



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

NOMOR 48 TAHUN 2013

TENTANG

**PENETAPAN RANCANGAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL
INDONESIA KATEGORI PERTANIAN, GOLONGAN POKOK PRODUKSI HASIL
PERTANIAN, GOLONGAN PENGOLAHAN HASIL, SUB GOLONGAN PRODUKSI
KOPI LUWAK MENJADI STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL
INDONESIA**

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang** : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 26 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8 Tahun 2012 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Keputusan Menteri tentang Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Golongan Pokok Produksi Hasil Pertanian, Golongan Pengolahan Hasil, Sub Golongan Produksi Kopi Luwak 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 8 Tahun 2012 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia;
- Memperhatikan** : 1. Hasil Konvensi Nasional Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Golongan Pokok Produksi Hasil Pertanian, Golongan Pengolahan Hasil, Sub Golongan Produksi Kopi Luwak yang diselenggarakan tanggal 18-19 Oktober 2012 bertempat di Bandung;
2. Surat Kepala Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian Nomor 6704/RC.210/J.1/11/12 tanggal 29 November 2012 tentang Permohonan Penetapan RSKKNI Produksi Kopi Luwak dan Pengawasan Keamanan Pangan Segar;

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan :
KESATU : Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Golongan Pokok Produksi Hasil Pertanian, Golongan Pengolahan Hasil, Sub Golongan Produksi Kopi Luwak 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, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.
- KETIGA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU pemberlakuannya ditetapkan oleh Menteri Pertanian.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KETIGA ditinjau setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 4 Maret 2013

MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,




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

LAMPIRAN

KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN
TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 48 2013

TENTANG

PENETAPAN RANCANGAN STANDAR KOMPETENSI
KERJA NASIONAL INDONESIA KATEGORI
PERTANIAN GOLONGAN POKOK PRODUKSI HASIL
PERTANIAN GOLONGAN PENGOLAHAN HASIL SUB
GOLONGAN PRODUKSI KOPI LUWAK MENJADI
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL
INDONESIA

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi Luwak merupakan salah satu dari jenis kopi yang proses pemilihan buah kopi matang dan pengupasan kulit buah dilakukan hewan luwak yang sebelumnya sudah dimakan dan masuk kedalam pencernaan hewan luwak. Kopi luwak sudah melalui proses pemilihan, pengupasan kulit buah, fermentasi didalam tubuh luwak.

Tetapi, Luwak saat ini sulit untuk ditemukan. Karena dagingnya yang diyakini bisa menyembuhkan penyakit asma membuat binatang ini terus diburu. Sehingga, kenikmatan kopi yang berasal dari memungut biji-biji kopi dari kotoran luwak saat ini sangat sulit untuk ditemukan, walaupun ada harganya akan sangat mahal.

Selain rasanya yang unik, kopi luwak dipercaya memberikan khasiat yang lebih manjur dibanding dengan produk kopi yang pengolahannya standar. Selain mengandung anti oksidan, mineral, kafein terakhir dipublikasikan untuk luluran, masker kecantikan dan segudang khasiat lain. Hal ini juga disebabkan citarasa dan aroma yang spesial pada kopi luwak. Sehingga belakangan ini permintaan akan kopi luwak semakin hari semakin banyak.

Untuk mengantisipasi keberadaan luwak yang semakin punah maka perlu dilakukan adanya penangkaran hewan luwak sebagai tahap awal dari proses produksi kopi luwak. Selanjutnya untuk proses pengolahan yang meliputi, pencucian, pengeringan, pengupasan kulit tanduk biji kopi, sortasi biji dan penyimpanan biji perlu adanya standar baku untuk memperoleh hasil yang memiliki nilai jual tinggi.

B. Pengertian

1. Standar Kompetensi adalah perumusan tentang kemampuan yang harus dimiliki seseorang untuk melakukan suatu tugas atau pekerjaan yang didasari atas pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja sesuai dengan unjuk kerja yang dipersyaratkan.
2. Kompetensi adalah suatu kemampuan menguasai dan menrapkan pengetahuan, keterampilan/keahlian dan sikap kerja tertentu di tempat kerja sesuai dengan kinerja yang dipersyaratkan.
3. Peta kompetensi adalah gambaran komprehensif tentang kompetensi dari setiap fungsi dalam suatu lapangan usaha yang akan dipergunakan sebagai acuan dalam menyusun standar kompetensi.
4. Elemen kompetensi merupakan bagian kecil dari unit kompetensi yang mengidentifikasikan tugas-tugas yang harus dikerjakan untuk mencapai unit kompetensi tersebut
5. Kriteria unjuk kerja merupakan bentuk pernyataan menggambarkan kegiatan yang harus dikerjakan untuk memperagakan kompetensi di setiap elemen kompetensi. Kriteria unjuk kerja harus mencerminkan aktifitas yang menggambarkan 3 aspek yang terdiri dari unsur-unsur pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja
6. Verifikasi SKKNI adalah proses penilaian kesesuaian rancangan dan proses dari suatu perumusan SKKNI terhadap ketentuan dan/atau acuan yang telah ditetapkan
7. Komite Standar Kompetensi adalah lembaga yang dibentuk oleh instansi teknis dalam rangka membantu pengembangan SKKNI di sektor atau lapangan usaha yang menjadi tanggung jawabnya.
8. Instansi pembina sektor atau instansi pembina lapangan usaha, yang selanjutnya disebut Instansi Teknis, adalah kementerian/lembaga

pemerintah nonkementerian yang memiliki otoritas teknis dalam menyelenggarakan urusan pemerintahan di sektor atau lapangan usaha tertentu.

9. Sortasi adalah proses pemilahan antara yang digunakan dan tidak digunakan
10. Luwak/Musang adalah hewan mamalia (menyusui) dan merupakan jenis binatang malam yang suka makan ayam dan buah-buahan.
11. Kopi Luwak merupakan salah satu dari jenis kopi yang berasal dari biji kopi yang sebelumnya sudah dimakan dan masuk kedalam pencernaan hewan bernama luwak

C. Penggunaan SKKNI

Standar Kompetensi dibutuhkan oleh beberapa lembaga / institusi yang berkaitan dengan pengembangan sumber daya manusia, sesuai dengan kebutuhan masing- masing :

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

D. Komite Standar Kompetensi

1. Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesi Bidang Produksi Kopi Luwak

Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional dibentuk berdasarkan Surat Keputusan Kuasa Pengguna Anggaran Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian Nomor : 116.1/KPA/J.1/03/12 selaku pengarah komite Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang Produksi Kopi Luwak

Susunan Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKKNI) sebagai berikut :

NO	NAMA	INSTANSI / INSTITUSI	JABATAN DALAM PANITIA/TIM
1	Kepala Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Penanggungjawab
2	Kepala Bidang, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Ketua
3	Kepala Sub Bidang Standardisasi Kompetensi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Sekretaris
4	Direktur Mutu dan Standardisasi	Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian	Anggota
6	Kunjung Masehat, SH., MH	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan	Anggota
7	Drs. Eko Widayanto, MM	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan	Anggota

2. Tim Perumus SKKNI

Susunan tim perumus dibentuk berdasarkan Surat Keputusan Kuasa Pengguna Anggaran Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian Nomor : 121.1/KPA/J.1/03/12 selaku perumus rancangan standar kompetensi kerja nasional indonesia bidang produksi kopi luwak. Susunan tim perumus sebagai berikut :

NO	NAMA	JABATAN DI INSTANSI	JABATAN DALAM PANITIA	KET
1	Ir. Heri Suliyanto, MBA	Kepala Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Penanggungjawab	
2	Dr. Ir. Bambang Gatut N, M.Si	Kepala Bidang Standardisasi dan Sertifikasi Profesi	Ketua	
3	Dra. Rosari HA, M.Pd	Kepala Sub Bidang Standardisasi Kompetensi	Sekretaris	
4	Drh. Theatty Gumbirawati, MM	Direktorat Mutu dan Standardisasi	Anggota	
5	Ir. Ennatha Sri Haryani	Direktorat Mutu dan Standardisasi	Anggota	
6	Yusdianta, SP	Direktorat Mutu dan Standardisasi	Anggota	
7	Netra Mirawati, SP.,MP	Direktorat Mutu dan Standardisasi	Anggota	
8	Jenny Laura Ulina Panjaitan, SP, MP	Direktorat Mutu dan Standardisasi	Anggota	

NO	NAMA	JABATAN DI INSTANSI	JABATAN DALAM PANITIA	KET
9	Slamet Bejo Santoso, SP,. M.Si	Direktorat Pengolahan Hasil PERTanian	Anggota	
10	Ir. Eddy Panggabean	Praktisi Bidang Kopi Luwak	Anggota	
11	Darwin, SE	Praktisi Bidang Kopi Luwak	Anggota	
12	M. Borie Thahir	Praktisi Bidang Kopi Luwak	Anggota	
13	M. Teguh Pribadi	Praktisi Bidang Kopi Luwak	Anggota	

3. Tim Verifikator SKKNI

NO	NAMA	JABATAN DI INSTANSI	JABATAN DALAM PANITIA	KET
1.	Drs. Bayu Priantoko, M.Pd	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan, KEMNAKERTRANS	Ketua	
2.	Aris Hermanto, B.Eng	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan, KEMNAKERTRANS	Sekretaris	
3.	Ratna Kurniasari, B.Eng.,M.Eng	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan, KEMNAKERTRANS	Anggota	
4.	Tenty Asrar, SE.,M.Si	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan, KEMNAKERTRANS	Anggota	

NO	NAMA	JABATAN DI INSTANSI	JABATAN DALAM PANITIA	KET
5.	Adhi Djayapratama, ST	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan, KEMNAKERTRANS	Anggota	
6.	Korry Tj Nababan, SH.,M.Si	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan, KEMNAKERTRANS	Anggota	
7.	Febi Andana P, SP., MM	Kepala Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Anggota	
8.	Jimmi RH Sinaga, S.Pt	Kepala Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Anggota	
9.	Ir. Eddy Panggabean	Kepala Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian	Anggota	

Pra Konvensi RSKKNI bidang produksi kopi luwak dilaksanakan pada tanggal 2 s.d 4 Juli 2011 di Bogor dihadiri oleh 42 orang peserta terdiri dari unsur-unsur sebagai berikut: Kementerian Pertanian, Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi, praktisi bidang kopi luwak. Peserta Prakonvensi RSKKNI produksi kopi luwak adalah sebagai berikut :

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI
1.	Ir. Nazaruddin, MM	Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian
2.	Ir. Heri Suliyanto, MBA	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
3.	Aris Hermanto	Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi
4.	Dr. Ir. Bambang Gatut Nuryanto, M.Si	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI
5.	Dra. Rosari Hadi Armadiana, M.Pd	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
6.	Dra. Naniek Suryaningsih, MPS	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
7.	Drs. Dede Nung AK, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
8.	Kuswandi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
9.	Lesti Nadia, SP	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
10.	Jimmi RH Sinaga, SPt	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
11.	Febi Andana P, SP, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
12.	Lena Puspa Aswara, SP	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
13.	Winarmi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
14.	Bahtiar Rivai	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
15.	Margiono	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
16.	Wahyudi	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
17.	Abdul Karim	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
18.	Drh. Theatty G, MM	Direktorat Mutu dan Standardisasi
19.	Ir. Ennatha Sri Haryani	Direktorat Mutu dan Standardisasi
20.	Netra Mirawati, SP, MP	Direktorat Mutu dan Standardisasi
21.	Jenny Laura Ulina Panjaitan, SP, MP	Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian
22.	Slamet Bejo Santoso, SP, MSi	Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian
23.	Ir. Edi Panggabean	Praktisi bidang Kopi Luwak
24.	Darwin, SE	Praktisi bidang Kopi Luwak
25.	M. Teguh Pribadi	Praktisi bidang Kopi Luwak
26.	Dodik Polli	PTPN 12, Surabaya
27.	Gani Silaban	Praktisi bidang Kopi Luwak, Medan

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI
28.	I.W Jamin	Praktisi bidang Kopi Luwak, Bali
29.	Rudi Sugiman	Praktisi bidang Kopi Luwak, Bandung
30.	Supriatnadinuri	Praktisi bidang Kopi Luwak, Bandung
31.	Asep Kurnia	Praktisi bidang Kopi Luwak, Bandung
32.	Hisyam	Praktisi bidang Kopi Luwak, Bandung
33.	Mega Setiawan, S.Ip	Praktisi bidang Kopi Luwak, Lampung
34.	Sapri	Praktisi bidang Kopi Luwak, Lampung
35.	Susanto Lau	Praktisi bidang Kopi Luwak, Medan
36.	Binsar Nababan	Praktisi bidang Kopi Luwak, Medan
37.	Hani Yuharni	Praktisi bidang Kopi Luwak, Pasuruan
38.	Syaiful Bari	Praktisi bidang Kopi Luwak, Depok
39.	Ni Nyoman Sani	Praktisi bidang Kopi Luwak, Bali
40.	Darmaji	Praktisi bidang Kopi Luwak, Lampung
41.	Sabar Saragih	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
42.	Kamsar	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian

Konvensi Rancangan SKKNI bidang produksi kopi luwak dilaksanakan pada tanggal 18 s.d. 19 Oktober 2012 di Bandung dihadiri oleh 40 orang peserta terdiri dari unsur-unsur sebagai berikut : Kementerian Pertanian, Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi, praktisi bidang kopi luwak. Peserta Konvensi RSKKNI produksi kopi luwak adalah sebagai berikut :

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI
1.	Ir. Nazaruddin, MM	Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian
2.	Ir. Heri Suliyanto, MBA	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
3.	Adhi Djayapratama, ST,	Direktorat Standardisasi Kompetensi dan Program Pelatihan Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi
4.	Dr. Ir. Bambang Gatut Nuryanto, M.Si	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
5.	Dra. Rosari Hadi Armadiana, M.Pd	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
6.	Dra. Naniek Suryaningsih,	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI
	MPS	Sertifikasi Profesi Pertanian
7.	Drs. Dede Nung AK, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
8.	Kuswandi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
9.	Lesti Nadia, SP	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
10.	Jimmi RH Sinaga, SPt	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
11.	Febi Andana P, SP, MM	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
12.	Winarmi	Pusat Pendidikan, Standardisasi dan Sertifikasi Profesi Pertanian
13.	Bahtiar Rivai	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
14.	Ronih SE	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
15.	Wahyudi	Sekretariat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian
16.	M. Buchari	Praktisi kopi luwak
17.	Drh. Theatty G, MM	Direktorat Mutu dan Standardisasi
18.	Jenny Laura Ulina Panjaitan, SP, MP	Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian
19.	Slamet Bejo Santoso, SP, MSi	Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian
20.	Ir. Edi Panggabean	Praktisi bidang Kopi Luwak
21.	Darwin, SE	Praktisi bidang Kopi Luwak
22.	M. Borie Tahir	Praktisi kopi luwak jakarta
23.	Dudiek Polii	PTPN 12, Surabaya
24.	I.W Jamin	Praktisi bidang Kopi Luwak, Bali
25.	Gea Aulia	Supplier Kopi luwak Bandung
26.	Elli Amalia	Praktisi kopi luwak_bandung
27.	S. Budi Raharjo	PTPN 12, Surabaya
28.	Ir. Sjechnadarfuddin, MS	Dosen STPP Malang
29.	I Wayan Barata	Praktisi bidang Kopi Luwak, Bali
30.	Rudi Sugiman	Praktisi bidang Kopi Luwak, Bandung
31.	Supriatnadinuri	Praktisi bidang Kopi Luwak, Bandung

NO.	NAMA	ASAL INSTANSI
32.	Asep Kurnia	Praktisi bidang Kopi Luwak, Bandung
33.	Hisyam	Praktisi bidang Kopi Luwak, Bandung
34.	Susanto Lau	Praktisi bidang Kopi Luwak, Medan
35.	Asep Ali Nurjaman	Praktisi kopi luwak_bandung
36.	Erwin Simanjuntak	Praktisi bidang Kopi Luwak, Medan
37.	Mustafa Ali	Praktisi bidang Kopi Luwak, Aceh
38.	Nurdun Ali	Praktisi bidang Kopi Luwak, Aceh
39.	Jonathan Munthe	Praktisi bidang Kopi Luwak, Medan
40.	Windra Yudhi	Praktisi bidang Kopi Luwak, Medan

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan dan Kemasan Standar Kompetensi

A.1.1 Peta Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
Produksi Kopi Luwak	Pengembangan Diri dan Interaksi Sosial	Pengembangan Diri	1. Mengelola pekerjaan 2. Melakukan Komunikasi
		Pengembangan Interaksi Sosial	1. Membangun Hubungan Kerja 2. Mengelola Kelompok Sasaran
	Pengelolaan dan Pengembangbiakan Ternak Luwak	Penangkaran Luwak	1. Membuat kandang luwak 2. Mengadakan luwak 3. Memelihara luwak
		Pengembangbiakan Luwak	1. Mengembangbiakan luwak 2. Memelihara anak luwak

	Penyelenggaraan Pengolahan Kopi	Pelaksanaan Pengolahan Primer dan Jaminan Mutu Biji Kopi	1. Mengumpulkan biji kopi dari feses luwak 2. Melaksanakan pembersihan biji kopi 3. Melaksanakan pengupasan biji kopi 4. Melaksanakan sortasi 5. Melaksanakan penyimpanan biji kopi
		Pelaksanaan Pengolahan Sekunder dan Jaminan Mutu Biji Kopi	1. Melaksanakan penyangraian biji kopi 2. Melaksanakan penggilingan biji kopi
		Pelaksanaan Penilaian Uji Mutu Kopi	1. Melaksanakan penilaian mutu kopi bubuk 2. Melaksanakan penilaian mutu kopi seduhan

A.1.2 Pengemasan Standar Kompetensi

PEMAKETAN BERDASARKAN KLUSTER

1. Pengelolaan dan Pengembangbiakan Luwak

Kategori : Pertanian

Golongan Pokok : Produksi Kopi Luwak

Nama Pekerjaan/Profesi : Pengembangbiak Luwak

Area Pekerjaan : Industri Pengolahan Kopi Luwak

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	A.016300.001.01	Mengelola Pekerjaan
2	A.016300.002.01	Melakukan Komunikasi
3	A.016300.003.01	Membangun Hubungan Kerja
4	A.016300.004.01	Mengelola Kelompok Sasaran
5	A.016300.005.01	Membuat Kandang Luwak
6	A.016300.006.01	Mengadakan Luwak
7	A.016300.007.01	Memelihara Luwak

8	A.016300.008.01	Mengembangbiakkan Luwak
9	A.016300.009.01	Memelihara Anak Luwak

2. Pengolahan Kopi Luwak

Kategori : Pertanian

Golongan Pokok : Produksi Kopi Luwak

Nama Pekerjaan/Profesi : Pengolah Kopi

Area Pekerjaan : Industri Pengolahan Kopi Luwak

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	A.016300.001.01	Mengelola Pekerjaan
2	A.016300.002.01	Melakukan Komunikasi
3	A.016300.003.01	Membangun Hubungan Kerja
4	A.016300.004.01	Mengelola Kelompok Sasaran
5	A.016300.010.01	Mengumpulkan Biji Kopi dari Feses Luwak
6	A.016300.011.01	Melaksanakan Pembersihan Biji Kopi
7	A.016300.012.01	Melaksanakan Pengupasan Biji Kopi
8	A.016300.013.01	Melaksanakan Sortasi
9	A.016300.014.01	Melaksanakan Penyimpanan Biji Kopi
10	A.016300.015.01	Melaksanakan Penyangraian Biji Kopi
11	A.016300.016.01	Melaksanakan Penggilingan Biji Kopi

3. Penilaian Uji Mutu Kopi

Kategori : Pertanian

Golongan Pokok : Produksi Kopi Luwak

Nama Pekerjaan/Profesi : Penilai Mutu Kopi

Area Pekerjaan : Industri Pengolahan Kopi Luwak

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	A.016300.017.01	Melaksanakan Penilaian Mutu Kopi Bubuk
2	A.016300.018.01	Melaksanakan Penilaian Mutu Kopi Seduhan

B. DAFTAR UNIT KOMPETENSI

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	A.016300.001.01	Mengelola Pekerjaan
2	A.016300.002.01	Melakukan Komunikasi
3	A.016300.003.01	Membangun Hubungan Kerja
4	A.016300.004.01	Mengelola Kelompok Sasaran
5	A.016300.005.01	Membuat Kandang Luwak
6	A.016300.006.01	Mengadakan Luwak
7	A.016300.007.01	Memelihara Luwak
8	A.016300.008.01	Mengembangbiakkan Luwak
9	A.016300.009.01	Memelihara Anak Luwak
10	A.016300.010.01	Mengumpulkan Biji Kopi dari Feses Luwak
11	A.016300.011.01	Melaksanakan Pembersihan Biji Kopi
12	A.016300.012.01	Melaksanakan Pengupasan Biji Kopi
13	A.016300.013.01	Melaksanakan Sortasi
14	A.016300.014.01	Melaksanakan Penyimpanan Biji Kopi
15	A.016300.015.01	Melaksanakan Penyangraian Biji Kopi
16	A.016300.016.01	Melaksanakan Penggilingan Biji Kopi
17	A.016300.017.01	Melaksanakan Penilaian Mutu Kopi Bubuk
18	A.016300.018.01	Melaksanakan Penilaian Mutu Kopi Seduhan

C. UNIT-UNIT KOMPETENSI

KODE UNIT : A.016300.001.01
JUDUL UNIT : **Mengelola Pekerjaan**
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola pekerjaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi Potensi dan Masalah	1.1 Potensi dan permasalahan pengembangan kopi luwak di wilayah kerja dikumpulkan secara objektif. 1.2 Hasil identifikasi terhadap potensi dan permasalahan dirumuskan dalam perencanaan pekerjaan.
2. Merencanakan Pekerjaan	2.1 Setiap tahapan pekerjaan disusun dengan benar. 2.2 Seluruh kegiatan dijadwalkan secara tepat dan sistematis. 2.3 Kebutuhan sarana, prasarana dan tenaga kerja dihitung secara cermat.
3. Melaksanakan Pengorganisasian	3.1 Rencana kerja disosialisasikan kepada kelompok sasaran 3.2 Rencana kerja dikoordinasikan dengan organisasi mitra. 3.3 Tata kelola kegiatan diorganisasikan dengan baik sesuai peruntukan.

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi potensi dan masalah, merencanakan pekerjaan, melaksanakan pengorganisasian yang digunakan untuk mengelola pekerjaan pada area pekerjaan produksi kopi luwak.

2. Peralatan dan perlengkapan untuk mengelola pekerjaan, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Peralatan yang diperlukan :
 - 2.1.1 Alat tulis
 - 2.1.2 Alat komunikasi
 - 2.1.3 Alat pengolah data
 - 2.2 Perlengkapan yang diperlukan :
 - Tidak ada
- 3 Peraturan yang diperlukan untuk mengelola pekerjaan, meliputi :
 - Tidak ada
- 4 Norma dan standar mengelola pekerjaan, meliputi :
 - Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengelola pekerjaan
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : lisan dan tertulis di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

 - Tidak ada
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:
 - 3.1 Pengetahuan yang diperlukan:
 - 3.1.1 Pengembangan dan pemberdayaan kelompok sasaran.
 - 3.1.2 Sosial budaya masyarakat
 - 3.2 Keterampilan yang diperlukan:
 - 3.2.1 Melakukan komunikasi
 - 3.2.2 Menganalisis potensi dan masalah

4. Sikap kerja yang diperlukan:

4.1 Cakap

4.2 Sopan

4.3 Cermat

4.4 Disiplin

4.5 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:
Kecermatan merumuskan potensi dan masalah.

KODE UNIT
JUDUL UNIT
DISKRIPSI UNIT

: **A.016300.002.01**
: **Melakukan Komunikasi**
: Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melakukan komunikasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan Kelompok Sasaran	1.1 Karakter, struktur dan budaya kelompok sasaran diidentifikasi. 1.2 Kelompok sasaran digolongkan sesuai dengan karakter
2. Melakukan komunikasi efektif	2.1 Karakteristik komunikan diidentifikasi 2.2 Media dan metode komunikasi dipilih sesuai dengan unsur dan faktor yang mempengaruhinya. 2.3 Komunikasi dilakukan dengan teknik yang benar dan pesan yang jelas.

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel
- Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi kelompok sasaran, mengidentifikasi karakteristik komunikasi, dan melakukan komunikasi dengan kelompok sasaran yang digunakan untuk melakukan komunikasi pada area pekerjaan produksi kopi luwak.
2. Peralatan dan perlengkapan untuk melakukan komunikasi, mencakup tidak terbatas pada :
- 2.1 Peralatan :

2.1.1 Alat tulis.

2.1.2 Alat komunikasi.

2.1.3 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan :
3. Peraturan yang diperlukan untuk melakukan komunikasi, meliputi :
- Tidak ada
4. Norma dan standar melakukan komunikasi, meliputi :

- Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan komunikasi
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : Tes tertulis dan wawancara di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

A.016300.001.01 Mengelola Pekerjaan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

3.1 Pengetahuan yang diperlukan:

- 3.1.1 Ilmu Komunikasi
- 3.1.2 Sosial budaya masyarakat
- 3.1.3 Kaidah bahasa Indonesia

3.2 Keterampilan yang diperlukan:

- 3.2.1 Menggunakan alat komunikasi
- 3.2.2 Berbicara dengan baik

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Cakap
- 4.2 Cermat dan tanggap
- 4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

Kejelasan menyampaikan dan menerima pesan

KODE UNIT : **A.016300.003.01**
JUDUL UNIT : **Membangun Hubungan Kerja.**
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membangun hubungan kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi aspek hubungan kerja	1.1 Aspek yang diperlukan dan mempengaruhi hubungan kerja diidentifikasi. 1.2 Manfaat hubungan kerja dijelaskan untuk kepentingan bersama dengan mitra dan kelompok.
2. Membentuk Hubungan Kerja dengan Mitra	2.1 Aspek yang mempengaruhi hubungan kerja disosialisasikan kepada mitra. 2.2 Tahapan pembentukan hubungan kerja direncanakan sesuai kesepakatan 2.3 Hubungan kerja dibangun.
3. Mengevaluasi Hubungan Kerja	3.1 Umpan balik hubungan kerja direkap 3.2 Hasil dari pelaksanaan hubungan kerja dievaluasi secara berkala 3.3 Hasil evaluasi didokumentasikan sebagai bahan Laporan

BATASAN VARIABEL :

- 1. Konteks Variabel
Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi aspek-aspek hubungan kerja, membentuk hubungan kerja dengan mitra, mengevaluasi hubungan kerja, yang digunakan untuk membangun hubungan kerja pada area pekerjaan produksi kopi luwak.
- 2. Peralatan dan perlengkapan untuk membangun hubungan kerja, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat tulis.
- 2.1.2 Alat komunikasi
- 2.1.3 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan

- 3 Peraturan yang diperlukan untuk membangun hubungan kerja, meliputi :
 - Tidak ada
- 4 Norma dan standar membangun hubungan kerja, meliputi :
 - Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan membangun hubungan kerja
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : Tes tertulis dan wawancara di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 2.1 A.016300.001.01 Mengelola Pekerjaan
- 2.2 A.016300.002.01 Melakukan Komunikasi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

- 3.1 Pengetahuan diperlukan:
 - 3.1.1 Teori organisasi
 - 3.1.2 Prinsip-prinsip hubungan kerja
- 3.2 Keterampilan yang diperlukan:
 - 3.2.1 Melakukan komunikasi
 - 3.2.2 Mengelola konflik

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Sopan santun
- 4.2 Cekatan
- 4.3 Tegas
- 4.4 Disiplin
- 4.5 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

- 5.1 Kejelasan berkomunikasi dalam melakukan sosialisasi
- 5.2 Ketepatan menentukan aspek hubungan kerja

KODE UNIT : **A.016300.004.01**
JUDUL UNIT : **Mengelola Kelompok Sasaran**
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengelola kelompok sasaran.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi aspek sosial budaya, ekonomi dan tipikal kelompok sasaran	1.1 Potensi dan kondisi ekonomi, sosial, dan budaya diidentifikasi 1.2 Potensi dan kondisi ekonomi, sosial, dan budaya dipetakan untuk menentukan karakteristik kelompok sasaran.
2. Membangun kelembagaan	2.1 Tujuan dan kelompok sasaran disusun 2.2 Manfaat kelompok sasaran sebagai wadah pemberdayaan dijelaskan 2.3 Kepengurusan kelompok sasaran ditetapkan secara partisipatif.
3. Mengevaluasi kelompok sasaran	3.1 Pencapaian tujuan dan sasaran serta kegiatan kelompok dievaluasi 3.2 Hasil dari evaluasi digunakan untuk perbaikan berkelanjutan.

BATASAN VARIABEL :

- 1. Konteks Variabel
Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi aspek sosial budaya, ekonomi dan tipikal kelompok sasaran, membangun kelembagaan, mengevaluasi kelompok sasaran yang digunakan untuk mengelola kelompok sasaran pada area pekerjaan produksi kopi luwak.
- 2. Peralatan dan perlengkapan untuk mengelola kelompok sasaran, mencakup tidak terbatas pada :
 - 2.1 Peralatan :
 - 2.1.1 Alat tulis.
 - 2.1.2 Alat komunikasi.
 - 2.1.3 Alat pengolah data
 - 2.2 Perlengkapan
 - Data potensi wilayah

- 3 Peraturan yang diperlukan untuk membangun hubungan kerja, meliputi :
 - Tidak ada
- 4 Norma dan standar membangun hubungan kerja, meliputi :
 - Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengelola kelompok sasaran
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : Tes tertulis dan wawancara di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 2.1 A.016300.001.01 Mengelola Pekerjaan
- 2.2 A.016300.002.01 Melakukan Komunikasi
- 2.3 A.016300.003.01 Membangun Hubungan Kerja

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

- 3.1 Pengetahuan yang diperlukan:
 - 3.1.1 Sosial budaya masyarakat
 - 3.1.2 Identifikasi Potensi Wilayah
 - 3.1.3 Teori Organisasi
- 3.2 Keterampilan yang diperlukan:
 - 3.2.1 Berkomunikasi
 - 3.2.2 Mengolah data

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Cekatan
- 4.2 Teliti

- 4.3 Tegas
- 4.4 Disiplin
- 4.5 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

- 5.1 Kecermatan berkomunikasi.
- 5.2 Ketepatan mengidentifikasi potensi dan kondisi ekonomi, sosial, dan budaya kelompok sasaran

KODE UNIT : **A.016300.005.01**
JUDUL UNIT : **Membuat Kandang**
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam produksi kopi luwak untuk membuat kandang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan persiapan membuat kandang	1.1 Kondisi lapangan diidentifikasi sesuai dengan kriteria yang dipersyaratkan 1.2 Koordinasi dengan pihak terkait dilakukan sesuai dengan kebutuhan dan prosedur. 1.3 Desain kandang ditetapkan 1.4 Peralatan dan bahan untuk membuat kandang disiapkan 1.5 Dokumen perijinan disiapkan sesuai peruntukannya
2. Membangun kandang	2.1 Prosedur membuat kandang dijelaskan 2.2 Kandang dibuat sesuai dengan disain yang telah ditetapkan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel
- Unit ini berlaku untuk melakukan persiapan disain kandang dan membuat disain kandang, yang digunakan untuk membuat kandang pada area pekerjaan produksi kopi luwak.
2. Peralatan dan perlengkapan untuk membuat kandang, mencakup tidak terbatas pada :
- 2.1 Peralatan :
- 2.1.1 Alat tulis dan dokumentasi.
 - 2.1.2 Alat pelindung diri
 - 2.1.3 Alat pengukur
 - 2.1.4 Alat pengolah data

- 2.2 Perlengkapan
Alat pertukangan

3 Peraturan yang diperlukan untuk membuat kandang, meliputi :

- 3.1 Undang-undang Nomor 1 tahun 1970 tentang Kesehatan, Keselamatan Kerja
- 3.2 Undang-undang Nomor 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup
- 3.3 Undang-undang Nomor 18 Tahun 1999 tentang Jasa Konstruksi

4 Norma dan Standar untuk membuat kandang, meliputi :

- Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan membuat kandang.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 2.1 A.016300.001.01 Mengelola Pekerjaan
- 2.2 A.016300.002.01 Melakukan Komunikasi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

- 3.1 Pengetahuan yang diperlukan
 - 3.1.1 Alat dan bahan kandang luwak
 - 3.1.2 Matematika dasar
 - 3.1.3 Desain kandang

3.2 Keterampilan yang diperlukan

3.2.1 Mengoperasikan alat pertukangan

3.2.2 Menggambar

3.2.3 Menghitung

4. Sikap kerja yang diperlukan:

4.1 Cekatan

4.2 Teliti

4.3 Disiplin

4.4 Cakap

4.5 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

5.1 Ketelitian mengidentifikasi kondisi letak kandang.

5.2 Kecermatan mengukur dimensi kandang, bentuk, konstruksi dan arah kandang.

5.3 Ketepatan membaca desain gambar.

KODE UNIT
JUDUL UNIT
DISKRIPSI UNIT

: **A.016300.006.01**
: **Mengadakan Luwak (*Paradoxurus hermaproditus*)**
: Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengadakan luwak

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan persiapan pengadaan luwak	1.1 Cara pengadaan luwak diidentifikasi 1.2 Jumlah kebutuhan luwak ditetapkan 1.3 Peralatan dan bahan bantu pengadaan luwak diidentifikasikan sesuai dengan kondisi lokasi.
2. Memperoleh luwak	2.1 Pengadaan luwak dilakukan sesuai dengan cara yang telah ditetapkan 2.2 Peralatan dan bahan bantu penangkapan digunakan sesuai dengan prosedur
3. Mengidentifikasi luwak	3.1 Luwak diidentifikasi berdasarkan ciri-ciri kondisi fisik yang sehat 3.2 Hasil identifikasi luwak didokumentasikan.

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel
- Unit ini berlaku untuk melakukan persiapan pengadaan luwak, memperoleh luwak, mengidentifikasi luwak yang digunakan untuk mengadakan luwak pada area pekerjaan produksi kopi luwak.
2. Peralatan dan perlengkapan untuk mengadakan luwak, mencakup tidak terbatas pada:
- 2.1 Peralatan

2.1.1 Perangkap.

2.1.2 Karung.

2.1.3 Tali.

2.1.4 Umpan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat Pelindung Diri (APD)

2.2.2 Kotak angkut

3. Peraturan yang diperlukan untuk mengadakan luwak, meliputi :
 - 3.1 Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1970 tentang Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)
 - 3.2 Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1990 tentang Konservasi Sumber Daya Alam Hayati dan Ekosistemnya
 - 3.3 Peraturan Pemerintah Nomor 8 Tahun 1999 tentang Pemanfaatan Jenis Tumbuhan dan Satwa Liar
4. Norma dan Standar untuk mengadakan luwak, meliputi :
 - Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengadakan luwak
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

 - Tidak ada
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:
 - 3.1 Pengetahuan yang diperlukan
 - 3.1.1 Luwak
 - 3.1.2 Kesejahteraan Hewan
 - 3.2 Keterampilan yang diperlukan
 - 3.1.3 Menangkap luwak
 - 3.1.4 Mengidentifikasi luwak
4. Sikap kerja yang diperlukan:
 - 4.1 Cekatan

- 4.2 Waspada
- 4.3 Disiplin
- 4.4 Cakap
- 4.5 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

- 5.1 Kecermatan mengidentifikasi luwak.
- 5.2 Ketepatan menangani luwak dari lokasi perolehan ke dalam kandang.

KODE UNIT : **A.016300.007.01**
JUDUL UNIT : **Memelihara Luwak**
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memelihara luwak.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memberikan pakan	1.1 Pakan luwak dan tambahannya diidentifikasi 1.2 Kebutuhan pakan Luwak disusun 1.3 Jadwal pemberian pakan ditetapkan 1.4 Pemberian pakan inti dan tambahan dilaksanakan sesuai kebutuhan
2. Membersihkan kandang	2.1 Peralatan pembersih kandang diidentifikasi 2.2 Kandang dibersihkan sesuai jadwal dan desain kandang
3. Merawat luwak	3.1 Kondisi kesehatan luwak diperiksa 3.2 Jadwal perawatan kesehatan disusun 3.3 Sarana perawatan kesehatan luwak disiapkan 3.4 Perawatan dilakukan sesuai dengan keadaan luwak

BATASAN VARIABEL :

- 1. Konteks Variabel
Unit ini berlaku untuk menyiapkan pakan luwak, memberikan pakan ternak luwak, membersihkan kandang, dan merawat luwak yang digunakan untuk memelihara luwak pada area pekerjaan produksi kopi luwak.
- 2. Perlengkapan dan peralatan untuk memelihara luwak, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis.
 - 2.1.2 Alat ukur.

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat Pelindung Diri

2.2.2 Desinfektan

3. Peraturan yang diperlukan untuk memelihara luwak, meliputi :

3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 22 tahun 1983 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner

3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 15 tahun 1977 tentang Penolakan, Pencegahan, Pemberantasan dan Pengobatan Penyakit Hewan

3.3 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 381 Tahun 2005 tentang Sertifikasi, Kontrol Veteriner pada Unit Usaha Pangan Asal Hewan

4. Norma dan Standar untuk memelihara luwak, meliputi :

- Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memelihara luwak

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

A.016300.005.01 Membuat Kandang

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

3.1 Pengetahuan yang diperlukan

3.1.1 Kesehatan hewan

3.1.2 Kesejahteraan hewan

3.1.3 Pakan luwak

3.2 Keterampilan yang diperlukan

3.2.1 Menyusun jenis pakan

3.2.2 Mengidentifikasi kesehatan luwak

4. Sikap kerja yang diperlukan:

4.1 Cakap

4.2 Cermat

4.3 Cekatan

4.4 Disiplin

4.5 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

5.1 Kecermatan menentukan jenis, jumlah dan jadwal pemberian pakan

5.2 Kecermatan menyusun jadwal perawatan kesehatan luwak

KODE UNIT
JUDUL UNIT
DISKRIPSI UNIT

: **A.016300.008.01**
: **Mengembangbiakkan Luwak**
: Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk berkembangbiakkan luwak.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan pengembangbiakkan	1.1 Kandang khusus untuk pengembangbiakkan disiapkan 1.2 Gejala berahi luwak dideteksi
2. Melaksanakan pengembangbiakkan	2.1 Luwak betina yang berahi ditempatkan pada kandang khusus 2.2 Proses perkawinan luwak dilakukan sesuai dengan prosedur 2.3 Pemisahan luwak jantan dari luwak betina dilakukan sesuai dengan prosedur

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel
- Unit ini berlaku untuk mempersiapkan pengembangbiakkan luwak dan melaksanakan pengembangbiakkan, yang digunakan untuk berkembangbiakkan luwak secara alami pada area pekerjaan produksi kopi luwak.
2. Perlengkapan dan peralatan untuk mengembangbiakan luwak, mencakup tidak terbatas pada:
- 2.1 Peralatan

Alat tulis dan dokumentasi

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Kandang khusus.

2.2.2 Alat Pelindung Diri (APD)
3. Peraturan yang diperlukan untuk mengembangbiakan luwak, meliputi :
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan

4. Norma dan Standar untuk mengembangkan luwak, meliputi :

- Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengembangkan luwak

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, dan praktek di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 2.1 A.016300.005.01 Membuat kandang
- 2.2 A.016300.007.01 Memelihara Luwak

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

3.1 Pengetahuan yang diperlukan

3.1.1 Deteksi luwak berahi

3.1.2 Deteksi luwak bunting

3.2. Keterampilan yang diperlukan

Memindahkan luwak

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Cakap
- 4.2 Cermat
- 4.3 Cekatan
- 4.4 Disiplin
- 4.5 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

Ketepatan mengidentifikasi tanda-tanda berahi luwak betina

KODE UNIT
JUDUL UNIT
DISKRIPSI UNIT

: **A.016300.009.01**
: **Memelihara Anak Luwak**
: Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memelihara anak luwak

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan Pemeliharaan Anak luwak lepas susu	1.1 Waktu pemisahan anak luwak ditetapkan 1.2 Kandang anak luwak disiapkan 1.3 Jadwal perawatan ditetapkan 1.4 Sarana perawatan anak luwak disiapkan
2. Merawat anak luwak	2.1 Pakan anak luwak disusun sesuai kebutuhan 2.2 Cara pemberian pakan ditetapkan 2.3 Pakan diberikan sesuai dengan jadwal yang ditetapkan 2.4 Perawatan kesehatan dilaksanakan sesuai dengan kebutuhan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel
- Unit ini berlaku untuk menangani anak luwak lepas susu dan merawat anak luwak yang digunakan untuk memelihara anak luwak pada area pekerjaan produksi kopi luwak.
2. Peralatan dan perlengkapan untuk memelihara anak luwak, mencakup tidak terbatas pada :
- 2.1 Peralatan

Alat tulis dan dokumentasi.

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Kandang khusus.

2.2.2 Alat Pelindung Diri (APD)
3. Peraturan yang diperlukan untuk memelihara anak luwak, meliputi :
- Tidak ada

4. Norma dan Standar untuk memelihara anak luwak, meliputi :
 - Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memelihara anak luwak
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 2.1 A.016300.005.01 Membuat Kandang
- 2.2 A.016300.007.01 Memelihara Luwak
- 2.3 A.016300.008.01 Mengembangbiakkan Luwak

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

3.1 Pengetahuan yang diperlukan

- 3.1.1 Pakan luwak
- 3.1.2 Kesehatan luwak

3.2 Keterampilan yang diperlukan

Memberikan pakan anak luwak

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Cakap
- 4.2 Teliti
- 4.3 Disiplin
- 4.4 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

- 5.1 Ketepatan menetapkan waktu pemisahan anak luwak
- 5.2 Ketepatan menyusun pakan luwak

KODE UNIT : **A.016300.010.01**
JUDUL UNIT : **Mengumpulkan Biji Kopi dari Feses Luwak**
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan pengumpulan biji kopi dari feses luwak.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peralatan dan prosedur pengumpulan feses luwak	1.1 Alat dan perlengkapan disiapkan sesuai dengan standar yang telah ditentukan. 1.2 Cara pengumpulan biji kopi feses luwak yang sesuai dengan prosedur dijelaskan.
2. Memperoleh feses luwak	2.1 Feses luwak yang berupa biji kopi dikumpulkan sesuai dengan jadwal pemberian pakan 2.2 Feses luwak disortir berdasarkan ketentuan 2.3 Kegiatan mengumpulkan biji kopi feses luwak didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

- 1. Konteks Variabel
Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi peralatan dan prosedur pengumpulan feses luwak dan memperoleh feses luwak, yang digunakan untuk mengumpulkan biji kopi dari feses luwak pada area pekerjaan produksi kopi luwak.
- 2. Peralatan dan perlengkapan untuk mengumpulkan biji kopi dari feses luwak, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Peralatan :
 - 2.1.1 Alat tulis dan dokumentasi
 - 2.1.2 Pengumpul feses
 - 2.2 Perlengkapan
Perlengkapan kesehatan dan keselamatan kerja (K3)

3. Peraturan yang diperlukan untuk mengumpulkan biji kopi feses luwak, meliputi :
 - Tidak ada
4. Norma dan standar untuk mengumpulkan biji kopi dari feses luwak, meliputi :
 - Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengumpulkan biji kopi dari feses luwak
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

- Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :
- Tidak ada

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

- 3.1 Pengetahuan yang diperlukan:
 - Biji kopi
- 3.2 Keterampilan yang diperlukan:
 - 3.2.1 Mengidentifikasi feses biji kopi.
 - 3.2.2 Mengumpulkan feses biji kopi.
 - 3.2.3 Menggunakan alat dan peralatan

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Cakap
- 4.2 Cermat
- 4.3 Disiplin
- 4.4 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

- 5.1 Kecermatan menggunakan alat dan peralatan.
- 5.2 Kecermatan mengumpulkan biji kopi feses luwak.

KODE UNIT : **A.016300.011.01**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Pembersihan Biji Kopi**
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan pembersihan biji kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pembersihan biji kopi	1.1 Alat dan perlengkapan pencucian disiapkan sesuai dengan standar yang telah ditentukan. 1.2 Alat dan perlengkapan pencucian diidentifikasi sesuai dengan standar yang telah ditentukan. 1.3 Metode pencucian ditentukan sesuai standar yang berlaku
2. Membersihkan biji kopi.	2.1 Biji kopi Feses luwak dibersihkan berdasarkan ketentuan 2.2 Biji kopi yang dibersihkan disortir sesuai dengan metode yang telah ditentukan 2.3 Biji kopi bersih dikumpulkan pada tempat yang telah ditetapkan 2.4 Kegiatan pembersihan biji kopi didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi peralatan dan metode pembersihan feses biji kopi dan membersihkan biji kopi feses luwak, yang digunakan untuk melaksanakan pembersihan biji kopi pada area pekerjaan produksi kopi luwak.

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melaksanakan pembersihan biji kopi, mencakup tidak terbatas pada:

2.1 Peralatan :

Alat tulis

2.2 Perlengkapan .

Alat cuci

3. Peraturan yang diperlukan untuk melaksanakan pembersihan biji kopi, meliputi :
 - Tidak ada
4. Norma dan standar untuk untuk melaksanakan pembersihan biji kopi, meliputi :
 - Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan pembersihan biji kopi
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di tempat kerja dan atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

A.016300.010.01 Mengumpulkan Biji Kopi dari Feses Luwak

3. Pengetahuan dan keterampilan :

- 3.1 Pengetahuan yang diperlukan :
 - Biji kopi
- 3.2 Keterampilan yang diperlukan :
 - Melakukan pencucian

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Cakap
- 4.2 Cermat
- 4.3 Disiplin
- 4.4 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

5.1 Ketepatan melakukan pencucian.

5.2 Kecermatan mendeteksi kebersihan biji kopi.

KODE UNIT : A.016300.012.01

JUDUL UNIT : Melaksanakan Pengupasan Biji Kopi

DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan pengeringan dan pengupasan biji kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peralatan dan metode	1.1 Alat dan perlengkapan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Alat dan perlengkapan yang sudah siap diidentifikasi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan 1.3 Metode pengeringan dan pengupasan ditentukan sesuai standar yang berlaku
2. Mengeringkan biji kopi	2.1 Pengeringan biji kopi dilakukan dengan menggunakan prosedur dan wadah yang telah ditentukan 2.2 Kadar air biji kopi diperiksa sesuai standar
3. Mengupas kulit tanduk biji kopi	3.1 Biji kopi yang telah dikeringkan, dibersihkan dari benda asing 3.2 Pengupasan kulit tanduk biji kopi dilaksanakan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan. 3.3 Pengupasan kulit tanduk biji kopi didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi peralatan dan metode, mengeringkan biji kopi, dan mengupas kulit tanduk biji kopi yang digunakan untuk melaksanakan pengupasan biji kopi.

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melaksanakan pengupasan biji kopi, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis dan dokumentasi
 - 2.1.2 Alat timbangan
 - 2.1.3 Tali
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan kebersihan
 - 2.2.2 Pengukur kadar air
 - 2.2.3 Peralatan penjemuran
 - 2.2.4 Alat pengupas mekanis
 - 2.2.5 Peralatan penyimpanan
 - 2.2.6 Alat pelindung diri
- 3 Peraturan-peraturan untuk melaksanakan pengupasan biji kopi, meliputi :
Peraturan Menteri Pertanian Nomor 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pascapanen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik (*Good Handling Practices*)
- 4 Norma dan standar untuk melaksanakan pengupasan biji kopi, meliputi :
 - Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan pengupasan biji kopi
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan Kompetensi
Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :
 - 2.1 A.016300.010.01 Mengumpulkan Biji Kopi dari Feses Luwak

2.2 A.016300.011.01 Membersihkan Biji Kopi Berkulit Tanduk

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

3.1 Pengetahuan yang diperlukan :

Biji kopi

3.2 Keterampilan yang diperlukan :

3.2.1 Mengeringkan biji kopi

3.2.2 Mengupas biji kopi

4. Sikap kerja yang diperlukan:

4.1 Cermat

4.2 Disiplin

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

5.1 Kecermatan membersihkan biji kopi.

5.2 Ketepatan mengeringkan sampai mencapai kadar air yang telah ditetapkan

5.3 Ketepatan melakukan pengupasan kulit tanduk.

KODE UNIT
JUDUL UNIT
DISKRIPSI UNIT

: **A.016300.013.01**
: **Melaksanakan Sortasi**
: Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan sortasi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi peralatan	1.1 Alat dan perlengkapan sortasi disiapkan 1.2 Alat dan perlengkapan sortasi diidentifikasi sesuai dengan standar yang telah ditentukan
2. Menyortasi biji kopi	2.1 Sortasi dilaksanakan sesuai dengan prosedur dan persyaratan mutu yang telah ditetapkan. 2.2 Kegiatan sortasi didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel
- Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi peralatan dan menyortasi biji kopi, yang digunakan untuk melaksanakan sortasi pada area pekerjaan produksi kopi luwak.
2. Peralatan dan perlengkapan untuk melaksanakan sortasi, mencakup tidak terbatas pada:
- 2.1 Peralatan

2.1.1 Timbangan

2.1.2 Alat tulis

2.1.3 Wadah

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Meja dan kursi

2.2.2 Alas penyortiran
3. Peraturan-peraturan yang meliputi :
- Peraturan Menteri Pertanian Nomor 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pascapanen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik (*Good Handling Practices*)

4. Norma dan standar untuk melaksanakan pengeringan biji, meliputi :
- Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan sortasi
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 2.1 A.016300.010.01 Mengumpulkan Biji Kopi dari Feses Luwak
- 2.2 A.016300.011.01 Membersihkan Biji Kopi
- 2.3 A.016300.012.01 Melaksanakan Pengupasan Biji Kopi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

- 3.1 Pengetahuan yang diperlukan :
 - 3.1.1 Jenis kopi
 - 3.1.2 Kualitas biji kopi
- 3.2 Keterampilan yang diperlukan :
 - Memilih biji kopi

4. Sikap kerja yang diperlukan :

- 4.1 Cakap
- 4.2 Cermat
- 4.3 Teliti
- 4.4 Disiplin
- 4.5 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

5.1 Ketelitian dalam melakukan sortasi.

5.2 Kecermatan dalam menilai mutu kopi

KODE UNIT
JUDUL UNIT
DISKRIPSI UNIT

: **A.016300.014.01**
: **Melaksanakan Penyimpanan Biji Kopi**
: Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan pengemasan dan penyimpanan biji kopi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan proses penyimpanan biji kopi	1.1 Sarana prasarana dan bahan disiapkan 1.2 Sarana prasarana dan bahan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan 1.3 Metode pengemasan dan penyimpanan diidentifikasi sesuai peruntukkannya
2. Mengemas biji kopi	2.1 Biji kopi dikemas sesuai dengan standar dan prosedur yang telah ditetapkan. 2.2 Kegiatan pengemasan biji kopi didokumentasikan.
3. Menyimpan biji kopi	3.1 Penyimpanan dilakukan sesuai dengan jenis kopi. 3.2 Hasil kegiatan penyimpanan didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel
- Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi sarana prasarana dan metode, mengemas biji kopi, dan menyimpan biji kopi, yang digunakan untuk melaksanakan penyimpanan biji kopi.
2. Perlengkapan untuk melaksanakan penyimpanan biji kopi, mencakup tidak terbatas pada:
- 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis dan dokumentasi

2.1.2 Alat pengemas

2.1.3 Sekop kopi

2.1.4 Timbangan

2.1.5 Alat pengukur suhu

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Kertas label
- 2.2.2 Wadah kemasan
- 2.2.3 Palet kayu
- 2.2.4 Alat dorong
- 2.2.5 Peralatan rekayasa ruang penyimpanan
- 2.2.6 Referensi sistem yang mendukung.

- 3 Peraturan yang diperlukan melaksanakan penyimpanan biji kopi, meliputi :
Peraturan Menteri Pertanian Nomor 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pascapanen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik (*Good Handling Practices*)
- 4 Norma dan standar untuk melaksanakan penyimpanan biji kopi, meliputi :
- Tidak ada

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan penyimpanan biji kopi
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Alat, bahan dan tempat penilaian serta unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- | | | |
|-----|-----------------|---|
| 2.1 | A.016300.010.01 | Mengumpulkan Biji Kopi dari Feses Luwak |
| 2.2 | A.016300.011.01 | Membersihkan Biji Kopi |
| 2.3 | A.016300.012.01 | Melaksanakan Pengupasan Biji Kopi |
| 2.4 | A.016300.013.01 | Melaksanakan Sortasi |

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan:

3.1 Pengetahuan yang diperlukan :

3.1.1 Teknik penyimpanan biji kopi

3.1.2 Mutu biji kopi

3.2 Keterampilan yang diperlukan :

- Tidak ada

4. Sikap kerja yang diperlukan:

4.1 Cakap

4.2 Cermat

4.3 Disiplin

4.4 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

Ketelitian menyimpan biji kopi

KODE UNIT
JUDUL UNIT
DISKRIPSI UNIT

: **A.016300.015.01**
: **Melaksanakan Penyangraian Biji Kopi**
: Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan penyangraian biji kopi

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan proses penyangraian	1.1 Alat dan bahan penyangraian disiapkan sesuai dengan standar yang telah ditentukan. 1.2 Biji kopi luwak disiapkan sesuai dengan jumlah yang telah ditentukan 1.3 Metode penyangraian ditetapkan sesuai kebutuhan
2. Menyangrai biji kopi	2.1 Biji kopi diidentifikasi berdasarkan jenis, asal daerah, dan karakteristiknya 2.2 Biji kopi disangrai sesuai dengan metode dan tingkat kematangan (<i>roasting profile</i>) yang ditetapkan 2.3 Kegiatan penyangraian didokumentasikan
3. Mengemas biji kopi sangrai	3.1 Alat dan bahan kemasan disiapkan sesuai kebutuhan 3.2 Biji kopi dikemas dalam wadah sesuai kebutuhan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mempersiapkan proses penyangraian, mengidentifikasi biji kopi, menyangrai biji kopi, dan mengemas biji kopi sangrai yang digunakan untuk melaksanakan penyangraian biji kopi pada area pekerjaan produksi kopi luwak.

2. Perlengkapan untuk melaksanakan penyangraian biji kopi, mencakup tidak terbatas pada:

- 2.1 Peralatan
- 2.1.1 Alat tulis

2.1.2 Timbangan

2.1.3 Sealer

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Wadah
 - 2.2.2 Alumunium foil
 - 2.2.3 Wadah sangrai
- 3 Peraturan yang diperlukan untuk melaksanakan penyangraian biji kopi, meliputi :
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 35/Permentan/OT.140/7/2008 tentang Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*)
- 4 Norma dan standar yang diperlukan untuk melaksanakan penyangraian biji kopi, meliputi :
 - 4.1 SNI 01-2907-2008 Biji Kopi dan revisinya
 - 4.2 SNI 01-4852:1998 Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya
 - 4.3 SNI ISO 22000:2009 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Persyaratan untuk Organisasi didalam Rantai Pangan
 - 4.4 SOP Penyangraian kopi

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan penyangraian biji kopi
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- Tidak ada

3. Pengetahuan dan keterampilan:

3.1 Pengetahuan yang diperlukan :

3.1.1 Jenis, asal, dan karakteristik biji kopi

3.1.2 Prosedur penyangraian biji kopi

3.2 Keterampilan yang diperlukan :

Mengoperasikan alat dan mesin penyangrai biji kopi

4. Sikap kerja yang diperlukan:

4.1 Cakap

4.2 Cermat

4.3 Disiplin

4.4 Tanggung jawab

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang perlu diperhatikan dalam kompetensi ini, adalah:

5.1 Kecermatan mengidentifikasi kualitas biji kopi

5.2 Kecermatan melakukan proses penyangraian

5.3 Ketepatan menentukan tingkat kematangan (*roasting profile*) dan konsistensi

KODE UNIT
JUDUL UNIT
DISKRIPSI UNIT

: **A.016300.016.01**
: **Melaksanakan Penggilingan Biji Kopi**
: Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan penggilingan, pengemasan dan penyimpanan biji kopi

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi sarana penggilingan dan lokasi penyimpanan	1.1 Alat dan perlengkapan penggilingan disiapkan sesuai dengan peruntukannya. 1.2 Kesiapan alat dan kelengkapan penggilingan diperiksa 1.3 Sarana dan lokasi penyimpanan disiapkan 1.4 Kelayakan sarana dan lokasi penyimpanan ditetapkan sesuai dengan standar dan prosedur
2. Menggiling biji kopi	2.1 Metode penggilingan ditetapkan 2.2 Biji kopi digiling sesuai dengan prosedur 2.3 Kegiatan penggilingan biji kopi didokumentasikan
3. Mengemas kopi	3.1 Kopi dikemas sesuai dengan standar dan prosedur yang telah ditetapkan. 3.2 Kopi yang dikemas diberi label 3.3 Kegiatan pengemasan kopi didokumentasikan.
4. Menyimpan kopi	4.1 Tata letak penyimpanan produk diperiksa sesuai karakteristik produk 4.2 Penerapan prinsip <i>First In First Out (FIFO)</i> dan /atau <i>Last In First Out (LIFO)</i> dalam penyimpanan produk diperiksa sesuai karakteristik produk 4.3 Hasil kegiatan penyimpanan didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

1. Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi sarana penggilingan dan lokasi penyimpanan, menggiling biji kopi, mengemas kopi, dan menyimpan kopi, yang digunakan untuk melaksanakan penggilingan biji kopi pada area pekerjaan.

2. Peralatan dan perlengkapan untuk melaksanakan penggilingan biji kopi, mencakup tidak terbatas pada:

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat pelindung diri (masker, topi, celemek, sarung tangan)
- 2.1.2 Alat pengemas
- 2.1.3 Mesin penggiling (grinder)
- 2.1.4 Timbangan

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Wadah
- 2.2.2 Bahan pengemas

3 Peraturan yang diperlukan melaksanakan penggilingan biji kopi, meliputi :

- 3.1 Undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
- 3.3 Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penanganan Pascapanen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik (*Good Handling Practices*)
- 3.5 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 35/Permentan/OT.140/7/2008 tentang Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).

- 4 Norma dan standar yang diperlukan melaksanakan penggilingan biji kopi, meliputi :
SNI 01-3542-2004 Kopi Bubuk

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan penggilingan biji kopi
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di workshop dan atau di tempat kerja dan atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

A.016300.015.01 Melaksanakan Penyangraian Biji Kopi

3. Pengetahuan dan keterampilan :

- 3.1 Pengetahuan yang diperlukan :
 - 3.1.1 Jenis, asal, dan karakteristik biji kopi
 - 3.1.2 Prosedur penggilingan biji kopi
 - 3.1.3 Label dan kemasan
 - 3.1.4 Tata Cara penyimpanan
 - 3.1.5 Syarat pergudangan
- 3.2 Keterampilan yang diperlukan :
 - 3.2.1 Mengoperasikan mesin penggiling
 - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemas

4. Sikap kerja yang diperlukan:

- 4.1 Cakap
- 4.2 Cermat
- 4.3 Disiplin
- 4.4 Tanggung jawab

5. Aspek kritis :

- 5.1 Ketepatan memilih bahan pengemas
- 5.2 Kecermatan mengawasi keluar masuknya barang
- 5.3 Ketepatan menyusun barang

KODE UNIT : **A.016300.017.01**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Penilaian Mutu Kopi Bubuk**
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi bubuk

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan pengujian	1.1 Alat, bahan, dan sarana pengujian disiapkan 1.2 Alat, bahan, dan sarana pengujian diidentifikasi
2 Menilai mutu kopi bubuk	2.1 Karakteristik mutu kopi bubuk dijelaskan sesuai dengan jenisnya 2.2 Mutu kopi bubuk dinilai sesuai standar dan prosedur yang telah ditetapkan 2.3 Rekaman hasil penilaian mutu kopi bubuk didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

- 1. Konteks Variabel
Unit ini berlaku untuk mempersiapkan pengujian dan menilai mutu kopi bubuk, yang digunakan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi bubuk.
- 2. Peralatan dan perlengkapan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi bubuk, mencakup tidak terbatas pada:
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Cangkir
 - 2.1.2 Timbangan
 - 2.1.3 Sendok takaran
 - 2.1.4 Alat tulis
 - 2.2 Perlengkapan
 - Lembar penilaian

- 3 Peraturan yang diperlukan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi bubuk, meliputi :
 - Tidak ada
- 4 Norma dan standar yang diperlukan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi bubuk, meliputi :
 - SOP penilaian mutu kopi bubuk

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan penilaian mutu kopi bubuk
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di tempat kerja dan atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya:

- Tidak ada

3. Pengetahuan dan keterampilan :

3.1 Pengetahuan yang diperlukan :

- 3.1.1 Karakter bubuk kopi luwak jenis robusta
- 3.1.2 Karakter bubuk kopi luwak jenis arabika.
- 3.1.3 Mutu bubuk kopi luwak (*cup test*)

3.2 Keterampilan yang diperlukan :

- Tidak ada

4. Sikap kerja yang dibutuhkan:

- 4.1 Cakap
- 4.2 Cermat

4.3 Disiplin

4.4 Tanggung jawab

5. Aspek kritis :

Ketepatan mengidentifikasi kehalusan bubuk kopi

KODE UNIT : **A.016300.019.01**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Penilaian Mutu Kopi Seduhan**
DISKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi seduhan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan seduhan	1.1 Alat, bahan, dan sarana seduhan disiapkan 1.2 Alat, bahan, dan sarana seduhan diidentifikasi
2. Menilai mutu kopi seduhan	2.1 Karakteristik mutu aroma kopi seduhan dijelaskan sesuai dengan jenisnya 2.2 Mutu seduhan dinilai sesuai standar dan prosedur yang telah ditetapkan 2.3 Rekaman hasil penilaian mutu seduhan didokumentasikan

BATASAN VARIABEL :

- Konteks Variabel

Unit ini berlaku untuk mempersiapkan seduhan dan menilai mutu kopi seduhan, yang digunakan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi seduhan
- Peralatan dan perlengkapan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi seduhan mencakup tidak terbatas pada:
 - Peralatan
 - Alat tulis
 - Kopi bubuk
 - Pengaduk
 - Sendok takaran
 - Perlengkapan
 - Cangkir
 - Air putih
 - Air panas
 - Lembar penilaian

- 3 Peraturan yang diperlukan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi seduhan, meliputi :
 - Tidak ada
- 4 Norma dan standar yang diperlukan untuk melaksanakan penilaian mutu kopi seduhan, meliputi :
 - SOP Penilaian Mutu Seduhan

PANDUAN PENILAIAN :

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan penilaian mutu kopi seduhan
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara : tes tertulis, wawancara, simulasi dan praktek di tempat kerja dan atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan Kompetensi

Unit kompetensi yang harus dikuasai sebelumnya :

- 2.1 A.016300.013.01 Melaksanakan Sortasi
- 2.2 A.016300.015.01 Melaksanakan Penyangraian Biji Kopi
- 2.3 A.016300.016.01 Melaksanakan Penggilingan Biji Kopi
- 2.4 A.016300.017.01 Melaksanakan Penilaian Mutu Kopi Bubuk

3. Pengetahuan dan keterampilan :

- 3.1 Pengetahuan yang diperlukan :
 - Mutu seduhan kopi
- 3.2 Keterampilan yang diperlukan :
 - Tidak ada

4. Sikap kerja yang dibutuhkan:

4.1 Cermat

4.2 Disiplin

4.3 Tanggung jawab

5. Aspek kritis :

Ketepatan mengidentifikasi rasa kopi seduhan

BAB III
KETENTUAN PENUTUP

Dengan ditetapkannya Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Golongan Pokok Produksi Hasil Pertanian, Golongan Pengolahan Hasil, Sub Golongan Produksi Kopi Luwak menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Golongan Pokok Produksi Hasil Pertanian, Golongan Pengolahan Hasil, Sub Golongan Produksi Kopi Luwak, maka SKKNI ini berlaku secara nasional dan menjadi acuan bagi penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 4 Maret 2013

MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,



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