dikumpulkan sesuai dengan prosedur. 6.3 Tingkat tanggapan yang tepat diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 6.4 Bantuan kolega dicatat dalam operasi sesuai kebutuhan. 6.5 **Pejabat yang bersangkutan** diberitahu sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi, mengamati dan memantau orang yang mencurigakan, dan barang-barang yang tidak terjaga.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam mengawasi dan memonitor orang yang mencurigakan.
   1.3 Pengawasan dapat meliputi:

1.3.1 Penglihatan.
1.3.2 Kamera video.
1.3.3 Alat elektronik.
1.3.4 Sistem pengawasan.
1.3.5 Kartu identitas dapat meliputi:
a. Kartu tanda penduduk.
b. Paspor.
c. Surat ijin mengemudi.
d. Tanda pengenal lainnya.
1.3.6 Pejabat yang bersangkutan mencakup polisi atau dinas layanan darurat.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Radio dua arah/*handy talky*
2.1.2 Alat komunikasi
2.1.3 Komputer
2.1.4 Alat pencatat
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Papan petunjuk
2.2.2 Jaringan internet

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN
1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengidentifikasi, mengamati dan memantau orang yang mencurigakan, dan barang-barang yang tidak terjaga.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan meliputi namun tidak terbatas pada:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan hukum dan peraturan terkait
3.1.2 Instruksi tugas
3.2 Keterampilan
3.2.1 Keterampilan memecahkan konflik
3.2.2 Keterampilan menggunakan peralatan keamanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cermat membaca situasi
4.2 Akurat dalam melakukan identifikasi
4.3 Tepat dalam memberikan arahan

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam mengidentifikasi dan mengawasi perorangan atau kelompok yang bersikap mencurigakan dan/atau berlaku tidak wajar sesuai dengan prosedur
5.2 Ketepatan dalam menyeleksi dan menguji perlengkapan untuk menjalankan tugas
5.3 Ketelitian dalam memeriksa kartu identitas pengunjung

KODE UNIT : **I.55HDR00.224.3**
JUDUL UNIT : **Menyediakan Keamanan Untuk Tamu *Very Important Person* (VIP)**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk mengidentifikasi ancaman potensial terhadap keselamatan tamu, memastikan keselamatan tamu, termasuk mengawal dan memastikan keamanan mereka selama mereka tinggal.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi ancaman potensial terhadap keselamatan tamu	1.1 Pengaturan tugas diklarifikasikan. 1.2 Lingkungan sekitar tamu diidentifikasi dari potensi bahaya.
2. Menjalankan pemeriksaan keamanan pada staf yang berkaitan	2.1 Staf yang tepat dipilih untuk memperhatikan **tamu VIP** sesuai dengan kriteria. 2.2 Pemeriksaan keamanan dilaksanakan pada orang yang dipilih oleh polisi termasuk *special branch* bagi orang-orang politik. 2.3 Pembersihan dilakukan dari pemeriksaan keamanan sesuai prosedur. 2.4 Label kode berwarna yang berkaitan dengan kunjungan khusus dikeluarkan sesuai kebutuhan. 2.5 Staf diinstruksikan untuk selalu membawa tanda pengenal. 2.6 Surat disampaikan hanya ke ruang keamanan. 2.7 Petugas penghubung ditunjuk sesuai kebutuhan.
3. Melaksanakan penggeledahan lokasi	3.1 Rencana penggeledahan seluruh lokasi direncanakan bersama dengan polisi. 3.2 *Briefing* diatur dengan anggota yang tepat dari tim penggeledah. 3.3 Penggeledahan dilaksanakan sesuai dengan prosedur. 3.4 Staf lokasi diberitahu terhadap penggunaan anjing pelacak dalam penggeledahan.
4. Membentuk dan menjaga zona atau area terlarang	4.1 Area terlarang diidentifikasi untuk penempatan personil polisi. 4.2 Penjagaan untuk tamu VIP disepakati bersama personil polisi. 4.3 Daftar tugas dibuat untuk pengamatan area atau zona 24 jam. 4.4 Perlengkapan pengamatan kamera yang ada digunakan sepatutnya di zona terlarang. 4.5 Lift dimatikan sesuai dengan jadwal tamu VIP.
5. Menyediakan seluruh informasi yang berkaitan kepada staf	5.1 Seluruh informasi yang berkaitan dengan kunjungan tamu VIP dikomunikasikan dengan staf. 5.2 Rincian kunjungan tamu VIP diinformasikan kepada staf dengan penekanan sangat

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	rahasia. 5.3 Pengawal baik dari polisi atau staf lain diberikan tanda pengenal khusus. 5.4 Seluruh pihak yang terlibat dalam pengawalan diberi pengarahan. 5.5 Perubahan jadwal tamu VIP dikomunikasikan segera pada orang yang tepat. 5.6 Pelatihan keamanan untuk staf yang berkaitan dilaksanakan beberapa minggu sebelum kedatangan tamu VIP. 5.7 Keamanan dan staf yang terlibat dalam kunjungan dipastikan kesiapannya.
6. Memasang dan menguji pengamatan dan perlengkapan komunikasi	6.1 Perlengkapan pengamatan tambahan diidentifikasi dengan orang yang berkaitan termasuk polisi dan pengawal tamu VIP. 6.2 Lokasi diperiksa dan pemasangan diawasi. 6.3 Perlengkapan diuji untuk memastikan jika berfungsi dan dapat memberikan perlindungan yang diinginkan. 6.4 Perlengkapan pengujian dilakukan. 6.5 Pelaksanaan pengujian diselesaikan pada setiap bagian perlengkapan komunikasi segera sebelum waktu kedatangan.
7. Merancang pos komando sentral	7.1 Pos komando sentral dibangun yang bebas dari alur kemacetan lalu lintas, dapat diamankan dan memiliki akses jalan yang tertutup. 7.2 Makanan dan minuman disuplai dan fasilitas toilet di lingkungan pos.
8. Mengunci lift	8.1 Komunikasi dikirimkan keluar dalam situasi bila lift dikunci sehingga staf operasi dapat menjadwalkan Kembali dan merencanakan alur kerja rutin. 8.2 Pengetahuan ditempatkan dengan tepat sehingga usaha-usaha tidak dilakukan untuk menggunakan *list* tersebut selama waktu yang telah ditetapkan. 8.3 Akses ke lift diberikan batas dan batas dan watu petugas keamanan ditempatkan pada posisi tersebut sampai pihak VIP tiba 8.4 Lift tambahan dikunci untuk cadangan
9. Melakukan pemeriksaan akhir dan melaksanakan penyiapan petugas kembali	9.1 Tes penghilang dilaksanakan dan seluruh staf keamanan dan orang-orang yang tepat ditempatkan sebelum kedatangan. 9.2 Pengujian komunikasi dilaksanakan sesuai dengan prosedur. 9.3 Penyiapan petugas kembali dilaksanakan bila seluruh orang-orang sudah berada pada posisi 9.4 Umpan balik diberikan pada akhir penyiapan kembali dan perubahan pada menit-menit terakhir diberikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	9.5 Pemeriksaan komunikasi terakhir dilaksanakan.
10. Menyambut dan mengawal tamu	10.1 Pengenalan dan identifikasi diberikan kepada tamu VIP sesuai dengan prosedur. 10.2 Tamu VIP dan koleganya dikawal ke area yang telah ditentukan sesuai dengan instruksi tugas. 10.3 Keterampilan pengamatan selalu digunakan. 10.4 Orang-orang dikawal dengan cara yang sesuai dengan penugasan. 10.5 Respons yang tepat atas perubahan situasi dirumuskan dan dinilai kembali di seluruh penugasan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi ancaman potensial terhadap keselamatan tamu, memastikan keselamatan tamu, termasuk mengawal dan memastikan keamanan mereka selama mereka tinggal.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dimana terdapat layanan keamanan tamu VIP.
   1.3 Unit ini berlaku untuk operasi keamanan di lokasi-lokasi berikut ini meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Hotel atau motel.
      1.3.2 *Pub*.
      1.3.3 Perusahaan katering komersial.
      1.3.4 Pusat-pusat pertemuan.
      1.3.5 Kasino.
      1.3.6 Klub.
      1.3.7 Restoran.
      1.3.8 *Resort*.
      1.3.9 Taman hiburan.
      1.3.10 Atraksi turis.
      1.3.11 Tamu VIP mencakup:
         a. Personel *executive*.
         b. Raja, kepala negara, tamu-tamu atau pengunjung politik, dan bintang terkenal.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Radio dua arah
      2.1.2 Alat komunikasi
      2.1.3 Alat pengolah data
      2.1.4 Layanan penyeranta
      2.1.5 Sistem kamera dalam gedung
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat pertahanan diri

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengidentifikasi ancaman potensial terhadap keselamatan tamu, memastikan keselamatan tamu, termasuk mengawal dan memastikan keamanan mereka selama mereka tinggal.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja, serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan prosedur tugas tentang pengawalan orang
      3.1.2 Keterampilan pengamatan dalam mengidentifikasi kemungkinan sumber-sumber risiko
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menggunakan perlengkapan alat komunikasi
      3.2.2 Pengamatan dan identifikasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Teliti dan cermat dalam melakukan pengamanan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan mendemonstrasikan untuk menyiapkan dan melakukan uji coba rencana keselamatan untuk kunjungan tamu VIP
   5.2 Kemampuan untuk mengidentifikasi dan menggunakan pengawasan, deteksi, dan alat komunikasi yang diperlukan untuk menyediakan keamanan VIP
   5.3 Kemampuan untuk berhubungan dengan media yang berwenang dan protokoler sehubungan dengan kunjungan VIP yang akan datang
   5.4 Kemampuan untuk melakukan keamanan pra-kedatangan dan persiapan terkait tamu VIP

5.5 Kemampuan untuk melakukan pemeriksaan keamanan pra-kedatangan internal dan eksternal untuk kunjungan tamu VIP
5.6 Kemampuan untuk menemui dan mengawal tamu VIP
5.7 Kemampuan untuk melindungi keselamatan tamu VIP selama jangka waktu tertentu
5.8 Kemampuan untuk memberikan layanan pengawalan dan perlindungan yang aman bagi yang tamu VIP saat meninggalkan lokasi
5.9 Kemampuan untuk mengevaluasi dan meningkatkan prosedur keselamatan setelah tamu VIP meninggalkan lokasi

KODE UNIT : **I.55HDR00.225.3**
JUDUL UNIT : **Mengawal dan Membawa Barang-Barang Berharga**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk menyiapkan dan melaksanakan tugas pengawalan barang-barang berharga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan tugas pengawalan	1.1 Persyaratan tugas diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 1.2 Kelengkapan **sumber** dinilai dan diperoleh sesuai dengan standar. 1.3 Kelengkapan sumber dikonfirmasikan sesuai dengan tugas.
2. Melakukan partisipasi dalam pelatihan untuk pengawalan uang dan pergerakan melalui daerah ramai	2.1 Pelatihan spesialisasi dilaksanakan untuk mengawal uang dan pergerakan melalui area yang padat 2.2 Rute diubah sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.3 Keterampilan pengamatan digunakan selama **prosedur pengawalan**.
3. Melaksanakan pengawalan	3.1 **Ancaman** atau masalah **potensial** selama penugasan diidentifikasi dan ditindaklanjuti sesuai dengan situasi yang ada dan instruksi tugas. 3.2 Pengawalan dilakukan dengan sikap yang tenang dan profesional sesuai dengan instruksi tugas.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menyiapkan dan melaksanakan tugas pengawalan barang-barang berharga.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan yang menyediakan layanan pengawalan dan membawa barang-barang berharga.
   1.3 Sumber meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Transportasi.
      1.3.2 Wadah.
      1.3.3 Senjata api dan perlengkapan.
      1.3.4 Pengetahuan dan keterampilan khusus.
   1.4 Prosedur pengawalan merupakan prosedur yang tertuang dalam instruksi tugas pengawalan barang-barang berharga yang meliputi:
      1.4.1 Dokumen.
      1.4.2 Batu permata.
      1.4.3 Intan permata.
      1.4.4 Batangan emas atau perak.
      1.4.5 Uang tunai.
      1.4.6 Karya seni.
   1.5 Ancaman potensial meliputi:
      1.5.1 Perampokan.
      1.5.2 Kecelakaan kendaraan.
      1.5.3 Lingkungan yang mencurigakan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Formulir pencatat barang
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan dan melaksanakan tugas pengawalan barang-barang berharga.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Jenis barang-barang berharga
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengidentifikasi jenis barang berharga

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tegas dalam menyiapkan pengawalan
   4.2 Cermat dalam mengantisipasi terjadinya ancaman

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan memahami tentang undang-undang yang berlaku dan lingkungan kerja
   5.2 Kemampuan mendemonstrasikan untuk menyiapkan rencana tertulis untuk memberikan keamanan dan keselamatan pengawalan dan pengangkutan barang berharga di lokasi yang ditentukan

5.3 Kemampuan untuk menunjukkan dan memberikan pendampingan yang aman dan terjamin
5.4 Kemampuan untuk mendemonstrasikan dan menyediakan pengangkutan barang berharga yang dipilih secara aman dan terjamin dari kerusakan
5.5 Kemampuan untuk mendemonstrasikan dan merespon dengan tepat berbagai ancaman yang tidak teridentifikasi sementara melaksanakan tugas pengawalan dan pengangkutan
5.6 Kemampuan untuk menyelesaikan berbagai dokumen yang berhubungan dengan internal pergerakan barang berharga untuk tamu
5.7 Kemampuan untuk menunjukkan dan mengoptimalkan penyimpanan yang aman dan terjamin dari berbagai kerusakan yang dinominasikan di dalam lokasi menggunakan opsi penyimpanan yang tersedia

KODE UNIT : **I.55HDR00.226.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Melaksanakan Evakuasi Lokasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam pembuatan kebijakan dan prosedur situasi, melaksanakan latihan evakuasi, dan melakukan evakuasi saat terjadi kebakaran atau bencana alam.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan kontribusi pada penulisan kebijakan dan prosedur situasi	1.1 Kebijakan dan prosedur evakuasi dianalisis dan dibicarakan dengan **orang yang tepat**. 1.2 Kebijakan dan prosedur evakuasi dibuat dan ditulis.
2. Melaksanakan partisipasi dalam latihan evakuasi staf	2.1 Latihan evakuasi staf dijadwalkan berdasarkan basis reguler. 2.2 Latihan dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah dibuat.
3. Melaksanakan komunikasi secara reguler dengan petugas pemadam kebakaran	3.1 Petugas pemadam kebakaran diidentifikasi dalam lokasi yang berbeda. 3.2 Komunikasi dua arah secara reguler dilakukan. 3.3 Kunjungan atau *briefing* spontan dilakukan dengan petugas pemadam kebakaran. 3.4 Dokumentasi yang diperlukan petugas pemadam kebakaran diterima.
4. Melakukan evakuasi	4.1 Evakuasi dilaksanakan sesuai dengan kebijakan dan prosedur. 4.2 Instruksi dan keterangan diberikan secara jelas. 4.3 Evakuasi lokasi dilaksanakan sesuai dengan rencana evakuasi lokasi atau gedung dan/atau instruksi tugas.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam pembuatan kebijakan dan prosedur situasi, melaksanakan latihan evakuasi dan melakukan evakuasi saat terjadi kebakaran atau bencana alam.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain merencanakan dan melaksanakan evakuasi lokasi.
   1.3 Orang yang tepat mencakup manajemen pusat atau gedung, bagian perawatan dan/atau keamanan, dan orang lain yang dapat diharapkan menangani bahaya potensial tersebut.

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
      2.2.2 Buku pedoman

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk pembuatan kebijakan dan prosedur situasi, melaksanakan latihan evakuasi, dan melakukan evakuasi saat terjadi kebakaran atau bencana alam.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Lokasi titik evakuasi
      3.1.2 Jalur evakuasi
      3.1.3 Lokasi perlengkapan P3K
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menguasai prosedur evakuasi
      3.2.2 Mengidentifikasi lokasi evakuasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Tangkas dalam melakukan evakuasi
   4.2 Cermat dalam membuat kebijakan dan prosedur situasi
   4.3 Cepat dalam mengambil keputusan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam melaksanakan evakuasi sesuai dengan kebijakan dan prosedur
   5.2 Ketepatan dalam membuat dan menulis kebijakan dan prosedur situasi
   5.3 Kemampuan dalam melakukan komunikasi dua arah dengan petugas pemadam kebakaran secara reguler

KODE UNIT : **I.55HDR00.227.3**
JUDUL UNIT : **Mengembangkan Produk dan Layanan Baru**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk menganalisis pasar, mengembangkan produk dan layanan baru sesuai dengan tren pasar dan anggaran, dan memonitor kinerja penjualan produk dan layanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menganalisis pasar	1.1 Pasar diidentifikasi sesuai dengan strategi pemasaran perusahaan. 1.2 Sasaran pasar yang potensial ditentukan. 1.3 Persaingan pasar dianalisis sesuai kebutuhan. 1.4 Kebutuhan dan keinginan tamu dianalisis sesuai tren yang ada. 1.5 Produk dan layanan baru diidentifikasi sesuai permintaan pasar. 1.6 Peluang untuk meningkatkan penjualan dan layanan diidentifikasi. 1.7 Rentang produk dan layanan dimonitor untuk mengidentifikasi permintaan pasar.
2. Mengevaluasi tren pasar dalam layanan dan/atau produksi makanan dan minuman	2.1 Tren pasar dalam produksi makanan dan minuman diidentifikasi dan diakses sesuai kebutuhan. 2.2 Relevansi tren pasar dievaluasi untuk kebutuhan pasar saat ini dan pasar potensial. 2.3 Pengembangan produk dan layanan baru diidentifikasi dan ditentukan berdasarkan tren pasar.
3. Menciptakan produk atau layanan berdasarkan analisis pasar dan dalam batasan anggaran	3.1 Tren pasar yang relevan digabungkan ke dalam perencanaan pengembangan produk dan layanan. 3.2 Kendala dan batasan operasional diidentifikasi dan diselesaikan sesuai kebijakan perusahaan. 3.3 Produk dan layanan baru dikembangkan sesuai dengan anggaran perusahaan. 3.4 Produk dan layanan baru dibuat berdasarkan tren pasar dan pemenuhan target profitabilitas.
4. Memonitor kinerja penjualan produk dan layanan	4.1 Umpan balik terhadap layanan dan produk baru dicatat dan dilaporkan. 4.2 Layanan dan produk baru dievaluasi dengan seluruh pemangku kepentingan berdasarkan umpan balik dan profitabilitas. 4.3 Hasil evaluasi dicatat sebagai informasi untuk pengembangan layanan dan produk berikutnya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menganalisis pasar, mengembangkan produk dan layanan baru sesuai dengan tren pasar dan anggaran, dan memonitor kinerja penjualan produk dan layanan.

1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam mengembangkan produk dan layanan baru.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 *Printer*
      2.1.3 Alat komunikasi
      2.1.4 Jaringan internet
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Statistik resmi
      2.2.2 Data penjualan
      2.2.3 Data tamu
      2.2.4 Data keluhan tamu
      2.2.5 Data riset pasar

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Peraturan perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menganalisis pasar, mengembangkan produk dan layanan baru sesuai dengan tren pasar dan anggaran, dan memonitor kinerja penjualan produk dan layanan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan produk dan layanan sesuai dengan sektor industri khusus
      3.1.2 Perkembangan sejarah dan tren pasar

3.1.3 Tren makanan saat ini, pengaruh budaya dan etnis khas makan
3.1.4 Produk komoditas/produk musiman diperlukan untuk memenuhi kebutuhan menu kelompok sasaran tertentu
3.1.5 Berbagai jenis dan gaya produk dan layanan untuk berbagai jenis *outlet* makanan
3.1.6 Jenis produk dan layanan hotel dan restoran
3.1.7 Teknik penetapan biaya dan penganggaran yang terkait dengan pengembangan produk dan layanan baru
3.1.8 Sumber informasi tentang tren produk seperti produk dan layanan makanan dan minuman
3.1.9 Teknik riset pasar dasar dalam kaitan spesifik dengan preferensi dan tren layanan makanan

3.2 Keterampilan
3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon
3.2.2 Melaksanakan prosedur administratif
3.2.3 Menggunakan bahasa yang mudah dimengerti tamu
3.2.4 Menggunakan teknologi
3.2.5 Melakukan riset pemasaran

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Sopan dan ramah dalam berkomunikasi
4.2 Teliti dan tangkas dalam menganalisis pasar
4.3 Tanggung jawab terhadap hasil pekerjaan
4.4 Kreatif dan inovatif dalam menciptakan produk dan layanan baru

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam menentukan sasaran pasar yang potensial
5.2 Ketepatan dalam menganalisis kebutuhan dan keinginan tamu
5.3 Kemampuan dalam mengidentifikasi dan menentukan pengembangan produk berdasarkan tren pasar
5.4 Kemampuan dalam mengidentifikasi dan menyelesaikan kendala dan batasan operasional pengembangan produk dan layanan baru
5.5 Ketepatan dalam membuat produk dan layanan baru sesuai dengan tren pasar dan pemenuhan target profitabilitas

KODE UNIT : **I.55HDR00.228.3**
JUDUL UNIT : **Memproses Transaksi untuk Pembelian Barang dan Jasa**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk mengalokasikan sumber daya anggaran, memantau, mengevaluasi kegiatan keuangan terhadap anggaran, dan menyelesaikan laporan keuangan serta statistik terkait dengan transaksi untuk pembelian barang dan jasa.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengalokasikan sumber daya anggaran	1.1 Alokasi dana ditentukan sesuai dengan prioritas dan strategi manajemen keuangan. 1.2 Alokasi dana dikonsultasikan untuk disetujui oleh semua pemangku kepentingan. 1.3 Rincian alokasi dana dijaga dan dikontrol sesuai dengan prosedur keuangan perusahaan. 1.4 Kebijakan kontrol anggaran diinformasikan kepada seluruh pemangku kepentingan dalam pengalokasian dana.
2. Memantau kegiatan keuangan terhadap anggaran	2.1 Pendapatan dan pengeluaran terhadap anggaran dimonitor secara akurat dan berkala sesuai dengan prosedur. 2.2 Penyimpangan dan perbedaan transaksi terhadap anggaran diidentifikasi dan dilaporkan sesuai kebijakan perusahaan. 2.3 Transaksi pembelian barang dan jasa diawasi dan disesuaikan dengan anggaran.
3. Mengevaluasi pilihan-pilihan dalam rangka peningkatan kinerja keuangan	3.1 Biaya dan sumber daya yang ada dinilai dan diidentifikasi untuk perbaikan. 3.2 Hasil kinerja keuangan yang diinginkan didiskusikan dengan rekan kerja yang relevan. 3.3 Penelitian terhadap pendekatan baru dicari dan dilakukan untuk mengelola perbedaan. 3.4 Pendekatan komunikasi yang efektif dan efisien ditentukan. 3.5 Akun dampak pada tingkat layanan tamu dan rekan diambil dalam mengembangkan pendekatan baru. 3.6 Hadir rekomendasikan jelas dan logis kepada para pemangku kepentingan yang relevan.
4. Menyelesaikan laporan keuangan atau statistik	4.1 Laporan keuangan dan statistik yang dibutuhkan dilengkapi secara akurat dalam waktu yang telah ditentukan. 4.2 Informasi laporan keuangan yang jelas dan ringkas disusun untuk memungkinkan pengambilan keputusan. 4.3 Laporan keuangan dilaporkan secara akurat dalam waktu yang telah ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengalokasikan sumber daya anggaran, memantau, mengevaluasi kegiatan keuangan terhadap anggaran, dan menyelesaikan laporan keuangan serta statistik terkait dengan transaksi untuk pembelian barang dan jasa.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam memproses transaksi untuk pembelian barang yang disesuaikan dengan anggaran perusahaan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Jaringan internet
      2.1.3 Alat tulis kantor
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 *Printer*
      2.2.2 Sumber data anggaran perusahaan
      2.2.3 Alat hitung

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengalokasikan sumber daya anggaran, memantau, mengevaluasi kegiatan keuangan terhadap anggaran, dan menyelesaikan laporan keuangan serta statistik terkait dengan transaksi untuk pembelian barang dan jasa.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan dan/atau di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Anggaran perusahaan
     - 3.1.2 Manajemen anggaran
     - 3.1.3 Manajemen persediaan barang
     - 3.1.4 Pembukuan
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Berkomunikasi melalui telepon
     - 3.2.2 Melaksanakan prosedur administratif
     - 3.2.3 Menggunakan bahasa yang mudah dimengerti tamu
     - 3.2.4 Menggunakan teknologi

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Teliti dalam melakukan transaksi pembelian barang
   - 4.2 Cermat dalam menyesuaikan transaksi dengan anggaran

5. Aspek kritis
   - 5.1 Kemampuan dalam menentukan alokasi dana sesuai dengan prioritas dan strategi manajemen keuangan
   - 5.2 Ketelitian dalam mengawasi transaksi pembelian barang dan jasa sesuai dengan anggaran
   - 5.3 Ketepatan dalam menilai dan mengidentifikasi biaya dan sumber daya yang ada untuk perbaikan

KODE UNIT : **I.55HDR00.229.3**
JUDUL UNIT : **Mengelola Catatan Daftar Gaji**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam menetapkan prosedur, menyiapkan data, melakukan penggajian, dan mengelola catatan penggajian.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan prosedur untuk manajemen penggajian	1.1 Keamanan dan kerahasiaan informasi penggajian ditentukan sesuai dengan prosedur. 1.2 Klaim tunjangan dibuat sesuai dengan prosedur. 1.3 Langkah-langkah kontrol ditetapkan untuk melindungi sumber daya keuangan perusahaan. 1.4 Sistem untuk memastikan kewajiban hukum ditetapkan sesuai dengan peraturan.
2. Mempersiapkan data penggajian	2.1 Perhitungan gaji kotor dan gaji tahunan ditentukan sesuai dengan kontrak dan peraturan pemerintah. 2.2 Data penggajian dibuat sesuai proses penggajian. 2.3 Jumlah wajib dan sukarela dihitung menggunakan dokumentasi pemerintah dan karyawan.
3. Melakukan pembayaran gaji	3.1 Jumlah gaji dan upah dibayarkan sesuai dengan kebijakan dan prosedur perusahaan. 3.2 Rekonsiliasi gaji, upah, dan pemotongan dilaksanakan sesuai dengan kebijakan dan prosedur organisasi. 3.3 Pertanyaan terkait gaji dan upah diakomodasi dan dijawab sesuai dengan kebijakan prosedur organisasi.
4. Mengelola catatan gaji	4.1 Formulir pernyataan untuk karyawan diproses sesuai dengan persyaratan perpajakan. 4.2 Pajak kepada pemerintah secara akurat disiapkan dan dibayar. 4.3 Jumlah kelompok pajak dan/atau transkripsi pembayaran yang dilakukan dihitung sesuai dengan prosedur perpajakan. 4.4 Rekonsiliasi jumlah sertifikat kelompok karyawan disiapkan dari catatan gaji.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menetapkan prosedur, menyiapkan data, melakukan penggajian, dan mengelola catatan penggajian.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam mengelola daftar catatan gaji.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data
2.1.2 *Software* sistem penggajian
2.2 Perlengkapan
2.2.1 *Printer*
2.2.2 Alat tulis kantor
2.2.3 Formulir gaji
2.2.4 Daftar gaji

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menetapkan prosedur, menyiapkan data, melakukan penggajian, dan mengelola catatan penggajian.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan meliputi namun tidak terbatas pada:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Peraturan perpajakan
3.1.2 Peraturan perusahaan mengenai pembayaran gaji
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menguasai alat pengolah data dan aplikasi keuangan
3.2.2 Mencatat dan menyimpan data gaji

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cermat dalam melakukan perhitungan pembayaran gaji
4.2 Teliti dalam menghitung komponen pembayaran dan pemotongan yang dibebankan dalam daftar gaji sesuai peraturan perundang-undangan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menentukan prosedur keamanan dan kerahasiaan informasi penggajian
   5.2 Ketelitian dalam menentukan perhitungan gaji kotor dan gaji tahunan sesuai dengan kontrak dan peraturan pemerintah
   5.3 Ketepatan dalam menetapkan langkah-langkah kontrol untuk melindungi sumber daya keuangan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.230.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Mempromosikan Pelatihan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi kebutuhan kompetensi, melakukan pengaturan dokumentasi program pelatihan, mengidentifikasi sumber-sumber program, dan mempromosikan pelatihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan kompetensi	1.1 Tujuan dan hasil yang diinginkan dari **program pelatihan** dikonfirmasikan dengan **klien**. 1.2 **Kompetensi** yang berkaitan atau standar kinerja lain untuk **kelompok target** disahkan dengan personel yang tepat. 1.3 Kesenjangan kompetensi yang dibutuhkan dan kompetensi yang sudah ada diidentifikasi. 1.4 Kompetensi yang sudah ada dan karakteristik yang berkaitan dari masing-masing peserta dalam kelompok target diidentifikasi dengan menggunakan metode penilaian yang tepat.
2. Melakukan pengaturan dokumentasi program pelatihan	2.1 Tujuan program pelatihan diidentifikasi sesuai dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan serta hubungan dengan unit-unit tertentu dari kualifikasi kompetensi atau standar kinerja lainnya. 2.2 Dokumentasi program pelatihan ditetapkan berdasarkan jenis aplikasi tempat kerja, aktivitas dan tugas yang harus disetujui untuk mengembangkan kompetensi yang diperlukan. 2.3 Program pelatihan yang tersedia dan sumber-sumber pelatihan ditentukan sesuai dengan **kebutuhan klien**. 2.4 Pengelompokan aktivitas diidentifikasi untuk mendukung penilaian yang formatif dan sumatif. 2.5 Metode dukungan dan bimbingan peserta dalam kelompok target diidentifikasi dan ditentukan.
3. Mengidentifikasi sumber-sumber program pelatihan	3.1 Sumber-sumber yang dibutuhkan untuk program pelatihan ditentukan sesuai dengan kebutuhan personel yang tepat. 3.2 Lingkungan pelatihan ditentukan sesuai dengan pengembangan kompetensi. 3.3 Penyusunan program pelatihan dilakukan sesuai dengan prosedur. 3.4 Daftar sumber-sumber pelatihan didokumentasikan dalam bentuk yang dapat diakses.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
4. Mempromosikan pelatihan	4.1 Saran pengembangan program pelatihan diberikan kepada personel yang tepat. 4.2 *Event-event* pelatihan diinformasikan dengan menggunakan berbagai metode. 4.3 Aktivitas promosi dimonitor secara efektif.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi kebutuhan kompetensi, melakukan pengaturan dokumentasi program pelatihan, mengidentifikasi sumber-sumber program dan mempromosikan pelatihan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam merencanakan dan mempromosikan program pelatihan.
   1.3 Program pelatihan sekumpulan kegiatan pelatihan untuk mengembangkan kompetensi dari kelompok target. Klien memberikan persetujuan untuk pengeluaran atas sumber-sumber pelatihan. Kelompok target mencakup:
      1.3.1 Kelompok karyawan, antara lain: klasifikasi atau area kerja, karyawan wanita.
      1.3.2 Kelompok atau perorangan dengan pelatihan khusus atau kebutuhan pengakuan.
      1.3.3 Program pelatihan didasarkan pada:
         a. Paket pelatihan industri nasional.
         b. Paket pelatihan perusahaan.
         c. Kurikulum yang disetujui.
         d. Standar internasional.
      1.3.4 Pelatihan dapat dilakukan:
         a. Pada saat bekerja.
         b. Dalam simulasi tempat kerja.
         c. Dalam organisasi pelatihan.
         d. Dalam gabungan lokasi yang cocok dengan unit-unit kompetensi yang dipilih.
         e. Pelajari atau dinilai.
         f. Perseorangan.
         g. Dalam sebuah operasi multi-lokasi.
   1.4 Klien mencakup:
      1.4.1 Departemen atau divisi.
      1.4.2 Area kerja.
      1.4.3 Perusahaan atau organisasi.
   1.5 Kebutuhan klien mencakup:
      1.5.1 Peningkatan produktivitas.
      1.5.2 Peningkatan kemampuan memperoleh keuntungan perusahaan.
      1.5.3 Pencapaian kompetensi dari industri atau perusahaan tertentu.
      1.5.4 Pencapaian prioritas komunitas.
      1.5.5 Pencapaian prioritas pemerintah.
   1.6 Kompetensi kelompok target dapat diidentifikasi dengan kesesuaian kebutuhan perusahaan atau klien terhadap paket pelatihan industri nasional.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perencanaan Pelatihan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengidentifikasi kebutuhan kompetensi, melakukan pengaturan dokumentasi program pelatihan, mengidentifikasi sumber-sumber program, dan mempromosikan pelatihan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Penilaian dan standar kompetensi tempat kerja
      3.1.2 Standar kompetensi yang berkaitan, termasuk industri atau standar kinerja perusahaan
      3.1.3 Hubungan kompetensi dengan persetujuan industri, sistem klasifikasi
      3.1.4 Kebijakan dan prosedur sistem manajemen keselamatan dan kesehatan kerja di tempat kerja
      3.1.5 Kompetensi dalam unit-unit kompetensi yang berkaitan dengan program pelatihan
      3.1.6 Prinsip-prinsip tentang pembelajaran dan pelatihan berdasarkan kompetensi sebagaimana yang diterapkan pada kelompok target dan klien
      3.1.7 Metode analisis dan perencanaan kebutuhan pelatihan

3.1.8 Sumber-sumber bantuan untuk peserta yang membutuhkan dukungan bahasa atau pelatihan tertentu lainnya

3.2 Keterampilan

3.2.1 Identifikasi dan penggunaan perlengkapan yang benar, proses, dan prosedur yang berkaitan dengan kompetensi

3.2.2 Merencanakan pekerjaan sendiri termasuk prediksi konsekuensi dan identifikasi peningkatan

3.2.3 Keterampilan bahasa, melek huruf pemahaman hal-hal matematika

3.2.4 Kesadaran akan bahasa, melek huruf dan masalah pemahaman hal matematika berkaitan dengan konteks pelatihan dan penilaian, termasuk teori yang ada pada integrasi pengetahuan dan keterampilan dengan pelatihan teknis.

3.2.5 Keterampilan komunikasi yang sesuai dengan budaya tempat kerja, personel yang tepat, dan kelompok target

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dalam membuat perencanaan untuk pelatihan

4.2 Teliti dalam mengidentifikasi kompetensi yang diharapkan

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi kompetensi yang sudah ada dan karakteristik yang berkaitan dari masing-masing peserta dalam kelompok target dengan menggunakan metode penilaian yang tepat

5.2 Ketepatan dalam menentukan program pelatihan yang tersedia dan sumber-sumber program pelatihan untuk memenuhi kebutuhan klien

5.3 Ketepatan dalam mendokumentasikan daftar sumber-sumber program pelatihan dalam bentuk yang dapat diakses

5.4 Ketepatan dalam menyebarluaskan informasi tentang *event-event* pelatihan dengan menggunakan berbagai metode

KODE UNIT : **I.55HDR00.231.3**
JUDUL UNIT : **Merencanakan Sesi Pelatihan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi peraturan pelatihan, mengembangkan garis besar masa pelatihan, mengembangkan materi pelatihan, mengembangkan masa pelatihan, mengatur sumber-sumber.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peraturan pelatihan	1.1 Kompetensi yang ada dari kelompok target diidentifikasi. 1.2 Paket pelatihan yang berkaitan diperoleh sesuai kebutuhan. 1.3 Peraturan kualifikasi, kompetensi atau standar kinerja lain diinterpretasikan. 1.4 Peraturan pelatihan diidentifikasi dari celah atau gap antara kompetensi yang diinginkan dan kompetensi yang ada dari kelompok target. 1.5 Peraturan pelatihan dikonfirmasikan dengan personel yang tepat.
2. Mengembangkan garis besar masa pelatihan	2.1 Tujuan, hasil akhir, kinerja program pelatihan, dan peraturan pengetahuan penunjang diidentifikasi. 2.2 Peraturan program pelatihan, aplikasi tempat kerja, aktivitas, dan tugas-tugas diidentifikasi. 2.3 **Jenis metode penyampaian pelatihan** diidentifikasi. 2.4 Pelatihan dipetakan terhadap yang dibutuhkan kompetensi dan kekurangan. 2.5 Peraturan khusus untuk sumber-sumber, peraturan praktik tertentu, dan pengalaman pelatihan didokumentasikan. 2.6 Penetapan metode pemberian dukungan dan bimbingan pada peserta pelatihan.
3. Mengembangkan materi pelatihan	3.1 Materi yang tersedia untuk mendukung **program pelatihan** diperiksa atas relevansi dan kesesuaiannya sehubungan dengan bahasa, *style*, karakteristik peserta pelatihan, dan hak cipta. 3.2 Materi yang ada atau sumber-sumber dikembangkan untuk meningkatkan kemampuan belajar peserta. 3.3 Instruksi untuk penggunaan materi belajar dan perlengkapan yang dibutuhkan disediakan. 3.4 Undang-undang hak cipta dipatuhi. 3.5 Sumber pelatihan disetujui oleh personel yang tepat. 3.6 Dokumentasi yang jelas dan dapat dipertanggungjawabkan sesuai prosedur.
4. Mengembangkan masa pelatihan	4.1 Rencana masa pelatihan disesuaikan untuk memenuhi tujuan program pelatihan. 4.2 Rencana masa pelatihan ditentukan berdasarkan hasil masa pelatihan yang sudah

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	direncanakan. 4.3 Kesempatan diberikan kepada peserta pelatihan untuk pencapaian kompetensi sendiri dan menerapkan kompetensi yang berkaitan di dalam praktik. 4.4 Rencana masa pelatihan diidentifikasi dengan metode yang tepat. 4.5 Sumber-sumber dan fasilitas belajar ditentukan sesuai dengan kebutuhan. 4.6 Perlengkapan disediakan sesuai dengan kebutuhan. 4.7 Konteks dan peraturan industri atau perusahaan atau tempat kerja diterapkan. 4.8 Masing-masing masa pelatihan diuraikan secara singkat. 4.9 Masa pelatihan dirancang untuk pencapaian kompetensi.
5. Mengatur sumber-sumber	5.1 Sumber-sumber yang dibutuhkan untuk masa pelatihan disetujui oleh personel yang tepat. 5.2 Lingkungan pelatihan diatur agar aman dimasuki dan sesuai untuk pencapaian kompetensi. 5.3 Lokasi pelatihan yang tepat disetujui. 5.4 Pengaturan personel tambahan dilakukan untuk mendukung program pelatihan. 5.5 Sumber-sumber pembelajaran, dokumentasi kompetensi, prosedur penilaian, dan informasi tentang dukungan yang tersedia untuk peserta pelatihan diorganisasi dalam bentuk yang dapat diakses untuk mendukung program pelatihan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini mencakup peraturan untuk mengidentifikasi peraturan pelatihan, mengembangkan garis besar masa pelatihan, mengembangkan materi pelatihan, mengembangkan masa pelatihan, dan mengatur sumber-sumber.
   1.2 Unit ini melibatkan perencanaan serangkaian masa pelatihan untuk memenuhi persyaratan kompetensi yang diidentifikasi dari kelompok target tersebut.
   1.3 Jenis metode penyampaian pelatihan diidentifikasi untuk:
      1.3.1 Kompetensi yang akan dicapai.
      1.3.2 Tujuan program pelatihan.
      1.3.3 Karakteristik peserta pelatihan.
   1.4 Program pelatihan mencakup: kumpulan aktivitas pelatihan untuk memenuhi persyaratan kompetensi, kelompok target dan kebutuhan klien. Klien memberikan persetujuan untuk pengeluaran sumber-sumber pelatihan. Kelompok target adalah kelompok untuk siapa pelatihan tersedia dan meliputi:
      1.4.1 Kelompok karyawan
      1.4.2 Kelompok individu dengan pelatihan khusus atau kebutuhan pengakuan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perencanaan Pelatihan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengidentifikasi peraturan pelatihan, mengembangkan garis besar masa pelatihan, mengembangkan materi pelatihan, mengembangkan masa pelatihan, dan mengatur sumber-sumber.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Penilaian dan standar kompetensi pelatihan tempat kerja
      3.1.2 Standar kompetensi yang berkaitan, termasuk standar kinerja industri atau perusahaan
      3.1.3 Hubungan kompetensi dengan persetujuan industri, sistem klasifikasi
      3.1.4 Kebijakan tempat kerja yang berkaitan dan prosedur yang berlaku untuk pekerjaan tersebut dan peraturan perundang-undangan atau hukum yang terkait
      3.1.5 Kompetensi dalam unit-unit kompetensi terhadap yang berkaitan dengan program pelatihan
      3.1.6 Prinsip-prinsip belajar orang dewasa dan pelatihan berdasarkan kompetensi

3.2 Keterampilan
- 3.2.1 Identifikasi dan penggunaan perlengkapan yang benar, proses dan prosedur yang berkaitan dengan unit-unit kompetensi
- 3.2.2 Metode yang tepat dari analisis dan perencanaan
- 3.2.3 Merencanakan pekerjaan sendiri, termasuk prediksi konsekuensi, dan identifikasi peningkatan
- 3.2.4 Keterampilan bahasa, abjad, dan matematika
- 3.2.5 Kewaspadaan akan bahasa, melek huruf, dan masalah penggunaan ide-ide matematika yang berkaitan dengan konteks pelatihan dan penilaian, termasuk teori yang ada tentang penggabungan pengetahuan dan keterampilan dengan pelatihan teknis
- 3.2.6 Penerapan pemahaman budaya dalam konteks pelatihan dan penilaian

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Cermat dalam mengidentifikasi paket pelatihan sesuai kebutuhan
   - 4.2 Teliti dalam mengidentifikasi tujuan, hasil akhir, kinerja program pelatihan, dan peraturan pengetahuan penunjang

5. Aspek kritis
   - 5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi peraturan pelatihan dari celah atau gap antara kompetensi dan kompetensi yang ada dari kelompok target
   - 5.2 Ketelitian dalam memetakan pelatihan terhadap yang dibutuhkan kompetensi dan kekurangan
   - 5.3 Ketepatan dalam memeriksa materi yang tersedia untuk mendukung program pelatihan atas relevansi dan kesesuaiannya sehubungan dengan bahasa, *style*, karakteristik peserta pelatihan, dan hak cipta
   - 5.4 Ketepatan dalam menentukan rencana masa pelatihan berdasarkan hasil masa pelatihan yang sudah direncanakan
   - 5.5 Ketelitian dalam mengorganisasi sumber-sumber pembelajaran, dokumentasi kompetensi, prosedur penilaian dan informasi tentang dukungan yang tersedia untuk peserta pelatihan dalam bentuk yang dapat diakses untuk mendukung program pelatihan

KODE UNIT : **I.55HDR00.232.3**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Sesi Pelatihan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan peserta pelatihan, menyajikan masa kegiatan pelatihan, mempermudah hal pembelajaran individu dan kelompok, memberikan kesempatan untuk praktik dan umpan balik dan melakukan tinjauan kembali penyampaian masa kegiatan pelatihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peserta pelatihan	1.1 Tujuan **program pelatihan** dibicarakan dengan peserta pelatihan. 1.2 Aplikasi tempat kerja program pelatihan, aktivitas pelatihan dan tugas-tugas dikonfirmasikan dengan peserta pelatihan. 1.3 Kebutuhan peserta pelatihan untuk pencapaian kompetensi diidentifikasi. 1.4 Rangkaian masa kegiatan pelatihan untuk program pelatihan diterangkan kepada peserta pelatihan. 1.5 Cara-cara pengembangan dan penilaian kompetensi dikonfirmasikan dengan peserta pelatihan. 1.6 Bahasa dan strategi atau teknik yang digunakan disesuaikan dengan peserta pelatihan.
2. Mempresentasikan masa kegiatan pelatihan	2.1 Presentasi dan penyampaian pelatihan disesuaikan dengan karakteristik peserta pelatihan dan pengembangan kompetensi. 2.2 Presentasi pelatihan dan rancangan aktivitas belajar dijalankan sesuai dengan komponen-komponen kompetensi. 2.3 Keterampilan tugas, manajemen tugas, manajemen kontingensi, dan keterampilan lingkungan peran atau kerja diterapkan. 2.4 Penerapan keterampilan dan pengetahuan terhadap konteks baru dipresentasikan. 2.5 Presentasi dan metode penyampaian pelatihan dilakukan dengan mendorong partisipasi aktif peserta. 2.6 Bahasa strategi atau teknik komunikasi digunakan untuk mendorong partisipasi dan mencapai hasil akhir masa pelatihan.
3. Mempermudah hal pembelajaran individu dan kelompok	3.1 Informasi yang jelas dan tepat disajikan dalam suatu rangkaian untuk tetap menjaga perkembangan kompetensi. 3.2 Bahasa disesuaikan agar cocok dengan peserta pelatihan. 3.3 Peserta pelatihan diminta untuk berpartisipasi secara aktif. 3.4 Perlengkapan dan materi pelatihan digunakan dengan suatu cara yang dapat meningkatkan pembelajaran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	3.5 Informasi tambahan diberikan untuk meningkatkan pemahaman yang dibutuhkan oleh individu atau kelompok. 3.6 Poin-poin utama diringkas pada waktu yang tepat untuk memperkuat pembelajaran. 3.7 Pembelajaran individu dan kedinamisan kelompok diatur untuk mencapai tujuan program
4. Memberikan kesempatan untuk praktik dan umpan balik	4.1 Proses, alasan utama, dan keuntungan praktik kompetensi dibicarakan dengan peserta pelatihan. 4.2 Seluruh peserta pelatihan diberikan kesempatan yang sama. 4.3 Kesiapan peserta pelatihan untuk penilaian dibicarakan dengan peserta. 4.4 Umpan balik yang bersifat membangun ditindak lanjuti untuk pelatihan selanjutnya.
5. Melakukan evaluasi masa kegiatan pelatihan	5.1 Evaluasi atas penyampaian pelatihan harus diidentifikasi. 5.2 Penyampaian evaluasi masa kegiatan pelatihan dibicarakan dengan personel yang tepat. 5.3 Penyampaian pelatihan dievaluasi sesuai dengan tujuan, rencana masa kegiatan, dan standar pelatihan tempat kerja atau penilaian. 5.4 Reaksi personel yang bersangkutan terhadap penyampaian dibicarakan pada waktu yang tepat. 5.5 Penyesuaian untuk penyampaian, presentasi, dan pelatihan digabungkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peserta pelatihan, menyajikan masa kegiatan pelatihan, mempermudah hal pembelajaran individu dan kelompok, memberikan kesempatan untuk praktik dan umpan balik, dan melakukan tinjauan kembali penyampaian masa kegiatan pelatihan.
   1.2 Program pelatihan himpunan aktivitas pelatihan untuk mengembangkan kompetensi dari kelompok target. Klien memberikan persetujuan untuk pengeluaran sumber-sumber pelatihan. Kelompok target meliputi:
      1.2.1 Kelompok karyawan.
      1.2.2 Kelompok atau individu dengan pelatihan khusus dan/atau kebutuhan pengakuan.
   1.3 Personel yang tepat dapat meliputi:
      1.3.1 Pelatih atau guru dan penilai.
      1.3.2 Pimpinan tim atau supervisor atau manajer atau atasan.
      1.3.3 Peserta atau karyawan atau siswa.

1.4 Kesempatan praktik dan umpan balik diberikan, meliputi namun tidak terbatas pada:
1.4.1 Kompetensi tertentu yang akan dicapai.
1.4.2 Konteks program pelatihan.
1.4.3 Hasil akhir tertentu dari masa kegiatan pelatihan.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Alat tulis kantor
2.1.2 Komputer
2.2 Perlengkapan
(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks Penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan peserta pelatihan, menyajikan masa kegiatan pelatihan, mempermudah hal pembelajaran individu dan kelompok, memberikan kesempatan untuk praktik dan umpan balik, dan melakukan tinjauan kembali penyampaian masa kegiatan pelatihan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Penilaian dan standar kompetensi pelatihan tempat kerja
3.1.2 Standar kompetensi yang berkaitan, termasuk standar kinerja industri atau perusahaan
3.1.3 Hubungan kompetensi dengan persetujuan industri, sistem klasifikasi

3.1.4 Kebijakan tempat kerja yang berkaitan dan prosedur yang berlaku untuk pekerjaan tersebut dan peraturan perundang-undangan atau hukum yang terkait
3.1.5 Kompetensi dalam unit-unit kompetensi terhadap yang berkaitan dengan program pelatihan
3.1.6 Prinsip-prinsip belajar orang dewasa dan pelatihan berdasarkan kompetensi

3.2 Keterampilan
3.2.1 Identifikasi dan penggunaan perlengkapan yang benar, proses, dan prosedur yang berkaitan dengan unit-unit kompetensi
3.2.2 Keterampilan bahasa, abjad, dan matematika
3.2.3 Kewaspadaan akan bahasa, melek huruf, dan masalah penggunaan ide-ide matematika yang berkaitan dengan konteks pelatihan dan penilaian, termasuk teori yang ada tentang penggabungan pengetahuan dan keterampilan dengan pelatihan teknis
3.2.4 Penerapan pemahaman budaya dalam konteks pelatihan dan penilaian

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Cermat dalam mengidentifikasi kebutuhan peserta pelatihan untuk pencapaian kompetensi
4.2 Cermat dalam penggunaan bahasa dan strategi atau teknik yang digunakan disesuaikan dengan peserta pelatihan

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi kebutuhan peserta pelatihan untuk pencapaian kompetensi
5.2 Ketepatan dalam menyesuaikan presentasi dan penyampaian pelatihan dengan karakteristik peserta pelatihan dan pengembangan kompetensi
5.3 Ketelitian dalam meringkaskan poin-poin utama pada waktu yang tepat untuk memperkuat pembelajaran
5.4 Ketepatan dalam membicarakan proses, alasan utama, dan keuntungan praktik kompetensi dengan peserta pelatihan
5.5 Ketelitian dalam mengevaluasi penyampaian pelatihan oleh pelatih sesuai dengan tujuan, rencana masa kegiatan, dan standar pelatihan tempat kerja atau penilaian

KODE UNIT : **I.55HDR00.233.3**
JUDUL UNIT : **Melatih Kelompok Kecil**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan persiapan untuk pelatihan, menyampaikan pelatihan, memberikan kesempatan untuk praktik, Melakukan peninjauan ulang pelatihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan persiapan untuk pelatihan	1.1 Kebutuhan khusus untuk pelatihan dikonfirmasikan melalui konsultasi dengan **personel yang tepat**. 1.2 Tujuan pelatihan disesuaikan dengan kebutuhan pengembangan kompetensi yang diidentifikasi. 1.3 Pendekatan pelatihan dirancang. 1.4 Hasil persiapan pelatihan didokumentasikan.
2. Menyampaikan pelatihan	2.1 Pelatihan dilaksanakan di lingkungan yang dapat dimasuki dan aman. 2.2 **Metode penyampaian pelatihan** dipilih sesuai dengan kebutuhan peserta pelatihan, ketersediaan pelatih, lokasi, dan **sumber**. 2.3 Strategi dan teknik digunakan untuk memudahkan proses belajar. 2.4 Tujuan pelatihan, rangkaian aktivitas, dan proses penilaian dibicarakan dengan peserta pelatihan. 2.5 Pendekatan sistem dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan khusus peserta pelatihan.
3. Memberikan kesempatan untuk praktik	3.1 Kesempatan praktik diberikan untuk memastikan bahwa peserta mencapai **komponen-komponen kompetensi**. 3.2 Berbagai metode untuk mendorong belajar diterapkan.
4. Melakukan peninjauan ulang pelatihan	4.1 Peserta diminta untuk melakukan evaluasi kinerja sendiri. 4.2 Kesiapan peserta untuk penilaian dimonitor. 4.3 Bantuan diberikan dalam pengumpulan petunjuk kepuasan kinerja. 4.4 Pelatihan dievaluasi dalam konteks penilaian sendiri dan ukuran-ukuran terhadap tujuan. 4.5 Rincian pelatihan dicatat sesuai dengan peraturan. 4.6 Hasil evaluasi digunakan untuk pedoman pelatihan selanjutnya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit ini mencakup peraturan perencanaan, penyampaian, dan peninjauan kembali pelatihan untuk melakukan persiapan untuk pelatihan, menyampaikan pelatihan, memberikan kesempatan untuk praktik, dan melakukan peninjauan ulang pelatihan.

1.2 Informasi yang berkaitan untuk mengidentifikasi kebutuhan pelatihan meliputi:
- 1.2.1 Standar kompetensi kinerja perusahaan atau industri dan lain-lain.
- 1.2.2 Komponen pendukung dari paket pelatihan industri yang berkaitan.
- 1.2.3 Praktik pelatihan industri atau tempat kerja.
- 1.2.4 Uraian kerja.
- 1.2.5 Hasil analisis kebutuhan pelatihan.
- 1.2.6 Rencana bisnis perusahaan yang mengidentifikasi persyaratan pengembangan keterampilan.
- 1.2.7 Standar operasional atau prosedur tempat kerja lainnya.

1.3 Personel yang tepat meliputi:
- 1.3.1 Pimpinan tim atau supervisor atau pakar teknis, manajer atau atasan.
- 1.3.2 Koordinator pelatihan dan penilaian.
- 1.3.3 Peserta pelatihan.
- 1.3.4 Wakil badan undang-undang pemerintah.
- 1.3.5 Wakil serikat atau karyawan.
- 1.3.6 Komite penasihat.
- 1.3.7 Penilai.

1.4 Metode penyampaian pelatihan dan kesempatan untuk praktik meliputi:
- 1.4.1 Presentasi.
- 1.4.2 Demonstrasi.
- 1.4.3 Keterangan.
- 1.4.4 Pemecahan masalah.
- 1.4.5 Pemberian saran.
- 1.4.6 Pengalaman belajar.
- 1.4.7 Kerja kelompok.
- 1.4.8 Kepelatihan di tempat kerja.
- 1.4.9 Rotasi kerja.
- 1.4.10 *Online* atau *hybrid training*.
- 1.4.11 *Video training*.
- 1.4.12 Gabungan di atas.

1.5 Komponen-komponen kompetensi meliputi:
- 1.5.1 Keterampilan tugas.
- 1.5.2 Keterampilan manajemen tugas.
- 1.5.3 Keterampilan manajemen untuk kemungkinan atau kontingensi.
- 1.5.4 Keterampilan lingkungan kerja atau peranan.
- 1.5.5 Alih dan penerapan keterampilan dan pengetahuan terhadap konteks-konteks baru.

1.6 Karakteristik peserta pelatihan mencakup informasi yang berkaitan dengan:
- 1.6.1 Bahasa, kemampuan baca tulis, dan kebutuhan pemahaman matematika.
- 1.6.2 Budaya, bahasa, dan latar belakang pendidikan.
- 1.6.3 Jenis kelamin.
- 1.6.4 Kemampuan fisik.
- 1.6.5 Tingkat keyakinan, kegugupan atau keraguan.
- 1.6.6 Umur.
- 1.6.7 Pengalaman terdahulu dengan topik.
- 1.6.8 Pengalaman dalam pelatihan dan penilaian.

1.7 Teknik ajaran pelatihan meliputi:
  1.7.1 Peragaan satu lawan satu.
  1.7.2 Peragaan kelompok berskala kecil (1 sampai 5 orang).
1.8 Sumber-sumber meliputi namun tidak terbatas pada:
  1.8.1 Waktu.
  1.8.2 Peraturan *Occupational Health and Safety* (OHS) dan tempat kerja lainnya.
  1.8.3 Prosedur operasi standar perusahaan atau industri.
  1.8.4 Keuangan atau biaya.
  1.8.5 Lokasi.
  1.8.6 Personel.
  1.8.7 Materi dan perlengkapan.
1.9 Strategi dan teknik mencakup:
  1.9.1 Mendengar secara aktif.
  1.9.2 Pertanyaan yang ditargetkan.
  1.9.3 Poin-poin klarifikasi.
  1.9.4 Diskusi kelompok.

2. Peralatan dan perlengkapan
  2.1 Peralatan
    2.1.1 Alat tulis kantor
    2.1.2 Komputer
  2.2 Perlengkapan
    (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
  (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
  4.1 Norma
    (Tidak ada.)
  4.2 Standar
    4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Pelaksanaan Pelatihan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
  1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melakukan persiapan untuk pelatihan, menyampaikan pelatihan, memberikan kesempatan untuk praktik, melakukan peninjauan ulang pelatihan.
  1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
  1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang meliputi:
    1.3.1 Studi kasus.
    1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
    1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
    1.3.4 Bukti portofolio.
    1.3.5 Pemecahan masalah.
    1.3.6 Laporan pihak ketiga.
    1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Kompetensi dalam unit-unit yang diajarkan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menerapkan kompetensi di tempat kerja yang berkaitan
      3.2.2 Mengidentifikasi petunjuk atas kompetensi
      3.2.3 Merencanakan pekerjaan sendiri termasuk prediksi konsekuensi dan identifikasi peningkatan
      3.2.4 Menerapkan kebijakan tempat kerja yang berkaitan antara lain: *Occupational Health and Safety* (OHS) dan perundang-undangan atau hukum yang berkaitan
      3.2.5 Menggunakan perlengkapan, proses, dan prosedur lain yang sesuai dengan pelatihan
      3.2.6 Menangani masalah kinerja
      3.2.7 Menerapkan kemampuan bahasa, membaca dan menulis, dan keterampilan pemahaman matematika
      3.2.8 Mengikuti dan membuat model teks tulisan
      3.2.9 Mempromosikan pelatihan dalam bentuk lisan dan tulisan
      3.2.10 Berkomunikasi sesuai dengan budaya tempat kerja, personel yang tepat, dan peserta pelatihan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Bertanggung jawab dalam melaksanakan pekerjaan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengonfirmasikan kebutuhan khusus untuk pelatihan melalui konsultasi dengan personel yang tepat
   5.2 Ketepatan dalam memilih metode penyampaian pelatihan sesuai dengan kebutuhan peserta pelatihan, ketersediaan pelatih, lokasi, dan sumber
   5.3 Ketepatan dalam memberikan kesempatan praktik untuk memastikan bahwa peserta mencapai komponen-komponen kompetensi
   5.4 Ketepatan dalam mengevaluasi pelatihan dievaluasi dalam konteks penilaian sendiri dan ukuran-ukuran terhadap tujuan

KODE UNIT : **I.55HDR00.234.3**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Penilaian**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi dan menerangkan, merancang kesempatan untuk menghimpun petunjuk, mengorganisasi penilaian, menghimpun petunjuk, mencatat hasil penilaian, memberikan umpan balik pada orang yang dinilai, dan membuat laporan tentang pelaksanaan penilaian.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi dan menerangkan	1.1 Konteks dan tujuan penilaian dikonfirmasi dengan orang-orang yang dinilai. 1.2 Standar kinerja terkait penilaian diterangkan secara jelas kepada orang yang dinilai. 1.3 Prosedur penilaian dan harapan penilai dan peserta ditetapkan. 1.4 Tanggung jawab hukum dan etika yang berkaitan dengan penilaian diterangkan kepada orang yang dinilai. 1.5 Kebutuhan dari orang yang dinilai ditentukan untuk membangun penyesuaian yang dibolehkan dalam prosedur penilaian. 1.6 Informasi disampaikan dengan menggunakan bahasa dan strategi interaktif serta teknik berkomunikasi efektif dengan orang yang dinilai.
2. Merancang kesempatan untuk menghimpun petunjuk	2.1 Kesempatan untuk menghimpun petunjuk kompetensi diidentifikasi. 2.2 Keharusan untuk menghimpun petunjuk tambahan yang bukan bagian dari tempat kerja atau aktivitas pelatihan diidentifikasi. 2.3 Aktivitas penghimpun petunjuk dirancang untuk memberikan petunjuk kompetensi yang memadai, dapat dipercaya, sah, dan *fair* sesuai dengan prosedur penilaian.
3. Mengorganisasi penilaian	3.1 Sumber-sumber yang ditetapkan dalam prosedur penilaian diatur dalam lingkungan penilaian yang dapat diakses. 3.2 Personel yang tepat diinformasikan tentang penilaian. 3.3 Interaksi bicara dan dokumen tertulis yang menggunakan bahasa dan strategi serta teknik

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	disampaikan untuk memastikan pengaturan penilaian dipahami oleh seluruh orang.
4. Menghimpun petunjuk	4.1 Bahasa lisan dan nonlisan disesuaikan dengan strategi yang dapat mempromosikan lingkungan penilaian yang mendukung dalam mengumpulkan petunjuk. 4.2 Petunjuk yang ditetapkan dalam prosedur penilaian dihimpun dengan menggunakan metode dan sarana penilaian. 4.3 Petunjuk dikumpulkan sesuai dengan prosedur. 4.4 Petunjuk yang dihimpun didokumentasikan sesuai dengan prosedur penilaian.
5. Membuat keputusan penilaian	5.1 Petunjuk dievaluasi sesuai dengan ukuran kompetensi. 5.2 Pedoman ditentukan sesuai dengan penilai yang berpengalaman. 5.3 Keputusan penilaian dibuat sesuai dengan kriteria yang ditetapkan dalam prosedur penilaian.
6. Mencatat hasil penilaian	6.1 Hasil penilaian dicatat secara akurat sesuai dengan peraturan pencatatan yang telah ditetapkan. 6.2 Kerahasiaan hasil penilaian dijaga. 6.3 Akses ke catatan penilaian disampaikan pada personel resmi.
7. Memberikan umpan balik pada orang yang dinilai	7.1 Umpan balik disampaikan pada orang yang dinilai dengan menggunakan bahasa dan strategi yang tepat serta mencakup pedoman tentang tujuan atau pelatihan lebih lanjut. 7.2 Kesempatan untuk mengatasi gap dalam kompetensi diteliti bersama dengan orang yang dinilai. 7.3 Orang yang dinilai diinformasikan tentang adanya penilaian ulang atau mekanisme tinjauan ulang apabila keputusan penilaian diragukan.
8. Membuat laporan tentang pelaksanaan penilaian	8.1 Bentuk negatif dan positif yang dialami dalam pelaksanaan penilaian dilaporkan pada orang yang bertanggung jawab untuk prosedur penilaian. 8.2 Keputusan penilaian yang dipersoalkan oleh orang yang dinilai dicatat dan dilaporkan segera pada orang yang bertanggungjawab atas

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	prosedur penilaian. 8.3 Saran untuk peningkatan aspek proses penilaian dibuat kepada personel yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam mengidentifikasi dan menerangkan, merancang kesempatan untuk menghimpun petunjuk, mengorganisasi penilaian, menghimpun petunjuk, mencatat hasil penilaian, memberikan umpan balik pada orang yang dinilai serta membuat laporan tentang pelaksanaan penilaian.
   1.2 Unit ini berlaku untuk berbagai staf di seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
   1.3 Petunjuk dievaluasi sehubungan dengan:
      1.3.1 Validitas.
      1.3.2 Otentik.
      1.3.3 Kecukupan.
      1.3.4 Penerimaan.
      1.3.5 Pencapaian yang konsisten terhadap standar yang telah ditetapkan.
   1.4 Ukuran kompetensi dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.4.1 Keterampilan tugas.
      1.4.2 Keterampilan manajemen kerja.
      1.4.3 Keterampilan manajemen tentang kemungkinan kontingensi.
      1.4.4 Keterampilan lingkungan kerja atau peranan.
      1.4.5 Penerapan dan alih pengetahuan dan keterampilan terhadap konteks baru.
   1.5 Sistem penilaian dapat dikembangkan melalui:
      1.5.1 Industri.
      1.5.2 Perusahaan.
      1.5.3 Organisasi pelatihan yang terdaftar.
      1.5.4 Gabungan dari semua yang disebutkan di atas.
   1.6 Sistem penilaian meliputi:
      1.6.1 Tujuan penilaian.
      1.6.2 Kompetensi yang dibutuhkan oleh penilai.
      1.6.3 Prosedur dan kebijakan penyimpanan data.
      1.6.4 Metode penyesuaian yang memungkinkan yang dapat dibuat.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
      2.1.2 Komputer
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Noma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengidentifikasi dan menerangkan, merancang kesempatan untuk menghimpun petunjuk, mengorganisasi penilaian, menghimpun petunjuk, mencatat hasil penilaian, memberikan umpan balik pada orang yang dinilai serta membuat laporan tentang pelaksanaan penilaian.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Standar kinerja yang mencakup standar kompetensi industri atau perusahaan dan pedoman penilaian
      3.1.2 Hukum dan tanggung jawab etika termasuk peraturan dan prosedur kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan, peraturan kesempatan kerja yang sama, dan anti-diskriminasi yang berkaitan dengan konteks yang telah ditetapkan
      3.1.3 Pemahaman kebijakan dan prosedur tempat kerja atau peranan pekerjaan bersama dengan perundang-undangan yang terkait
      3.1.4 Pemahaman prinsip-prinsip penilaian tentang keadaan yang dapat dipercaya, validitas, kejujuran, fleksibilitas, keautentikan, kecukupan, dan konsisten
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menerapkan berbagai metode penilaian, berkaitan dengan konteks tempat kerja
      3.2.2 Merencanakan pekerjaan sendiri termasuk prediksi konsekuensi dan pengidentifikasian peningkatan
      3.2.3 Menerapkan kemampuan bahasa, membaca dan menulis, dan keterampilan dalam memahami matematika
      3.2.4 Berkomunikasi sesuai dengan budaya tempat kerja individu

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat dalam melakukan penilaian
   4.2 Teliti dalam mencatat hasil penelitian
   4.3 Cermat dalam menjaga kerahasiaan hasil penilaian

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menerangkan standar kinerja terkait penilaian secara jelas kepada orang yang dinilai
   5.2 Ketepatan dalam merancang aktivitas penghimpun petunjuk untuk memberikan petunjuk kompetensi yang memadai, dapat dipercaya, sah, dan *fair* sesuai dengan prosedur penilaian
   5.3 Ketepatan dalam mengatur sumber-sumber yang ditetapkan dalam prosedur penilaian diatur dalam lingkungan penilaian yang dapat diakses dan aman
   5.4 Ketepatan dalam menyesuaikan bahasa lisan dan nonlisan disesuaikan dengan strategi yang dapat mempromosikan lingkungan penilaian yang mendukung dalam mengumpulkan petunjuk
   5.5 Ketepatan dalam membuat keputusan penilaian sesuai dengan kriteria yang ditetapkan dalam prosedur penilaian
   5.6 Ketepatan dalam mencatat hasil penilaian dicatat secara akurat sesuai dengan peraturan pencatatan yang telah ditetapkan
   5.7 Ketepatan dalam memberikan umpan balik yang jelas dan bersifat membangun sehubungan dengan kinerja pada orang yang dinilai dengan menggunakan bahasa dan strategi yang tepat serta mencakup pedoman tentang kesempatan tujuan atau pelatihan lebih lanjut
   5.8 Ketepatan dalam melaporkan bentuk negatif dan positif yang dialami dalam pelaksanaan penilaian pada orang yang bertanggung jawab untuk prosedur penilaian

KODE UNIT : **I.55HDR00.235.3**
JUDUL UNIT : **Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberikan umpan balik kinerja kepada staf, pengakuan dan pemecahan masalah dan melaksanakan sistem penilaian kinerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan umpan balik kinerja kepada staf	1.1 Staf diinformasikan tentang standar kinerja perusahaan. 1.2 Kinerja dimonitor secara berkala di tempat kerja. 1.3 Umpan balik perbaikan dan konfirmasi diberikan pada staf secara berkala. 1.4 Bimbingan dan dukungan diterima staf di tempat kerja. 1.5 Prestasi dan kinerja yang menonjol diberikan penghargaan. 1.6 Kebutuhan untuk pelatihan dan pelaksanaan pelatihan diorganisasikan sesuai dengan kebijakan.
2. Pengakuan dan pemecahan masalah	2.1 Masalah kinerja diidentifikasi. 2.2 Umpan balik dan pelatihan digunakan untuk menunjukkan masalah kinerja. 2.3 Solusi dijelaskan dengan staf atas masalah yang dipersoalkan. 2.4 Hasil akhir ditindak lanjuti di tempat kerja. 2.5 Pemberian nasehat formal diorganisir.
3. Melaksanakan sistem penilaian kinerja	3.1 Penilaian kinerja formal dilaksanakan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.2 Penilaian kinerja individu dilaksanakan secara terbuka dan *fair* sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.3 Catatan penilaian dilengkapi dan disimpan sesuai dengan kebijakan perusahaan dan peraturan 3.4 Cara tindakan disepakati dengan kolega dan ditindak lanjuti di tempat kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam memberikan umpan balik kinerja kepada staf, pengakuan dan pemecahan masalah dan melaksanakan sistem penilaian kinerja.
   1.2 Unit ini berlaku untuk berbagai staf di seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat tulis kantor
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Format penilaian kinerja staf

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
   4.2.1 Peraturan perusahaan
   4.2.2 Standar operasional perusahaan perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memberikan umpan balik kinerja kepada staf, pengakuan dan pemecahan masalah, dan melaksanakan sistem penilaian kinerja.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang meliputi:
   1.3.1 Studi kasus.
   1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
   1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
   1.3.4 Bukti portofolio.
   1.3.5 Pemecahan masalah.
   1.3.6 Laporan pihak ketiga.
   1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
   3.1.1 Standar kinerja
   3.1.2 Prosedur penilaian
   3.2 Keterampilan
   3.2.1 Memberikan umpan balik

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sopan santun dalam memberikan umpan balik dan perbaikan
   4.2 Teliti dalam melakukan penilaian

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam memberikan umpan balik perbaikan dan konfirmasi pada staf secara terus menerus
   5.2 Ketelitian dalam menjelaskan solusi yang memungkinkan dengan staf atas masalah yang dipersoalkan
   5.3 Ketepatan dalam melaksanakan penilaian kinerja formal dilaksanakan sesuai dengan kebijakan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.236.1**
JUDUL UNIT : **Memberikan Layanan Tamu Berkebutuhan Khusus**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan memberikan layanan pada tamu berkebutuhan khusus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan layanan	1.1 Kondisi **tamu berkebutuhan khusus** diidentifikasi melalui interaksi langsung. 1.2 Kebutuhan informasi tamu berkebutuhan khusus diidentifikasi secara tepat.
2. Melakukan layanan	2.1 Permintaan layanan didokumentasikan sesuai ketentuan. 2.2 Layanan dilakukan sesuai ketentuan. 2.3 Bantuan yang diperlukan tamu dilakukan sesuai kebutuhan. 2.4 Data layanan untuk tamu berkebutuhan khusus didokumentasikan sesuai ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan dan memberikan layanan pada tamu berkebutuhan khusus.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain dalam memberikan pelayanan kepada tamu dengan kebutuhan khusus.
   1.3 Tamu berkebutuhan khusus dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.3.1 Lansia.
      1.3.2 Penyandang disabilitas.
      1.3.3 Wanita hamil.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Peralatan disabilitas yang sesuai
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Alat komunikasi

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      (Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menyiapkan dan memberikan layanan pada tamu berkebutuhan khusus.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Peraturan layanan untuk tamu berkebutuhan khusus
3.1.2 Cara menangani kebutuhan penyandang disabilitas
3.2 Keterampilan
3.2.1 Komunikasi khusus kepada penyandang disabilitas
3.2.2 Menggunakan alat untuk penyandang disabilitas

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Tepat dalam mengidentifikasi kebutuhan tamu berkebutuhan khusus
4.2 Responsif dalam memberikan bantuan pada tamu berkebutuhan khusus
4.3 Empati terhadap keadaan tamu berkebutuhan khusus

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi kondisi tamu berkebutuhan khusus melalui interaksi langsung
5.2 Ketepatan dalam mendokumentasikan data layanan untuk tamu berkebutuhan khusus sesuai ketentuan

KODE UNIT : **I.55HDR00.237.1**
JUDUL UNIT : **Memberikan Rekomendasi Minuman Anggur Terhadap Makanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memberikan rekomendasi minuman anggur yang tepat kepada tamu berdasarkan makanan yang dipesan oleh tamu untuk meningkatkan kepuasan tamu dalam menikmati hidangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menjelaskan perbedaan masing-masing karakter rasa minuman anggur	1.1 Perbedaan masing-masing karakter rasa minuman anggur dilakukan dengan tata cara dan urutan sesuai dengan standar perusahaan. 1.2 Pemahaman masing-masing karakter rasa minuman anggur dilakukan dengan melatih sensitivitas indera pengecap.
2. Memberikan rekomendasi kepada pelanggan terhadap minuman anggur yang dapat dipadukan dengan makanan yang dipilih	2.1 Karakter **makanan** yang disajikan di Restoran diidentifikasi sesuai dengan kelompok rasa indera pengecap. 2.2 Minuman anggur dipadupadankan terhadap makanan berdasarkan karakteristiknya sehingga harmoni/kesesuaian rasa dari minuman anggur dan makanan dapat diapresiasi dengan baik oleh tamu. 2.3 Rekomendasi minuman anggur yang dapat dipadukan dengan makanan yang dipilih oleh pelanggan dilakukan dengan tepat disesuaikan dengan tata cara dan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memberikan rekomendasi minuman anggur yang tepat kepada tamu berdasarkan makanan yang dipesan oleh tamu untuk meningkatkan kepuasan tamu dalam menikmati hidangan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain di departemen *Food and Beverage Service.*
   1.3 Makanan merupakan daftar makanan/menu yang disediakan oleh hotel atau Restoran.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Wine list*
      2.1.2 Daftar makanan/menu
   2.2 Perlengkapan
      (Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
   (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk memberikan rekomendasi minuman anggur yang tepat kepada tamu berdasarkan makanan yang dipesan oleh tamu untuk meningkatkan kepuasan tamu dalam menikmati hidangan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi.
      1.3.3 Simulasi/bermain peran.
      1.3.4 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.5 Bukti portofolio.
      1.3.6 Pemecahan masalah.
      1.3.7 Laporan pihak ketiga.
      1.3.8 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Pengetahuan tentang karakter rasa minuman anggur
      3.1.2 Pengetahuan tentang karakter rasa makanan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Keterampilan dalam memadupadankan karakter rasa makanan dengan minuman anggur

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat dan teliti dalam memberikan rekomendasi minuman anggur sesuai dengan karakter rasa makanan yang dipesan oleh tamu

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menjelaskan perbedaan masing-masing karakter rasa minuman anggur
   5.2 Ketepatan dalam mengidentifikasi karakter makanan
   5.3 Ketepatan dalam memadupadankan minuman anggur terhadap makanan berdasarkan karakteristiknya sehingga terjadi harmoni/kesesuaian rasa
   5.4 Ketepatan dalam memberikan rekomendasi kepada pelanggan terhadap minuman anggur yang dapat dipadukan dengan makanan yang dipilih

KODE UNIT : **I.55HDR00.238.1**
JUDUL UNIT : **Mengevaluasi Minuman Anggur**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengevaluasi minuman anggur serta mengenali karakteristik minuman anggur yang kurang bermutu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengevaluasi minuman anggur dengan menggunakan teknik evaluasi yang sudah ditetapkan	1.1 Kegiatan mengevaluasi minuman anggur dilakukan pada saat memberikan pelayanan dengan persetujuan tamu. 1.2 Teknik evaluasi minuman anggur dilakukan sesuai dengan prosedur perusahaan.
2. Mengenali karakteristik minuman anggur yang kurang bermutu	2.1 Karakteristik minuman anggur yang kurang bermutu diidentifikasi sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.2 Tindakan koreksi terhadap penilaian tamu yang tidak berkenan terhadap minuman anggur dilakukan sesuai dengan prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam mengevaluasi minuman anggur serta mengenali karakteristik minuman anggur yang kurang bermutu.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain di departemen *Food and Beverage Service* dalam mengevaluasi minuman anggur.

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

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Evaluasi Minuman Anggur

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengevaluasi minuman anggur serta mengenali karakteristik minuman anggur yang kurang bermutu.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Teknik evaluasi minuman anggur
      3.1.2 Karakteristik minuman anggur yang kurang bermutu
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengevaluasi minuman anggur
      3.2.2 Mengenali karakteristik minuman anggur yang kurang bermutu

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Sikap yang profesional dan bertanggung jawab dalam mengevaluasi minuman anggur
   4.2 Cermat dan teliti dalam mengenali karakteristik minuman anggur yang kurang bermutu

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengevaluasi minuman anggur dengan menggunakan teknik evaluasi yang sudah ditetapkan
   5.2 Ketepatan dalam mengenali karakteristik minuman anggur yang kurang bermutu

KODE UNIT : **I.55HDR00.239.1**
JUDUL UNIT : **Meningkatkan Pengetahuan Minuman Anggur**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menjelaskan mengenai jenis anggur, perbedaan tipe anggur, asal area minuman anggur, melakukan riset tentang minuman anggur serta mengikuti tren terbaru.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menjelaskan dengan lugas jenis anggur/*grape varieties*	1.1 Nama jenis anggur/*grape varieties* dijelaskan dengan lugas kepada tamu. 1.2 Karakteristik dari jenis anggur/*grape varieties* dijabarkan dengan jelas dan singkat kepada tamu. 1.3 Perbedaan karakteristik dari jenis anggur/*grape varieties* dapat dijelaskan dengan lancar.
2. Menjelaskan perbedaan tipe minuman anggur (*wine style*)	2.1 Perbedaan jenis minuman anggur/*wine style* dijelaskan dengan singkat dan padat. 2.2 Karakteristik masing-masing jenis minuman anggur/*wine style* dijelaskan dengan singkat dan jelas. 2.3 Cara pembuatan masing-masing jenis minuman anggur/*wine style* diterangkan dengan urutan yang sesuai.
3. Menjelaskan perbedaan asal area/region dari masing-masing minuman anggur	3.1 Asal area/region dari masing-masing minuman anggur diketahui dengan baik. 3.2 Karakteristik dari asal area/region dari masing-masing minuman anggur dijelaskan dengan singkat dan jelas. 3.3 Perbedaan minuman anggur dari jenis anggur yang sama dengan region yang berbeda dapat dijelaskan dengan lugas.
4. Melakukan riset informal dan formal tentang minuman anggur	4.1 **Riset informal dan formal tentang minuman anggur** dilakukan secara berkala. 4.2 Hasil riset informal dan formal tentang minuman anggur dilakukan melalui berita di majalah (*online* ataupun *offline*), media sosial atau kelompok belajar, asosiasi terkait, dan penyalur.
5. Mengikuti tren terbaru akan kebutuhan pelanggan	5.1 Riset mengenai tren terbaru minuman anggur dilakukan secara berkala untuk memenuhi kebutuhan tamu. 5.2 Informasi terbaru mengenai minuman anggur didapatkan melalui majalah (*online* ataupun *offline*), media sosial atau kelompok belajar, asosiasi terkait, dan penyalur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menjelaskan mengenai jenis anggur, perbedaan tipe anggur, asal area minuman anggur, melakukan riset tentang minuman anggur serta mengikuti tren terbaru.

1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service.*
1.3 Riset tentang minuman anggur baik informal dan formal meliputi namun tidak terbatas pada:
1.3.1 Berdiskusi dengan para pemasok produk.
1.3.2 Membaca informasi umum dan khusus yang terkait.
1.3.3 Membaca buku-buku referensi tentang makanan.
1.3.4 Menghadiri/mengunjungi pameran tentang minuman anggur.
1.3.5 Menghadiri/mengunjungi pengujian minuman anggur (*wine testing*).
1.3.6 Mengakses internet.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 *Wine list*
2.1.2 *Wine bottle*
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Akses internet

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Penyajian Minuman Anggur

PANDUAN PENILAIAN
1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menjelaskan mengenai jenis anggur, perbedaan tipe anggur, asal area minuman anggur, melakukan riset tentang minuman anggur serta mengikuti tren terbaru.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Jenis anggur (*grape varieties*)
      3.1.2 Tipe minuman anggur (*wine style*)
      3.1.3 Asal area/region dari masing-masing minuman anggur
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengakses internet untuk mendapatkan sumber informasi akurat
      3.2.2 Melakukan riset informal dan formal mengenai tren terbaru minuman anggur
      3.2.3 Membuat analisis kebutuhan pelanggan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Penampilan yang baik dalam bekerja
   4.2 Cermat dan teliti dalam melakukan riset informal dan formal
   4.3 Akurat dalam membuat analisis kebutuhan pelanggan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menjelaskan jenis anggur/*grape varieties*, karakteristik jenis anggur serta perbedaan karakteristik dari setiap jenis anggur
   5.2 Ketepatan dalam menjelaskan tipe minuman anggur, karakteristik, dan cara pembuatannya
   5.3 Ketepatan dalam menjelaskan asal area/region masing-masing minuman anggur, karakteristik serta perbedaan dari setiap asal area/region
   5.4 Ketepatan dalam melakukan riset informal dan formal tentang minuman anggur
   5.5 Ketepatan dalam mendapatkan informasi mengenai tren terbaru minuman anggur

KODE UNIT : **I.55HDR00.240.1**
JUDUL UNIT : **Menyusun Daftar Minuman Anggur**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan jenis minuman anggur yang tepat, menentukan harga jual, dan menyusun daftar minuman anggur untuk tamu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan jenis minuman anggur yang tepat untuk tamu	1.1 Jenis minuman anggur yang dipilih sesuai dengan jenis masakan yang ditawarkan di Restoran berdasarkan hasil diskusi dengan staf dapur. 1.2 Melakukan **pemilihan kualitas minuman anggur**. 1.3 Variasi minuman anggur ditentukan berdasarkan ketersediaan pihak penyalur, biaya, dan *budget* yang ditetapkan oleh Restoran/perusahaan. 1.4 Daftar minuman anggur/*wine list* dikembangkan untuk memastikan margin keuntungan yang ditetapkan oleh perusahaan.
2. Menentukan harga jual minuman anggur yang dipilih	2.1 Harga jual minuman anggur dihitung berdasarkan biaya minuman anggur per botol. 2.2 Harga jual minuman anggur ditentukan berdasarkan perhitungan persentase biaya yang diinginkan sesuai standar perusahaan. 2.3 Harga jual minuman anggur dalam program promosi dilakukan berdasarkan ketentuan promosi yang ditetapkan dan kebijakan sponsor. 2.4 Harga minuman anggur per gelas (*house wine*) ditentukan berdasarkan perhitungan persentase biaya sesuai standar perusahaan.
3. Menyusun daftar minuman anggur/*wine list* untuk tamu di Restoran	3.1 Format penulisan daftar harga minuman anggur ditentukan sesuai **standar klasifikasi penulisan**. 3.2 Penulisan daftar harga minuman anggur/*wine list* diurutkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menentukan jenis minuman anggur yang tepat, menentukan harga jual, dan menyusun daftar minuman anggur untuk tamu.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service.*
   1.3 Pemilihan kualitas minuman anggur ditentukan berdasarkan:
      1.3.1 Kondisi botol minuman anggur.
      1.3.2 Warna cairan dalam botol minuman anggur.
      1.3.3 Cara pengiriman botol minuman anggur dari gudang penyalur.

1.4 Standar klasifikasi penulisan diurutkan berdasarkan:
1.4.1 Nama minuman anggur.
1.4.2 Jenis anggur/*grape variety*.
1.4.3 Asal negara/*country of origin*.
1.4.4 Tahun anggur dipanen/*vintage*.
1.4.5 Harga.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 *Wine list*
2.1.2 *Price list* dari pemasok barang
2.2 Perlengkapan
(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menentukan jenis minuman anggur yang tepat, menentukan harga jual, serta menyusun daftar minuman anggur untuk tamu.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang meliputi:
1.4 Studi Kasus
1.4.1 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.4.2 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.4.3 Bukti portofolio.
1.4.4 Pemecahan masalah.
1.4.5 Laporan pihak ketiga.
1.4.6 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Jenis minuman anggur
3.1.2 Menentukan harga jual minuman
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menyusun daftar harga minuman anggur/*wine list*

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Penampilan yang baik dalam bekerja

4.2 Cermat dan teliti dalam menentukan harga jual minuman anggur
4.3 Akurat dalam menentukan jenis minuman anggur yang akan dijual sesuai dengan keinginan tamu

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam menentukan jenis minuman anggur yang akan dijual di Restoran
5.2 Ketepatan dalam menentukan harga jual minuman anggur
5.3 Ketepatan menyusun daftar harga minuman anggur

KODE UNIT : **I.55HDR00.241.1**
JUDUL UNIT : **Merencanakan dan Mengoperasikan Tempat Penyimpanan Anggur**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan tempat penyimpanan minuman anggur, prosedur penyimpanan minuman anggur, dan alur minuman anggur di tempat penyimpanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan tempat penyimpanan minuman anggur	1.1 Tempat penyimpanan minuman anggur ditentukan sesuai dengan jenis dan ketersediaan tempat/lahan area penyimpanan di Restoran. 1.2 Minuman anggur disimpan di *walk-in cellar* untuk botol minuman anggur dalam jumlah banyak. 1.3 Minuman anggur disimpan di *wine fridge* untuk botol minuman anggur yang jumlah inventarisasi lebih sedikit.
2. Menyimpan minuman anggur sesuai dengan prosedur yang ditetapkan	2.1 Desain tata letak penyimpanan botol minuman anggur/*wine cellar* ditentukan sesuai dengan jenis anggur, asal negara anggur, dan tipe minuman anggur. 2.2 Anggur disimpan di tempat yang telah ditentukan sesuai dengan prosedur.
3. Melakukan pencatatan arus minuman anggur di tempat penyimpanan/*wine cellar*	3.1 Semua botol minuman anggur diinventarisasi secara berkala sesuai dengan kebijakan berupa inventarisasi harian, mingguan, dan bulanan. 3.2 Suhu ruang tempat penyimpanan minuman anggur dicatat secara berkala. 3.3 Kartu pencatatan arus botol minuman anggur diperbaharui setiap saat ada transaksi penjualan botol. 3.4 Perbedaan jumlah botol minuman anggur yang masuk dan keluar dicatat dan dilaporkan secara berkala untuk tindak lanjut berikutnya. 3.5 Arus botol minuman anggur yang lambat (*slow moving*) dicatat dan dilaporkan secara berkala untuk tindak lanjut berikutnya.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menentukan tempat penyimpanan minuman anggur, prosedur penyimpanan minuman anggur, dan alur minuman anggur di tempat penyimpanan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan departemen *Food and Beverage Service.*

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Wine chiller*
      2.1.2 *Wine rack*
      2.1.3 *Wine cellar*

2.2 Perlengkapan
(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menentukan tempat penyimpanan minuman anggur, prosedur penyimpanan minuman anggur, dan alur minuman anggur di tempat penyimpanan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Tempat penyimpanan minuman anggur
3.1.2 Prosedur penyimpanan minuman anggur
3.2 Keterampilan
3.2.1 Melakukan pencatatan arus minuman anggur di tempat penyimpanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Profesional dan bertanggung jawab dalam menangani penyimpanan minuman anggur
4.2 Cermat dan teliti dalam melakukan pencatatan arus minuman anggur

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menentukan tempat penyimpanan minuman anggur
   5.2 Ketepatan dalam menyimpan anggur sesuai dengan prosedur yang ditetapkan
   5.3 Ketepatan dalam melakukan pencatatan arus minuman anggur di tempat penyimpanan/*wine cellar*

KODE UNIT : **I.55HDR00.242.1**
JUDUL UNIT : **Mengoperasikan Peralatan dan Aplikasi Digital tentang Perhotelan**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengoperasikan peralatan dan aplikasi digital yang menunjang efektivitas layanan hotel.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIAUNJUKKERJA
1. Mempersiapkan peralatan dan mengunduh aplikasi digital yang terpilih	1.1 **Peralatan digital dan pendukungnya** disiapkan sesuai prosedur. 1.2 **Fitur peralatan digital** diperiksa dan dipastikan berfungsi. 1.3 **Aplikasi digital terkini** terkait layanan hotel diunduh sesuai prosedur.
2. Menggunakan peralatan dan aplikasi digital terkini terkait layanan hotel	2.1 Pengetahuan dan keterampilan peralatan digital digunakan sesuai kebutuhan. 2.2 Pengetahuan dan keterampilan aplikasi digital terkini terkait layanan hotel digunakan sesuai kebutuhan. 2.3 Informasi tentang **hal-hal menarik (*points of interest*)** yang didapat dari penggunaan peralatan digital dan aplikasi digital disimpan dan diolah sesuai prosedur. 2.4 Aplikasi digital diperbaharui secara berkala sesuai ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengoperasikan peralatan dan aplikasi digital yang menunjang efektivitas layanan hotel.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan yang tugasnya menggunakan peralatan dan aplikasi digital.
   1.3 Peralatan digital dan pendukungnya meliputi namun tidak terbatas pada *smartphone*, *smart television* dan komputer.
   1.4 Fitur peralatan digital merupakan karakteristik khusus yang terdapat pada suatu alat meliputi namun tidak terbatas pada *smartphone*, *drone*, *Global Positioning System* (GPS), kamera digital, lensa tele.
   1.5 Aplikasi digital terkait layanan hotel meliputi namun tidak terbatas pada:
      1.5.1 Aplikasi penerbangan.
      1.5.2 Aplikasi transportasi.
      1.5.3 Aplikasi hiburan.
      1.5.4 Aplikasi makanan dan minuman.
      1.5.5 Aplikasi penerjemah bahasa.
      1.5.6 Aplikasi pemetaan.
      1.5.7 Aplikasi pencarian.
   1.6 Hal-hal menarik (*points of interest*) dapat meliputi:
      1.6.1 Informasi umum mengenai destinasi seperti:
         a. Kondisi alam: letak geografis, keanekaragaman hayati dan ekosistemnya, dan iklim.

b. Kondisi sosial budaya: sejarah, kuliner, arsitektur, bahasa, gaya hidup, pertanian, pemerintahan dan politik.
c. Kondisi ekonomi: pendapatan
d. Kondisi sumber daya manusia: demografi, pendidikan, dan kesehatan
e. Kondisi infrastruktur: aksesibilitas, listrik, air, dan telekomunikasi.

1.6.2 Informasi lain yang terkait daya tarik wisata sekitar hotel.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 *Smartphone*
      2.1.2 *Smart television*
      2.1.3 Komputer
      2.1.4 Buku catatan
      2.1.5 *Printer*
      2.1.6 Alat komunikasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Jaringan internet
      2.2.3 Aplikasi/*software*

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Penggunaan Peralatan Digital
      4.2.2 Syarat dan ketentuan penggunaan aplikasi digital

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengoperasikan peralatan dan aplikasi digital yang menunjang efektivitas layanan hotel.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan di tempat simulasi serta diterapkan secara individu.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Layanan hotel
      3.1.2 Kepariwisataan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengoperasikan *smartphone*, *smart television,* dan komputer
      3.2.2 Mencari informasi pada perangkat dan aplikasi digital

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Cermat dalam mengunduh aplikasi digital
   4.2 Aktif dalam memperbarui versi aplikasi digital yang diunduh
   4.3 Kreatif dalam mengolah data untuk disajikan dalam layanan hotel
   4.4 Bertanggung jawab menjaga keamanan data

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menyiapkan peralatan digital dan pendukungnya sesuai prosedur
   5.2 Kemampuan dalam menggunakan pengetahuan dan keterampilan peralatan digital sesuai kebutuhan

KODE UNIT : **I.55HDR00.243.1**
JUDUL UNIT : **Menerapkan Manajemen Risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mempersiapkan, melaksanakan, mengendalikan, dan melaporkan manajemen risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan manajemen risiko K3	1.1 Faktor bahaya diidentifikasi sesuai dengan aktivitas kerja. 1.2 Metode penilaian **risiko K3** ditentukan sesuai dengan aktivitas kerja.
2. Melaksanakan manajemen risiko K3	2.1 Rekaman faktor bahaya dikelompokkan berdasarkan lokasi kerja. 2.2 Risiko bahaya tempat kerja dinilai sesuai dengan metode penilaian risiko. 2.3 Tingkat keparahan (*severity*/ *consequences*) dinilai berdasarkan berat ringannya sakit atau cedera yang ditimbulkan dan jumlah tenaga kerja yang mungkin terdampak. 2.4 Tingkat kemungkinan (*probability*) risiko dinilai berdasarkan frekuensi pajanan. 2.5 Tingkat risiko bahaya ditentukan sesuai tingkat keparahan dan tingkat kemungkinan.
3. Mengendalikan risiko bahaya	3.1 Pengendalian risiko K3 ditentukan berdasarkan **skala prioritas tingkat risiko**. 3.2 ***Residual risk*** dilakukan penilaian kembali dengan mempertimbangkan pengendalian yang sudah diterapkan sebelumnya. 3.3 Rekomendasi pengendalian risiko K3 dilakukan sesuai dengan **hierarki pengendalian**.
4. Melaporkan manajemen risiko K3	4.1 Hasil manajemen risiko K3 disusun sesuai format yang berlaku. 4.2 Hasil manajemen risiko K3 dilaporkan kepada pihak terkait. 4.3 Laporan hasil manajemen risiko K3 didokumentasikan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mempersiapkan, melaksanakan, mengendalikan, dan melaporkan manajemen risiko K3.
   1.2 Unit ini berlaku untuk karyawan dalam industri hotel dan Restoran.
   1.3 Risiko K3 merupakan risiko keselamatan dan kesehatan di tempat kerja yang merupakan potensi kerugian yang bisa muncul jika terjadi kontak dengan sumber bahaya maupun kegagalan fungsi dalam kegiatan operasional.
   1.4 Skala prioritas tingkat risiko meliputi:
      1.4.1 Risiko rendah.
      1.4.2 Risiko menengah rendah.

1.4.3 Risiko menengah tinggi.
1.4.4 Risiko tinggi.
1.5 *Residual risk* merupakan sisa risiko bahaya yang masih mungkin terjadi setelah dilakukan pengendalian dan memerlukan pengendalian secara berkelanjutan.
1.6 Hierarki pengendalian meliputi:
1.6.1 Eliminasi.
1.6.2 Substitusi.
1.6.3 Pengendalian teknis.
1.6.4 Pengendalian administrasi.
1.6.5 Pemakaian Alat Pelindung Diri (APD).

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Rekaman hasil *monitoring* potensi bahaya K3 dan pengujian faktor bahaya K3
2.1.2 Standar metode penilaian risiko K3
2.1.3 APD
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Daftar periksa penilaian risiko K3

3. Peraturan yang diperlukan
3.1 Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan Kerja
3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 50 Tahun 2012 tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Kesehatan dan Keselamatan Kerja
4.2.2 OHSAS 18001:2007 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja–Persyaratan
4.2.3 ISO45001:2018 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
4.2.4 ISO 31000:2018 tentang *Risk Management System*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mempersiapkan, melaksanakan, mengendalikan, dan melaporkan manajemen risiko K3.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan demonstrasi, simulasi di tempat kerja serta diterapkan secara individual.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses pekerjaan dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan/tertulis/wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.

1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Higiene industri
3.1.2 Ergonomi kerja
3.1.3 Keselamatan kerja
3.1.4 Manajemen risiko K3
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menganalisis sesuai metode penilaian risiko K3

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Disiplin dalam menerapkan setiap langkah manajemen risiko K3
4.2 Tertib dalam menerapkan manajemen risiko K3
4.3 Tanggung jawab dalam menjalankan manajemen risiko K3

5. Aspek kritis
5.1 Kecermatan dalam menentukan metode penilaian risiko K3 ditentukan sesuai dengan aktivitas kerja
5.2 Ketepatan dalam menilai risiko bahaya tempat kerja sesuai dengan metode penilaian risiko
5.3 Ketepatan dalam menentukan pengendalian risiko K3 ditentukan berdasarkan skala prioritas tingkat risiko
5.4 Ketepatan dalam menyusun hasil manajemen risiko K3 disusun sesuai format yang berlaku

KODE UNIT : **I.551HDR00.244.1**
JUDUL UNIT : **Merumuskan Visi, Misi, dan Budaya Perusahaan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja dalam merumuskan visi, misi, dan budaya perusahaan yang meliputi mengidentifikasi faktor-faktor yang berpengaruh pada visi, misi, dan budaya perusahaan serta merumuskan dan menetapkan visi, misi, dan budaya perusahaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi faktor-faktor yang berpengaruh pada visi, misi, dan budaya perusahaan	1.1 Tujuan perusahaan, lingkup bisnis, langkah-langkah, standar sikap, dan perilaku diidentifikasi. 1.2 Tujuan perusahaan, lingkup bisnis, langkah-langkah, standar sikap, dan perilaku yang teridentifikasi dianalisis sesuai kebutuhan perusahaan.
2. Merumuskan visi, misi, dan budaya perusahaan	2.1 Sasaran **visi**, **misi**, dan **budaya perusahaan** dirumuskan berdasarkan hasil analisis data dan informasi, dan isu-isu utama tujuan perusahaan. 2.2 Hasil yang telah dirumuskan dikomunikasikan pada pihak-pihak terkait untuk mendapatkan validasi. 2.3 Hasil rumusan visi, misi, dan budaya perusahaan disetujui oleh pihak-pihak terkait.
3. Menetapkan visi, misi, dan budaya perusahaan	3.1 Visi, misi, dan budaya perusahaan ditetapkan secara terintegrasi hingga mendapatkan pengesahan dari direksi dan pemilik. 3.2 Visi, misi, dan budaya perusahaan didokumentasikan sesuai dengan kebijakan dan prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam merumuskan visi, misi, dan budaya perusahaan yang meliputi mengidentifikasi faktor-faktor yang berpengaruh pada visi, misi, dan budaya perusahaan serta merumuskan dan menetapkan visi, misi, dan budaya perusahaan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk pimpinan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya.
   1.3 Visi merupakan tujuan dan gambaran besar atau gambaran keseluruhan apa yang diinginkan oleh perusahaan.
   1.4 Misi merupakan langkah, bentuk, atau cara bagaimana tujuan diwujudkan.
   1.5 Budaya perusahaan merupakan nilai-nilai yang menjadi pegangan dan dijalankan oleh sumber daya manusia dalam memenuhi setiap kewajiban.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat komunikasi

2.1.2 Alat pengolah data dan *software*
2.1.3 Alat cetak

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Tujuan perusahaan
2.2.2 Dokumen rencana strategi perusahaan
2.2.3 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perumusan Visi Misi dan Budaya Perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan dalam merumuskan visi, misi, dan budaya perusahaan yang meliputi mengidentifikasi faktor-faktor yang berpengaruh pada visi, misi, dan budaya perusahaan serta merumuskan dan menetapkan visi, misi, dan budaya perusahaan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Tujuan dan lingkup bisnis perusahaan
3.1.2 Manajemen strategi (visi, misi, tata nilai perusahaan strategi perusahaan, dan kode etik perusahaan)
3.1.3 Teori organisasi dan manajemen Sumber Daya Manusia (SDM)
3.1.4 Teori budaya perusahaan
3.1.5 Metode dan teknik komunikasi
3.2 Keterampilan
3.2.1 Mengidentifikasi dan menganalisis data dan informasi
3.2.2 Merumuskan visi, misi, dan budaya perusahaan
3.2.3 Berkomunikasi dengan pihak terkait

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Bertanggung jawab terhadap penyelesaian dan mutu hasil pekerjaan
   4.2 Teliti dan cermat dalam menangani tugas
   4.3 Sopan dalam berkomunikasi

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi tujuan perusahaan, langkah-langkah, standar sikap, dan perilaku sebagai panduan dalam membentuk visi, misi, dan budaya perusahaan
   5.2 Keterampilan dalam mengimplementasikan tujuan perusahaan
   5.3 Ketepatan dalam merumuskan visi, misi, dan budaya perusahaan yang dijadikan pedoman dalam perusahaan

KODE UNIT : **I.551HDR00.245.1**
JUDUL UNIT : **Membuat Rancangan Struktur Organisasi**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat rancangan struktur organisasi yang meliputi menghitung jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan serta menyiapkan dan menyusun struktur organisasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menghitung jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan	1.1 Jumlah jam kerja dihitung sesuai dengan peraturan ketenagakerjaan. 1.2 Jadwal kerja dibuat dengan mempertimbangkan efisiensi operasional. 1.3 Tingkat kepuasan pelanggan diukur berdasarkan standar minimum industri. 1.4 Jumlah tenaga kerja diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan.
2. Menyiapkan struktur organisasi	2.1 Jumlah total bagian yang diperlukan dihitung sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 2.2 Jenis pekerjaan diidentifikasi sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Sarana dan prasarana dalam menyiapkan struktur organisasi diidentifikasi.
3. Menyusun struktur Organisasi	3.1 Bagian dan jabatan ditentukan sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Tingkatan jabatan ditentukan untuk menentukan skala penggajian. 3.3 Struktur organisasi disusun berdasarkan kebutuhan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam membuat rancangan struktur organisasi yang meliputi menghitung jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan serta menyiapkan dan menyusun struktur organisasi.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk pimpinan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Program pengolah data dan kata
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Formulir data karyawan
      2.2.3 Data karyawan

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

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

4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membuat rancangan struktur organisasi yang meliputi menghitung jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan serta menyiapkan dan menyusun struktur organisasi.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Bisnis akomodasi
      3.1.2 Manajemen sumber daya manusia
      3.1.3 Keuangan
      3.1.4 Strategi bisnis
      3.1.5 Tingkat dan fungsi jabatan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi
      3.2.2 Menggunakan internet
      3.2.3 Pengambilan keputusan yang tepat

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam membuat struktur organisasi
   4.2 Teliti dan cermat dalam membuat detail rancangan
   4.3 Pengambilan keputusan secara sentralisasi atau desentralisasi

5. Aspek kritis
   5.1 Ketelitian dalam menjabarkan fungsi dan jabatan
   5.2 Ketepatan dalam menentukan tugas dan wewenang

KODE UNIT : **I.551HDR00.246.1**
JUDUL UNIT : **Mengevaluasi Daftar Sumber Daya Manusia sesuai dengan Kebutuhan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengevaluasi daftar sumber daya manusia sesuai dengan kebutuhan yang meliputi membaca, melengkapi, dan mengevaluasi daftar Sumber Daya Manusia (SDM).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membaca daftar SDM	1.1 Data dan daftar karyawan diidentifikasi sesuai dengan standar perusahaan. 1.2 Jumlah tenaga kerja diidentifikasi berdasarkan laporan dari masing-masing bagian terkait. 1.3 Jenis pekerjaan diidentifikasi sesuai dengan standar perusahaan.
2. Melengkapi daftar SDM	2.1 Seluruh laporan dari masing-masing bagian terkait dilengkapi sesuai waktu yang ditentukan. 2.2 Laporan diperiksa secara lengkap, jelas, dan terukur.
3. Mengevaluasi daftar SDM	3.1 Daftar SDM dievaluasi sesuai prosedur. 3.2 Kelebihan dan kekurangan hasil evaluasi diidentifikasi. 3.3 Laporan hasil evaluasi didokumentasikan dan dilaporkan kepada yang berkepentingan sesuai dengan waktu yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam mengevaluasi daftar SDM sesuai dengan kebutuhan yang meliputi membaca, melengkapi dan mengevaluasi daftar SDM.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk pimpinan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Alat komunikasi
      2.1.3 Program pengolah data dan kata
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Formulir laporan SDM
      2.2.2 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Komunikasi tertulis

4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengevaluasi daftar SDM sesuai dengan kebutuhan yang meliputi membaca, melengkapi dan mengevaluasi daftar SDM.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Mengenai pemetaan jumlah SDM
      3.1.2 Pandangan umum kepemimpinan dan tanggung jawab manajemen
      3.1.3 Kompetensi mengevaluasi daftar SDM
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Berkomunikasi
      3.2.2 Membuat keputusan
      3.2.3 Memecahkan masalah

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam pengambilan keputusan
   4.2 Mengutamakan kualitas pekerja

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi data dan daftar karyawan sesuai dengan standar perusahaan
   5.2 Ketepatan dalam melengkapi seluruh laporan dari masing-masing bagian terkait sesuai waktu yang ditentukan
   5.3 Kemampuan dalam mengevaluasi daftar SDM sesuai prosedur

KODE UNIT : **I.55HDR00.247.1**
JUDUL UNIT : **Merekrut dan Menyeleksi Karyawan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merekrut dan menyeleksi karyawan yang meliputi mengidentifikasi kebutuhan perekrutan, melaksanakan perekrutan, menyeleksi karyawan, dan merencanakan dan mengelola program pengenalan karyawan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan perekrutan	1.1 Kebutuhan perekrutan jangka pendek diidentifikasi berdasarkan pada kebutuhan dan tingkat efisiensi di tempat kerja. 1.2 Kebutuhan karyawan dikonsultasikan dengan kepala bagian. 1.3 Kriteria pemilihan dikembangkan berdasarkan pada kebutuhan khusus yang teridentifikasi. 1.4 Uraian kerja digunakan di setiap bagian. 1.5 Inisiatif perekrutan disetujui sesuai dengan kebijakan perusahaan.
2. Melaksanakan perekrutan	2.1 Lowongan pekerjaan disiapkan dan disebarkan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.2 Lamaran pekerjaan diproses sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.3 Pelamar diinformasikan tentang keputusan dan informasi perekrutan lain yang ditentukan oleh perusahaan. 2.4 Wawancara dan proses seleksi diorganisir sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.5 Karyawan yang akan diterima diberitahukan tentang peraturan perusahaan dan perundang-undangan yang berlaku. 2.6 Dokumentasi diproses dan diarsipkan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
3. Menyeleksi karyawan	3.1 Kriteria pelamar ditinjau sesuai dengan standar perusahaan. 3.2 Wawancara dilaksanakan sesuai dengan kriteria dan kebijakan perusahaan. 3.3 Pelamar diperlakukan dengan sopan selama proses seleksi. 3.4 Kriteria digunakan sebagai dasar proses seleksi.
4. Merencanakan dan mengelola program pengenalan karyawan	4.1 Program pengenalan karyawan direncanakan dan diorganisasikan untuk memperkenalkan karyawan baru di tempat kerja. 4.2 Program pengenalan karyawan dilaksanakan mencakup informasi mengenai peraturan perusahaan sesuai perundang-undangan yang berlaku. 4.3 Informasi tentang budaya perusahaan diperkenalkan dalam program pengenalan karyawan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam merekrut dan menyeleksi karyawan yang meliputi mengidentifikasi kebutuhan perekrutan, melaksanakan perekrutan, menyeleksi karyawan, dan merencanakan dan mengelola program pengenalan karyawan.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk pimpinan hotel di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Alat komunikasi
      2.1.3 Program pengolah data dan kata
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Formulir laporan Sumber Daya Manusia (SDM)
      2.2.2 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik profesi/perusahaan
      4.1.2 Komunikasi tertulis atau verbal atau terdata
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk merekrut dan menyeleksi karyawan yang meliputi mengidentifikasi kebutuhan perekrutan, melaksanakan perekrutan, menyeleksi karyawan serta merencanakan dan mengelola program pengenalan karyawan.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   - 3.1 Pengetahuan
     - 3.1.1 Pemetaan jumlah SDM
     - 3.1.2 Perundang-undangan yang berkaitan dengan perekrutan dan seleksi karyawan kesempatan pekerjaan yang sama
     - 3.1.3 Pandangan umum kepemimpinan dan tanggung jawab manajemen
     - 3.1.4 Kompetensi mengevaluasi daftar SDM
   - 3.2 Keterampilan
     - 3.2.1 Teknik-teknik wawancara
     - 3.2.2 Tujuan dan program pengenalan karyawan di tempat kerja
     - 3.2.3 Memberikan kesempatan pekerjaan yang sama pada karyawan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   - 4.1 Tidak diskriminasi
   - 4.2 Efisien dan efektif dalam pengambilan keputusan
   - 4.3 Dalam pemberian penghargaan atau masalah persetujuan perusahaan

5. Aspek kritis
   - 5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi kebutuhan perekrutan jangka pendek berdasarkan pada kebutuhan dan tingkat efisiensi di tempat kerja
   - 5.2 Kemampuan dalam melaksanakan dan mengorganisasi wawancara dan proses seleksi sesuai dengan kebijakan perusahaan
   - 5.3 Kemampuan dalam merencanakan dan mengorganisasi program pengenalan karyawan untuk memperkenalkan karyawan baru di tempat kerja
   - 5.4 Ketepatan dalam menggunakan kriteria sebagai dasar proses seleksi

KODE UNIT : **I.55HDR00.248.1**
JUDUL UNIT : **Menetapkan Skala Gaji**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menetapkan skala gaji yang meliputi mengelompokkan standar penggajian, menganalisis standar gaji, dan menetapkan skala gaji.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengelompokkan standar penggajian	1.1 Survei dilakukan terhadap perusahaan lain dengan mempertimbangkan hal-hal untuk memaksimalkan efisiensi operasional dan tingkat pelayanan pada pelanggan. 1.2 Data survei dipetakan bersama dengan tim dalam perusahaan. 1.3 Peta hasil data survei disampaikan kepada para kepala bagian.
2. Menganalisis standar gaji	2.1 Upah minimum pendapatan terbaru diidentifikasi sesuai peraturan yang berlaku. 2.2 Beban kerja diidentifikasi sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Pengalaman dan kompetensi diidentifikasi. 2.4 Masukan informasi diberikan kepada manajemen secara tepat tentang kebutuhan penggajian. 2.5 Analisis biaya penggajian dilaporkan dan ditetapkan sesuai standar perusahaan.
3. Menetapkan skala gaji	3.1 Skala gaji ditetapkan berdasarkan struktur organisasi. 3.2 Tingkatan penggajian ditentukan sesuai dengan kebijakan perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menetapkan skala gaji yang meliputi mengelompokkan standar penggajian, menganalisis standar gaji, dan menetapkan skala gaji.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk pimpinan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Program pengolah data dan kata
      2.1.3 Alat komunikasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Hasil perbandingan usaha sejenis

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Kode etik profesi atau perusahaan
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menetapkan skala gaji yang meliputi mengelompokkan standar penggajian, menganalisis standar gaji, dan menetapkan skala gaji.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat atau demonstrasi atau simulasi atau bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan atau tertulis atau wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Undang-Undang Ketenagakerjaan
      3.1.2 Analisis hasil dari survei gaji dari usaha sejenis
      3.1.3 Pedoman standar gaji karyawan asing
      3.1.4 Tingkat dan fungsi jabatan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Menganalisis gaji

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisiensi dan efektif dalam menetapkan sekala gaji
   4.2 Teliti dan cermat dalam membuat keputusan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi upah minimum pendapatan terbaru sesuai peraturan yang berlaku
   5.2 Ketepatan dalam menetapkan skala gaji berdasarkan struktur organisasi
   5.3 Kemampuan dalam melakukan survei terhadap perusahaan lain dengan mempertimbangkan hal-hal untuk memaksimalkan efisiensi operasional dan tingkat pelayanan pada pelanggan

KODE UNIT : **I.55HDR00.249.1**
JUDUL UNIT : **Mempersiapkan dan Memantau Anggaran**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mempersiapkan dan memantau anggaran yang meliputi menyusun informasi anggaran, menyusun anggaran, dan memonitor dan meninjau anggaran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun informasi anggaran	1.1 Data yang diperoleh untuk penyusunan anggaran diidentifikasi dan diakses dengan benar. 1.2 Data ditinjau kembali dan dianalisis kesiapannya untuk penyusunan anggaran. 1.3 Pengarahan dari manajemen senior atau komite pelaksana diikuti. 1.4 Lingkungan internal dan eksternal dianalisis atas dampak potensialnya terhadap anggaran. 1.5 Kepala bagian yang berkaitan diberikan kesempatan untuk memberikan kontribusi pada proses perencanaan anggaran.
2. Menyusun anggaran	2.1 **Anggaran** dikonsep berdasarkan analisis seluruh informasi yang tersedia dan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.2 Perkiraan pemasukan dan pengeluaran diidentifikasi sesuai dengan validitas data. 2.3 Rekomendasi disajikan melalui pendekatan alternatif dalam format yang tepat. 2.4 Konsep anggaran secara tepat mengenai pendapatan dan pengeluaran perusahaan diedarkan untuk mendapatkan masukan. 2.5 Perbaikan anggaran yang didiskusikan disepakati sesuai dengan kebijakan, kondisi ekonomi, keputusan, dan prosedur perusahaan. 2.6 Anggaran keuangan dilengkapi dalam format yang diinginkan sesuai waktu yang ditetapkan. 2.7 Kepala bagian diinformasikan tentang keputusan akhir anggaran dengan cara yang tepat.
3. Memonitor dan meninjau anggaran	3.1 Anggaran ditinjau kembali secara berkala untuk menilai kinerja aktual terhadap kinerja yang sudah dianggarkan. 3.2 Penyimpangan ditindaklanjuti untuk dicari penyelesaian.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam mempersiapkan dan memantau anggaran yang meliputi menyusun informasi anggaran, menyusun anggaran, dan memonitor dan meninjau anggaran.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya.

1.3 Anggaran dapat meliputi:
1.3.1 Anggaran kas dan bagian.
1.3.2 Anggaran laba rugi dan neraca.
1.3.3 Anggaran penyusutan.

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Alat pengolah data
2.1.2 Alat komunikasi
2.1.3 Program pengolah data dan kata
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Daftar gaji
2.2.2 Alat tulis kantor
2.2.3 Daftar hadir atau presensi

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Kode etik
4.1.2 Komunikasi tertulis
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mempersiapkan dan memantau anggaran yang meliputi menyusun informasi anggaran, menyusun anggaran, dan memonitor dan meninjau anggaran.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat atau demonstrasi atau simulasi atau bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan atau tertulis atau wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Prinsip-prinsip dan praktik akuntansi dalam kaitan khusus dengan persiapan anggaran
3.1.2 Pandangan umum kepemimpinan dan tanggung jawab dalam menentukan anggaran

3.1.3 Kompetensi menyiapkan anggaran

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menyusun anggaran

3.2.2 Mempresentasikan dokumentasi bisnis

3.2.3 Negosiasi yang berkaitan dengan perencanaan anggaran

3.2.4 Penelitian mengenai peluang usaha

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Efisien dan efektif dalam memberikan keputusan

4.2 Teliti dan cermat menentukan dalam anggaran

4.3 Tanggung jawab pada setiap tugas

5. Aspek kritis

5.1 Kemampuan dalam mengonsep anggaran berdasarkan analisis seluruh informasi yang tersedia dan sesuai dengan kebijakan perusahaan

5.2 Kemampuan menindaklanjuti penyimpangan yang ada dengan segera untuk dicari penyelesaiannya

5.3 Kemampuan menganalisis lingkungan internal dan eksternal atas dampak potensialnya terhadap anggaran

KODE UNIT : **I.55HDR00.250.1**
JUDUL UNIT : **Mengatur Operasi Keuangan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengatur operasi keuangan yang meliputi mengembangkan pendekatan terhadap manajemen keuangan dan memonitor prosedur keuangan, menyusun dan memonitor anggaran, membuat keputusan penentuan harga, dan memonitor kinerja keuangan dan menyusun kebutuhan keuangan tentang proyek tertentu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengembangkan pendekatan terhadap manajemen keuangan dan memonitor prosedur keuangan	1.1 Ruang lingkup persyaratan manajemen keuangan dinilai sesuai standar. 1.2 Kebutuhan atas bantuan ahli akuntansi diidentifikasi dan diorganisir berdasarkan arahan dan tujuan perusahaan. 1.3 Sistem dan prosedur manajemen keuangan dikembangkan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. 1.4 Sistem manajemen keuangan disosialisasikan kepada seluruh karyawan dan dikembangkan untuk memenuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku dan kontrol internal. 1.5 Prosedur dan sistem dikembangkan untuk pengawasan sesuai dengan standar perusahaan. 1.6 Pemasukan diperiksa secara berkala dan dipastikan pembayarannya sesuai kebijakan perusahaan. 1.7 Alur informasi keuangan dalam perusahaan dimonitor sesuai dengan nilai tukar mata uang asing. 1.8 Sistem manajemen keuangan ditinjau kembali sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
2. Menyusun dan memonitor anggaran	2.1 Sistem data diawasi untuk menjaga keakurasian mata uang. 2.2 Buku besar diawasi sesuai prosedur akuntansi. 2.3 Laporan tentang posisi keuangan yang ada dibuat secara akurat. 2.4 Laporan pemasukan dan pengeluaran disusun secara akurat. 2.5 Laporan dana dan alur kas disusun secara akurat.
3. Membuat keputusan penentuan harga	3.1 Keputusan penentuan harga dibuat berdasarkan data keuangan yang akurat dan yang ada pada pangsa pasar. 3.2 Biaya tetap, variabel, dan semi variabel diidentifikasi secara akurat. 3.3 Analisis biaya volume laba dilakukan secara benar dan diinterpretasikan dengan mempertimbangkan batasan-batasan dari

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	prosesnya. 3.4 Margin laba dihitung secara akurat sesuai dengan kebijakan perusahaan.
4. Memonitor kinerja keuangan dan menyusun kebutuhan keuangan tentang proyek tertentu	4.1 Anggaran dimonitor terhadap target kinerjanya secara berkala. 4.2 Laporan laba rugi disusun dan diinterpretasikan secara akurat. 4.3 Analisis rasio keuangan dilaksanakan secara benar sesuai standar perusahaan. 4.4 Informasi digunakan untuk membantu perencanaan keuangan. 4.5 Tindakan koreksi dilakukan terhadap penyimpangan yang terjadi sesuai prosedur akuntansi. 4.6 Umpan balik tentang kinerja positif dan negatif dikomunikasikan kepada karyawan yang tepat. 4.7 Persyaratan proyeksi keuangan untuk proyek-proyek tertentu dihitung secara efektif. 4.8 Penilaian terhadap pemasukan dan pengeluaran dilakukan sesuai dengan prosedur perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam mengatur operasi keuangan yang meliputi mengembangkan pendekatan terhadap manajemen keuangan dan memonitor prosedur keuangan, menyusun dan memonitor anggaran, membuat keputusan penentuan harga, dan memonitor kinerja keuangan dan menyusun kebutuhan keuangan tentang proyek tertentu.
   1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk pimpinan hotel di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Alat komunikasi
      2.1.3 Program pengolah data dan kata
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Formulir laporan keuangan
      2.2.2 Alat tulis kantor
      2.2.3 Rekapitulasi pendapatan dan pengeluaran

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

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

4.2 Standar
4.2.1 Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan (PSAK) dan prinsip akuntansi yang berlaku umum
4.2.2 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengatur operasi keuangan yang meliputi mengembangkan pendekatan terhadap manajemen keuangan dan memonitor prosedur keuangan, menyusun dan memonitor anggaran, membuat keputusan penentuan harga, dan memonitor kinerja keuangan dan menyusun kebutuhan keuangan tentang proyek tertentu.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kerja kandidat atau demonstrasi.
1.3.3 atau simulasi atau bermain peran.
1.3.4 Pertanyaan lisan atau tulisan atau wawancara.
1.3.5 Bukti portofolio.
1.3.6 Pemecahan masalah.
1.3.7 Laporan pihak ketiga.
1.3.8 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Undang-undang perpajakan
3.1.2 Peraturan dan persyaratan keuangan khusus sektor industri perhotelan
3.1.3 Pandangan umum tentang masalah ekonomi yang mempengaruhi kinerja keuangan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Memperagakan kompetensi mengatur keuangan
3.2.2 Pemberian instruksi kepada karyawan
3.2.3 Pemecahan masalah keuangan
3.2.4 Mengoperasikan sistem komputerisasi akuntansi terkini

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Efisien dan efektif dalam pengambilan keputusan
4.2 Cermat mengatur alur keuangan
4.3 Teliti dalam membuat anggaran

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam memeriksa pemasukan secara berkala dan memastikan pembayarannya sesuai kebijakan perusahaan
5.2 Kemampuan dalam memonitor alur informasi keuangan dalam perusahaan sesuai dengan nilai tukar mata uang asing

5.3 Kemampuan dalam mengembangkan sistem dan prosedur manajemen keuangan sesuai dengan kebutuhan perusahaan
5.4 Keakuratan dalam menghitung margin laba sesuai dengan kebijakan perusahaan

KODE UNIT : **I.55HDR00.251.1**
JUDUL UNIT : **Mengelola dan Mengevaluasi Strategi Pemasaran**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola dan mengevaluasi strategi pemasaran yang meliputi menganalisis pasar, menyiapkan strategi pemasaran, melaksanakan dan memonitor aktivitas pemasaran, dan melaksanakan evaluasi secara konsisten.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menganalisis pasar	1.1 Analisis pangsa pasar dan situasi terkini dilakukan dengan menggunakan langkah **pengumpulan data pesaing**. 1.2 Masalah dan hambatan internal dan eksternal diidentifikasi.
2. Menyiapkan strategi pemasaran	2.1 Strategi pemasaran dianalisis dan ditentukan pada waktu yang tepat dengan menggunakan standar teknik perencanaan pasar. 2.2 Strategi pemasaran yang sudah ditentukan dikembangkan sesuai dengan **pertimbangan tim**. 2.3 Kepala bagian diberi kesempatan memberikan kontribusi pada perencanaan pemasaran. 2.4 Prioritas, tanggung jawab, jangka waktu, dan anggaran didefinisikan secara jelas dalam perencanaan dan dikomunikasikan pada tim terkait. 2.5 Rencana pemasaran dilaporkan untuk mendapat persetujuan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
3. Melaksanakan dan memonitor aktivitas pemasaran	3.1 Rincian tindakan dalam perencanaan dilaksanakan dan dimonitor dengan biaya yang efisien dan sesuai dengan jadwal. 3.2 Kemungkinan terjadi hal yang tak terduga dimonitor dan ditindaklanjuti penyelesaiannya. 3.3 Laporan dibuat sesuai kebijakan perusahaan. 3.4 Informasi aktivitas pemasaran dibagikan kepada karyawan operasional.
4. Melaksanakan evaluasi secara konsisten	4.1 Aktivitas pemasaran dievaluasi dengan menggunakan metode dan acuan yang disepakati. 4.2 Penyesuaian dilakukan berdasarkan pada hasil evaluasi. 4.3 Perubahan yang disepakati segera dikomunikasikan dan dilaksanakan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam mengelola dan mengevaluasi strategi pemasaran yang meliputi menganalisis pasar, menyiapkan

strategi pemasaran, melaksanakan dan memonitor aktivitas pemasaran, dan melaksanakan evaluasi secara konsisten.

1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk pimpinan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya

1.3 Pengumpulan data pesaing dapat meliputi:
- 1.3.1 Anggaran yang ada.
- 1.3.2 Kebutuhan bantuan eksternal.
- 1.3.3 Data pasar yang sudah ada.
- 1.3.4 Kebutuhan data tambahan.

1.4 Pertimbangan tim dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
- 1.4.1 Umpan balik dari karyawan operasional dan kepala bagian.
- 1.4.2 Manajemen waktu dan penjadwalan masalah dan hambatan.
- 1.4.3 Hambatan-hambatan sumber.
- 1.4.4 Konteks industri yang ada.
- 1.4.5 Konteks perusahaan secara keseluruhan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan
- 2.1.1 Alat pengolah data
- 2.1.2 Alat komunikasi
- 2.1.3 Program pengolah data dan kata
- 2.1.4 Jaringan internet

2.2 Perlengkapan
- 2.2.1 Alat tulis kantor
- 2.2.2 Data umpan balik tamu
- 2.2.3 Data riset pasar

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar
- 4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk mengelola dan mengevaluasi strategi pemasaran yang meliputi menganalisis pasar, menyiapkan strategi pemasaran, melaksanakan dan memonitor aktivitas pemasaran, dan melaksanakan evaluasi secara konsisten.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.

1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
- 1.3.1 Studi kasus.
- 1.3.2 Pengamatan praktik kerja kandidat atau demonstrasi atau simulasi atau bermain peran.
- 1.3.3 Pertanyaan lisan atau tulisan atau wawancara.

1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Menganalisis pangsa pasar
3.1.2 Menganalisis masalah internal dan eksternal yang berdampak pada perencanaan pasar
3.1.3 Pemasaran industri dan jaringan
3.1.4 Manajemen pemasaran
3.1.5 Strategi bisnis
3.1.6 Industri pariwisata dan perhotelan termasuk tren yang ada, struktur dan kebijakan pemerintah
3.2 Keterampilan
3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi
3.2.2 Menggunakan internet
3.2.3 Melakukan penelitian
3.2.4 Melakukan komunikasi yang efektif
3.2.5 Mengelola dan mengatur tim

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Efisien dan efektif dalam membuat rencana bisnis
4.2 Teliti dan cermat dalam membuat detail rancangan
4.3 Cermat dan cekatan mengambil keputusan secara sentralisasi atau desentralisasi

5. Aspek kritis
5.1 Ketepatan dalam melakukan analisis pangsa pasar dan situasi terkini dengan menggunakan langkah pengumpulan data pesaing
5.2 Kemampuan dalam menganalisis dan menentukan strategi pemasaran pada waktu yang tepat dengan menggunakan standar teknik perencanaan pasar
5.3 Ketepatan dalam melaksanakan dan memonitor rincian tindakan dalam perencanaan dengan biaya yang efisien dan sesuai dengan jadwal
5.4 Kemampuan dalam mengevaluasi aktivitas pemasaran dengan menggunakan metode dan acuan yang disepakati

KODE UNIT : **I.55HDR00.252.1**
JUDUL UNIT : **Membangun Hubungan yang Baik dengan Pengusaha dan Instansi Terkait**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membangun hubungan yang baik dengan pengusaha yang meliputi menyiapkan data dan informasi yang relevan, membangun komunikasi yang baik dan efektif, dan memelihara hasil komunikasi dengan baik.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan data dan informasi yang relevan	1.1 **Data dan informasi** yang diperlukan dikumpulkan dan didokumentasikan dengan baik dan terperinci. 1.2 Data dan informasi yang sudah didokumentasikan disampaikan secara akurat dan terkini.
2. Membangun komunikasi yang baik dan efektif	2.1 Bahasa yang baik dan benar digunakan dalam membangun komunikasi dengan kolega. 2.2 **Komunikasi yang efektif** diterapkan sesuai dengan standar perusahaan. 2.3 Potensi konflik yang mungkin muncul dikomunikasikan dengan pihak yang terkait. 2.4 Pesan disampaikan secara tepat dan akurat.
3. Memelihara hasil komunikasi	3.1 Hasil kesepakatan disampaikan sesuai dengan prosedur. 3.2 Hasil kesepakatan didokumentasikan sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam membangun hubungan yang baik dengan pengusaha yang meliputi menyiapkan data dan informasi yang relevan, membangun komunikasi yang baik dan efektif, dan memelihara hasil komunikasi dengan baik.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk pimpinan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya.
   1.3 Data dan informasi dapat meliputi:
      1.3.1 Legalitas.
      1.3.2 Laporan keuangan.
      1.3.3 Prospek bisnis.
      1.3.4 Kondisi terkini perusahaan.
      1.3.5 Peraturan perundang-undangan yang berlaku.
   1.4 Komunikasi efektif merupakan komunikasi dua arah dimana pesan dapat diterima dan dipahami masing-masing pihak.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat komunikasi
      2.1.2 Alat pengolah data
      2.1.3 Jaringan Internet

2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis kantor
2.2.2 Format standar laporan
2.2.3 Data pengusaha dan instansi terkait

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Etika berkomunikasi
4.1.2 Etika adat dan budaya orang lain
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membangun hubungan yang baik dengan pengusaha yang meliputi menyiapkan data dan informasi yang relevan, membangun komunikasi yang baik dan efektif dan memelihara hasil komunikasi dengan baik.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kerja kandidat atau demonstrasi atau simulasi atau bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan atau tulisan atau wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Metode dan teknik komunikasi
3.1.2 Proses bisnis hotel
3.1.3 Peraturan perundang-undangan yang berlaku
3.2 Keterampilan
3.2.1 Mengolah data
3.2.2 Melakukan komunikasi secara efektif
3.2.3 Membuat laporan
3.2.4 Mengoperasikan komputer
3.2.5 Melakukan negosiasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Sopan dalam melakukan komunikasi dengan orang lain
4.2 Fokus pada komunikasi yang dilakukan

4.3 Profesional dalam menjalankan tugas
4.4 Bijaksana menentukan keputusan

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam menerapkan komunikasi yang efektif sesuai dengan standar perusahaan
5.2 Kemampuan mengkomunikasikan potensi konflik yang mungkin muncul dengan pihak yang terkait

KODE UNIT : **I.55HDR00.253.1**
JUDUL UNIT : **Mengelola Aset Hotel dan Restoran**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola aset hotel dan Restoran yang meliputi mendapatkan informasi data aset hotel dan Restoran secara akurat dan benar, menindaklanjuti anggaran yang tersedia untuk kebutuhan aset, dan mengawasi aset.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mendapatkan informasi data aset hotel dan Restoran secara akurat dan benar	1.1 **Data aset** diidentifikasi dan diakses dengan benar. 1.2 Data diperiksa kembali dan dianalisis kesiapannya untuk disusun sebagai aset hotel dan Restoran 1.3 Dokumen pendukung diklasifikasikan dalam pengelompokan aset.
2. Menindaklanjuti anggaran yang tersedia untuk kebutuhan aset	2.1 **Anggaran** ditetapkan berdasarkan analisis seluruh informasi yang tersedia dan sesuai dengan kebijakan perusahaan. 2.2 Rencana biaya diajukan kepada pimpinan pusat atau pemilik untuk dimintakan persetujuan. 2.3 Administrasi dokumen yang diperlukan terkait perbandingan harga vendor dilengkapi dan didokumentasikan. 2.4 Rekomendasi disampaikan secara jelas, tepat, dan dalam format yang benar. 2.5 Anggaran ditetapkan sesuai dengan kebijakan, kondisi ekonomi, dan prosedur perusahaan.
3. Mengawasi aset	3.1 Aset ditangani sesuai dengan kondisi dan kebijakan organisasi 3.2 Aset dikelola dan diawasi secara berkala sesuai dengan prosedur. 3.3 Hasil monitor dan perawatan aset didokumentasikan dan dilaporkan secara periodik. 3.4 Ketidaksesuaian hasil pengawasan aset ditindaklanjuti sesuai dengan ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam mengelola aset hotel dan Restoran yang meliputi mendapatkan informasi data aset hotel dan Restoran secara akurat dan benar, menindaklanjuti anggaran yang tersedia untuk kebutuhan aset, dan mengawasi aset.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya.
   1.3 Data aset merupakan kekayaan perusahaan yang berupa wujud benda seperti *Furnitures*, *Fixtures and Equipment* (FF *and* E) dengan rincian:

1.3.1 *Furnitures* dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
a. Meja.
b. Kursi.
c. Lemari.
d. Tempat tidur.

1.3.2 *Fixtures* dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
a. Pintu.
b. Jendela.
c. *Shower.*
d. Rak dinding.
e. Pagar.

1.3.3 *Equipment* dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
a. Peralatan dan perlengkapan dapur.
b. Sistem *Heating*, *Ventilation And Air Conditioner* (HVAC).
c. Mesin.
d. Sistem keamanan (komputer, kamera, *Closed-Circuit Television* (CCTV)).
e. Sistem komunikasi.
f. Peralatan dan perlengkapan administrasi.

1.4 Anggaran dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
1.4.1 Anggaran yang tersedia.
1.4.2 Anggaran penyusutan.
1.4.3 Anggaran lainnya yang berkaitan (anggaran perbaikan dan lain-lain).

2. Peralatan dan perlengkapan
2.1 Peralatan
2.1.1 Alat pengelola data
2.1.2 Alat komunikasi
2.1.3 Jaringan internet
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Formulir daftar aset
2.2.2 Alat tulis kantor
2.2.3 Daftar vendor

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar akuntansi
4.2.2 Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengelola Aset

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk dalam mengelola aset hotel dan Restoran yang meliputi mendapatkan informasi data aset hotel dan Restoran secara akurat dan benar, menindaklanjuti anggaran yang tersedia untuk kebutuhan aset, dan mengawasi aset.

1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kerja kandidat atau demonstrasi atau simulasi atau bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan atau tulisan atau wawancara.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Prinsip-prinsip dan praktik akutansi dalam kaitan khusus dengan pengadaan dan pengelolaan aset
3.1.2 Kepemimpinan dan tanggung jawab dalam menentukan anggaran serta pengawasan pengelolaan aset
3.1.3 Manajemen risiko untuk antisipasi perlindungan aset
3.2 Keterampilan
3.2.1 Menyusun anggaran
3.2.2 Mengawasi dan mengelola aset

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Efisien dan efektif dalam memberikan keputusan penentuan anggaran
4.2 Teliti mengawasi aset
4.3 Tanggung jawab menjaga aset

5. Aspek kritis
5.1 Kemampuan dalam mengelola dan mengawasi aset secara berkala agar dapat digunakan dan terawat sebagaimana mestinya

KODE UNIT : **I.55HDR00.254.1**
JUDUL UNIT : **Membangun Hubungan yang Harmonis dengan Wakil Pekerja dan Lingkungan Sekitar**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membangun hubungan yang harmonis dengan wakil pekerja dan lingkungan sekitar yang meliputi melaksanakan tata kelola komunikasi dan membangun hubungan industrial yang harmonis.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan tata kelola komunikasi	1.1 Rancangan kebijakan komunikasi dengan wakil pekerja atau serikat pekerja dan lingkungan sekitar disusun sesuai dengan peraturan perundangan dan kaidah yang berlaku. 1.2 Komunikasi dengan wakil lingkungan sekitar dan/atau pekerja dilakukan sesuai dengan peraturan perundangan dan tata cara yang berlaku.
2. Membangun hubungan industrial yang harmonis	2.1 Pelaksanaan proses membangun hubungan industrial dengan wakil lingkungan sekitar dan pekerja diselaraskan dengan kesepakatan kerja bersama yang telah disusun sesuai dengan ketentuan perundangan yang berlaku. 2.2 Hal-hal terkait dengan pelaksanaan proses hubungan industrial dengan wakil lingkungan sekitar dan pekerja didokumentasikan secara teratur sesuai dengan tata cara yang berlaku. 2.3 Laporan tentang efektivitas hubungan industrial dengan wakil lingkungan sekitar dan pekerja dipaparkan kepada pemangku jabatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam membangun hubungan yang harmonis dengan wakil pekerja dan lingkungan sekitar yang meliputi melaksanakan tata kelola komunikasi dan membangun hubungan industrial yang harmonis.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk pimpinan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Program pengolah data dan kata
      2.1.3 Akun surat elektronik
      2.1.4 Jaringan internet
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Alat komunikasi

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      4.1.1 Etika berkomunikasi
      4.1.2 Adat dan budaya orang lain
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk membangun hubungan yang harmonis dengan wakil pekerja dan lingkungan sekitar yang meliputi melaksanakan tata kelola komunikasi dan membangun hubungan industrial yang harmonis.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kerja kandidat atau demonstrasi atau simulasi atau bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan atau tulisan atau wawancara.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, penugasan pekerjaan, dan ulasan produk.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Peraturan perundang-undangan tentang serikat pekerja/serikat buruh dan ketenagakerjaan
      3.1.2 Manajemen komunikasi
      3.1.3 Manajemen rapat
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengambil keputusan dan menyelesaikan masalah
      3.2.2 Komunikasi dengan pekerja
      3.2.3 Memimpin hubungan dengan pekerja untuk mencapai tujuan perusahaan
      3.2.4 Menganalisis permasalahan hubungan industrial
      3.2.5 Membuat berita acara hasil rapat
      3.2.6 Melakukan pendekatan personal
      3.2.7 Melakukan negosiasi kepentingan organisasi dengan pekerja

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Komunikatif dalam menjalin hubungan
   4.2 Tegas dalam mengambil keputusan
   4.3 Tanggung jawab terhadap pekerjaan

5. Aspek kritis
   5.1 Pelaksanaan proses membangun hubungan industrial dengan wilayah sekitar, pekerja atau serikat pekerja selaras dengan strategi hubungan industrial

KODE UNIT : **I.55HDR00.255.1**
JUDUL UNIT : **Menganalisis Laporan Operasional Hotel**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menganalisis laporan operasional hotel yang meliputi membaca dan memahami aktivitas keuangan terhadap anggaran, melengkapi laporan keuangan dan statistik dari masing-masing bagian, melengkapi analisis lingkungan bisnis internal dan eksternal, dan membuat laporan hasil analisis operasional.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membaca dan memahami aktivitas keuangan terhadap anggaran	1.1 Terminologi finansial perhotelan dijelaskan. 1.2 Biaya dan beban serta sumber-sumber yang ada dinilai. 1.3 Akun-akun diidentifikasi secara jelas sesuai ketentuan. 1.4 Hasil akhir yang diperoleh dibicarakan dengan bagian yang terkait.
2. Melengkapi laporan keuangan dan statistik dari masing-masing bagian	2.1 Seluruh laporan keuangan yang dibutuhkan dilengkapi dalam waktu yang ditentukan. 2.2 Seluruh laporan statistik yang dibutuhkan dilengkapi dalam waktu yang ditentukan oleh pengelola. 2.3 Seluruh laporan disajikan secara komparatif sesuai dengan ketentuan yang berlaku umum.
3. Melengkapi analisis lingkungan bisnis internal dan eksternal	3.1 Informasi yang diinginkan ditentukan. 3.2 Asas manfaat dan biaya dipertimbangkan selama proses analisis. 3.3 Pemangku kepentingan internal dan eksternal diajak berkonsultasi selama proses analisis.
4. Membuat laporan hasil analisis operasional	4.1 Hasil laporan keuangan dan operasional disiapkan dan disusun sesuai dengan hasil analisis dari masing-masing bagian. 4.2 Kelebihan dan kekurangan penyajian hasil laporan keuangan dan operasional diidentifikasi. 4.3 Laporan hasil analisis operasional didokumentasikan dan dilaporkan kepada yang berkepentingan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menganalisis laporan operasional hotel yang meliputi membaca dan memahami aktivitas keuangan terhadap anggaran, melengkapi laporan keuangan dan statistik dari masing-masing bagian, melengkapi analisis lingkungan bisnis internal dan eksternal, dan membuat laporan hasil analisis operasional.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk pimpinan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa penyedia makanan lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Alat pengolah data dan kata
      2.1.3 Sistem informasi manajemen
      2.1.4 Jaringan internet
      2.1.5 Alat komunikasi
   2.2 Perlengkapan
      2.2.1 Alat tulis kantor
      2.2.2 Standar format laporan

3. Peraturan yang diperlukan
   (Tidak ada.)

4. Norma dan standar
   4.1 Norma
      (Tidak ada.)
   4.2 Standar
      4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan
      4.2.2 Standar Akutansi Keuangan Ikatan Akutansi Indonesia (IAI)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
   1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menganalisis laporan operasional hotel yang meliputi membaca dan memahami aktivitas keuangan terhadap anggaran, melengkapi laporan keuangan dan statistik dari masing-masing bagian, melengkapi analisis lingkungan bisnis internal dan eksternal, dan membuat laporan hasil analisis operasional.
   1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja atau tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individual atau kelompok.
   1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
      1.3.1 Studi Kasus.
      1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
      1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
      1.3.4 Bukti portofolio.
      1.3.5 Pemecahan masalah.
      1.3.6 Laporan pihak ketiga.
      1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
   (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
   3.1 Pengetahuan
      3.1.1 Prinsip dasar akuntansi
      3.1.2 Akutansi keuangan
   3.2 Keterampilan
      3.2.1 Mengoperasikan sistem komputerisasi
      3.2.2 Menganalisis rasio keuangan
      3.2.3 Menganalisis statistik

3.2.4 Merangkum hasil analisis laporan keuangan dan operasional
3.2.5 Menjaga dan mengelola aset perusahaan

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam membuat laporan keuangan dan operasional
   4.2 Teliti dan cermat dalam membuat laporan

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam menyajikan seluruh laporan secara komparatif sesuai dengan ketentuan yang berlaku umum
   5.2 Kemampuan dalam menyiapkan dan menyusun hasil laporan keuangan dan operasional sesuai dengan hasil analisis dari masing-masing bagian

KODE UNIT : **I.55HDR00.256.1**
JUDUL UNIT : **Menganalisis Laporan Keuangan Hotel**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menganalisis laporan keuangan hotel yang meliputi membaca dan memahami laporan keuangan, melengkapi laporan keuangan, melengkapi analisis lingkungan bisnis internal dan eksternal, dan membuat laporan hasil analisis keuangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membaca dan memahami laporan keuangan	1.1 Terminologi laporan finansial perhotelan dijelaskan. 1.2 Akun-akun diidentifikasi secara jelas. 1.3 Hasil akhir yang diperoleh dibicarakan dengan bagian yang terkait. 1.4 Rasio keuangan dijelaskan berdasarkan hasil kinerja.
2. Melengkapi laporan keuangan	2.1 Seluruh laporan keuangan yang dibutuhkan dilengkapi dalam waktu yang ditentukan. 2.2 Seluruh laporan keuangan dibuat dan disajikan secara komparatif sesuai dengan ketentuan yang berlaku umum. 2.3 Kecenderungan bisnis dianalisis sesuai kebutuhan.
3. Melengkapi analisis lingkungan bisnis internal dan eksternal	3.1 Informasi yang diinginkan ditentukan. 3.2 Asas manfaat dan biaya dianalisis sesuai dengan lingkungan bisnis. 3.3 Pemangku kepentingan internal dan eksternal selama proses analisis dilibatkan sesuai kebutuhan.
4. Membuat laporan hasil analisis keuangan	4.1 Hasil laporan keuangan dan operasional disiapkan sesuai dengan hasil analisis. 4.2 Kelebihan dan kekurangan penyajian hasil laporan keuangan dan operasional diidentifikasi. 4.3 Laporan hasil analisis keuangan disampaikan kepada yang berkepentingan sesuai dengan waktu yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menganalisis laporan keuangan hotel yang meliputi membaca dan memahami laporan keuangan, melengkapi laporan keuangan, melengkapi analisis lingkungan bisnis internal dan eksternal, dan membuat laporan hasil analisis keuangan.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa layanan makanan lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Alat komunikasi
2.1.3 Program pengolah data dan kata
2.1.4 Jaringan internet
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Formulir laporan keuangan
2.2.2 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
4.1.1 Etika berkomunikasi
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk menganalisis laporan keuangan hotel yang meliputi membaca dan memahami laporan keuangan, melengkapi laporan keuangan, melengkapi analisis lingkungan bisnis internal dan eksternal, dan membuat laporan hasil analisis keuangan.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Analisis laporan keuangan
3.1.2 Kepemimpinan dan tanggung jawab manajemen
3.1.3 Kompetensi akuntansi keuangan
3.1.4 Akuntansi perhotelan
3.2 Keterampilan
3.2.1 Melakukan komunikasi secara efektif
3.2.2 Membuat keputusan yang tepat
3.2.3 Memecahkan masalah
3.2.4 Mengorganisasi tim

4. Sikap kerja yang diperlukan
   4.1 Efisien dan efektif dalam pengambilan keputusan
   4.2 Teliti dalam menganalisis laporan

5. Aspek kritis
   5.1 Ketepatan dalam menyajikan dan membuat seluruh laporan keuangan secara komparatif sesuai dengan ketentuan yang berlaku umum
   5.2 Kemampuan dalam menyiapkan hasil laporan keuangan dan operasional sesuai dengan hasil analisis
   5.3 Ketepatan dalam mengidentifikasi kelebihan dan kekurangan penyajian hasil laporan keuangan dan operasional

KODE UNIT : **I.55HDR00.257.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan dan Mengevaluasi Penelitian**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan dan mengevaluasi penelitian yang meliputi melakukan persiapan kerangka kerja rencana penelitian, melakukan validasi data dan membuat keputusan hasil penelitian, dan melakukan evaluasi hasil penelitian.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan persiapan kerangka kerja rencana penelitian	1.1 Tujuan penelitian disusun sesuai dengan sistem yang telah ditetapkan. 1.2 Sistematika penelitian diidentifikasi secara cermat dan lengkap. 1.3 Rencana penelitian disusun secara tepat dan komprehensif dengan mengikuti batasan yang telah ditetapkan.
2. Melakukan validasi data dan membuat keputusan hasil penelitian	2.1 Rencana penelitian diikuti sebagai panduan dalam melaksanakan penelitian. 2.2 Pengumpulan data dilakukan sesuai rencana dalam rentang waktu yang ditetapkan. 2.3 Proses validasi data dilakukan sesuai kriteria yang ditetapkan. 2.4 Hasil penelitian yang telah terkumpul diolah dan dianalisis sesuai dengan kebutuhan. 2.5 Hasil penelitian didokumentasikan secara akurat sesuai dengan kebijakan dan prosedur perusahaan. 2.6 Laporan hasil penelitian disajikan dengan jelas dan akurat kepada pihak yang berkepentingan untuk mendapatkan umpan balik.
3. Melakukan evaluasi hasil penelitian	3.1 Evaluasi hasil akhir penelitian yang sudah dilakukan ditetapkan. 3.2 Hasil akhir penelitian didokumentasikan dan dilaporkan kepada bagian yang terkait untuk ditindaklanjuti.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
   1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk dalam melakukan dan mengevaluasi penelitian yang meliputi melakukan persiapan kerangka kerja rencana penelitian, melakukan validasi data dan membuat keputusan hasil penelitian, dan melakukan evaluasi hasil penelitian.
   1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, Restoran, kafe, katering, dan usaha jasa layanan makanan lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
   2.1 Peralatan
      2.1.1 Alat pengolah data
      2.1.2 Program pengolah data dan kata
      2.1.3 Jaringan internet

2.1.4 Alat komunikasi
2.2 Perlengkapan
2.2.1 Alat tulis kantor
2.2.2 Format standar penelitian
2.2.3 *Database* penelitian

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
4.1 Norma
(Tidak ada.)
4.2 Standar
4.2.1 Standar operasional prosedur perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
1.1 Penilaian unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dipersyaratkan untuk melakukan dan mengevaluasi penelitian yang meliputi melakukan persiapan kerangka kerja rencana penelitian, melakukan validasi data dan membuat keputusan hasil penelitian, dan melakukan evaluasi hasil penelitian.
1.2 Penilaian unit kompetensi ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di tempat kerja simulasi dan diterapkan secara individu atau kelompok.
1.3 Penilaian unit kompetensi ini dilakukan terhadap proses kerja dan hasil pekerjaan yang dapat meliputi:
1.3.1 Studi kasus.
1.3.2 Pengamatan praktik kinerja kandidat/demonstrasi/ simulasi/bermain peran.
1.3.3 Pertanyaan lisan dan tertulis.
1.3.4 Bukti portofolio.
1.3.5 Pemecahan masalah.
1.3.6 Laporan pihak ketiga.
1.3.7 Proyek, ulasan produk, dan penugasan pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
3.1 Pengetahuan
3.1.1 Metode perencanaan penelitian
3.1.2 Teknik pengolahan dan analisis data
3.1.3 Produk perhotelan dan Restoran
3.1.4 Demografi
3.2 Keterampilan
3.2.1 Melaksanakan rencana penelitian
3.2.2 Mengolah data penelitian
3.2.3 Mengoperasikan sistem komputerisasi
3.2.4 Membuat laporan

4. Sikap kerja yang diperlukan
4.1 Teliti mengevaluasi penelitian
4.2 Cermat mengambil keputusan yang tepat

5. Aspek kritis
   5.1 Kemampuan dalam menyusun rencana penelitian secara tepat dan komprehensif dengan mengikuti batasan yang telah ditetapkan
   5.2 Kemampuan dalam melakukan pengumpulan data sesuai rencana dalam rentang waktu yang ditetapkan
   5.3 Ketepatan dalam mengolah dan menganalisis hasil penelitian yang telah terkumpul untuk memastikan bahwa hasil tersebut dapat merefleksikan hasil yang diperlukan

BAB III
PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel maka SKKNI ini menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan, pelatihan, dan sertifikasi kompetensi.

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,

IDA FAUZIYAH