



**MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA**

**KEPUTUSAN
MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA**

NOMOR : KEP. 41 /MEN/ II /2005

TENTANG

**PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR MARITIM SUB SEKTOR PERKAPALAN
BIDANG JURU MASAK**

MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang** : a. bahwa dalam rangka sertifikasi kompetensi kerja dan pengembangan pendidikan dan pelatihan profesi berbasis kompetensi di Sektor Maritim Sub Sektor Perkapalan Bidang Juru Masak perlu penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Sektor Maritim Sub Sektor Perkapalan Bidang Juru Masak;
- b. bahwa sebagian Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Pariwisata Sub Sektor Hotel dan Restoran dapat digunakan dalam Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Maritim Sub Sektor Perkapalan Bidang Juru Masak;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan b perlu ditetapkan dengan Keputusan Menteri;
- Mengingat** : 1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
2. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 187/M Tahun 2004 tentang Pembentukan Kabinet Indonesia Bersatu;
3. Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi R.I. Nomor KEP. 219/MEN/2002 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Tenaga Kerja dan Transmigrasi R.I;
4. Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor KEP. 227/MEN/2003 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;

5. Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor KEP. 69/MEN/V/2004 tentang Perubahan Lampiran Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor KEP. 227/MEN/2003 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;
6. Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor KEP. 239/MEN/X/2004 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Pariwisata Sub Sektor Hotel dan Restoran.

Memperhatikan : Hasil Konvensi yang diselenggarakan tanggal 21 September 2003 di Cisarua.

MEMUTUSKAN :

- Menetapkan** :
PERTAMA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Maritim Sub Sektor Perkapalan Bidang Juru Masak sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini.
- KEDUA** : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam AMAR PERTAMA berlaku secara nasional dan menjadi acuan penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi serta uji kompetensi dalam rangka sertifikasi kompetensi.
- KETIGA** : Standar Kompetensi Kerja Nasional sebagaimana dimaksud dalam AMAR PERTAMA ditinjau setiap lima tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KEEMPAT** : Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 11 Februari 2005

**MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA**



KODE UNIT : MAR.KP01.001.01

JUDUL UNIT : Melaksanakan Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Dapur

DESKRIPSI UNIT : Meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam menyiapkan, menggunakan, menyimpan serta merawat alat kesehatan dan keselamatan kerja di dapur serta pencemaran laut, dan melakukan pertolongan pertama kecelakaan di dapur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01. Menyiapkan alat pencegah pencemaran dilaut dan Keselamatan Kerja di dapur	1.1 Alat pencegah pencemaran yaitu kantong plastik <i>heavy duty</i> dan tempat sampah bertutup disiapkan. 1.2 Alat keselamatan kerja didapur : sarung tangan, topi juru masak, sepatu anti slip, celemek disiapkan. 1.3 Sampah basah dan sampah kering ditempatkan secara terpisah.
02. Menggunakan alat pencegah pencemaran laut dan keselamatan kerja di dapur.	2.1 Alat pencegah pencemaran meliputi kantong plastik <i>heavy duty</i> dan tempat sampah bertutup disiapkan berdasarkan kapasitas dapur. Ukuran plastik disesuaikan dengan ukuran tempat sampah. 2.2 Kantong plastik <i>heavy duty</i> dipasang pada tempat sampah bertutup. Plastik dipasang/diikat 3-5 cm kearah luar bibir tempat sampah. 2.3 Sampah basah dan kering di buang terpisah kedalam tempat sampah masing-masing. 2.4 Sampah basah/sisa makanan dibuang ke laut minimal 12 mil dari pantai. 2.5 Sampah basah/sisa makanan dibuang tanpa pembungkus. 2.6 Sampah kering (plastik, botol, kaleng) harus dibuang ke laut. 2.7 Peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) meliputi sarung tangan, topi juru masak, sepatu anti slip, celemek digunakan sesuai fungsinya.
03. Menyimpan dan merawat alat pencegah pencemaran laut dan keselamatan kerja di dapur.	3.1. Alat pencegah pencemaran laut meliputi kantong plastik <i>heavy duty</i> dan tempat sampah bertutup, dan keselamatan kerja di dapur disimpan dengan rapi di area dapur. 3.2. Tempat sampah sebelum dan setelah digunakan harus dalam keadaan bersih dan kering.

04. Mencegah kecelakaan di dapur	4.1 Alat-alat dapur digunakan sesuai dengan fungsinya. 4.2 Alat-alat dapur diletakkan sesuai dengan tempat semestinya. 4.3 Diadakan pengecekan secara periodik terhadap peralatan dapur.
05 Melakukan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) di dapur	5.1 Kotak P3K harus tersedia di dapur berisi ; obat sakit kepala, obat luka cair, salep luka bakar, perban, plester, alkohol, kapas, gunting, peniti. 5.2 Dalam hal terjadi kecelakaan kerja dilakukan pertolongan pertama dengan mempertimbangkan kemampuannya, alat yang tersedia dan kewenangannya. 5.3 Pertolongan pada kecelakaa yang tidak tertangani dilaporkan petugas. 5.4 Dilakukan pertolongan pertama pada kecelakaan di dapur. 5.5 Kecelakaan ringan ditangani, menggunakan perlengkapan yang tersedia di kotak P3K. 5.6 Kecelakaan berat dilakukan pertolongan pertama dan selanjutnya menghubungi dokter/petugas kesehatan kapal.

BATASAN VARIABEL

1. Batasan konteks
Berlaku khusus untuk melaksanakan kesehatan dan keselamatan kerja di dapur kapal niaga dan kapal perikanan yang berlayar di perairan nasional dan internasional.
2. Sumber informasi/dokumen dapat meliputi :
 - 2.1 SOP (*Standard Operation Procedures*) perusahaan.
 - 2.2 Spesifikasi produk bahan makanan.
 - 2.3 Karakteristik peralatan dapur.
 - 2.4 Jumlah Awak Kapal.
3. Pelaksanaan K 3 harus memenuhi :
 - 3.1 Peraturan perusahaan tentang K 3.
 - 3.2 Peraturan IMO tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Kapal.
 - 3.3 *International Safety Management Code* (*ISM Code*).

PANDUAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang :

- 1.1. Pengetahuan.
 - 1.1.1 Jenis dan fungsi alat K3 di dapur.
 - 1.1.2 Jenis bahan dan barang yang dapat mengakibatkan kondisi tidak aman

- 1.1.3 Peraturan pembuangan limbah dilaut.
- 1.1.4 Prosedur keselamatan kerja untuk setiap bagian dapur termasuk kondisi darurat.
- 1.1.5 Jenis alat perawatan alat pencegah pencemaran laut dan keselamatan kerja di dapur.
- 1.1.6 International Safety Management Code (ISM Code)
- 1.1.7 Jenis dan fungsi tempat penyimpanan alat pencegah pencemaran laut dan keselamatan kerja di dapur.
- 1.1.8 Prosedur P3K di dapur.
- 1.1.9 Jenis bahan dan peralatan P3K di dapur.
- 1.2. Keterampilan.
 - 1.2.1 Cara menggunakan alat pencegahan pencemaran laut dan keselamatan kerja di dapur.
 - 1.2.2 Cara merawat berbagai jenis alat pencegah pencemaran laut dan keselamatan kerja di dapur.
 - 1.2.3 Cara menyimpan alat pencegah pencemaran laut dan keselamatan kerja di dapur.

2. Kontek penilaian

Pelaksanaan pengujian dilakukan di dapur kapal atau dapat dilakukan di ruang simulator/peraga yang sesuai kondisi dapur kapal.

3. Aspek penting penilaian

- 3.1. Pengujian dilakukan oleh assessor yang bersertifikat. Dalam hal assessor bersertifikat belum ada maka pengujian dilakukan oleh assessor yang ditetapkan LSP.
- 3.2. Aspek yang dinilai meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja.
- 3.3. Metode penilaian dilaksanakan dengan tertulis, praktek, wawancara dan observasi.
- 3.4. Memperagakan cara pecegahan pencemaran di laut khususnya pembuangan limbah dapur.
- 3.5. Memperagakan cara penggunaan peralatan K3 di dapur dan dalam kondisi darurat.
- 3.6. Memperagakan cara mengamankan barang-barang yang dapat mengakibatkan pencemaran seperti: sampah, plastik bekas, kaleng bekas, minyak goreng bekas dan bahan kimia.
- 3.7. Memperagakan cara merawat alat pencegahan pencemaran laut dan keselamatan kerja di dapur.
- 3.8. Memperagakan cara merawat alat K3 di dapur.
- 3.9. Memperagakan cara menyimpan alat pencegah pencemaran laut dan keselamatan kerja di dapur.
- 3.10. Memperagakan penerapan P3K di dapur.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : **MAR.KP02.001.01**

JUDUL UNIT : **Menyiapkan Bahan Masakan Dan Alat Memasak**

DESKRIPSI UNIT : Meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam menyiapkan dan menyimpan bahan, menyiapkan, menggunakan, merawat dan menyimpan alat dapur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01. Menyiapkan bahan masakan.	1.1. Bahan masakan berupa bahan segar, kering dan awetan diidentifikasi sesuai kebutuhan, berdasarkan perintah juru masak. 1.2. Bahan masakan segar, kering dan awetan disediakan sejumlah kebutuhan, berdasarkan perintah juru masak. 1.3. Bumbu yang digunakan untuk memasak dipilih dan disiapkan sesuai resep.
02. Menyiapkan alat memasak.	2.1. Alat memasak diidentifikasi berdasarkan kegunaannya dan menu masakan yang akan disediakan. 2.2. Alat yang digunakan untuk memasak dipilih dan disediakan sesuai menu masakan, meliputi : 2.2.1 Alat pemotong. 2.2.2 Alat pengupas. 2.2.3 Alat penggoreng 2.2.4 Alat perebus 2.2.5 Alat pembakar. 2.2.6 Alat pengaduk 2.2.7 Alat penyaring. 2.2.8 Alat pembalik. 2.2.9 Alat penjepit. 2.2.10 Alat penyenduk 2.2.11 Alat penyajian.
03. Membersihkan dan merapikan alat memasak	3.1. Setelah selesai memasak, alat memasak dikumpulkan pada tempat cucian. 3.2. Alat memasak dicuci bersih menggunakan alat dan bahan pembersih yang tepat dan prosedur yang benar. 3.3. Alat memasak dikeringkan menggunakan lap bersih.
04. Menyimpan bahan masakan dan alat memasak	4.1. Kebersihan dan kerapian tempat penyimpanan bahan makanan selalu dijaga. 4.2. Bahan masakan segar dan kering disimpan terpisah dan ditata rapi pada tempat yang semestinya, berdasarkan jenis dan sifat bahan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	4.3 Bahan awetan disimpan dan ditata rapi pada tempat yang aman. 4.4 Bahan masakan dipisahkan berdasarkan siklus pemakaian. 4.5 Kebersihan tempat penyimpanan peralatan memasak selalu dijaga. 4.6 Peralatan memasak yang sudah dibersihkan, disimpan dan ditata dengan rapi pada tempat yang semestinya. 4.5 Selama alat memasak disimpan, kebersihan dan kerapian selalu dijaga.

BATASAN VARIABEL

1. Batasan konteks
Berlaku untuk menyiapkan bahan masakan dan alat memasak di dapur kapal niaga dan kapal perikanan yang berlayar di perairan nasional dan internasional.
2. Sumber informasi/dokumen dapat meliputi :
 - 2.1 SOP (*Standard Operation Procedures*) perusahaan.
 - 2.2 Spesifikasi produk bahan makanan.
 - 2.3 Karakteristik peralatan dapur.
 - 2.4 Kapasitas peralatan memasak.
 - 2.5 Menu yang disiapkan.
 - 2.6 Jenis dan sifat bahan pembersih.
 - 2.7 Jumlah Awak Kapal.
3. Pelaksanaan K 3 harus memenuhi :
 - 3.1 Peraturan perusahaan tentang K 3.
 - 3.2 Peraturan IMO tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Kapal.
 - 3.3 *International Safety Management Code* (*ISM Code*).

PANDUAN PENILAIAN

1. **Pengetahuan dan keterampilan penunjang :**
 - 1.1. Pengetahuan.
 - 1.1.1 Jenis Bahan yang digunakan untuk memasak
 - 1.1.2 Jenis bumbu sesuai resep.
 - 1.1.3 Jenis alat yang digunakan untuk memasak.
 - 1.1.4 Jenis perlengkapan memasak sesuai menu.
 - 1.1.5 Jenis alat penyajian yang digunakan.
 - 1.1.6 Jenis penyajian.
 - 1.1.7 Jenis bahan kimia pembersih.
 - 1.1.8 Jenis alat pembersih.
 - 1.1.9 Jenis dan sifat bahan yang disimpan
 - 1.1.10 Jenis dan sifat tempat menyimpan
 - 1.1.11 Pengaturan bahan di ruang pendingin

- 1.2. Keterampilan.
 - 1.2.1 Cara menggunakan alat yang benar.
 - 1.2.2 Cara menggunakan perlengkapan yang benar.
 - 1.2.3 Cara membersihkan alat dan perlengkapan dapur.
 - 1.2.4 Cara memelihara, merawat peralatan.
 - 1.2.5 Cara memelihara, merawat ruang pendingin.

2. Kontek penilaian

Pelaksanaan pengujian dilakukan di dapur kapal atau dapat dilakukan di ruang simulator/peraga yang menggambarkan kondisi di dapur kapal.

3. Aspek penting penilaian

- 3.1. Pengujian dilakukan oleh assessor yang bersertifikat. Dalam hal assessor bersertifikat belum ada maka pengujian dilakukan oleh assessor yang ditetapkan LSP.
- 3.2. Aspek yang dinilai meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja.
- 3.3. Metode penilaian dilaksanakan dengan tertulis, praktek, wawancara dan observasi.
- 3.4. Menunjukkan/memperagakan bahan yang digunakan untuk memasak.
- 3.5. Menunjukkan/memperagakan bumbu yang digunakan sesuai menu masakan.
- 3.6. Menunjukkan/memperagakan alat yang digunakan untuk memasak.
- 3.7. Menunjukkan/memperagakan perlengkapan yang digunakan sesuai menu masakan.
- 3.8. Memperagakan penyiapan alat penyajian, seperti baki persegi, baki oval, baki bundar, piring makan, piring salad, piring kue, piring pudding, piring buah, mangkok sup, mangkok sayur, mangkok es, mangkok cuci tangan, gelas minum, gelas anggur, sendok, garpu, pisau besar dan pisau kecil sesuai menu.
- 3.9. Memperagakan penggunaan alat dan perlengkapan dapur sesuai SOP, resep dan K3.
- 3.10. Memperagakan cara membersihkan alat dan perlengkapan dapur sesuai SOP dan K3.
- 3.11. Memperagakan cara pemeliharaan, perawatan peralatan dan ruang pendingin sesuai SOP

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : MAR.KP02.002.01

JUDUL UNIT : Menata dan Merawat Dapur Serta Alat Simpan

DESKRIPSI UNIT : Meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam menyiapkan dapur, merawat dapur dan merawat peralatan penyimpanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01. Menyiapkan alat dan bahan untuk merawat dapur dan alat simpan.	1.1 Alat dan bahan pembersih meliputi lap pembersih, sapu, sikat pembersih, spon pembersih, sabun, diinventarisir sesuai kebutuhan. 1.2 Alat dan bahan pembersih disimpan pada tempat yang aman. 1.3 Memastikan bahwa peralatan dalam keadaan bersih, jenis dan ukuran yang benar serta disimpan pada tempat yang semestinya dan siap digunakan. 1.4 Alat simpan bahan masak meliputi almari pendingin dan ruang pendingin dijaga dalam keadaan bersih dan rapi. 1.5 Alat simpan bahan masak meliputi almari pendingin dan ruang pendingin diperiksa agar selalu berfungsi. 1.6 Kerusakan pada alat ditangani sesuai kemampuan, Kerusakan yang tidak tertangani dilaporkan kepada petugas.
02. Merawat dan menata alat dapur	1.1 Semua alat-alat dapur setelah digunakan dibersihkan menggunakan alat ,bahan dan prosedur yang tepat. 1.2 Selesai digunakan peralatan disimpan pada tempat semestinya dan ditata rapi. 2.3 Peralatan yang rusak dan tidak dapat berfungsi dilaporkan kepada petugas. Kerusakan ringan diperbaiki sesuai kemampuan. 2.4 Semua peralatan dapur dijaga agar selalu rapi, bersih dan aman. 2.5 Lantai, dinding dan atap dapur dijaga agar selalu dalam kondisi bersih dan rapi.
2. Menata dan merawat peralatan simpan	3.1 Alat simpan dibersihkan menggunakan alat ,bahan dan prosedur yang tepat. 3.2 Almari pendingin diletakkan pada tempat semestinya dan ditata rapi. 3.3 Almari pendingin dan ruang pendingin dijaga dalam kondisi bersih.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	3.4 Alat pengaman di ruang simpan diperiksa, seperti alarm dan lampu indikator agar berfungsi normal. 3.5 Peralatan yang rusak dan tidak dapat berfungsi dilaporkan kepada petugas. Kerusakan ringan diperbaiki sesuai kemampuan.

BATASAN VARIABEL

1. Batasan konteks
Berlaku khusus untuk melaksanakan kesehatan dan keselamatan kerja di dapur kapal niaga dan kapal perikanan yang berlayar di perairan nasional dan internasional.
2. Sumber informasi/dokumen dapat meliputi :
 - 2.1 SOP (*Standard Operation Procedures*) perusahaan.
 - 2.2 Karakteristik peralatan dapur.
 - 2.3 Jenis dan sifat bahan pembersih.
 - 2.4 Jenis ruang simpan.
 - 2.5 Jenis bahan makanan.
 - 2.6 Tata letak letak peralatan dapur.
3. Pelaksanaan K 3 harus memenuhi :
 - 3.1 Peraturan perusahaan tentang K 3.
 - 3.2 Peraturan IMO tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Kapal.
 - 3.3 *International Safety Management Code* (*ISM Code*).

PANDUAN PENILAIAN

1. **Pengetahuan dan keterampilan penunjang :**
 - 1.1. Pengetahuan.
 - 1.1.1 Fungsi dapur dan bagian-bagiannya
 - 1.1.2 Prosedur penggunaan ruangan dapur
 - 1.1.3 Jenis bahan pembersih dapur dan kegunaannya
 - 1.1.4 Higienis dapur
 - 1.1.5 Jenis bahan perawatan dapur
 - 1.1.6 Jenis alat perawatan dapur
 - 1.1.7 Jenis peralatan simpan dan fungsinya
 - 1.2. Keterampilan.
 - 1.2.1 Cara merawat dapur
 - 1.2.2 Cara merawat, membersihkan ruang pendingin
 - 1.2.3 Cara dan penyelamatan diri jika terkunci di ruang pendingin

2. Kontek penilaian

Pelaksanaan pengujian dilakukan di dapur kapal atau dapat dilakukan di ruang simulator/peraga.

3. Aspek penting penilaian

- 3.1 Pengujian dilakukan oleh assessor yang bersertifikat. Dalam hal assessor bersertifikat belum ada maka pengujian dilakukan oleh assessor yang ditetapkan LSP.
- 3.2 Aspek yang dinilai meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja.
- 3.3 Metode penilaian dilaksanakan dengan tertulis, praktek, wawancara dan observasi.
- 3.4 Memperagakan cara menyiapkan ventilasi, kompor listrik, oven, kran air, sanitasi, alat keselamatan kerja.
- 3.5 Memperagakan cara merawat dapur dengan menggunakan bahan pembersih sesuai fungsinya.
- 3.6 Memperagakan cara merawat peralatan simpan dan ruang pendingin.
- 3.7 Memperagakan cara menyelamatkan diri jika terkunci di dalam ruang pendingin.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : MAR.KP02.003.01

JUDUL UNIT : Menyusun Menu dan Bahan Masakan

DESKRIPSI UNIT : Meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam menyusun menu, menentukan resep, menentukan bahan masakan dan menghitung biaya produksi masakan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01. Menyusun menu masakan	1.1 Daftar menu dibuat dengan variasi masakan yang memenuhi standar gizi. 1.2 Menu direncanakan dalam kaitannya dengan perlengkapan dapur,
02. Menentukan resep	2.1 Resep untuk setiap jenis menu masakan ditentukan sesuai dengan resep standar. 2.2 Resep diikuti secara akurat untuk menghindari kesalahan. 2.3 Makanan ditentukan porsiya secara benar dengan resep standar.
03. Menentukan bahan masakan dan bumbu	3.1 Bahan masakan disusun sesuai menu, jumlah dan kualitas bahan masakan. 3.2 Bahan masakan diinventarisir dengan tepat, sesuai dengan resep standar. 3.3 Jumlah, jenis dan mutu bahan-bahan harus tepat dikumpulkan dan disiapkan dalam bentuk yang benar dan jangka waktu yang sesuai. 3.4 Macam rempah-rempah segar, kering dan yang diawetkan yang diperoleh dari biji-bijian, bunga-bunga, buah-buahan, kulit kayu, akar dan daun-daunan tumbuhan tropis dipilih, diukur dan ditimbang secara benar untuk membuat bumbu sesuai dengan resep.
04. Menghitung biaya produksi masakan	4.1. Biaya produksi masakan dihitung agar tidak melebihi anggaran yang dialokasikan. 4.2. Target anggaran dihitung untuk memenuhi menu. 4.3. Hasil perhitungan biaya produksi dilaporkan sesuai prosedur. 4.4 Biaya bahan-bahan dan produksi dihitung sesuai dengan spesifikasi resep. 4.5 Efisiensi dipertimbangkan ketika menghitung biaya jenis menu.

BATASAN VARIABEL

1. Batasan konteks
Berlaku khusus untuk melaksanakan kesehatan dan keselamatan kerja di dapur kapal niaga dan kapal perikanan yang berlayar di perairan nasional dan internasional.
2. Sumber informasi/dokumen dapat meliputi :
 - 2.1 SOP (*Standard Operation Procedures*) perusahaan.
 - 2.2 Jenis bahan makanan yang tersedia.
 - 2.3 Anggaran makanan/orang/hari.
 - 2.4 Variasi masakan.
 - 2.5 Resep standar.
3. Pelaksanaan K 3 harus memenuhi :
 - 3.1 Peraturan perusahaan tentang K 3.
 - 3.2 Peraturan IMO tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Kapal.
 - 3.3 *International Safety Management Code* (*ISM Code*).

PANDUAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang :

- 1.1. Pengetahuan.
 - 1.1.1 Macam menu dan variasi makanan.
 - 1.1.2 Gizi
 - 1.1.3 Macam resep.
 - 1.1.4 Jenis bahan masakan.
 - 1.1.5 Jenis dan harga bahan.
 - 1.1.6 Unsur-unsur biaya.
- 1.2. Keterampilan.
 - 1.2.1 Menyiapkan resep
 - 1.2.2 Menyiapkan bahan masakan dan bumbu.
 - 1.2.3 Menyajikan menu masakan
 - 1.2.4 Mengitung harga bahan masakan dan bumbu.

2. Kontek penilaian

Pelaksanaan pengujian dilakukan di atas kapal atau di tempat simulasi/dapur yang mengkondisikan keadaan sebenarnya.

1. Aspek penting penilaian

- 3.1 Pengujian dilakukan oleh assessor yang bersertifikat. Dalam hal assessor bersertifikat belum ada maka pengujian dilakukan oleh assessor yang ditetapkan LSP.
- 3.2 Aspek yang dinilai meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja.
- 3.3 Metode penilaian dilaksanakan dengan tertulis, praktek, wawancara dan observasi.

- 3.4 Membuat daftar menu sesuai dengan gizi yang ditetapkan.
- 3.5 Menyusun resep sesuai menu.
- 3.6 Memperagakan cara membuat pesanan bahan masakan.
- 3.7 Memperagakan cara menghitung biaya produksi masakan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : MAR.KP02.004.01

JUDUL UNIT : Menerima, Menyimpan dan Mengeluarkan Bahan Makanan

DESKRIPSI UNIT : Meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam menerima, menyimpan dan mengeluarkan bahan makanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01. Menerima bahan makanan.	1.1 Blangko daftar penerimaan bahan disiapkan sesuai format yang ditentukan. 1.2 Bahan masakan diinventarisir dengan tepat, sesuai dengan resep standar dan kebutuhan pesanan. 1.3 Bahan makanan diterima dan dicatat pada blangko sesuai jumlah, jenis dan mutu bahan makanan berdasarkan prosedur dan administrasi kapal. 1.4 Laporan yang akurat tentang data penerimaan dihasilkan dalam rangka waktu yang ditentukan.
02. Menyimpan bahan makanan.	2.1. Bahan makanan disimpan dan ditata pada tempat penyimpanan berdasarkan jenis dan sifatnya. 2.2. Bahan makanan yang disimpan pada suhu dingin sesuai dengan jenis dan sifat serta menggunakan metode FIFO, suhu ruangan sehingga bahan makanan kualitasnya tetap dalam kondisi baik. 2.3. Bahan makanan pada suhu beku disimpan sesuai dengan jenis dan sifat serta menggunakan metode FIFO, suhu ruangan sehingga bahan makanan kualitasnya tetap dalam kondisi baik. 2.4. Bahan makanan pada gudang kering disimpan sesuai dengan jenis dan sifat serta menggunakan metode FIFO, suhu ruangan sehingga bahan makanan kualitasnya tetap dalam kondisi baik.
03. Mengeluarkan bahan makanan	3.1 Blangko daftar pengeluaran bahan disiapkan sesuai format yang ditentukan. 3.2 Daftar pengeluaran bahan makanan diinventarisir dengan tepat sesuai menu, resep dan permintaan menggunakan metode FIFO. 3.3 Bahan makanan dikeluarkan dan dicatat berdasarkan prosedur dan administrasi kapal. 3.4 Pengambilan persediaan diatur pada waktu yang tepat dan tanggungjawab 3.5 Laporan yang akurat tentang data pengambilan persediaan dihasilkan dalam rangka waktu yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

1. Batasan konteks
Berlaku khusus untuk melaksanakan kesehatan dan keselamatan kerja di dapur kapal niaga dan kapal perikanan yang berlayar di perairan nasional dan internasional.
2. Sumber informasi/dokumen dapat meliputi :
 - 2.1 SOP (*Standard Operation Procedures*) perusahaan.
 - 2.2 Daftar penyimpanan dan pengeluaran bahan makanan.
 - 2.3 Kualitas dan kuantitas bahan makanan.
 - 2.4 Batas waktu penggunaan (*Date of expired*) bahan makanan.
 - 2.5 Jenis ruang simpan.
 - 2.6 Jenis bahan makanan.
3. Pelaksanaan K 3 harus memenuhi :
 - 3.1 Peraturan perusahaan tentang K 3.
 - 3.2 Peraturan IMO tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Kapal.
 - 3.3 *International Safety Management Code* (*ISM Code*).

PANDUAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang :

- 1.1. Pengetahuan.
 - 1.1.1 Prosedur penerimaan.
 - 1.1.2 Jenis dan sifat bahan makanan.
 - 1.1.3 Prosedur pengeluaran bahan makanan.
- 1.2. Keterampilan.
 - 1.2.1 Administrasi penerimaan.
 - 1.2.2 Metode penyimpanan dan pengeluaran.
 - 1.2.3 Administrasi pengeluaran.

2. Kontek penilaian

Pelaksanaan pengujian dilakukan di dapur kapal atau dapat dilakukan di ruang simulator/peraga yang mengkondisikan keadaan sebenarnya.

1. Aspek penting penilaian

- 3.1. Pengujian dilakukan oleh assessor yang bersertifikat. Dalam hal assessor bersertifikat belum ada maka pengujian dilakukan oleh assessor yang ditetapkan LSP.
- 3.2. Aspek yang dinilai meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja.
- 3.3. Metode penilaian dilaksanakan dengan tertulis, praktek, wawancara dan observasi.
- 3.4. Memperagakan cara penerimaan bahan.
- 3.5. Memperagakan cara menyimpan sayuran, buah segar dan telur.
- 3.6. Memperagakan cara menyimpan daging, unggas dan ikan.

- 3.7. Memperagakan cara menyimpan bumbu masak, biji-bijian, makanan dalam kaleng.
- 3.8. Memperagakan cara mengeluarkan bahan makanan dan mengisi formulir.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	1
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	1
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : MAR.KP03.001.01

JUDUL UNIT : Mengadakan Bahan Makanan

DESKRIPSI UNIT : Meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam merencanakan pengadaan bahan makanan dan mengadakan bahan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01. Merencanakan pengadaan bahan makanan.	1.1. Rencana pengadaan bahan masakan disusun setelah berkonsultasi dan mendapatkan persetujuan pimpinan, mencakup hal sebagai berikut : 1.1.1 menu makanan. 1.1.2 jumlah anggaran yang tersedia. 1.1.3 Jumlah porsi pesanan. 1.2. Blangko daftar perencanaan pengadaan bahan disiapkan dan sesuai dengan format yang ditentukan administrasi kapal. 1.3. Pengadaan bahan makanan direncanakan sesuai jenis, jumlah, mutu yang dibutuhkan pada situasi dan periode tertentu. 1.4. Bahan yang direncanakan pengadaannya ditulis pada blangko tersebut. 1.5. Daftar perencanaan pengadaan bahan makanan diproses untuk menjamin kecukupan penyediaan bahan makanan. 1.6. Laporan yang akurat tentang data rencana pengadaan dihasilkan dalam rangka waktu yang ditentukan.
02. Mengadakan bahan makanan	2.1 Daftar rencana kebutuhan makanan disiapkan berdasarkan jenis, jumlah dan mutu. 2.2 Kebenaran pengadaan bahan makanan yang diterima dari penyedia diperiksa apakah sesuai dengan perencanaan yang telah disetujui. 2.3 Perbedaan bahan yang dipesan dengan yang diterima dicatat untuk diklaim. 2.4 Laporan yang akurat tentang data pengadaan dihasilkan dalam rangka waktu yang ditentukan.

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk merencanakan pengadaan bahan makanan dan mengadakan bahan makanan di kapal niaga dan kapal perikanan yang berlayar di perairan nasional dan internasional.

2. Dalam penyiapan pengadaan bahan makanan mengacu pada hal berikut ini :
 - 2.1 Macam bahan makanan (beras, tepung, daging, ikan, unggas, telur, sayuran, buah, susu).
 - 2.2 Anggaran yang tersedia.
 - 2.3 Kualitas dan kuantitas bahan makanan.
 - 2.4 Kapasitas dan jenis ruang simpan.
 - 2.5 Menu makanan yang disajikan.
 - 2.6 Jumlah awak kapal.
 - 2.7 Lamanya berlayar

PANDUAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang :

- 1.1. Pengetahuan
 - 1.1.1 Perencanaan kebutuhan bahan makanan
 - 1.1.2 Jenis dan kualitas bahan makanan
 - 1.1.3 Sistem dan prosedur pengadaan bahan makanan
- 1.2. Keterampilan
Administrasi pengadaan bahan makanan sampai ke penerimaannya

2. Kontek penilaian

Pelaksanaan pengujian dilakukan di kapal atau di tempat yang sesuai dengan standar kapal.

3. Aspek penting penilaian

- 3.1. Pengujian dilakukan oleh assessor yang bersertifikat. Dalam hal assessor bersertifikat belum ada maka pengujian dilakukan oleh assessor yang ditetapkan LSP.
- 3.2. Aspek yang dinilai meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja.
- 3.3. Metode penilaian dilaksanakan dengan tertulis, praktek, wawancara dan observasi.
- 3.4. Memperagakan cara merencanakan pengadaan kebutuhan bahan makanan.
- 3.5. Memperagakan cara mengisi daftar pengadaan kebutuhan bahan makanan.
- 3.6. Memperagakan cara memeriksa kebenaran bahan makanan yang diterima dari penyedia.
- 3.7. Memperagakan cara mengklaim.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	3
6.	Memecahkan masalah	3
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : MAR.KP03.002.01

JUDUL UNIT : Mengawasi Proses Memasak, Menilai Mutu Masakan dan Penyajiannya

DESKRIPSI UNIT : Meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam memeriksa pengeluaran bahan masakan dari tempat penyimpanan, memeriksa persiapan bahan masakan dan alat, mengawasi proses memasak dan mengawasi penyajian masakan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01. Memeriksa pengeluaran bahan masakan dari gudang.	1.1 Bahan masakan dikeluarkan dari penyimpanan sesuai prosedur, jenis, jumlah dan mutu yang dibutuhkan pada situasi dan periode tertentu. 1.2 Bahan masakan yang dikeluarkan ditulis pada blangko yang ditentukan. 1.3 Catatan bahan masakan yang dikeluarkan diperiksa untuk disesuaikan dengan pesanan. 1.4 Kontrol pengeluaran bahan masakan diterapkan dengan mempertimbangkan jumlah, jenis dan mutu bahan pada persediaan.
02. Memeriksa persiapan bahan masakan dan alat.	2.1 Bahan masakan dan bumbu yang akan digunakan diperiksa berdasarkan jenis, mutu, jumlah, resep dan waktu yang dibutuhkan. 2.2 Hasil racikan bahan dan bumbu meliputi jumlah dan mutunya diperiksa serta dibandingkan dengan menu dan resep. 1.3 Jumlah dan macam alat dipilih dan diperiksa sesuai dengan menu yang akan disajikan, higiene dan jumlah makanan yang dibutuhkan. 1.4 Peralatan dan perlengkapan dipastikan dalam keadaan bersih dan siap pakai. 1.5 Jenis dan fungsi peralatan serta perlengkapan dapur diperiksa sesuai peruntukannya.
03. Mengawasi proses memasak	3.1. Penggunaan bahan masakan dan bumbu diawasi dan pastikan sesuai menu dan resep masakan. 3.2. Penggunaan alat meliputi jenis dan jumlah dipastikan sesuai dengan menu, resep dan jumlah makanan yang dibutuhkan. 3.3 Memasak dilaksanakan dengan cara yang logis dan aman.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
04. Mengawasi penyajian masakan.	4.1. Penggunaan peralatan saji dan pelaksanaan penyajian diawasi dengan berpedoman kepada standar mutu pelayanan. 4.2. Makanan disajikan dengan cara yang membangkitkan selera makan dan tampilan yang menarik.

BATASAN VARIABEL

1. Berlaku untuk memeriksa pengeluaran bahan masakan dari tempat penyimpanan, memeriksa persiapan bahan masakan dan alat, mengawasi proses memasak dan mengawasi penyajian masakan di kapal niaga dan kapal perikanan yang berlayar di perairan nasional dan internasional.
2. Dalam penyiapan memeriksa pengeluaran bahan masakan dari tempat penyimpanan, memeriksa persiapan bahan masakan dan alat, mengawasi proses memasak dan mengawasi penyajian masakan mengacu pada hal berikut ini :
 - 2.1 Macam bahan masakan (beras,tepung,sayuran, daging, ikan,unggas).
 - 2.2 Resep standar.
 - 2.3 Kebutuhan bumbu.
 - 2.4 Menu makanan yang disajikan.
 - 2.5 Kualitas dan kuantitas bahan masakan.
 - 2.6 Jenis dan jumlah peralatan.
 - 2.7 Jumlah porsi pesanan.
 - 2.8 Tampilan makanan.
 - 2.9 Cara penyajian makanan
3. Pelaksanaan K 3 harus memenuhi :
 - 3.1 Memakai topi juru masak (*cook's hat*).
 - 3.2 Memakai seragam juru masak.
 - 3.3 Memakai sepatu anti slip.
 - 3.4 Memakai celemek (*apron*).
 - 3.5 Memakai sarung tangan sesuai keperluan.
 - 3.6 Menggunakan peralatan memasak sesuai jenis masakan dan waktu pemakaian.
 - 3.7 Menggunakan peralatan saji yang sesuai.

PANDUAN PENILAIAN

1. **Pengetahuan dan keterampilan penunjang :**
 - 1.1. Pengetahuan
 - 1.1.1 Sistem dan prosedur pengeluaran bahan masakan.
 - 1.1.2 Instruksi kerja.
 - 1.1.3 Pengolahan bahan masakan.
 - 1.2. Keterampilan
 - 1.2.1 Administrasi pengeluaran bahan masakan

- 1.2.2 Teknik supervisi.
- 1.2.3 Teknik pengetesan rasa, aroma, mutu dan tampilan
- 1.2.4 Tata boga.

2. Kontek penilaian

Pelaksanaan pengujian dilakukan di dapur kapal atau di dapur yang sesuai dengan standar kapal.

3. Aspek penting penilaian

- 3.1. Pengujian dilakukan oleh assessor yang bersertifikat. Dalam hal assessor bersertifikat belum ada maka pengujian dilakukan oleh assessor yang ditetapkan LSP.
- 3.2. Aspek yang dinilai meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja.
- 3.3. Metode penilaian dilaksanakan dengan tertulis, praktek, wawancara dan observasi.
- 3.4. Memperagakan cara memeriksa pengeluaran bahan masakan dari gudang.
- 3.5. Memperagakan cara memeriksa persiapan bahan masakan dan alat.
- 3.6. Memperagakan cara mengawasi proses memasak.
- 3.7. Memperagakan cara mengawasi penggunaan peralatan saji dan penyajiannya.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	2

KODE UNIT : MAR.KP03.003.01

JUDUL UNIT : Membina Kerjasama dan Membagi Tugas

DESKRIPSI UNIT : Meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam membina kerjasama dan membagi tugas.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01. Membina kerjasama.	1.1 Motivasi diberikan kepada staf/kolega sehingga terbentuk kerjasama tim yang baik. 1.2 Staf /kolega menerima bimbingan dan dukungan di tempat kerja. 1.3 Komunikasi internal dan eksternal dikembangkan untuk tetap memberikan informasi pada seluruh pengambil keputusan. 1.4 Prestasi dan kinerja yang menonjol diakui dan diberikan penghargaan.
02. Membagi tugas.	2.1. Seluruh pekerjaan diidentifikasi sehingga diperoleh keseluruhan beban pekerjaan. 2.2. Seluruh tugas dan tanggung jawab dibagi dalam team sehingga pekerjaan dibagi habis antar anggota. 2.3 Pekerjaan dijadwalkan dengan cara yang dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas layanan. 2.4 Pekerjaan didelegasikan kepada orang yang tepat sehingga seluruh beban pekerjaan dapat diselesaikan dengan tepat, efisien dan efektif.

BATASAN VARIABEL

- Unit kompetensi ini berlaku untuk membina kerjasama dan membagi tugas di dapur pada kapal niaga dan kapal perikanan yang berlayar di perairan nasional dan internasional.
- Dalam persiapan untuk membina kerjasama dan membagi tugas di dapur perlu memperhatikan hal berikut :
 - Jumlah personil di dapur.
 - Jenis pekerjaan.
 - Target waktu penyelesaian pekerjaan.
 - Karakter masing-masing personil.
 - Memberikan motivasi.

PANDUAN PENILAIAN

- Pengetahuan dan keterampilan penunjang :**
 - Pengetahuan.
 - Motivasi kerja.
 - Hubungan kerja dan komunikasi.
 - Kepemimpinan.

- 1.1.4 Penilaian kinerja
- 1.1.5 Analisis pekerjaan.

1.2. Keterampilan.

- 1.2.1 Teknik pembentukan team work

2. Kontek penilaian

Pelaksanaan pengujian dilakukan di kapal atau di tempat yang sesuai dengan standar kapal.

3. Aspek penting penilaian

- 3.1. Pengujian dilakukan oleh assessor yang bersertifikat. Dalam hal assessor bersertifikat belum ada maka pengujian dilakukan oleh assessor yang ditetapkan LSP.
- 3.2. Aspek yang dinilai meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja.
- 3.3. Metode penilaian dilaksanakan dengan tertulis, praktek, wawancara dan observasi.
- 3.4. Memperagakan cara membangun team kerja.
- 3.5. Memperagakan cara menganalisis pekerjaan, membagi dan menetapkan tugas.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1

KODE UNIT : MAR.KP03.004.01

JUDUL UNIT : Melakukan Evaluasi dan Pelaporan

DESKRIPSI UNIT : Meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam melakukan evaluasi pemakaian bahan makanan dan membuat laporan kepada nakhoda

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01. Melakukan evaluasi pemakaian bahan makanan	1.1. Daftar kebutuhan bahan makanan dan bumbu disiapkan sesuai dengan pengadaan dan pengeluaran bahan. 1.2. Pemakaian bahan makanan dan bumbu dilakukan sesuai prosedur pemakaian yang ditetapkan. 1.3. Pemakaian bahan makanan dan bumbu dicatat berdasarkan pemakaian senyatanya. 1.4. Evaluasi dilakukan terhadap penggunaan bahan makanan dan bumbu selama periode tertentu. 1.5. Kebenaran pemakaian bahan makanan dan bumbu diperiksa apakah sesuai dengan perencanaan yang telah disetujui. 1.6. Perbedaan bahan yang dipesan dengan yang digunakan dicatat untuk dilakukan penelusuran dan tindak lanjut. 1.7. Laporan hasil evaluasi pemakaian bahan makanan dan bumbu disusun sesuai dengan format yang telah ditentukan.
02. Membuat laporan kepada Nakhoda	2.1. Format laporan penggunaan bahan mingguan dan bulanan disiapkan sesuai administrasi yang telah ditetapkan. 2.2. Laporan mingguan dan bulanan disusun sesuai dengan format yang telah ditetapkan. 2.3. Laporan hasil evaluasi disampaikan kepada Nakhoda.

BATASAN VARIABEL

- Berlaku untuk melakukan evaluasi dan membuat laporan kepada Nakhoda pada kapal niaga dan kapal perikanan yang berlayar di perairan nasional dan internasional.
- Dalam menyiapkan evaluasi dan membuat laporan kepada Nakhoda, perlu diperhatikan hal berikut :
 - Format laporan dan cara pengisian.
 - Jumlah konsumsi bahan makanan.
 - Jumlah bahan makanan kadaluarsa/rusak.
 - Jumlah bahan makanan yang masih ada (*ROB = Remaining On Board*)
 - Batas waktu pelaporan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang :

- 1.1. Keterampilan
 - 1.1.1 Teknik evaluasi
 - 1.1.2 Teknik mengatasi keluhan awak kapal
 - 1.1.3 Teknik pelaporan

2. Kontek penilaian

Pelaksanaan pengujian dilakukan di kapal atau di tempat yang sesuai dengan standar kapal.

3. Aspek penting penilaian

- 3.1. Pengujian dilakukan oleh assessor yang bersertifikat. Dalam hal assessor bersertifikat belum ada maka pengujian dilakukan oleh assessor yang ditetapkan LSP.
- 3.2. Aspek yang dinilai meliputi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja.
- 3.3. Metode penilaian dilaksanakan dengan tertulis, praktek, wawancara dan observasi.
- 3.4. Memperagakan cara mengevaluasi penggunaan bahan dan kepuasan awak kapal.
- 3.5. Memperagakan cara membuat laporan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1.	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1
2.	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1
3.	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	2
4.	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1
5.	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	2
6.	Memecahkan masalah	2
7.	Menggunakan teknologi	1