STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

(SKKNI)

KLASTER
MENANGANI LINEN DAN PAKAIAN TAMU

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PAR.HT01.001.01	BEKERJASAMA DENGAN KOLEGA DAN PELANGGAN
2.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
4.	PAR.HT03.009.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN BARANG
5.	PAR.HT02.029.01	MENANGANI *LINEN* DAN PAKAIAN TAMU

KODE UNIT : **PAR.HT01.001.01**
JUDUL UNIT : **BEKERJASAMA DENGAN KOLEGA DAN PELANGGAN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan antar-personal, komunikasi dan layanan pelanggan yang dibutuhkan oleh semua orang yang bekerja dalam industri pariwisata dan perhotelan.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Berkomunikasi di tempat kerja**	1.1 Komunikasi dengan tamu dan kolega dilaksanakan secara terbuka, profesional, ramah dan sopan. 1.2 Gunakan bahasa dan nada yang cocok. 1.3 Efek bahasa tubuh personal dipertimbangkan. 1.4 Kepekaan terhadap perbedaan budaya dan sosial diperlihatkan. 1.5 Mendengar dan melontarkan pertanyaan secara aktif digunakan untuk memastikan komunikasi dua arah yang efektif. 1.6 Konflik yang ada dan potensial diidentifikasi dan solusi dicari dengan bantuan dari kolega bila dibutuhkan.
02	**Memberikan bantuan untuk tamu internal dan eksternal**	2.1 Kebutuhan dan harapan tamu, termasuk hal-hal dengan kebutuhan tertentu, diidentifikasi secara benar dan produksi serta layanan yang tepat diberikan. 2.2 Berkomunikasi yang ramah dan sopan selama melayani tamu. 2.3 Seluruh kebutuhan dan permintaan pelanggan yang dapat diterima dipenuhi dalam rangka waktu perusahaan yang dapat diterima. 2.4 Kesempatan untuk meningkatkan kualitas layanan diidentifikasi dan diambil bila memungkinkan. 2.5 Kekecewaan pelanggan cepat dikenali dan mengambil tindakan untuk memecahkan masalahnya sesuai dengan tingkat tanggung jawab individu dan prosedur perusahaan. 2.6 Keluhan pelanggan ditangani secara positif, sensitif dan sopan. 2.7 Keluhan diacu pada orang yang tepat untuk tindak lanjut sesuai dengan tingkat tanggungjawab individu.
03	**Menjaga standar presentasi personal**	Standar tinggi presentasi personil dipraktekkan dengan pertimbangan: 3.1 lokasi kerja 3.2 isue-issue kebersihan, kesehatan dan keselamatan 3.3 persyaratan presentasi khusus untuk fungsi kerja khusus 3.4 perawatan kebersihan personil yang pantas 3.5 pakaian yang pantas.
04	**Bekerja dalam tim**	4.1 Kepercayaan, dukungan dan hormat diperlihatkan kepada anggota tim dalam aktifitas sehari-hari. 4.2 Perbedaan budaya dalam tim diakomodasikan. 4.3 Tujuan kerja tim secara bersama dikenali. 4.4 Tanggung jawab individu dan tugas-tugas diidentifikasi, diprioritaskan serta diselesaikan dalam rangka waktu yang ditentukan. 4.5 Meminta bantuan dari anggota tim yang lain bila dibutuhkan. 4.6 Bantuan ditawarkan pada kolega untuk memastikan tujuan kerja yang ditentukan terpenuhi. 4.7 Umpan balik dan informasi dari anggota tim lain di terima. 4.8 Perubahan tanggung jawab dari masing-masing individu diperhatikan, yang nantinya harus membicarakan kembali tujuan kerja tim.

BATASAN VARIABEL

2. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.

3. Tergantung kepada organsasi dan situasi tertentu, pelanggan meliputi namun tidak terbatas pada:
   2.1 anggota sektor pariwisata dan perhotelan lain
   2.2 individu atau kelompok internal
   2.3 penduduk setempat
   2.4 pengunjung
   2.5 media
   2.6 teman kerja/kolega.

3. Pelanggan dengan kebutuhan tertentu meliputi:
   3.1 individu yang tidak mampu atau cacat
   3.2 kebutuhan kebudayaan tertentu
   3.3 anak-anak yang tidak ditemani
   3.4 para orang tua dengan anak-anak yang masih kecil
   3.5 wanita yang belum berumah tangga.

PANDUAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini dibutuhkan:
   1.1 kebutuhan dan harapan pelanggan yang berbeda yang sesuai dengan sektor industri
   1.2 pengetahuan komunikasi efektif yang berkaitan dengan:
      1.2.1 pendengaran
      1.2.2 pertanyaan
      1.2.3 komunikasi non-verbal
      1.2.4 pemahaman prinsip-prinsip kerja tim.

2. Konteks penilaian
   Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak kerja. Penilaian wajib meliputi peragaan praktek baik ditempat kerja maupun melalui simulasi. Penilaian wajib didukung oleh jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian
   3.1 Petunjuk harus meliputi kemampuan berkomunikasi efektif dengan pelanggan dan kolega yang didemonstrasikan (termasuk bagi yang memiliki kebutuhan tertentu) dalam jenis situasi yang dibutuhkan untuk peranan pekerjaan yang relevan. Petunjuk kompetensi harus berkaitan dengan konteks komunikasi yang berbeda dan konteks layanan pelanggan dan mungkin harus dikumpulkan selama suatu periode waktu.
   3.2 Fokus dari unit ini beragam yang tergantung kepada variasi kultural dan persyaratan tertentu yang berlaku dalam situasi tertentu.

4. Kaitan dengan unit-unit Lain
   Unit inti yang menopang kinerja efektif di seluruh unit lain. Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai/dilatih sesuai dengan unit layanan dan operasional lainnya.

Kompetensi Kunci

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

KODE UNIT : **PAR.HT01.003.01**
JUDUL UNIT : **MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan. Unit ini berlaku untuk seluruh individu yang bekerja dalam industri pariwisata dan perhotelan. Unit ini tidak meliputi kebersihan atau pertolongan pertama yang didapatkan dalam unit-unit berbeda.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Mengikuti prosedur tempat kerja dan memberikan umpan balik tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan**	1.1 Prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan diikuti secara benar sesuai dengan kebijakan perusahaan dan hukum-hukum yang berkaitan serta persyaratan-persyaratan asuransi. 1.2 Pelanggaran prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan diindentifikasi dan dilaporkan segera. 1.3 Setiap sikap atau kejadian yang mencurigakan dilaporkan segera kepada orang yang telah ditunjuk.
02	**Menangani situasi darurat**	2.1 Situasi darurat dan darurat yang potensial segera dikenali dan tindakan yang dibutuhkan ditentukan dan diambil dalam ruang lingkup tanggung jawab individu. 2.2 Prosedur keadaan darurat diikuti secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.3 Bantuan segera dicari dari kolega dan/atau penguasai lain bila perlu. 2.4 Rincian situasi darurat secara akurat dilaporkan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
03	**Menjaga standar presentasi perorangan yang aman**	Presentasi personil mempertimbangkan lingkungan tempat kerja dan issue-issu kesehatan dan keselamatan yang meliputi: 3.1 menjaga kebersihan personil/grooming yang pantas 3.2 pakaian dan sepatu yang pantas 3.3 praktek-praktek yang pantas.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.

2. Prosedur kesehatan, keselamatan dan keamaman meliputi namun tidak terbatas pada:
   2.1 keadaan darurat, kebakaran dan kecelakaan
   2.2 identifikasi dan kontrol bahaya
   2.3 penggunaan pakaian dan perlengkapan pelindung personil
   2.4 tempat duduk, pengangkat dan penanganan yang aman
   2.5 keamanan dokumen, uang tunai, perlengkapan dan orang
   2.6 sistem kontrol utama.

3. Situasi darurat meliputi namun tidak terbatas pada:
   3.1 ancaman bom
   3.2 pelanggan yang mengacau
   3.3 kecelakaan
   3.4 perampokan
   3.5 kebakaran
   3.6 perampokan bersenjata
   3.7 banjir
   3.8 gempa bumi.

PANDUAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   1.1 persyaratan industri/sektor asuransi dan pertanggungan sehubungan dengan tanggung jawab staff individu.
   1.2 hukum-hukum kesehatan dan keselamatan kerja nasional/propinsi sehubungan dengan kewajiban majikan dan karyawan.
   1.3 prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan umum di tempat kerja bidang pariwisata dan perhotelan.
   1.4 penyebab utama kecelakaan tempat kerja berkaitan dengan lingkungan kerja.

2. Konteks penilaian
   Unit ini harus dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak kerja. Penilaian harus meliputi jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan dan keterampilan penunjang.

3. Aspek penting penilaian
   Petunjuk wajib meliputi pemahaman pentingnya bekerja sesuai dengan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan yang didemonstrasikan, serta implikasi-implikasi potensial atas pelalaian prosedur-prosedur tersebut.

4. Kaitan dengan unit-unit lain
   Ini adalah unit inti yang menopang kinerja efektif di seluruh unit-unit lain. Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai/dilatih sesuai dengan unit-unit layanan dan operasional lain.

Kompetensi Kunci

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

KODE UNIT : **PAR.HT03.001.01**
JUDUL UNIT : **MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk prosedur kebersihan utama yang diterapkan di banyak sektor industri perhotelan, dan dalam beberapa sektor pariwisata. Pada khususnya berkaitan dengan dapur, *housekeeping*, makanan & minuman dan beberapa perjalanan operasional.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	**Mengikuti prosedur kebersihan**	1.1	Prosedur kebersihan tempat kerja harus diikuti secara baik sesuai dengan standar perusahaan, dan persyaratan hukum.
		1.2	Penanganan dan penyimpanan seluruh barang-barang dilengkapi sesuai dengan standar perusahaan, dan persyaratan hukum.
02	**Mengidentifikasi dan mencegah resiko kebersihan**	2.1	Resiko kebersihan harus diidentifikasi secepatnya.
		2.2	Tindakan diambil untuk meminimalkan atau menghilangkan resiko tersebut dalam ruang lingkup tanggung jawab individu dan sesuai dengan persyaratan hukum perusahaan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk berbagai sektor perhotelan dan pariwisata.

2. Prosedur kebersihan berkaitan dengan:
   2.1 makanan
   2.2 minuman
   2.3 linen
   2.4 penanganan sampah
   2.5 prosedur kebersihan
   2.6 aktifitas personil di tempat kerja.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   1.1 kewaspadaan dan pengetahuan faktor-faktor yang memberikan kontrobusi terhadap masalah kebersihan
   1.2 resiko umum dalam penanganan makanan, mencakup sebab-sebab utama racun makanan
   1.3 tinjauan hukum negara yang berkaitan sehubungan dengan kesehatan
   1.4 prosedur kontrol kesehatan dalam industri perhotelan /pariwisata.

2. Konteks penilaian
   Unit ini wajib dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang

3. Aspek penting penilaian
   Mencari:
   3.1 pemahaman akan pentingnya prosedur kebersihan berikut ini dan implikasi potensial tentang tidak berkenaannya prosedur tersebut
   3.2 pengetahuan tentang contoh-contoh tempat kerja praktek
   3.3 kemampuan untuk mengikuti prosedur yang sudah ditetapkan.

4. Kaitan dengan unit-unit lain

4.1 Ini adalah unit yang menopang kinerja efektif di *housekeeping*, dapur, makanan & minuman serta di area perjalanan operasional. Seperti telah diketahui hal ini harus dinilai / dilatih bersama dengan unit-unit dari bidang-bidang ini. Di area dapur, dibutuhkan unit-unit tambahan untuk memenuhi keselamatan dan kebersihan makanan.

4.2 Perhatian wajib diberikan dalam pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan-persyaratan dari unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus memberikan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks industri ini sepenuhnya dengan tidak adanya basis kearahan sektor individu. Batasan Variabel ini akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian tertentu, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

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

KODE UNIT : **PAR.HT03.009.01**
JUDUL UNIT : **MENERIMA DAN MENYIMPAN BARANG**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menerima dan menyimpan persediaan dalam jenis perusahaan perhotelan dan pariwisata. Unit ini terfokus pada prosedur penanganan persediaan umum yang dibutuhkan di banyak konteks yang berbeda.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	**Mengambil kiriman persediaan**	1.1	Persediaan yang datang diperiksa secara seksama terhadap pesanan dan dokumentasi pengiriman sesuai dengan prosedur perusahaan.
		1.2	Variasi-variasi diidentifikasi secara seksama, dicatat dan dikomunikasikan pada orang yang tepat.
		1.3	Jenis-jenis persedian diperiksa kerusakan, kualitas, penggunaan melewati batas waktu, bocor atau ketidaksesuaian dan dibuatkan catatan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
02	**Menyimpan persediaan**	2.1	Seluruh persediaan diangkut dengan segera dan aman ketempat penyimpanan yang layak tanpa rusak.
		2.2	Persediaan disimpan di lokasi yang cocok dalam area dan sesuai dengan prosedur perusahaan.
		2.3	Tingkat persediaan dicatat secara akurat sesuai dengan prosedur perusahaan.
		2.4	Persediaan diberi label sesuai dengan prosedur perusahaan.
03	**Perputaran dan penjagaan persediaan**	3.1	Persediaan diputar sesuai dengan kebijakan perusahaan.
		3.2	Persediaan dipindahkan sesuai dengan persyaratan keselamatan dan kesehatan.
		3.3	Kualitas persediaan diperiksa dan dilaporkan.
		3.4	Kelebihan persediaan ditempatkan di gudang atau disimpan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
		3.5	Area persediaan dijaga dengan aman sesuai dengan persyaratan perusahaan dan atau pemerintah serta masalah yang timbul segera diidentifikasi dan dilaporkan.
		3.6	Sistem pencatatan persediaan digunakan sesuai dengan persyaratan akurasi dan kecepatan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.

2. Unit ini berlaku untuk persediaan yang diterima baik dari pemasok internal maupun eksternal.

3. Sistem kontrol persediaan bisa manual atau komputerisasi.

4. Persediaan meliputi namun tidak terbatas pada:
   - 4.1 makanan
   - 4.2 minuman
   - 4.3 perlengkapan
   - 4.4 *linen*, persediaan kamar dan jenis *housekeeping*
   - 4.5 alat tulis menulis
   - 4.6 brosur
   - 4.7 voucher dan tiket
   - 4.8 produk-produk souvenir.

PANDUAN PENILAIAN

1. Pengetahuan dan keterampilan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan bukti keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   - 1.1 prinsip-prinsip kontrol persediaan
   - 1.2 contoh umum dari dokumentasi dan sistem kontrol persediaan dalam industri pariwisata dan perhotelan
   - 1.3 sistem keamanan persediaan
   - 1.4 prosedur pengangkatan dan penanganan yang aman
   - 1.5 pengetahuan dasar dari persediaan yang berkaitan.

2. Konteks penilaian
   Unit ini dapat dinilai berdasarkan saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus meliputi demonstrasi praktis baik ditempat kerja maupun melalui simulasi. Penilaian ini harus didukung oleh serangkaain metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang

3. Aspek penting penilaian
   - 3.1 Mencari:
     - 3.1.1 kemampuan untuk menerima dan menyimpan persediaan secara efisien dan aman dalam konteks industri yang cocok
     - 3.1.2 pengetahuan isu-isu keselamatan dan keamanan
   - 3.2 Bagi mereka yang bekerja di suatu lingkungan yang berhubungan dengan penyimpanan makanan dan minuman, petunjuk harus meliputi pertimbangan-petimbangan pemahaman isu-isu kesehatan dan keselamatan yang didemonstrasikan.

4. Kaitan dengan unit-unit lain
   - 4.1 Unit ini memiliki kaitan yang sangat kuat dengan banyak unit operasional lain. Tanda terima dan penyimpanan persediaan disetujui oleh orang-orang yang bekerja di seluruh sektor industri pariwisata dan perhotelan. Dengan demikian, penilaian/pelatihan yang dikombinasikan dengan jenis unit lain mungkin sesuai. Unit ini juga harus dipilih untuk disesuaikan dengan sektor industri khusus dan tempat kerja PAR.UJ03.011.01 Mengontrol dan Memesan Persediaan
   - 4.2 Di lingkungan dapur, restoran atau bar, unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit I Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat Kerja
   - 4.3 Perhatian harus diberikan dalam pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus memberikan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks industri sepenuhnya tanpa mempengaruhi sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

Kompetensi Kunci

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

KODE UNIT : **PAR.HT02.029.01**
JUDUL UNIT : **MENANGANI *LINEN* DAN PAKAIAN TAMU**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk bekerja dalam "suatu lingkungan" pencucian dalam perusahaan akomodasi komersial.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Memproses dan mencuci barang-barang**	1.1 Barang cucian dipilih dengan benar sesuai dengan proses pencucian yang dibutuhkan dan pentingya barang cucian tersebut. 1.2 Metode pencucian dipilih secara benar sesuai dengan kode label pakaian dan berdasarkan pada: 1.2.1jenis serat dan kain 1.2.2kecepatan pengeringan 1.2.3banyaknya noda. 1.3 Barang cucian diperiksa kadar noda dan proses yang tepat diterapkan. 1.4 Bahan pembersih dan zat kimia digunakan dengan benar sesuai dengan instruksi pabrik. 1.1 Perlengkapan/peralatan cuci dioperasikan sesuai dengan instruksi pabrik. 1.2 Memeriksa barang cucian setelah proses pencucian untuk memastikan kualitas kebersihan dan melaporkan kerusakan sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.3 Proses menyeterika dan melihat serta proses akhir dilaksanakan dengan benar.
02	**Mengemas dan menyimpan barang cucian**	2.1 Cucian tamu dikemas dan disajikan sesuai dengan standar perusahaan. 2.2 Prosedur pencatatan dan penagihan diikuti secara benar. 2.3 Barang cucian dilipat secara benar. 2.4 Barang cucian yang telah selesai dikembalikan atau disimpan dalam jangka waktu yang dibutuhkan.

BATASAN VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk semua jenis usaha pariwisata dan perhotelan dimana akomodasi ditawarkan.

2. Perlengkapan pencucian mencakup namun tidak terbatas pada:
   2.1 alat cuci (*washers*)
   2.2 pengering (*dryers*)
   2.3 seterika (*irons*)
   2.4 *steam presses*
   2.5 keranjang sortiran dan rak (*sorting baskets and shelves*).

3. Tugas ruang cuci mencakup namun tidak terbatas pada:
   3.1 menyortir (*sorting*)
   3.2 mencuci (*washing*)
   3.3 mengeringkan (*drying*)
   3.4 melipat (*folding*)
   3.5 menyeterika (*ironing*)
   3.6 *steam pressing*
   3.7 menambal (*mending*)

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   1.1 masalah kesehatan, kebersihan dan keselamatan yang berkaitan dengan operasional pencucian
   1.2 jenis-jenis barang cucian utama
   1.3 masalah pencucian yang biasa ditemukan
   1.4 prosedur kontrol *linen* perusahaan mencakup:
      1.4.1 pergantian barang kotor dengan yang bersih
      1.4.2 jumlah set
      1.4.3 pengisian
      1.4.4 masalah seragam
      1.4.5 *linen* yang rusak
      1.4.6 prosedur yang berkaitan dengan celana pendek.

2. Konteks penilaian
   Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktis pada saat bekerja atau dalam suatu lingkungan pencucian yang simulasi dimana proses pencucian total dapat didemonstrasikan.

3. Aspek penting penilaian
   Petunjuk wajib mencakup suatu kemampuan yang didemonstrasikan untuk menilai secara benar proses-proses yang dibutuhkan untuk jenis cucian yang berbeda dan mengoperasikan perlengkapan pencucian secara aman. Proses pencucian secara keseluruhan harus didemonstrasikan dan diselesaikan dengan jangka waktu yang dapat diterima perusahaan.

4. Kaitan dengan unit-unit Lain
   4.1 Unit ini wajib dinilai bersamaan dengan atau setelah unit Mengikuti Prosedur Tempat Kerja. Pelatihan gabungan dapat dianggap seuai tergantung pada sektor industri dan tempat kerja.
   4.2 Juga terdapat kaitan erat antara unit ini dengan unit lain termasuk unit Menerima dan Menyimpan Persediaan.

Kompetensi Kunci

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