



MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA

KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA

NOMOR KEP. ³¹ /MEN/III/2010

TENTANG

PENETAPAN RANCANGAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
SEKTOR INDUSTRI PENGOLAHAN SUB SEKTOR INDUSTRI MAKANAN DAN
MINUMAN BIDANG KEAMANAN PANGAN MENJADI STANDAR KOMPETENSI KERJA
NASIONAL INDONESIA

MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 14 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor PER.21/MEN/X/2007 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Keputusan Menteri tentang Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Keamanan Pangan menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
2. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4637);
3. Keputusan Presiden Nomor 84/P Tahun 2009;
4. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor PER. 21/MEN/X/2007 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;

Memperhatikan : 1. Hasil Konvensi Nasional Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Keamanan Pangan yang diselenggarakan tanggal 15 Oktober 2009 bertempat di Jakarta;
2. Surat Direktur Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor PO.04.01.543.1146 tanggal 18 November 2009 tentang Penetapan RSKKNI Bidang Keamanan Pangan;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

- KESATU : Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Keamanan Pangan menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, sebagaimana tercantum dalam Lampiran dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.
- KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU berlaku secara nasional dan menjadi acuan penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi serta uji kompetensi dalam rangka sertifikasi kompetensi.
- KETIGA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU pemberlakuannya ditetapkan oleh Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KETIGA ditinjau setiap lima tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 5 Maret 2010

MENTERI

TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,



Drs. H. A. MUHAJMIN ISKANDAR, M.Si.

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

NOMOR KEP.31/MEN/III/2010

TENTANG

**PENETAPAN RANCANGAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL
INDONESIA SEKTOR INDUSTRI PENGOLAHAN SUB SEKTOR INDUSTRI MAKANAN
DAN MINUMAN BIDANG KEAMANAN PANGAN MENJADI
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA**

**BAB I
PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang

Tuntutan jaminan keamanan pangan terus meningkat sesuai dengan tuntutan konsumen yang terus meningkat seiring dengan kenaikan kualitas hidup manusia. Hal ini menyebabkan masalah keamanan pangan menjadi sangat vital bagi industri dan bisnis pangan.

Tuntutan konsumen atas jaminan keamanan pangan membawa dampak perubahan bagi bisnis pangan. Pada tahun-tahun terakhir, konsumen telah menyadari bahwa mutu pangan khususnya keamanan pangan tidak dapat hanya dijamin dengan hasil uji produk akhir di laboratorium. Mereka berkeyakinan bahwa produk yang aman hanya dapat diperoleh dari bahan baku yang baik, ditangani dengan baik, diolah, didistribusikan dengan baik, dan diproses oleh tenaga yang kompeten.

Dalam menyikapi tuntutan kualifikasi tenaga kerja pada dunia usaha / industri pangan, perlu adanya hubungan timbal balik antara pihak industri / usaha pangan sebagai pengguna tenaga kerja, dengan pihak lembaga pendidikan dan pelatihan, serta lembaga sertifikasi yang dikelola pemerintah ataupun swasta, baik pendidikan formal maupun non formal dalam upaya menciptakan tenaga kerja. Kerjasama tersebut untuk merumuskan kualifikasi tenaga kerja yang diinginkan dunia usaha / industri pangan dan diformulasikan dalam suatu standar. Standar tersebut berisi rumusan kemampuan kerja pada bidang yang spesifik keamanan pangan yang mencakup aspek pengetahuan, ketrampilan dan

sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan sesuai tugas dan jabatan yang diakui secara nasional. Kemampuan kerja yang memenuhi ketiga aspek tersebut dinyatakan sebagai kompetensi, oleh karenanya disebut standar kompetensi kerja. Kompetensi dalam standar tersebut memiliki ekuivalensi atau kesetaraan dengan negara lain bahkan berlaku secara internasional.

B. Tujuan / Ruang Lingkup Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI)

Tujuan penyusunan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) adalah untuk menyusun tentang uraian kemampuan yang mencakup pengetahuan, ketrampilan/keahlian dan sikap kerja minimal yang harus dimiliki seseorang untuk menduduki jenis dan jenjang pekerjaan serta tingkat job tertentu yang berlaku secara nasional.

Berdasarkan amanat PP No.28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan maka pembinaan dan pengawasan keamanan pangan dilakukan di sepanjang mata rantai pangan (*from farm to table*), oleh karena itu ruang lingkup SKKNI ini meliputi standar kompetensi terkait dengan pembinaan dan pengawasan pangan di sepanjang mata rantai pangan. Untuk standar kompetensi yang lebih spesifik akan ditetapkan dalam skema sertifikasi di masing-masing instansi / lembaga.

C. Pengertian SKKNI

1. Kompetensi kerja

Adalah kemampuan kerja setiap individu yang mencakup aspek pengetahuan, ketrampilan dan atau keahlian serta sikap kerja yang sesuai dengan standar yang ditetapkan.

2. Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI)

Adalah rumusan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan atau keahlian serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat jabatan yang ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Dengan dikuasainya standar kompetensi tersebut oleh seseorang, maka yang bersangkutan mampu :

- Bagaimana **mengerjakan** suatu tugas atau pekerjaan
- Bagaimana **mengorganisasikannya** agar pekerjaan tersebut dapat dilaksanakan

- ***Apa yang harus dilakukan*** bilamana terjadi sesuatu yang berbeda dengan rencana semula
- Bagaimana ***menggunakan kemampuan*** yang dimilikinya untuk memecahkan masalah atau melaksanakan tugas dengan kondisi yang berbeda.

3. **Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP)**

Adalah badan independen yang mempunyai tugas melaksanakan sertifikasi kompetensi kerja, guna terlaksana tugas tersebut BNSP dapat memberikan lisensi kepada Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) yang memenuhi persyaratan yang ditetapkan BNSP. Dalam melaksanakan tugasnya BNSP bertanggung jawab kepada Presiden.

4. **Fasilitator / Penyuluh Keamanan Pangan**

Adalah personil yang mempunyai kualifikasi fasilitator / penyuluh keamanan pangan yang mempunyai kompetensi sesuai dengan bidangnya dalam produksi pangan dan diberi tugas untuk melakukan fasilitasi / penyuluhan keamanan pangan dari organisasi yang kompeten.

5. **Inspektur / Auditor / Asesor Keamanan Pangan**

Adalah personil yang mempunyai kualifikasi inspektur / auditor / asesor yang mempunyai kompetensi sesuai dengan bidangnya dalam produksi pangan dan diberi tugas untuk melakukan kegiatan inspeksi /audit /asesmen keamanan pangan dari organisasi yang kompeten.

6. **Keamanan Pangan**

Adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

7. ***Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP)***

Adalah sistem manajemen keamanan pangan yang mendasarkan pada kesadaran bahwa bahaya dapat timbul pada setiap langkah proses produksi, namun dapat dikendalikan dengan tindakan pencegahan dan pengendalian titik-titik kritis.

8. **Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)**

Adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara :

- a. mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan;
- b. mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen, serta mengurangi jumlah jasad renik lainnya; dan
- c. mengendalikan proses, antara lain pemilihan bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan.

9. Sanitasi

Adalah upaya untuk pencegahan terhadap kemungkinan tumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak produk pangan dan membahayakan manusia.

D. Penggunaan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI)

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) yang telah disusun dan telah mendapatkan pengakuan oleh para pemangku kepentingan akan dirasa bermanfaat apabila telah terimplementasi secara konsisten. Standar Kompetensi Kerja digunakan sebagai acuan untuk :

- a. Menyusun uraian pekerjaan.
- b. Menyusun dan mengembangkan program pelatihan dan sumber daya manusia.
- c. Menilai unjuk kerja seseorang.
- d. Sertifikasi profesi di tempat kerja.

Dengan dikuasainya kompetensi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan maka seseorang mampu :

- a. Mengerjakan suatu tugas atau pekerjaan.
- b. Mengorganisasikan agar pekerjaan dapat dilaksanakan.
- c. Menentukan langkah apa yang harus dilakukan pada saat terjadi sesuatu yang berbeda dengan rencana semula.
- d. Menggunakan kemampuan yang dimilikinya untuk memecahkan masalah atau melaksanakan tugas dengan kondisi yang berbeda.

E. Format Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia

Standar Kompetensi Kerja disusun menggunakan format standar kompetensi kerja. Untuk menuangkan standar kompetensi kerja menggunakan urutan - urutan sebagaimana struktur SKKNI. Dalam SKKNI terdapat daftar unit kompetensi terdiri atas unit - unit kompetensi. Setiap unit kompetensi merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan dari susunan daftar unit kompetensi.

Kode Unit Kompetensi : Kode unit diisi dan ditetapkan dengan mengacu pada format kodifikasi SKKNI.

Kodifikasi setiap unit kompetensi mengacu pada format kodifikasi SKKNI sebagai berikut :

X	X	X	.	X	X	0	0	.	0	0	0	.	0	0
SEKTOR				SUB -		BIDANG /			NOMOR				VERSI	
				SEKTOR		GRUP			URUT UNIT					

Sektor : Diisi dengan singkatan 3 huruf dari nama sektor.

Sub Sektor : Diisi dengan singkatan 2 huruf dari sub sektor.
Jika tidak ada subsektor, diisi dengan huruf OO.

Bidang / Grup : Diisi dengan 2 digit angka yaitu :

- 00 : Jika tidak ada grup.
- 01 : Identifikasi Kompetensi Umum yang diperlukan untuk dapat bekerja pada sektor.
- 02 : Identifikasi Kompetensi Inti yang diperlukan untuk mengerjakan tugas-tugas inti pada sektor tertentu.
- 03 : Identifikasi Kompetensi Kekhususan / spesialisasi yang diperlukan untuk mengerjakan tugas-tugas spesifik pada sektor tertentu.

dst

No. Urut Unit	:	Diisi dengan nomor urut unit kompetensi dengan menggunakan 3 digit angka, mulai dari 001, 002, 003 dan seterusnya.
Versi	:	Diisi dengan nomor urut versi menggunakan 2 digit angka, mulai dari 01, 02, 03 dan seterusnya.
Judul	:	Mendefinisikan tugas / pekerjaan suatu unit kompetensi yang menggambarkan sebagian atau keseluruhan standar kompetensi.
Deskripsi Unit	:	Menjelaskan Judul Unit yang mendeskripsikan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan dalam mencapai standar kompetensi.
Elemen Kompetensi	:	Mengidentifikasi tugas - tugas yang harus dikerjakan untuk mencapai kompetensi berupa pernyataan yang menunjukkan komponen-komponen pendukung unit kompetensi sasaran apa yang harus dicapai.
Kriteria Unjuk Kerja	:	Menggambarkan kegiatan yang harus dikerjakan untuk memperagakan kompetensi di setiap elemen, apa yang harus dikerjakan pada waktu menilai dan apakah syarat - syarat dari elemen dipenuhi.
Batasan Variabel	:	Ruang lingkup, situasi dan kondisi dimana kriteria unjuk kerja diterapkan. Mendefinisikan situasi dari unit dan memberikan informasi lebih jauh tentang tingkat otonomi perlengkapan dan materi yang mungkin digunakan dan mengacu pada syarat - syarat yang ditetapkan, termasuk peraturan dan produk atau jasa yang dihasilkan.
Panduan Penilaian	:	Membantu menginterpretasikan dan menilai unit dengan mengkhususkan petunjuk nyata yang perlu dikumpulkan, untuk memperagakan kompetensi sesuai tingkat keterampilan yang digambarkan dalam kriteria unjuk kerja,

yang meliputi :

- Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk seseorang dinyatakan kompeten pada tingkatan tertentu.
- Ruang lingkup pengujian menyatakan dimana, bagaimana dan dengan metode apa pengujian seharusnya dilakukan.
- Aspek penting dari pengujian menjelaskan hal-hal pokok dari pengujian dan kunci pokok yang perlu dilihat pada waktu pengujian.

Kompetensi Kunci : Keterampilan umum yang diperlukan agar kriteria unjuk kerja tercapai pada tingkatan kinerja yang dipersyaratkan untuk peran / fungsi pada suatu pekerjaan.

Kompetensi kunci meliputi :

- Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi.
- Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi.
- Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas.
- Bekerja dengan orang lain dan kelompok.
- Menggunakan ide - ide dan teknik matematika.
- Memecahkan masalah.
- Menggunakan teknologi.

Kompetensi kunci dibagi dalam 3 (tiga) tingkatan yaitu :

Tingkat 1 harus mampu :

- Melaksanakan proses yang telah ditentukan.
- Menilai mutu berdasarkan kriteria yang telah ditentukan.

Tingkat 2 harus mampu :

- Mengelola proses.
- Menentukan kriteria untuk mengevaluasi proses.

Tingkat 3 harus mampu :

- Menentukan prinsip-prinsip dan proses.
- Mengevaluasi dan mengubah bentuk proses.
- Menentukan kriteria untuk pengevaluasian proses.

F. Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI)

Kerangka kualifikasi adalah suatu kerangka kerja (*framework*) dari sistem sertifikasi yang dapat menyandingkan dan mengintegrasikan sistem sertifikasi bidang keamanan pangan industri dengan sistem pendidikan dan pelatihan dalam rangka pemberian pengakuan terhadap kompetensi tenaga kerja.

Dalam rangka untuk menyandingkan antar sistem tersebut, KKNI dideskripsikan ke dalam matrik penjenjangan. Dengan penjenjangan, unit-unit kompetensi yang telah tersusun dapat dipaketkan atau dikemas ke dalam kualifikasi sesuai dengan kebutuhan di industri.

Pemaketan / pengemasan unit-unit kompetensi sesuai dengan jenjang pekerjaan, level sertifikat maupun kualifikasi pendidikan, didasarkan atas beberapa pertimbangan. Pertimbangan tersebut mencakup antara lain : hasil identifikasi judul dan jumlah kebutuhan unit kompetensi berdasarkan pada kelompok unitnya, lama waktu pengalaman kerja (bila diperlukan / dipersyaratkan) dan persyaratan lainnya.

Berdasarkan pada deskripsi masing-masing kualifikasi, unit-unit kompetensi dipaketkan berdasarkan pada analisis karakteristik masing-masing unit mencakup :

- Kelompok umum, inti, khusus dan pilihan.
- Tingkat (level) kompetensi kunci yang dimiliki.
- Tingkat kesulitan yang tertuang dalam KUK.
- Tanggung jawab dan persyaratan yang tersirat dan tersurat pada uraian batasan variabel.

Rumusan KKNI

KUALIFIKASI	PARAMETER		
	KEGIATAN	PENGETAHUAN	TANGGUNG JAWAB
I	Melaksanakan kegiatan : • Lingkup terbatas. • Berulang dan sudah biasa. • Dalam konteks	• Mengungkap kembali. • Menggunakan pengetahuan yang terbatas. • Tidak memerlukan	• Terhadap kegiatan sesuai arahan. • Dibawah pengawasan langsung. • Tidak ada tanggung jawab

KUALIFIKASI	PARAMETER		
	KEGIATAN	PENGETAHUAN	TANGGUNG JAWAB
	yang terbatas.	gagasan baru.	terhadap pekerjaan orang lain.
II	Melaksanakan kegiatan : • Lingkup agak luas. • Mapan dan sudah biasa. • Dengan pilihan-pilihan yang terbatas terhadap sejumlah tanggapan rutin.	• Menggunakan pengetahuan dasar operasional. • Memanfaatkan informasi yang tersedia. • Menerapkan pemecahan masalah yang sudah baku. • Memerlukan sedikit gagasan baru.	• Terhadap kegiatan sesuai arahan. • Dibawah pengawasan tidak langsung dan pengendalian mutu. • Punya tanggung jawab terbatas terhadap kuantitas dan mutu. • Dapat diberi tanggung jawab membimbing orang lain.
III	Melaksanakan kegiatan : • Dalam lingkup yang luas dan memerlukan keterampilan yang sudah baku. • Dengan pilihan-pilihan terhadap sejumlah prosedur. • Dalam sejumlah konteks yang sudah biasa.	• Menggunakan pengetahuan-pengetahuan teoritis yang relevan. • Menginterpretasi kan informasi yang tersedia. • Menggunakan perhitungan dan pertimbangan. • Menerapkan sejumlah pemecahan masalah yang	• Terhadap kegiatan sesuai arahan dengan otonomi terbatas. • Dibawah pengawasan tidak langsung dan pemeriksaan mutu • Bertanggungjawab secara memadai terhadap kuantitas dan mutu hasil kerja. • Dapat diberi tanggung jawab

KUALIFIKASI	PARAMETER		
	KEGIATAN	PENGETAHUAN	TANGGUNG JAWAB
		sudah baku.	terhadap hasil kerja orang lain.
IV	Melakukan kegiatan : • Dalam lingkup yang luas dan memerlukan keterampilan penalaran teknis. • Dengan pilihan-pilihan yang banyak terhadap sejumlah prosedur. • Dalam berbagai konteks yang sudah biasa maupun yang tidak biasa.	• Menggunakan basis pengetahuan yang luas dengan mengaitkan sejumlah konsep teoritis. • Membuat interpretasi analitis terhadap data yang tersedia. • Pengambilan keputusan berdasarkan kaidah-kaidah yang berlaku. • Menerapkan sejumlah pemecahan masalah yang bersifat inovatif terhadap masalah-masalah yang konkrit dan kadang-kadang tidak biasa.	• Terhadap kegiatan yang direncanakan sendiri. • Dibawah bimbingan dan evaluasi yang luas. • Bertanggung jawab penuh terhadap kuantitas dan mutu hasil kerja. • Dapat diberi tanggungjawab terhadap kuantitas dan mutu hasil kerja orang lain.

KUALIFIKASI	PARAMETER		
	KEGIATAN	PENGETAHUAN	TANGGUNG JAWAB
V	Melakukan kegiatan : • Dalam lingkup yang luas dan memerlukan keterampilan penalaran teknis khusus (spesialisasi). • Dengan pilihan-pilihan yang sangat luas terhadap sejumlah prosedur yang baku dan tidak baku. • Yang memerlukan banyak pilihan prosedur standar maupun non standar. • Dalam konteks yang rutin maupun tidak rutin.	• Menerapkan basis pengetahuan yang luas dengan pendalaman yang cukup di beberapa area. • Membuat interpretasi analitik terhadap sejumlah data yang tersedia yang memiliki cakupan yang luas. • Menentukan metode-metode dan prosedur yang tepat-guna, dalam pemecahan sejumlah masalah yang konkrit yang mengandung unsur-unsur teoritis.	Melakukan : • Kegiatan yang diarahkan sendiri dan kadang-kadang memberikan arahan kepada orang lain. • Dengan pedoman atau fungsi umum yang luas. • Kegiatan yang memerlukan tanggung jawab penuh baik sifat, jumlah maupun mutu dari hasil kerja. • Dapat diberi tanggungjawab terhadap pencapaian hasil kerja
VI	Melakukan kegiatan : • Dalam lingkup yang sangat luas dan memerlukan keterampilan	• Menggunakan pengetahuan khusus yang mendalam pada beberapa bidang. • Melakukan	Melaksanakan : • Pengelolaan kegiatan / proses kegiatan. • Dengan parameter

KUALIFIKASI	PARAMETER		
	KEGIATAN	PENGETAHUAN	TANGGUNG JAWAB
	penalaran teknis khusus. • Dengan pilihan - pilihan yang sangat luas terhadap sejumlah prosedur yang baku dan tidak baku serta kombinasi prosedur yang tidak baku. • Dalam konteks rutin dan tidak rutin yang berubah-ubah sangat tajam.	analisis, mem-format ulang dan mengevaluasi informasi - informasi yang cakupannya luas. • Merumuskan langkah-langkah pemecahan yang tepat, baik untuk masalah yang konkrit maupun abstrak.	yang luas untuk kegiatan - kegiatan yang sudah tertentu • Kegiatan dengan penuh akuntabilitas untuk menentukan tercapainya hasil kerja pribadi dan atau kelompok. • Dapat diberi tanggung jawab terhadap pencapaian hasil kerja organisasi.
VII	Mencakup keterampilan, pengetahuan dan tanggungjawab yang memungkinkan seseorang untuk : • Menjelaskan secara sistematis dan koheren atas prinsip - prinsip utama dari suatu bidang dan, • Melaksanakan kajian, penelitian dan kegiatan intelektual secara mandiri disuatu bidang, menunjukkan kemandirian intelektual serta analisis yang tajam dan komunikasi yang baik.		
VIII	Mencakup keterampilan, pengetahuan dan tanggung jawab yang memungkinkan seseorang untuk : • Menunjukkan penguasaan suatu bidang dan, • Merencanakan dan melaksanakan proyek penelitian dan kegiatan intelektual secara original berdasarkan standar - standar yang diakui secara internasional.		
IX	Mencakup keterampilan, pengetahuan dan tanggung jawab yang memungkinkan seseorang untuk :		

KUALIFIKASI	PARAMETER		
	KEGIATAN	PENGETAHUAN	TANGGUNG JAWAB
	Menyumbangkan pengetahuan original melalui penelitian dan kegiatan intelektual yang dinilai oleh ahli independen berdasarkan standar internasional		

G. Gugus Kerja Teknis

RSKKNi Bidang Keamanan Pangan ini dirumuskan oleh Gugus Kerja Teknis (*Technical Working Group*) yang merepresentasikan pihak-pihak yang berkepentingan, dan telah dilakukan rapat persiapan Prakonvensi. Adapun nama-nama anggota kelompok kerja sebagai berikut :

No.	NAMA	INSTANSI
1.	Drs. Bosar Pardede, Apt	Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Badan POM RI
2.	Dra. Dewi Prawitasari, Apt., MKes	Jejaring Keamanan Pangan
3.	Drs. Halim Nababan, M.M	Jejaring Keamanan Pangan
4.	Prof. Dr. Ir. Dedi Fardiaz, M.Sc	Jejaring Keamanan Pangan
5.	Ir. Surono, M.Phil	Jejaring Keamanan Pangan
6.	Dra. Aziza Nuraini, Apt, MM	Jejaring Keamanan Pangan
7.	Drh. A.A. Nyoman Mertanegara	Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Badan POM RI
8.	Dra. Novinar, M.Epid	Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Badan POM RI
9.	Fauzi Achmadi, S.TP	Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Badan POM RI
10.	Didik J. Pursito, M.Si	Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Badan POM RI
11.	Anita Nur Aini, S.Si., Apt	Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Badan POM RI
12.	Retno Anggrina K.D., S.Si., Apt	Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Badan POM RI
13.	Ratna Wulandari, S.F., Apt	Direktorat Surveilans dan Penyuluhan

		Keamanan Pangan, Badan POM RI
14.	Teti Rosniawati, STP	Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Badan POM RI

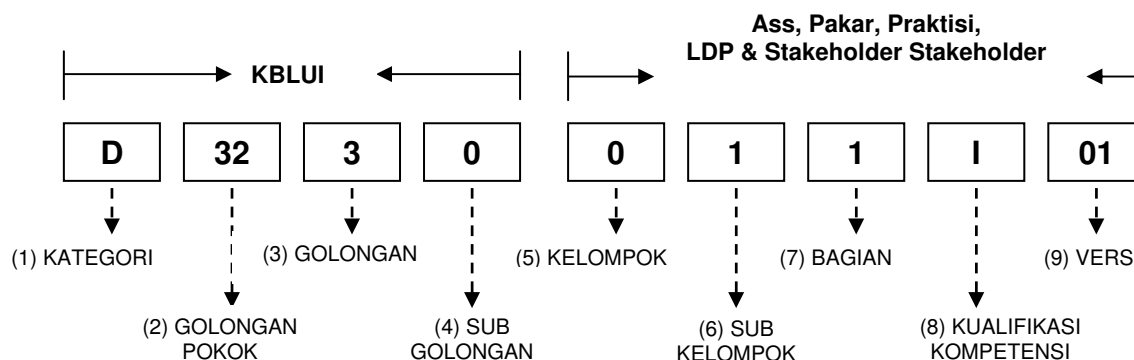
BAB II

STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Kodifikasi Pekerjaan / Profesi

Penulisan kode kualifikasi mengacu pada format kodifikasi berdasarkan sektor, sub sektor/ bidang, sub bidang lapangan usaha di Indonesia, sebagaimana yang tertuang dalam Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLUI) 2005 yang diterbitkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS).

Kodifikasi setiap kerangka kualifikasi Sektor Pangan mengacu pada format kodifikasi sebagai berikut :



(1)	D	:	Kategori , merupakan garis pokok penggolongan kegiatan ekonomi, diisi dengan huruf kapital dari kategori lapangan usaha. Untuk sektor ini diisi dengan kategori D (<i>Industri Pengolahan</i>)
(2)	15	:	Golongan Pokok , merupakan uraian lebih lanjut dari kategori, diisi dengan 2 digit angka sesuai nama golongan pokok lapangan usaha. Untuk sub sektor industri makanan dan minuman, diisi dengan golongan pokok 15 (<i>Industri makanan dan minuman</i>)
(3)	150	:	Golongan , merupakan uraian lebih lanjut dari golongan pokok, terdiri dari 3 digit angka yaitu 2 digit angka pertama menunjukkan golongan pokok yang berkaitan, dan satu digit terakhir menunjukkan kegiatan ekonomi dari setiap golongan bersangkutan. Untuk Bidang ini diisi digit terakhir golongan 0 (<i>makanan dan minuman secara umum</i>).

(4)	0	:	Sub Golongan , merupakan uraian lebih lanjut dari kegiatan ekonomi yang tercakup dalam suatu golongan, diisi dengan 1-2 digit angka sesuai nama sub golongan lapangan usaha. Untuk Sub-Bidang ini diisi digit terakhir golongan 0 (<i>makanan dan minuman</i>).
(5)	0	:	Kelompok , memilah lebih lanjut kegiatan yang tercakup dalam suatu sub golongan menjadi beberapa kegiatan yang lebih homogen, diisi dengan 1-2 digit angka sesuai nama kelompok lapangan usaha.
(6)	2	:	Sub Kelompok, memilah lebih lanjut kegiatan yang tercakup dalam suatu kelompok, diisi dengan 1-2 digit angka sesuai nama sub kelompok lapangan usaha. Untuk sub kelompok : 1 : Kualifikasi berjenjang 2 : Kualifikasi tidak berjenjang
(7)	1	:	Bagian, memilah lebih lanjut kegiatan yang tercakup dalam suatu sub kelompok menjadi nama-nama pekerjaan (paket SKKNI), diisi dengan urutan digit angka sesuai nama bagian lapangan usaha (pekerjaan/ profesi/ jabatan). Kualifikasi Berjenjang 1. 2. 3. dan seterusnya
(8)	I - IX	:	Kualifikasi Kompetensi, untuk menetapkan jenjang kualifikasi kompetensi kerja dan yang terendah s/d yang tertinggi untuk masing-masing nama pekerjaan/ jabatan/ profesi, diisi dengan 1 digit angka romawi dengan mengacu pada perjenjangan KKNi, yaitu : - Kualifikasi I untuk Sertifikat 1 - Kualifikasi II untuk Sertifikat 2 - Kualifikasi III untuk Sertifikat 3 - Kualifikasi IV untuk Sertifikat 4

			- Kualifikasi V s/d IX untuk Sertifikat 5 s/d 9
(9)	01	:	Versi, untuk Paket SKKNI diisi dengan nomor urut versi dan menggunakan 2 digit angka, mulai dari 01, 02 dan seterusnya. Untuk kebutuhan program pelatihan, diisi dengan tahun penyusunan program pelatihan dengan menggunakan 2 digit rangka terakhir, misal 2006 ditulis 06, 2007 ditulis 07 dan seterusnya.

Keterangan :

- Nomor (1) s/d (4) berpedoman pada UU No. 16 Tahun 1997 tentang Statistik dan mengacu pada Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLUI) 2005 yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS).
- Nomor (5) s/d (9) pengisiannya berdasarkan penjabaran lebih lanjut dari nomor 5 dan ditetapkan / dibakukan melalui Forum Konvensi antar asosiasi profesi, pakar.

B. Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI)

Seperti ditulis dalam kodefikasi tersebut diatas bahwa bidang ini termasuk profesi yang belum membangun Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia tak berjenjang. Kualifikasi yang umumnya dikembangkan adalah berdasarkan okupasi.

C. Paket SKKNI Sektor, Sub Sektor, Bidang, Nama Pekerjaan

1. Bidang : FASILITATOR / PENYULUH KEAMANAN PANGAN

Kompetensi Inti

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT
1.	PAN.KA02.001.01	Mendisain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik / <i>Good Manufacturing Practices</i> dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i>
2.	PAN.KA02.002.01	Mendisain Langkah Persiapan <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP)
3.	PAN.KA02.003.01	Mendisain dan Mendokumentasikan 7 prinsip <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP)
4.	PAN.KA02.004.01	Merencanakan Sistem Penerapan Manajemen

		Keamanan Pangan
5.	PAN.KA02.005.01	Menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik / <i>Good Manufacturing Practices</i> dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> dan / atau <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>

2. Bidang : **INSPEKSI / AUDIT / ASESMEN KEAMANAN PANGAN**

Kompetensi Umum

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT
1.	PAN.KA01.001.01	Melakukan Pengujian Organoleptik
2.	PAN.KA01.002.01	Melakukan Perencanaan Pengambilan Contoh
3.	PAN.KA01.003.01	Melakukan Pengambilan Contoh

Kompetensi Inti

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT
1.	PAN.KA02.006.01	Mengelola Program Asesmen Keamanan Pangan
2.	PAN.KA02.007.01	Melaksanakan Asesmen Keamanan Pangan

Kompetensi Pilihan

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT
1.	PAN.KA03.001.01	Melakukan Validasi Penerapan Program Keamanan Pangan
2.	PAN.KA03.002.01	Melakukan Verifikasi Penerapan <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP)

D. Unit - unit Kompetensi

KODE UNIT : **PAN.KA02.001.01**

JUDUL UNIT : **Mendisain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik / *Good Manufacturing Practices* dan *Sanitation Standard Operating Procedures***

DISKRIPSI UNIT : Unit ini menjelaskan persyaratan pengembangan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Operasionalisasinya dalam *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) yang mencakup identifikasi penerapan hingga menetapkan dokumen dan rekaman

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi persyaratan CPPOB / GMP	1.1. Regulasi dan persyaratan CPPOB / GMP Standar nasional dan internasional dan standar persyaratan pasar diidentifikasi. 1.2. Metode dan persyaratan teknologi proses pengolahan pangan diidentifikasi.
2. Menetapkan dan mendokumentasi penerapan persyaratan umum penerapan CPPOB / GMP	2.1. Komitmen manajemen ditetapkan untuk menjamin keamanan pangan. 2.2. Tim GMP ditetapkan dan memastikan keputusan tim menjadi keputusan manajemen. 2.3. Diskripsi produk untuk bahan baku dan produk akhir diidentifikasi. 2.4. Potensi bahaya keamanan pangan dan pengendaliannya diidentifikasi. 2.5. Diagram alir proses diidentifikasi. 2.6. <i>Lay out</i> ruang proses pengolahan diidentifikasi. 2.7. Prosedur penarikan produk pangan diidentifikasi.
3. Menetapkan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	3.1. 8 kunci pokok sanitasi diidentifikasi. 3.2. Prosedur sanitasi masing-masing 8 kunci pokok sanitasi diidentifikasi. 3.3. Prosedur sanitasi untuk setiap kelompok kegiatan / alat diidentifikasi pada setiap kunci pokok sanitasi.
4. Menetapkan prosedur monitoring	4.1. Apa yang dimonitor diidentifikasi dalam masing-masing kunci pokok sanitasi dan langkah prosedur operasi diidentifikasi. 4.2. Bagaimana memonitor kegiatan dan hasil prosedur sanitasi diidentifikasi. 4.3. Dimana kegiatan monitoring diidentifikasi. 4.4. Frekuensi monitoring diidentifikasi. 4.5. Personel yang melakukan monitoring diidentifikasi.
5. Menetapkan koreksi	5.1. Rencana tindakan koreksi sesuai penyebab ketidaksesuaian diidentifikasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	5.2. Personel yang melakukan tindakan koreksi diidentifikasi.
6. Menetapkan dokumen rekaman	6.1. Dokumen rekaman pelaksanaan prosedur diidentifikasi. 6.2. Dokumen rekaman monitoring diidentifikasi. 6.3. Dokumen rekaman tindakan koreksi diidentifikasi. 6.4. Atribut rekaman diidentifikasi secara unik.

BATASAN VARIABEL

Batasan variabel dalam unit ini adalah :

1. Kontek variabel

Tertib kerja mendisain CPPOB harus memperhatikan mata rantai bisnis pangan dan mengikuti Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik yang berlaku yang diterapkan sesuai ketentuan di industri pangan dari hulu hingga ke hilir. Ruang Lingkup Penggunaan meliputi:

- 1.1. Penyuluh Keamanan Pangan.
- 1.2. Fasilitator Keamanan Pangan.
- 1.3. Jaminan Mutu Industri Pangan.

2. Sarana prasarana peralatan dan bahan yang digunakan mencakup standar dan regulasi, persyaratan pelanggan tentang keamanan pangan baik sistem maupun produk.

3. Kegiatan (elemen)

- 3.1 Mengidentifikasi persyaratan CPPOB / GMP.
- 3.2 Menetapkan dan mendokumentasi penerapan persyaratan umum penerapan CPPOB / GMP.
- 3.3 Menetapkan Standar Prosedur Operasi Sanitasi (SSOP).
- 3.4 Menetapkan prosedur monitoring.
- 3.5 Menetapkan koreksi.
- 3.6 Menetapkan dokumen rekaman.

4. Peraturan perundangan / kebijakan dan SOP

Peraturan perundangan yang menjadi acuan adalah peraturan-peraturan pemerintah tentang keamanan pangan, serta kebijakan dan standar keamanan pangan yang relevan meliputi :

4.1. Kebijakan keamanan pangan, meliputi :

- 4.1.1. Kebijaksanaan keamanan pangan dalam penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh setiap sektor terkait.
- 4.1.2. Standar Keamanan Pangan yang mampu telusur.
- 4.1.3. Persyaratan bahan tambahan pangan.
- 4.1.4. Pengendalian keamanan pangan.

4.2. Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi / *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) disetiap mata rantai industri pangan, meliputi :

- 4.2.1 Kunci Pokok Sanitasi.
- 4.2.2. Prosedur.
- 4.2.3. Monitoring.
- 4.2.4. Tindakan Koreksi.
- 4.2.5. Rekaman.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1. Unit ini dapat dinilai di dalam atau di luar tempat kerja.
- 1.2. Unit ini harus didukung serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
- 1.3. Unit kompetensi lain yang berkaitan dengan unit kompetensi ini yaitu :
 - 1.3.1. Melaksanakan Asesmen Keamanan Pangan.
 - 1.3.2. Menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan.

2. Kondisi penilaian

- 2.1. Penilaian harus mencakup peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.

3. Pengetahuan pendukung yang diperlukan

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, diperlukan bukti dan keterampilan serta pengetahuan di bidang-bidang berikut ini yaitu :

- 3.1. Pengetahuan tentang Sistem Standardisasi Nasional.
- 3.2. Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan.
- 3.3. Pengetahuan tentang Kebijakan dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan.
- 3.4. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

- 3.5. Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).
- 3.6. Acuan Normatif : CAC/RCP1-1969-Rev 4-2003.
- 3.7. Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP dan penerapannya.
- 3.8. Pengetahuan tentang beberapa hal berikut ini :
 - 3.8.1 Teknologi proses pengolahan pangan.
 - 3.8.2 Validasi dan verifikasi sistem manajemen keamanan pangan.
 - 3.8.3 Pengujian mutu keamanan pangan.
 - 3.8.4 Sertifikasi keamanan pangan.
 - 3.8.5 Metode pengambilan contoh.
4. Keterampilan pendukung yang dibutuhkan
 - 4.1. Kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengaplikasikan pengetahuan tentang kebijakan mutu lembaga pemberi tugas berikut :
 - 4.1.1. Kebijakan keamanan pangan.
 - 4.1.2. Pengambilan contoh.
5. Aspek kritis penilaian
 Berkaitan dengan pengetahuan dan kemampuan tertentu yang dianggap penting untuk mendemonstrasikan kecakapan dalam unit ini. Bukti-bukti yang harus dikumpulkan diantaranya :
 - 5.1. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap prosedur-prosedur dan kebijaksanaan keamanan pangan dan peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan peraturan pelaksanaan keamanan pangan di tempat kerja.
 - 5.2. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap persyaratan keamanan dan mutu pangan.
 - 5.3. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap praktik-praktik penerapan sistem manajemen keamanan pangan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3
4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3

5	Menggunakan ide-ide dan tehnik matematika	3
6	Memecahkan masalah	3
7	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : **PAN.KA02.002.01**

JUDUL UNIT : **Mendisain Langkah Persiapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)**

DISKRIPSI UNIT : Unit ini menjelaskan penerapan prinsip pelaksanaan langkah persiapan HACCP berdasarkan standar internasional : CAC / RCP1 – 1969 - Rev 4 - 2003 yang disesuaikan dengan situasi dan kondisi

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membentuk Tim HACCP	1.1. Keputusan tim menjadi keputusan manajemen diidentifikasi. 1.2. Anggota tim HACCP multi disiplin diidentifikasi. 1.3. Anggota tim HACCP multi bagian diidentifikasi. 1.4. Anggota tim HACCP terlatih diidentifikasi.
2. Menyusun diskripsi bahan baku dan produk akhir	2.1. Diskripsi produk yang sesuai standar dan regulasi diidentifikasi. 2.2. Diskripsi bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP) dan bahan pembantu sesuai standar dan regulasi diidentifikasi.
3. Mengidentifikasi penggunaan, pengguna dan tujuan penggunaan produk	3.1. Cara penggunaan produk diidentifikasi. 3.2. Pengguna produk diidentifikasi. 3.3. Tujuan / maksud penggunaan produk diidentifikasi.
4. Menyusun diagram alir proses	4.1. Diagram alir yang mencakup seluruh step proses produksi diidentifikasi. 4.2. Karakteristik pengendalian pada titik proses produksi diidentifikasi.
5. Memverifikasi diagram alir proses	5.1. Prosedur verifikasi diagram alir proses diidentifikasi. 5.2. Personil yang bertanggung jawab untuk memverifikasi diagram alir diidentifikasi. 5.3. Formulir rekaman verifikasi diagram alir diidentifikasi.

BATASAN VARIABEL

Batasan variabel dalam unit ini adalah :

1. Kontek variabel

Tertib kerja mendisain langkah persiapan HACCP harus memperhatikan mata rantai bisnis pangan dan mengikuti Sistem HACCP yang berlaku yang diterapkan sesuai ketentuan di industri pangan. Ruang Lingkup Penggunaan meliputi :

1.1. Penyuluh Keamanan Pangan.

- 1.2. Fasilitator Keamanan Pangan.
- 1.3. Jaminan Mutu Industri Pangan.
2. Sarana prasarana peralatan dan bahan yang digunakan mencakupi standar dan regulasi, persyaratan pelanggan tentang keamanan pangan baik sistem maupun produk.
3. Kegiatan (elemen)
 - 3.1. Membentuk Tim HACCP.
 - 3.2. Menyusun diskripsi bahan baku dan produk akhir
 - 3.3. Menetapkan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).
 - 3.4. Mengidentifikasi penggunaan, pengguna dan tujuan penggunaan produk.
 - 3.5. Menyusun diagram alir proses.
 - 3.6. Memverifikasi diagram alir proses.
4. Peraturan perundangan / kebijakan dan SOP

Peraturan perundangan yang menjadi acuan adalah peraturan - peraturan pemerintah tentang keamanan pangan, serta kebijakan dan standar keamanan pangan yang relevan meliputi :

 - 4.1. Kebijakan keamanan pangan, meliputi :
 - 4.1.1. Kebijaksanaan keamanan pangan dalam penerapan Sistem HACCP oleh setiap sektor terkait.
 - 4.1.2. Standar Keamanan Pangan yang mampu telusur.
 - 4.1.3. Persyaratan bahan tambahan pangan.
 - 4.1.4. Pengendalian keamanan pangan.
 - 4.2. Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi / *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) disetiap mata rantai industri pangan, meliputi :
 - 4.2.1 Kunci Pokok Sanitasi.
 - 4.2.2. Prosedur.
 - 4.2.3. Monitoring.
 - 4.2.4. Tindakan Koreksi.
 - 4.2.5. Rekaman.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Unit ini dapat dinilai di dalam atau di luar tempat kerja.

- 1.2 Unit ini harus didukung serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
- 1.3 Unit kompetensi lain yang berkaitan dengan unit kompetensi ini yaitu :
 - 1.3.1 Melaksanakan Asesmen Keamanan Pangan.
 - 1.3.2 Menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan.
2. Kondisi penilaian
 - 2.1. Penilaian harus mencakup peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.
3. Pengetahuan pendukung yang dibutuhkan

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, diperlukan bukti dan keterampilan serta pengetahuan di bidang-bidang berikut ini :

 - 3.1 Pengetahuan tentang Sistem Standardisasi Nasional.
 - 3.2 Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan.
 - 3.3 Pengetahuan tentang Kebijakan dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan.
 - 3.4 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
 - 3.5 Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi / *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).
 - 3.6 Acuan Normatif: CAC/RCP1-1969-Rev 4-2003.
 - 3.7 Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP dan penerapannya.
 - 3.8 Pengetahuan tentang beberapa hal berikut ini :
 - 3.8.1 Teknologi proses pengolahan pangan.
 - 3.8.2 Validasi dan verifikasi sistem manajemen keamanan pangan.
 - 3.8.3 Pengujian mutu keamanan pangan.
 - 3.8.4 Sertifikasi keamanan pangan.
 - 3.8.5 Metode pengambilan contoh.
4. Keterampilan pendukung yang dibutuhkan

Kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengaplikasikan pengetahuan tentang kebijakan mutu lembaga pemberi tugas berikut :

 - 4.1. Kebijakan keamanan pangan.
 - 4.2. Pengambilan contoh.

5. Aspek kritis penilaian

Berkaitan dengan pengetahuan dan kemampuan tertentu yang dianggap penting untuk mendemonstrasikan kecakapan dalam unit ini. Bukti-bukti yang harus dikumpulkan diantaranya :

5.1. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap prosedur-prosedur dan kebijaksanaan keamanan pangan dan peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan peraturan pelaksanaan keamanan pangan di tempat kerja.

5.2. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap persyaratan keamanan dan mutu pangan.

5.3. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap praktik-praktik penerapan sistem manajemen keamanan pangan.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : **PAN.KA02.003.01**

JUDUL UNIT : **Mendisain dan Mendokumentasikan 7 Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini menjelaskan penerapan prinsip disain dan dokumentasi 7 prinsip HACCP berdasarkan standar internasional : CAC/RCP1-1969-Rev 4-2003

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menganalisa bahaya potensial	1.1. Bahaya potensial secara spesifik sesuai standar, regulasi dan permintaan pelanggan diidentifikasi. 1.2. Penyebab terjadinya bahaya potensial diidentifikasi. 1.3. Tingkat keakutan / keseriusan setiap bahaya potensial diidentifikasi. 1.4. Tingkat resiko setiap bahaya potensial diidentifikasi. 1.5. Tingkat signifikansi setiap bahaya potensial diidentifikasi. 1.6. Tindakan pencegahan / pengendalian bahaya diidentifikasi.
2. Menetapkan CCP	2.1. Penetapan CCP dengan diagram pohon keputusan sesuai standar dilakukan pada setiap tahap produksi. 2.2. Penandaan CCP pada diagram alir proses produksi telah dibuat.
3. Menetapkan batas kritis	3.1. Batas kritis pengendalian bahaya setiap CCP telah diidentifikasi. 3.2. Parameter batas kritis yang dapat dimonitor pada saat proses produksi oleh operator diidentifikasi.
4. Menetapkan prosedur monitoring batas kritis	4.1. Parameter monitoring batas kritis diidentifikasi. 4.2. Lokasi batas kritis diidentifikasi. 4.3. Metode melakukan monitoring diidentifikasi. 4.4. Frekuensi monitoring batas kritis diidentifikasi. 4.5. Personil yang melakukan monitoring diidentifikasi.
5. Menetapkan rencana tindakan koreksi	5.1. Rencana tindakan koreksi bila batas kritis terlampaui diidentifikasi. 5.2. Prosedur penanganan produk yang tidak sesuai diidentifikasi. 5.3. Penanggung jawab pelaksanaan tindakan koreksi diidentifikasi.
6. Menetapkan prosedur verifikasi	6.1. Kegiatan verifikasi untuk menjamin bahwa setiap CCP terkendali diidentifikasi. 6.2. Validasi terhadap Rencana HACCP diidentifikasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	6.3. Penanggungjawab verifikasi CCP diidentifikasi. 6.4. Prosedur verifikasi sistem manajemen keamanan pangan diidentifikasi.
7. Mengembangkan dokumentasi dan memelihara rekaman	7.1. Komitmen manajemen didokumentasikan dalam dokumen Rencana HACCP. 7.2. Sistem dokumentasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) sesuai standar dan regulasi diidentifikasi. 7.3. Dokumen rekaman kegiatan setiap CCP (monitoring, koreksi dan verifikasi) diidentifikasi. 7.4. Disain dokumen yang mampu telusur diidentifikasi.

BATASAN VARIABEL

Batasan variabel dalam unit ini adalah :

1. Konteks variabel

Tertib kerja implementasi / penerapan 7 prinsip HACCP harus memperhatikan mata rantai bisnis pangan dan mengikuti Sistem HACCP yang diterapkan diindustri pangan. Ruang lingkup penggunaan meliputi :

- 1.1 Penyuluh Keamanan Pangan.
- 1.2 Fasilitator Keamanan Pangan.
- 1.3 Jaminan Mutu Industri Pangan.

2. Sarana prasarana peralatan dan bahan yang digunakan mencakupi standar dan regulasi, persyaratan pelanggan tentang keamanan pangan baik sistem maupun produk.

3. Kegiatan (elemen)

- 3.1. Menganalisa bahaya potensial.
- 3.2. Menetapkan CCP.
- 3.3. Menetapkan bahaya kritis.
- 3.4. Menetapkan prosedur monitoring batas kritis.
- 3.5. Menetapkan rencana tindakan koreksi.
- 3.6. Menetapkan prosedur verifikasi.
- 3.7. Mengembangkan dokumentasi dan memelihara rekaman.

4. Peraturan perundangan / kebijakan dan SOP

Peraturan perundangan yang menjadi acuan adalah peraturan-peraturan pemerintah tentang keamanan pangan, serta kebijakan dan standar keamanan pangan yang relevan yaitu :

4.1. Kebijakan keamanan pangan, meliputi :

- 4.1.1. Kebijaksanaan keamanan pangan dalam penerapan Sistem HACCP oleh setiap sektor terkait.
- 4.1.2. Standar Keamanan Pangan yang mampu telusur.
- 4.1.3. Persyaratan bahan tambahan pangan.
- 4.1.4. Pengendalian keamanan pangan.

4.2. Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi / *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) disetiap mata rantai industri pangan, meliputi :

- 4.2.1. 8 Kunci Pokok Sanitasi.
- 4.2.2. Prosedur.
- 4.2.3. Monitoring.
- 4.2.4. Koreksi.
- 4.2.5. Rekaman.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Unit ini dapat dinilai di dalam atau di luar tempat kerja.
- 1.2 Unit ini harus didukung serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
- 1.3 Unit kompetensi lain yang berkaitan dengan unit kompetensi ini yaitu :
 - 1.3.1 Melaksanakan Asesmen Keamanan Pangan.
 - 1.3.2 Menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan.

2. Kondisi penilaian

- 2.1. Penilaian harus mencakup peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.

3. Pengetahuan pendukung yang diperlukan

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, diperlukan bukti dan keterampilan serta pengetahuan di bidang-bidang berikut ini yaitu :

- 3.1 Pengetahuan tentang Sistem Standardisasi Nasional.
- 3.2 Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan.

- 3.3 Pengetahuan tentang Kebijakan dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan.
 - 3.4 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
 - 3.5 Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).
 - 3.6 Acuan Normatif : CAC/RCP1-1969-Rev 4-2003.
 - 3.7 Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP dan penerapannya.
 - 3.8 Pengetahuan tentang beberapa hal berikut ini :
 - 3.8.1 Teknologi proses pengolahan pangan.
 - 3.8.2 Validasi dan verifikasi sistem manajemen keamanan pangan.
 - 3.8.3 Pengujian mutu keamanan pangan.
 - 3.8.4 Sertifikasi keamanan pangan.
 - 3.8.5 Metode pengambilan contoh.
4. Keterampilan pendukung yang dibutuhkan
- 4.1. Kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengaplikasikan pengetahuan tentang kebijakan mutu lembaga pemberi tugas berikut :
 - 4.1.1. Kebijakan keamanan pangan.
 - 4.1.2. Pengambilan contoh.
5. Aspek kritis penilaian
- Berkaitan dengan pengetahuan dan kemampuan tertentu yang dianggap penting untuk mendemonstrasikan kecakapan dalam unit ini. Bukti-bukti yang harus dikumpulkan diantaranya :
- 5.1. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap prosedur-prosedur dan kebijaksanaan keamanan pangan dan peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan peraturan pelaksanaan keamanan pangan di tempat kerja.
 - 5.2. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap persyaratan keamanan dan mutu pangan.
 - 5.3. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap praktik-praktik penerapan sistem manajemen keamanan pangan.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : **PAN.KA02.004.01**

JUDUL UNIT : **Merencanakan Sistem Penerapan Manajemen Keamanan Pangan (SMKP)**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini menjelaskan perencanaan sistem manajemen keamanan pangan yang mencakup penetapan, penerapan, pemantauan dan peningkatan program

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan program penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan	1.1. Tujuan program penerapan SMKP ditetapkan berdasarkan misi manajemen. 1.2. Cakupan program penerapan SMKP ditetapkan sesuai dengan sistem manajemen dan program jaminan mutunya 1.3. Tanggungjawab program penerapan SMKP ditetapkan 1.4. Sumber daya program penerapan SMKP diidentifikasi 1.5. Langkah program penerapan SMKP telah diidentifikasi
2. Menerapkan program penerapan SMKP	2.1. Evaluasi fasilitator yang akan ditugasi dilaksanakan. 2.2. Penugasan tim dilakukan berdasarkan daftar fasilitator yang telah dievaluasi. 2.3. Pengarahan dilakukan kepada tim fasilitator. 2.4. Kegiatan penerapan SMKP diidentifikasi sesuai dengan program penerapan SMKP. 2.5. Perekaman dilakukan untuk setiap kegiatan penerapan SMKP, hasil tinjauan program dan personil fasilitator.
3. Memantau dan meninjau program penerapan SMKP	3.1. Kemampuan tim penerapan SMKP untuk menerapkan rencana penerapan SMKP diidentifikasi. 3.2. Kesesuaian penerapan dengan program dan jadwal penerapan SMKP diidentifikasi. 3.3. Peluang untuk perbaikan melalui umpan balik dari klien penerapan SMKP, industri dan fasilitator diidentifikasi.
4. Meningkatkan program penerapan SMKP	4.1. Kaji ulang pelaksanaan penerapan SMKP diidentifikasi. 4.2. Permintaan tindakan koreksi diidentifikasi.

BATASAN VARIABEL

Batasan variabel dalam unit ini adalah :

1. Kontek variabel

Tertib kerja perencanaan program penerapan sistem manajemen keamanan pangan harus memperhatikan mata rantai bisnis pangan dan mengikuti Sistem Manajemen Keamanan Pangan yang diterapkan di industri pangan dari hulu hingga ke hilir. Ruang Lingkup Penggunaan meliputi :

- 1.1. Penyuluh Keamanan Pangan.
- 1.2. Fasilitator Keamanan Pangan.
- 1.3. Jaminan Mutu Industri Pangan.

2. Sarana prasarana peralatan dan bahan yang digunakan mencakupi standar dan regulasi, persyaratan pelanggan tentang keamanan pangan baik sistem maupun produk.

3. Kegiatan (elemen)

- 3.1. Menetapkan program penerapan sistem manajemen keamanan pangan.
- 3.2. Menerapkan program penerapan SMKP.
- 3.3. Memantau dan meninjau program penerapan SMKP.
- 3.4. Meningkatkan program penerapan SMKP.

4. Peraturan perundangan / kebijakan dan SOP

Peraturan perundangan yang menjadi acuan adalah peraturan-peraturan pemerintah tentang keamanan pangan, serta kebijakan dan standar keamanan pangan yang relevan meliputi :

4.1. Kebijakan keamanan pangan, meliputi :

- 4.1.1. Kebijaksanaan keamanan pangan dalam penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan Sistem HACCP oleh setiap sektor terkait.
- 4.1.2. Standar Keamanan Pangan yang mampu telusur.
- 4.1.3. Persyaratan bahan tambahan pangan.
- 4.1.4. Pengendalian keamanan pangan.

4.2. Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi / *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) disetiap mata rantai industri pangan, meliputi :

- 4.2.1. Kunci Pokok Sanitasi.
- 4.2.2. Prosedur.

4.2.3. Monitoring.

4.2.4. Koreksi.

4.2.5. Rekaman.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1. Unit ini dapat dinilai di dalam atau di luar tempat kerja.

1.2. Unit ini harus didukung serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

1.3. Unit kompetensi lain yang berkaitan dengan unit kompetensi ini yaitu :

1.3.1. Melaksanakan Asesmen Keamanan Pangan.

1.3.2. Menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan.

2. Kondisi penilaian

2.1. Penilaian harus mencakup peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.

3. Pengetahuan pendukung yang diperlukan

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, diperlukan bukti dan keterampilan serta pengetahuan di bidang-bidang berikut ini yaitu :

3.1. Pengetahuan tentang Sistem Standardisasi Nasional.

3.2. Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan.

3.3. Pengetahuan tentang Kebijakan dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan.

3.4. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

3.5. Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).

3.6. Acuan Normatif : CAC/RCP1-1969-Rev 4-2003.

3.7. Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP dan penerapannya.

3.8. Pengetahuan tentang beberapa hal berikut ini :

3.8.1 Teknologi proses pengolahan pangan.

3.8.2 Validasi dan verifikasi sistem manajemen keamanan pangan.

3.8.3 Pengujian mutu keamanan pangan.

3.8.4 Sertifikasi keamanan pangan.

3.8.5 Metode pengambilan contoh.

4. Keterampilan pendukung yang dibutuhkan

Kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengaplikasikan pengetahuan tentang kebijakan mutu lembaga pemberi tugas berikut : kebijakan keamanan pangan dan pengambilan contoh.

5. Aspek kritis penilaian

Berkaitan dengan pengetahuan dan kemampuan tertentu yang dianggap penting untuk mendemonstrasikan kecakapan dalam unit ini. Bukti-bukti yang harus dikumpulkan diantaranya :

- 5.1. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap prosedur-prosedur dan kebijaksanaan keamanan pangan dan peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan peraturan pelaksanaan keamanan pangan di tempat kerja.
- 5.2. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap persyaratan keamanan dan mutu pangan.
- 5.3. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap praktik-praktik penerapan sistem manajemen keamanan pangan.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : PAN.KA02.005.01

JUDUL UNIT : Menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dan / atau *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)

DESKRIPSI UNIT : Unit ini menjelaskan prinsip penerapan program keamanan pangan dan/ atau berdasarkan standar internasional CAC/RCP1-1-1969-Rev 4 – 2003

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan penyuluhan penerapan kepada manajemen	1.1. Kebijakan, standar dan regulasi penerapan program keamanan pangan diidentifikasi. 1.2. Industri potensial yang wajib / dianjurkan menerapkan program keamanan pangan diidentifikasi. 1.3. Industri potensial yang dituntut pasar menerapkan program keamanan pangan diidentifikasi. 1.4. Materi apresiasi untuk memberikan kesadaran mencapai komitmen manajemen industri diidentifikasi.
2. Melakukan <i>gap asesmen</i>	2.1. Perencanaan pelaksanaan gap asesmen diidentifikasi. 2.2. Instrumen asesmen (checklist) keamanan pangan diidentifikasi. 2.3. Pelaksanaan asesmen didemonstrasikan. 2.4. Laporan ketidaksesuaian hasil asesmen diidentifikasi.
3. Melakukan perbaikan hasil gap asesmen	3.1. Perbaikan sesuai dengan PLOR (<i>Problem, Location, Objective Evidence, Reference</i>) diidentifikasi.
4. Membentuk Tim Keamanan Pangan	4.1. Keputusan tim menjadi keputusan manajemen diidentifikasi. 4.2. Anggota tim Keamanan pangan multi disiplin diidentifikasi. 4.3. Anggota tim keamanan pangan multi bagian diidentifikasi. 4.4. Anggota tim keamanan pangan terlatih diidentifikasi.
5. Menyelenggarakan sesi pelatihan penyusunan program keamanan pangan pada Tim Keamanan Pangan	5.1. Modul pelatihan penerapan dan dokumentasi program keamanan pangan diidentifikasi. 5.2. Peserta pelatihan penerapan dan dokumentasi program keamanan pangan diidentifikasi. 5.3. Jadwal pelaksanaan pelatihan diidentifikasi. 5.4. Pelatih penerapan dan dokumentasi keamanan pangan diidentifikasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
6. Melakukan pra-validasi disain CPPOB dan / atau HACCP	6.1. Perencanaan pelaksanaan validasi diidentifikasi. 6.2. Instrument asesmen (checklist) keamanan pangan diidentifikasi. 6.3. Standar dan regulasi yang diacu diidentifikasi. 6.4. Pelaksanaan pra-validasi didemonstrasikan. 6.5. Laporan ketidaksesuaian hasil pra-validasi diidentifikasi.
7. Melakukan perbaikan hasil pra-validasi	7.1. Perbaikan sesuai dengan PLOR (<i>Problem, Location, Objective Evidence, Reference</i>) diidentifikasi.
8. Melakukan pelatihan operato / karyawan	8.1. Modul pelatihan penerapan program keamanan pangan diidentifikasi. 8.2. Karyawan peserta pelatihan penerapan program keamanan pangan diidentifikasi. 8.3. Jadwal pelaksanaan pelatihan diidentifikasi. 8.4. Pelatih penerapan program keamanan pangan diidentifikasi.
9. Melakukan validasi	9.1. Perencanaan pelaksanaan validasi diidentifikasi. 9.2. Instrument asesmen (checklist) keamanan pangan diidentifikasi. 9.3. Standar dan regulasi yang diacu diidentifikasi. 9.4. Pelaksanaan validasi didemonstrasikan. 9.5. Laporan Ketidaksesuaian hasil validasi diidentifikasi. 9.6. Verifikasi dengan hasil laboratorium diidentifikasi.
10. Mengajukan pengakuan / sertifikasi dari pihak eksternal	10.1. Persyaratan pengakuan / serifikasi program keamanan pangan diidentifikasi. 10.2. Daftar dan ruang lingkup lembaga sertifikasi diidentifikasi. 10.3. Pemenuhan persyaratan keamanan pangan diidentifikasi.

BATASAN VARIABEL

Batasan variabel dalam unit ini adalah :

1. Kontek variabel

Tertib kerja perencanaan program penerapan manajemen keamanan pangan harus memperhatikan rantai bisnis pangan dan mengikuti Sistem Manajemen Keamanan Pangan yang diterapkan di industri pangan dari hulu hingga ke hilir. Ruang Lingkup Penggunaan meliputi :

1.1. Penyuluh Keamanan Pangan.

- 1.2. Fasilitator Keamanan Pangan.
- 1.3. Jaminan Mutu Industri Pangan.
2. Sarana prasarana peralatan dan bahan yang digunakan mencakupi standar dan regulasi, persyaratan pelanggan tentang keamanan pangan baik sistem maupun produk.
3. Kegiatan (elemen)
 - 3.1. Melakukan penyuluhan penerapan kepada manajemen.
 - 3.2. Melakukan gap asesmen.
 - 3.3. Melakukan perbaikan hasil gap asesmen.
 - 3.4. Membentuk Tim Keamanan Pangan.
 - 3.5. Menyelenggarakan sesi pelatihan penyusunan program keamanan pangan pada Tim Keamanan Pangan.
 - 3.6. Melakukan pra-validasi disain CPPOB dan / atau HACCP.
 - 3.7. Melakukan perbaikan hasil pra-validasi.
 - 3.8. Melakukan pelatihan operator / karyawan.
 - 3.9. Melakukan validasi.
 - 3.10. Mengajukan pengakuan / sertifikasi dari pihak eksternal.
4. Peraturan perundangan / kebijakan dan SOP

Peraturan perundangan yang menjadi acuan adalah peraturan-peraturan pemerintah tentang keamanan pangan, serta kebijakan dan standar keamanan pangan yang relevan meliputi :

 - 4.1. Kebijakan keamanan pangan, meliputi :
 - 4.1.1. Kebijaksanaan keamanan pangan dalam penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan Sistem HACCP oleh setiap sektor terkait.
 - 4.1.2. Standar Keamanan Pangan yang mampu telusur.
 - 4.1.3. Persyaratan bahan tambahan pangan.
 - 4.1.4. Pengendalian keamanan pangan
 - 4.2. Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi / *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) disetiap mata rantai industri pangan, meliputi :
 - 4.2.1. Kunci Pokok Sanitasi
 - 4.2.2. Prosedur
 - 4.2.3. Monitoring

- 4.2.4. Koreksi
- 4.2.5. Rekaman

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1. Unit ini dapat dinilai di dalam atau di luar tempat kerja.
- 1.2. Unit ini harus didukung serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
- 1.3. Unit kompetensi lain yang berkaitan dengan unit kompetensi ini yaitu :
 - 1.3.1. Melaksanakan Asesmen Keamanan Pangan.
 - 1.3.2. Menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan.

2. Kondisi penilaian

- 2.1. Penilaian harus mencakup peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.

3. Pengetahuan pendukung yang diperlukan

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, diperlukan bukti dan keterampilan serta pengetahuan di bidang-bidang berikut ini yaitu :

- 3.1 Pengetahuan tentang Sistem Standardisasi Nasional.
- 3.2 Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan.
- 3.3 Pengetahuan tentang Kebijakan dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan.
- 3.4 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
- 3.5 Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi / *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).
- 3.6 Acuan Normatif : CAC/RCP1-1969-Rev 4-2003.
- 3.7 Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP dan penerapannya.
- 3.8 Pengetahuan tentang beberapa hal berikut ini :
 - 3.8.1 Teknologi proses pengolahan pangan.
 - 3.8.2 Validasi dan verifikasi sistem manajemen keamanan pangan.
 - 3.8.3 Pengujian mutu keamanan pangan.
 - 3.8.4 Sertifikasi keamanan pangan.
 - 3.8.5 Metode pengambilan contoh.

4. Keterampilan pendukung yang dibutuhkan

Kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengaplikasikan pengetahuan tentang kebijakan mutu lembaga pemberi tugas berikut :

4.1. Kebijakan keamanan pangan.

4.2. Pengambilan contoh.

5. Aspek kritis penilaian

Berkaitan dengan pengetahuan dan kemampuan tertentu yang dianggap penting untuk mendemonstrasikan kecakapan dalam unit ini. Bukti - bukti yang harus dikumpulkan diantaranya :

5.1. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap prosedur - prosedur dan kebijaksanaan keamanan pangan dan peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan peraturan pelaksanaan keamanan pangan di tempat kerja.

5.2. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap persyaratan keamanan dan mutu pangan.

5.3. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap praktik-praktik penerapan sistem manajemen keamanan pangan.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : **PAN.KA01.001.01**

JUDUL UNIT : **Melakukan Pengujian Organoleptik**

DISKRIPSI UNIT : Unit ini menjelaskan persyaratan melakukan pengujian organoleptik atau menggunakan indra manusia, yang melingkupi persiapan hingga menetapkan kesimpulan hasil pengujian.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan penyuluhan penerapan kepada manajemen	1.1. Persyaratan / standar mutu / keamanan pangan kriteria diidentifikasi. 1.2. Kesesuaian kondisi tempat pengujian diidentifikasi 1.3. <i>Score sheet</i> dan skala penilaian pengujian diidentifikasi. 1.4. Metode penilaian (deskriptif atau <i>preference</i>) diidentifikasi.
2. Menyiapkan contoh / produk pengujian	2.1. Penetapan contoh uji berdasarkan <i>sampling target</i> yang dilakukan. 2.2. Penyiapan contoh untuk uji rasa, bau, tekstur, atau penampakan disiapkan.
3. Melakukan pengujian	3.1. Peralatan dan tempat pengujian organoleptik diisiapan. 3.2. Evaluasi penampakan, rasa, bau, dan / atau tekstur, berdasarkan kriteria kemunduran mutu dilakukan
4. Menetapkan kesimpulan hasil pengujian	4.1. Penetapan median nilai dari seluruh kriteria penilaian dilakukan. 4.2. Penulisan diskripsi kesimpulan penilaian dilakukan.

BATASAN VARIABEL

Batasan variabel dalam unit ini adalah :

1. Kontek variabel

Tertib kerja melakukan pengujian organoleptik harus menghindari kontaminasi terutama pada saat penetapan dan pengambilan contoh uji dalam inspeksi. Ruang Lingkup Penggunaan standar ini meliputi :

- 1.1. Inspektur
- 1.2. Tim panelis uji organoleptik.

2. Sarana prasarana peralatan dan bahan-bahan yang digunakan adalah peralatan dan tempat pengujian serta penyiapan contoh untuk siap uji.

3. Kegiatan (elemen)

- 3.1. Mengidentifikasi persyaratan standar produk
- 3.2. Menyiapkan contoh / produk pengujian
- 3.3. Melakukan pengujian
- 3.4. Menetapkan kesimpulan hasil pengujian

4. Peraturan perundangan / kebijakan

Peraturan perundangan yang menjadi acuan adalah peraturan-peraturan pemerintah tentang keamanan pangan, serta kebijakan dan standar keamanan pangan yang relevan meliputi :

- 4.1. Kebijaksanaan keamanan pangan dalam penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh setiap sektor terkait.
- 4.2. Standar Keamanan Pangan yang mampu telusur.
- 4.3. Persyaratan bahan tambahan pangan.
- 4.4. Pengendalian keamanan pangan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1. Unit ini dapat dinilai di dalam atau di luar tempat kerja.
- 1.2. Unit ini harus didukung serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
- 1.3. Unit kompetensi lain yang berkaitan dengan unit kompetensi ini yaitu :
 - 1.3.1. Menyiapkan contoh pengujian.
 - 1.3.2. Membuat perencanaan pengambilan contoh.

2. Kondisi penilaian

- 2.1. Penilaian harus mencakup peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.

3. Pengetahuan pendukung yang diperlukan

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, diperlukan bukti dan keterampilan serta pengetahuan di bidang-bidang berikut ini yaitu :

- 3.1. Pengetahuan tentang Sistem Inspeksi Pangan.
- 3.2. Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan.
- 3.3. Pengetahuan tentang Kebijakan dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan.
- 3.4. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

- 3.5. Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP dan penerapannya.
4. Keterampilan pendukung yang dibutuhkan
- Kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengaplikasikan pengetahuan tentang kebijakan mutu lembaga pemberi tugas berikut :
- 4.1. Kebijakan inspeksi keamanan pangan.
- 4.2. Pengambilan contoh.
5. Aspek kritis penilaian
- Berkaitan dengan pengetahuan dan kemampuan tertentu yang dianggap penting untuk mendemonstrasikan kecakapan dalam unit ini. Bukti-bukti yang harus dikumpulkan diantaranya :
- 5.1. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap prosedur-prosedur dan kebijaksanaan inspeksi keamanan pangan dan peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan peraturan pelaksanaan keamanan pangan di tempat kerja.
- 5.2. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap praktik-praktik penerapan sistem manajemen keamanan pangan.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : **PAN.KA01.002.01**

JUDUL UNIT : **Melakukan Perencanaan Pengambilan Contoh**

DISKRIPSI UNIT : Unit ini menjelaskan persyaratan melakukan perencanaan pengambilan contoh dalam rangka inspeksi keamanan pangan, yang melingkupi pemastian akurasi dan presisi inspeksi keamanan pangan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi lot	1.1. Pernyataan bersaran lot divaluasi 1.2. Ukuran besaran lot diidentifikasi.
2. Menetapkan level inspeksi	2.1. Kebijakan pengambilan contoh diidentifikasi 2.2. Level inspeksi ditetapkan 2.3. Kode ukuran contoh ditetapkan
3. Mengidentifikasi Nilai AQL (Acceptable Quality Level)	3.1. Status nilai AQL diidentifikasi 3.2. Status rencana pengambilan contoh diidentifikasi. 3.3. Level keketatan ukuran contoh (<i>normal, reduced, tightened</i>) diidentifikasi
4. Menetapkan ukuran contoh	4.1. Ukuran contoh yang diterima diidentifikasi. 4.2. Ukuran contoh yang ditolak diidentifikasi.

BATASAN VARIABEL

Batasan variabel dalam unit ini adalah :

1. Kontek variabel

Tertib kerja melakukan perencanaan pengambilan contoh sesuai *Good Sampling Practices* produk pangan Ruang Lingkup Penggunaan standar ini meliputi :

- 1.1. Inspektur.
- 1.2. Tim pengambil contoh.

2. Sarana prasarana peralatan dan bahan-bahan yang digunakan adalah tabel statistik AQL (*Acceptable Quality Level*).

3. Kegiatan (elemen) :

- 3.1. Mengidentifikasi lot.
- 3.2. Menetapkan level inspeksi.
- 3.3. Mengidentifikasi Nilai AQL (*Acceptable Quality Level*).
- 3.4. Menetapkan ukuran contoh pengujian.

4. Peraturan perundangan / kebijakan

Peraturan perundangan yang menjadi acuan adalah peraturan-peraturan pemerintah tentang keamanan pangan, serta kebijakan dan standar keamanan pangan yang relevan meliputi :

- 4.1. Kebijaksanaan keamanan pangan dalam penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh setiap sektor terkait.
- 4.2. Standar Keamanan Pangan yang mampu telusur.
- 4.3. Pengendalian keamanan pangan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1. Unit ini dapat dinilai di dalam atau di luar tempat kerja.
- 1.2. Unit ini harus didukung serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
- 1.3. Unit kompetensi lain yang berkaitan dengan unit kompetensi ini yaitu :
 - 1.3.1. Menyiapkan instrument statistic AQL.
 - 1.3.2. Identifikasi sifat produk dan proses produksi pangan.

2. Kondisi penilaian

Penilaian harus mencakup peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.

3. Pengetahuan pendukung yang diperlukan :

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, diperlukan bukti dan keterampilan serta pengetahuan di bidang-bidang berikut ini yaitu :

- 3.1. Pengetahuan tentang Sistem Inspeksi Pangan.
- 3.2. Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan.
- 3.3. Pengetahuan tentang Kebijakan dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan.
- 3.4. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
- 3.5. Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP dan penerapannya.

4. Keterampilan pendukung yang dibutuhkan

Kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengaplikasikan pengetahuan tentang kebijakan mutu lembaga pemberi tugas berikut :

- 4.1. Kebijakan inspeksi keamanan pangan.

4.2. Pengujian produk pangan.

5. Aspek kritis penilaian

Berkaitan dengan pengetahuan dan kemampuan tertentu yang dianggap penting untuk mendemonstrasikan kecakapan dalam unit ini. Bukti-bukti yang harus dikumpulkan diantaranya :

5.1. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap prosedur-prosedur dan kebijaksanaan pengambilan contoh dalam inspeksi keamanan pangan dan peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan peraturan pelaksanaan keamanan pangan di tempat kerja.

5.2. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap praktik-praktik penerapan sistem manajemen pengujian mutu.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : **PAN.KA01.003.01**

JUDUL UNIT : **Melakukan Pengambilan Contoh**

DISKRIPSI UNIT : Unit ini menjelaskan persyaratan melakukan pengambilan contoh dalam rangka inspeksi keamanan pangan, yang melingkupi pemastian akurasi dan presisi serta sanitasi dan hygiene inspeksi keamanan pangan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan pengambilan contoh.	1.1. Jenis dan sifat produk yang akan diambil diidentifikasi, 1.2. Tujuan dan lama transportasi contoh diidentifikasi. 1.3. Peralatan pengambilan contoh dan penangana contoh disiapkan.
2. Mengidentifikasi Ukuran contoh dalam perencanaan pengambilan contoh.	2.1. Lot produk yang akan diambil contoh diidentifikasi 2.2. Ukuran contoh dari perencanaan penga,mbilan contoh diidentifikasi. 2.3. Ukuran penerimaan contoh dan penolakan contoh diidentifikasi. 2.4. Jumlah, volume atau berat per satuan contoh diidentifikasi.
3. Memetakan titik pengambilan contoh	3.1. Bentuk dan posisi penyimpanan lot diidentifikasi 3.2. Memetakan titik dengan aksesabilitas penarikan contoh ditetapkan.
4. Melaksanakan pengambilan contoh.	4.1. Alat pelindung diri untuk menghindari kontaminasi diidentifikasi. 4.2. Pengambilan contoh dilakukan sesuai dengan instruksi kerja pengambilan contoh.
5. Pengemasan contoh	5.1. Pengemasan contoh dilakukan dengan menghindari terjadinya kontaminasi. 5.2. Pengkodean dilakukan dengan sedapat mungkin menyembunyikan identitas contoh.

BATASAN VARIABEL

Batasan variabel dalam unit ini adalah :

1. Kontek variabel

Tertib kerja melakukan pengambilan contoh sesuai *Good Sampling Practices* produk pangan Ruang Lingkup Penggunaan standar ini meliputi :

- 1.1. Inspektur
- 1.2. Tim pengambil contoh

2. Sarana prasarana peralatan dan bahan - bahan yang digunakan adalah peralatan pengambilan dan penanganan contoh.
3. Kegiatan (elemen)
 - 3.1. Menyiapkan peralatan pengambilan contoh.
 - 3.2. Mengidentifikasi ukuran contoh dalam perencanaan pengambilan contoh.
 - 3.3. Memetakan titik pengambilan contoh.
 - 3.4. Melaksanakan pengambilan contoh.
 - 3.5. Pengemasan contoh.
4. Peraturan perundangan / kebijakan

Peraturan perundangan yang menjadi acuan adalah peraturan-peraturan pemerintah tentang keamanan pangan, serta kebijakan dan standar keamanan pangan yang relevan meliputi :

 - 4.1. Kebijaksanaan keamanan pangan dalam penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh setiap sektor terkait.
 - 4.2. Standar Keamanan Pangan yang mampu telusur.
 - 4.3. Pengendalian keamanan pangan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1. Unit ini dapat dinilai di dalam atau di luar tempat kerja.
 - 1.2. Unit ini harus didukung serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
 - 1.3. Unit kompetensi lain yang berkaitan dengan unit kompetensi ini yaitu :
 - 1.3.1. Menyiapkan penanganan contoh.
 - 1.3.2. Identifikasi sifat produk dan proses produksi pangan.
2. Kondisi penilaian
 - 2.1. Penilaian harus mencakup peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.
3. Pengetahuan pendukung yang diperlukan

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, diperlukan bukti dan keterampilan serta pengetahuan di bidang-bidang berikut ini yaitu :

 - 3.1. Pengetahuan tentang Sistem Inspeksi Pangan.

- 3.2. Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan.
 - 3.3. Pengetahuan tentang Kebijakan dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan.
 - 3.4. Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP dan penerapannya.
 - 3.5. Karakteristik dan penanganan contoh.
4. Keterampilan pendukung yang dibutuhkan
- Kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengaplikasikan pengetahuan tentang kebijakan mutu lembaga pemberi tugas berikut :
- 4.1. Kebijakan inspeksi keamanan pangan.
 - 4.2. Pengujian produk pangan.
5. Aspek kritis penilaian
- Berkaitan dengan pengetahuan dan kemampuan tertentu yang dianggap penting untuk mendemonstrasikan kecakapan dalam unit ini. Bukti-bukti yang harus dikumpulkan diantaranya :
- 5.1. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap prosedur-prosedur dan kebijaksanaan pengambilan contoh dalam inspeksi keamanan pangan dan peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan peraturan pelaksanaan keamanan pangan di tempat kerja.
 - 5.2. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap praktik-praktik penerapan sistem manajemen pengujian mutu.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : **PAN.KA02.006.01**

JUDUL UNIT : **Mengelola Program Asesmen Keamanan Pangan**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini menjelaskan penerapan prinsip pelaksanaan pengelolaan program asesmen keamanan pangan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan program asesmen keamanan pangan	1.1. Tujuan program audit ditetapkan berdasarkan misi manajemen. 1.2. Cakupan program audit ditetapkan sesuai dengan sistem manajemen dan program jaminan mutunya. 1.3. Tanggung jawab program audit ditetapkan sesuai dengan ISO 19011: 5.3.1. 1.4. Sumber daya program audit diidentifikasi sesuai ISO 19011: 5.3.2. 1.5. Prosedur program audit telah diidentifikasi sesuai ISO 19011: 5.3.3.
2. Menerapkan program asesmen keamanan pangan	2.1. Evaluasi auditor yang akan ditugasi dilaksanakan. 2.2. Penugasan tim dilakukan berdasarkan daftar auditor yang telah dievaluasi. 2.3. Pengarahan dilakukan kepada tim auditor. 2.4. Kegiatan audit diidentifikasi sesuai dengan program audit. 2.5. Perekaman dilakukan untuk setiap kegiatan audit, hasil tinjauan program audit, dan personil audit.
3. Memantau dan meninjau program asesmen keamanan pangan	3.1. Kemampuan tim audit utk menerapkan rencana audit diidentifikasi. 3.2. Kesesuaian penerapan dengan program dan jadwal audit diidentifikasi. 3.3. Peluang untuk perbaikan melalui umpan balik dari klien audit, auditi dan auditor diidentifikasi.
4. Meningkatkan dan mengembangkan program asesmen keamanan pangan	4.1. Kaji ulang pelaksanaan asesmen diidentifikasi. 4.2. Permintaan tindakan koreksi diidentifikasi.

BATASAN VARIABEL

Batasan variabel dalam unit ini adalah :

1. Kontek variabel

Tertib kerja perencanaan dan pengelolaan asesmen keamanan pangan harus memperhatikan mata rantai bisnis pangan dan mengikuti Cara Produksi Pangan

Olahan yang Baik (CPPOB) dan sistem HACCP yang diterapkan di industri pangan dalam melaksanakan perencanaan dan pengelolaan asesmen keamanan pangan. Ruang Lingkup Penggunaan meliputi :

- 1.1. Inspektur Pangan Kabupaten / Kota atau *District Food Inspector* (DFI).
 - 1.2. Auditor Internal Industri Pangan.
 - 1.3. Inspektur Pangan
2. Sarana prasarana peralatan dan bahan yang digunakan mencakupi standar dan regulasi, persyaratan pelanggan tentang keamanan pangan baik sistem maupun produk.
3. Kegiatan (elemen)
- 3.1. Menetapkan program asesmen keamanan pangan.
 - 3.2. Menerapkan program asesmen keamanan pangan.
 - 3.3. Memantau dan meninjau program asesmen keamanan pangan.
 - 3.4. Meningkatkan dan mengembangkan program ases.
4. Peraturan perundangan / kebijakan dan SOP
- 4.1. Peraturan perundangan yang menjadi acuan adalah peraturan-peraturan pemerintah tentang keamanan pangan, yaitu :
 - 4.1.1. UU No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
 - 4.1.2. PP No.69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
 - 4.1.3. PP No.28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
 - 4.1.4. SK Kepala Badan POM RI No. HK.00.05.5.1640 tentang Pedoman tata Cara Penyelenggaraan Sertifikasi Produksi Pangan IRT.
 - 4.2. Kebijakan dan standar keamanan pangan yang relevan meliputi :
 - 4.2.1. Kebijaksanaan keamanan pangan dalam penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh setiap sektor terkait.
 - 4.2.2. Standar Keamanan Pangan yang mampu telusur.
 - 4.2.3. Persyaratan bahan tambahan pangan.
 - 4.2.4. Pengendalian keamanan pangan
 - 4.3. Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi / *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) disetiap mata rantai industri pangan, meliputi :
 - 4.3.1. Kunci Pokok Sanitasi
 - 4.3.2. Prosedur

- 4.3.3. Monitoring
- 4.3.4. Tindakan Koreksi
- 4.3.5. Rekaman

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1. Unit ini dapat dinilai di dalam atau di luar tempat kerja.
- 1.2. Unit ini harus didukung serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
- 1.3. Unit kompetensi lain yang berkaitan dengan unit kompetensi ini yaitu :
 - 1.3.1. Melaksanakan Asesmen Keamanan Pangan.
 - 1.3.2. Menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan.

2. Kondisi penilaian

- 2.1. Penilaian harus mencakup peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.

3. Pengetahuan pendukung yang diperlukan

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, diperlukan bukti dan keterampilan serta pengetahuan di bidang-bidang berikut ini yaitu :

- 3.1. Pengetahuan tentang Sistem Standardisasi Nasional.
- 3.2. Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan.
- 3.3. Pengetahuan tentang Kebijakan dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan.
- 3.4. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
- 3.5. Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).
- 3.6. Acuan Normatif : CAC/RCP1-1969-Rev 4-2003.
- 3.7. Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP dan penerapannya.
- 3.8. Pengetahuan tentang beberapa hal berikut ini :
 - 3.8.1 Teknologi proses pengolahan pangan.
 - 3.8.2 Validasi dan verifikasi sistem manajemen keamanan pangan.
 - 3.8.3 Pengujian mutu keamanan pangan.
 - 3.8.4 Sertifikasi keamanan pangan.
 - 3.8.5 Metode pengambilan contoh.

4. Keterampilan pendukung yang dibutuhkan

- 4.1. Kemampuan untuk mengarahkan manajemen asesmen keamanan pangan sesuai kebutuhan.
- 4.2. Kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengaplikasikan pengetahuan tentang kebijakan mutu lembaga pemberi tugas berikut :
 - 4.2.1 Kebijakan keamanan pangan.
 - 4.2.2 Peralatan inspeksi
 - 4.2.3 Pengambilan contoh.
- 4.3. Kemampuan untuk memeriksa dan memelihara peralatan dan perlengkapan serta menyiapkan persediaan yang dibutuhkan untuk asesmen keamanan pangan.
- 4.4. Kemampuan untuk menyerahkan peralatan dan perlengkapan untuk diperbaiki atau dikalibrasi sesuai kebutuhan dan menyimpan sesuai dengan peraturan asesmen keamanan pangan.
- 4.5. Kemampuan untuk membaca, menginterpretasikan secara akurat dan secara konsisten mengaplikasikan instruksi *manufacturer* untuk produk, peralatan dan perlengkapan.
- 4.6. Kemampuan dan keterampilan penggunaan waktu secara efektif.

5. Aspek kritis penilaian

Berkaitan dengan pengetahuan dan kemampuan tertentu yang dianggap penting untuk mendemonstrasikan kecakapan dalam unit ini. Bukti-bukti yang harus dikumpulkan diantaranya :

- 5.1. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap prosedur-prosedur dan kebijaksanaan keamanan pangan dan peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan Peraturan Pelaksanaan keamanan pangan di tempat kerja.
- 5.2. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap persyaratan keamanan dan mutu pangan.
- 5.3. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap praktik-praktik penerapan sistem manajemen keamanan pangan.
- 5.4. Demonstrasi keterampilan dalam membuat perencanaan pengelolaan program asesmen keamanan pangan.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : **PAN.KA02.007.01**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Asesmen Keamanan Pangan**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini menjelaskan penerapan prinsip pelaksanaan asesmen keamanan pangan berdasarkan standar internasional : CAC/RCP1-1969-Rev 4-2003

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menginisiasi asesmen	1.1. Surat penunjukan Tim Asesmen diidentifikasi. 1.2. Tujuan, lingkup dan kriteria asesmen ditetapkan. 1.3. Fisibilitas asesmen ditetapkan. 1.4. Tim asesmen terbentuk sesuai kebutuhan. 1.5. Kontak dengan asesi dilakukan.
2. Melaksanakan tinjauan dokumen	2.1. Tinjauan dokumen sistem manajemen yang sesuai, termasuk rekaman, dan penentuan kecukupannya terhadap kriteria audit dilakukan.
3. Mempersiapkan untuk asesmen lapang	3.1. Komunikasi dengan auditi dilakukan. 3.2. Rencana audit disiapkan. 3.3. Penugasan tim audit telah dibuat. 3.4. Dokumen kerja disiapkan.
4. Melaksanakan asesmen lapang	4.1. Rapat pembukaan dilakukan sesuai dengan ISO 19011. 4.2. Komunikasi selama audit dilakukan dengan tim auditor. 4.3. Peran dan tanggung jawab pemandu dan pengamat ditetapkan. 4.4. Pengumpulan dan verifikasi informasi dilakukan. 4.5. Hasil asesmen disesuaikan dengan ruang lingkup asesmen. 4.6. Perumusan temuan audit disesuaikan dengan PLOR. 4.7. Kesimpulan audit berupa LKS, ringkasan LKS dan permintaan rencana tindakan koreksi (CAR= <i>Corrective Action Request</i>) diidentifikasi. 4.8. Rapat penutupan dilakukan sesuai ISO 19011.
5. Menyiapkan, mengesahkan dan menyampaikan laporan asesmen	5.1. Penyiapan laporan audit dilakukan sesuai dengan formulir yang telah ditetapkan pemberi tugas. 5.2. Pengesahan dan penyampaian laporan audit dilakukan pada saat penutupan audit.
6. Menyelesaikan asesmen	6.1. Seluruh rencana audit telah dilaksanakan. 6.2. Laporan audit yang disahkan telah didistribusikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
7. Melaksanakan tindak lanjut	7.1. Verifikasi tindakan koreksi diidentifikasi. 7.2. Status tindakan koreksi diidentifikasi.

BATASAN VARIABEL

Batasan variabel dalam unit ini adalah :

1. Kontek variabel

Tertib kerja pelaksanaan asesmen keamanan pangan harus memperhatikan standar prosedur ISO 19011 dan kebijakan pemberi tugas. Ruang Lingkup Penggunaan meliputi :

- 1.1. Inspektur Pangan Kabupaten / Kota atau *District Food Inspector* (DFI).
- 1.2. Auditor Internal Industri Pangan.
- 1.3. Inspektur Pangan.

2. Sarana prasarana peralatan dan bahan yang digunakan mencakupi standar dan regulasi, persyaratan pelanggan tentang keamanan pangan baik sistem maupun produk.

3. Kegiatan (elemen)

- 3.1. Menginisiasi asesmen.
- 3.2. Melaksanakan tinjauan dokumen.
- 3.3. Mempersiapkan untuk asesmen lapang.
- 3.4. Melaksanakan asesmen lapang.
- 3.5. Menyiapkan, mengesahkan dan menyampaikan laporan asesmen.
- 3.6. Menyelesaikan asesmen.
- 3.7. Melaksanakan tindak lanjut.

4. Peraturan perundangan / kebijakan dan SOP

- 4.1. Peraturan perundangan yang menjadi acuan adalah peraturan-peraturan pemerintah tentang keamanan pangan, yaitu :
 - 4.1.1. UU No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
 - 4.1.2. PP No.69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
 - 4.1.3. PP No.28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

- 4.1.4. SK Kepala Badan POM RI No. HK.00.05.5.1640 tentang Pedoman Tata Cara Penyelenggaraan Sertifikasi Produksi Pangan IRT.
- 4.2. Kebijakan dan standar keamanan pangan yang relevan meliputi :
 - 4.2.1. Kebijaksanaan keamanan pangan dalam penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh setiap sektor terkait.
 - 4.2.2. Standar Keamanan Pangan yang mampu telusur.
 - 4.2.3. Persyaratan bahan tambahan pangan.
 - 4.2.4. Pengendalian keamanan pangan
- 4.3. Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi / *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) disetiap mata rantai industri pangan, meliputi :
 - 4.3.1. Kunci Pokok Sanitasi
 - 4.3.2. Prosedur
 - 4.3.3. Monitoring
 - 4.3.4. Tindakan Koreksi
 - 4.3.5. Rekaman

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1. Unit ini dapat dinilai di dalam atau di luar tempat kerja.
 - 1.2. Unit ini harus didukung serangkaian metoda untuk menilai pengetahuan penunjang.
 - 1.3. Unit kompetensi lain yang berkaitan dengan unit kompetensi ini yaitu :
 - 1.3.1. Melaksanakan Asesmen Keamanan Pangan.
 - 1.3.2. Menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan.
- 2. Kondisi penilaian
 - 2.1. Penilaian harus mencakup peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.
- 3. Pengetahuan pendukung yang diperlukan

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, diperlukan bukti dan keterampilan serta pengetahuan di bidang-bidang berikut ini yaitu :

 - 3.1. Pengetahuan tentang Sistem Standardisasi Nasional.
 - 3.2. Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan.
 - 3.3. Pengetahuan tentang Kebijakan dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan.
 - 3.4. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

- 3.5. Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi / *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).
- 3.6. Acuan Normatif : CAC/RCP1-1969-Rev 4-2003.
- 3.7. Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP dan penerapannya.
- 3.8. Pengetahuan tentang beberapa hal berikut ini :
 - 3.8.1. Teknologi proses pengolahan pangan.
 - 3.8.2. Validasi dan verifikasi sistem manajemen keamanan pangan.
 - 3.8.3. Pengujian mutu keamanan pangan.
 - 3.8.4. Sertifikasi keamanan pangan.
 - 3.8.5. Inspeksi Keamanan Pangan.
 - 3.8.6 Metode pengambilan contoh.
- 4. Keterampilan pendukung yang dibutuhkan
 - 4.1. Kemampuan untuk mengarahkan manajemen asesmen keamanan pangan sesuai kebutuhan.
 - 4.2. Kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengaplikasikan pengetahuan tentang kebijakan mutu lembaga pemberi tugas berikut :
 - 4.2.1 Kebijakan keamanan pangan.
 - 4.2.2 Peralatan inspeksi.
 - 4.2.3 Pengambilan contoh.
 - 4.3. Kemampuan untuk memeriksa dan memelihara peralatan dan perlengkapan serta menyiapkan persediaan yang dibutuhkan untuk asesmen keamanan pangan.
 - 4.4. Kemampuan untuk menyerahkan peralatan dan perlengkapan untuk diperbaiki atau dikalibrasi sesuai kebutuhan dan menyimpan sesuai dengan peraturan asesmen keamanan pangan.
 - 4.4. Kemampuan untuk membaca, menginterpretasikan secara akurat dan secara konsisten mengaplikasikan instruksi *manufacturer* untuk produk, peralatan dan perlengkapan.
 - 4.5. Kemampuan dan keterampilan penggunaan waktu secara efektif.
- 5. Aspek kritis penilaian

Berkaitan dengan pengetahuan dan kemampuan tertentu yang dianggap penting untuk mendemonstrasikan kecakapan dalam unit ini. Bukti-bukti yang harus dikumpulkan diantaranya :

- 5.1. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap prosedur-prosedur dan kebijaksanaan keamanan pangan dan peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan Peraturan Pelaksanaan keamanan pangan di tempat kerja.
- 5.2. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap persyaratan keamanan dan mutu pangan.
- 5.3. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap praktik-praktik penerapan sistem manajemen keamanan pangan.
- 5.4. Demonstrasi keterampilan dalam membuat perencanaan pengelolaan program asesmen keamanan pangan.

KOMPETENSI KUNCI

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

KODE UNIT : **PAN.KA03.001.01**

JUDUL UNIT : **Melakukan Validasi Penerapan Program Keamanan Pangan**

DISKRIPSI UNIT : Unit ini menjelaskan persyaratan melakukan Validasi Penerapan Program Keamanan Pangan dalam rangka inspeksi keamanan pangan, yang melingkupi pemastian akurasi dan presisi inspeksi keamanan pangan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Identifikasi persyaratan standard dan regulasi teknis keamanan pangan.	1.1. Persyaratan standar spesifik produk akhir dan bahan baku diidentifikasi. 1.2. Persyaratan regulasi teknis spesifik produk diidentifikasi. 1.3. Persyaratan pelanggan diidentifikasi
2. Evaluasi kesesuaian persyaratan bahan	2.1. Kesesuaian deskripsi bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong terhadap standard an regulasi diidentifikasi. 2.2. Kesesuaian metode pengendalian bahaya pada penerimaan bahan baku diidentifikasi
3. Evaluasi diagram alir proses produksi	3.1. Kesesuaian langkah-langkah produksi diidentifikasi. 3.2. Kesesuaian tata letak ruang produksi untuk jaminan tidak terjadi kontaminasi silang diidentifikasi.
4. Evaluasi pengendalian bahaya	4.1. Kesesuaian bahaya potensial yang ditetapkan terhadap persyaratan standard dan regulasi diidentifikasi. 4.2. Keefektifan tindakan pencegahan atau pengendalian dengan bahaya potensial dievaluasi.
5. Evaluasi SSOP (<i>Standar Operating Procedures</i>)	5.1. Kesesuaian dan efektivitas prosedur sanitasi dan higiene diidentifikasi. 5.2. Kesesuaian dan efektivitas monitoring diidentifikasi. 5.3. Kesesuaian dan efektivitas rencana tindakan koreksi diidentifikasi.
6. Evaluasi Rencana kerja Jaminan Mutu keamanan pangan	6.1. Kesesuaian dan efektivitas batas kritis diidentifikasi. 6.2. Kesesuaian dan efektivitas monitoring diidentifikasi. 6.3. Kesesuaian dan efektivitas rencana tindakan perbaikan diidentifikasi. 6.4. Kesesuaian dan efektivitas verifikasi diidentifikasi. 6.5. Kesesuaian dan efektivitas rekaman diidentifikasi.
7. Menyusun laporan validasi.	7.1. Hasil evaluasi dari seluruh proses dikompilasi. 7.2. Laporan ketidak sesuaian dengan PLOR (Problem, Location, Obyective evidence, dan Reference) ditetapkan. 7.3. Permintaan tindakan koreksi ditetapkan. 7.4. Verifikasi tindakan koreksi dilakukan 7.5. Status validasi ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

Batasan variabel dalam unit ini adalah :

1. Kontek variabel

Tertib kerja melakukan validasi sistem jaminan keamanan pangan harus menjamin kemampuan telusur terhadap standar nasional maupun internasional. Ruang Lingkup Penggunaan standar ini adalah para Inspektur dan Tim Keamanan Pangan.

2. Sarana prasarana peralatan dan bahan - bahan yang digunakan adalah standar dan regulasi teknis, serta test kit untuk lapangan.

3. Kegiatan (elemen)

- 3.1. Identifikasi persyaratan standard dan regulasi teknis keamanan pangan;
- 3.2. Evaluasi kesesuaian persyaratan bahan;
- 3.3. Evaluasi diagram alir proses produksi;
- 3.4. Evaluasi pengendalian bahaya;
- 3.5. Evaluasi SSOP (*Standar Operating Procedures*);
- 3.6. Evaluasi Rencana kerja Jaminan Mutu keamanan pangan;
- 3.7. Menyusun laporan validasi.

4. Peraturan perundangan / kebijakan

Peraturan perundangan yang menjadi acuan adalah peraturan - peraturan pemerintah tentang keamanan pangan, serta kebijakan dan standar keamanan pangan yang relevan meliputi :

- 4.1. Kebijaksanaan keamanan pangan dalam penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh setiap sektor terkait.
- 4.2. Standar Keamanan Pangan yang mampu telusur.
- 4.3. Persyaratan bahan tambahan pangan.
- 4.4. Pengendalian keamanan pangan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1. Unit ini dapat dinilai di dalam atau di luar tempat kerja.
- 1.2. Unit ini harus didukung serangkaian metoda untuk menilai pengetahuan penunjang.
- 1.3. Unit kompetensi lain yang berkaitan dengan unit kompetensi ini yaitu :
 - 1.3.1. Melaksanakan inspeksi keamanan pangan.

1.3.2. Pengembangan manajemen keamanan pangan.

2. Kondisi penilaian

2.1. Penilaian harus mencakup peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.

3. Pengetahuan pendukung yang diperlukan

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, diperlukan bukti dan keterampilan serta pengetahuan di bidang - bidang berikut ini yaitu :

- 3.1. Pengetahuan tentang Sistem Inspeksi Pangan.
- 3.2. Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan.
- 3.3. Pengetahuan tentang Kebijakan dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan.
- 3.4. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
- 3.5. Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP dan penerapannya.

4. Keterampilan pendukung yang dibutuhkan

Kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengaplikasikan pengetahuan tentang kebijakan mutu lembaga pemberi tugas berikut :

- 4.1. Kebijakan inspeksi keamanan pangan.
- 4.2. Pengambilan contoh.

5. Aspek kritis penilaian

Berkaitan dengan pengetahuan dan kemampuan tertentu yang dianggap penting untuk mendemonstrasikan kecakapan dalam unit ini. Bukti - bukti yang harus dikumpulkan diantaranya :

- 5.1. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap prosedur-prosedur dan kebijaksanaan inspeksi keamanan pangan dan peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan peraturan pelaksanaan keamanan pangan di tempat kerja.
- 5.2. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap praktik-praktik penerapan sistem manajemen keamanan pangan.

KOMPETENSI KUNCI

NO	KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI	TINGKAT
1	Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	3
2	Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	3
3	Merencanakan dan mengorganisir aktivitas-aktivitas	3

4	Bekerja dengan orang lain dan kelompok	3
5	Menggunakan ide-ide dan tehnik matematika	3
6	Memecahkan masalah	3
7	Menggunakan teknologi	3

KODE UNIT : **PAN.KA03.002.01**

JUDUL UNIT : **Melakukan Verifikasi Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)**

DISKRIPSI UNIT : Unit ini menjelaskan persyaratan melakukan perencanaan pengambilan contoh dalam rangka inspeksi keamanan pangan, yang melingkupi pemastian akurasi dan presisi inspeksi keamanan pangan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Identifikasi persyaratan standar dan regulasi teknis keamanan pangan.	1.1. Persyaratan standar dan regulasi teknis spesifik produk diidentifikasi. 1.2. Persyaratan pelanggan diidentifikasi.
2. Evaluasi hasil audit	2.1. Status hasil audit diidentifikasi 2.2. Kesesuaian tindakan perbaikan diidentifikasi.
3. Evaluasi hasil validasi	3.1. Status hasil validasi diidentifikasi 3.2. Kesesuaian tindakan perbaikan hasil validasi diidentifikasi.
4. Evaluasi hasil pengujian laboratorium	4.1. Kesesuaian hasil pengujian terhadap standar dan regulasi teknis diidentifikasi. 4.2. Kesesuaian tindakan perbaikan hasil pengujian laboratorium diidentifikasi.
5. Evaluasi sistem HACCP	5.1. Kesesuaian sistem jaminan keamanan pangan diidentifikasi. 5.2. Verifikasi tindakan perbaikan dilakukan. 5.3. Penetapan status perbaikan ditetapkan.
6. Menyusun laporan verifikasi.	6.1. Profil dan status pelaksanaan verifikasi diidentifikasi. 6.2. Laporan ketidaksesuaian dengan PLOR (Problem, Location, Objective evidence, dan Reference) ditetapkan. 6.3. Permintaan tindakan koreksi ditetapkan. 6.4. Verifikasi tindakan koreksi dilakukan. 6.5. Status validasi ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

Batasan variabel dalam unit ini adalah :

1. Kontek variabel

Tertib kerja melakukan validasi sistem jaminan keamanan pangan harus menjamin kemampuan telusur terhadap standar nasional maupun internasional. Ruang Lingkup Penggunaan standar ini adalah para Inspektur dan Tim Keamanan Pangan.

2. Sarana prasarana peralatan dan bahan - bahan yang digunakan adalah standar dan regulasi teknis, serta test kit untuk lapangan.
3. Kegiatan (elemen)
 - 3.1. Identifikasi persyaratan standar dan regulasi teknis keamanan pangan;
 - 3.2. Evaluasi kesesuaian persyaratan bahan;
 - 3.3. Evaluasi diagram alir proses produksi;
 - 3.4. Evaluasi pengendalian bahaya;
 - 3.5. Evaluasi SSOP (*Standar Operating Procedures*);
 - 3.6. Evaluasi Rencana kerja Jaminan Mutu keamanan pangan;
 - 3.7. Menyusun laporan validasi.
4. Peraturan perundangan / kebijakan

Peraturan perundangan yang menjadi acuan adalah peraturan - peraturan pemerintah tentang keamanan pangan, serta kebijakan dan standar keamanan pangan yang relevan meliputi :

 - 4.1. Kebijaksanaan keamanan pangan dalam penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh setiap sektor terkait.
 - 4.2. Standar Keamanan Pangan yang mampu telusur.
 - 4.3. Persyaratan bahan tambahan pangan.
 - 4.4. Pengendalian keamanan pangan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1. Unit ini dapat dinilai di dalam atau di luar tempat kerja.
 - 1.2. Unit ini harus didukung serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
 - 1.3. Unit kompetensi lain yang berkaitan dengan unit kompetensi ini yaitu :
 - 1.3.1. Melaksanakan inspeksi keamanan pangan.
 - 1.3.2. Pengembangan manajemen keamanan pangan.
2. Kondisi penilaian
 - 2.1. Penilaian harus mencakup peragaan praktek baik di tempat kerja maupun melalui simulasi.

3. Pengetahuan pendukung yang diperlukan

Untuk mendemonstrasikan kompetensi, diperlukan bukti dan keterampilan serta pengetahuan di bidang-bidang berikut ini yaitu :

- 3.1 Pengetahuan tentang Sistem Inspeksi Pangan.
- 3.2 Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan.
- 3.3 Pengetahuan tentang Kebijakan dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan.
- 3.4 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
- 3.5 Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP dan penerapannya.

4. Keterampilan pendukung yang dibutuhkan

Kemampuan untuk mengidentifikasi dan mengaplikasikan pengetahuan tentang kebijakan mutu lembaga pemberi tugas berikut :

- 4.1. Kebijakan inspeksi keamanan pangan.
- 4.2. Pengambilan contoh.

5. Aspek kritis penilaian

Berkaitan dengan pengetahuan dan kemampuan tertentu yang dianggap penting untuk mendemonstrasikan kecakapan dalam unit ini. Bukti - bukti yang harus dikumpulkan diantaranya :

- 5.1. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap prosedur - prosedur dan kebijaksanaan inspeksi keamanan pangan dan peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan peraturan pelaksanaan keamanan pangan di tempat kerja.
- 5.2. Pengetahuan dan aplikasi yang konsisten terhadap praktik - praktik penerapan sistem manajemen keamanan pangan.

KOMPETENSI KUNCI

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

BAB III PENUTUP

Dengan ditetapkannya Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Keamanan Pangan menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Keamanan Pangan, maka SKKNI ini berlaku secara nasional dan menjadi acuan bagi penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta uji kompetensi dalam rangka sertifikasi kompetensi.

Ditetapkan di Jakarta

pada tanggal 5 Maret 2010



MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,

Drs. H. A. MUHAIMIN ISKANDAR, M.Si.