



STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA (SKKNI)

KLASTER MENYIAPKAN, MEMBUAT DAN MENYAJIKAN MAKANAN INDONESIA

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	PAR.HT01.003.01	MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA
2.	PAR.HT03.001.01	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA
3.	PAR.HT02.061.01	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
4.	PAR.HT02.074.01	MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
5.	PAR.HT02.060.01	MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN
6.	PAR.HT02.062.01	MENGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
7.	PAR.HT02.067.01	MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG
8.	PAR.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
9.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
10.	PAR.HT02.155.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT APPETISER DAN KUDAPAN
11.	PAR.HT02.065.01	MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS
12.	PAR.HT02.157.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KALDU DAN SUP (SOTO)
13.	PAR.HT02.070.01	MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING
14.	PAR.HT02.081.01	MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL
15.	PAR.HT02.068.01	MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN



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 diidentifikasi 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

- Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
- Prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - keadaan darurat, kebakaran dan kecelakaan
 - identifikasi dan kontrol bahaya
 - penggunaan pakaian dan perlengkapan pelindung personil
 - tempat duduk, pengangkat dan penanganan yang aman
 - keamanan dokumen, uang tunai, perlengkapan dan orang
 - sistem kontrol utama.
- Situasi darurat meliputi namun tidak terbatas pada:
 - ancaman bom
 - pelanggan yang mengacau
 - kecelakaan
 - perampokan
 - kebakaran
 - perampokan bersenjata
 - banjir
 - 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 pertanggung jawaban 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 pelanggaran 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

- Unit ini berlaku untuk berbagai sektor perhotelan dan pariwisata.
- Prosedur kebersihan berkaitan dengan:
 - makanan
 - minuman
 - linen
 - penanganan sampah
 - prosedur kebersihan
 - aktifitas personil di tempat kerja.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - kewaspadaan dan pengetahuan faktor-faktor yang memberikan kontrobusi terhadap masalah kebersihan
 - resiko umum dalam penanganan makanan, mencakup sebab-sebab utama racun makanan
 - tinjauan hukum negara yang berkaitan sehubungan dengan kesehatan
 - prosedur kontrol kesehatan dalam industri perhotelan /pariwisata.
- Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang
- Aspek penting penilaian
Mencari:
 - pemahaman akan pentingnya prosedur kebersihan berikut ini dan implikasi potensial tentang tidak berkenaannya prosedur tersebut
 - pengetahuan tentang contoh-contoh tempat kerja praktek
 - kemampuan untuk mengikuti prosedur yang sudah ditetapkan.
- Kaitan dengan unit-unit lain
 - 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 kearahkan 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.HT02.061.01

JUDUL UNIT : MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan untuk membersihkan dan merawat lokasi yang menyiapkan dan/atau menyajikan secara efektif. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Membersihkan dan Merawat Perlengkapan dan Lokasi dan unit" "Mempertahankan Praktek dan Standar Keselamatan dan Kesehatan".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Membersihkan, sanitasi dan menyimpan makanan	1.1 Bahan kimia digunakan untuk pembersihan dan / atau sanitasi perlengkapan dapur secara benar. 1.2 Perlengkapan dibersihkan dan / atau disanitasi sesuai dengan instruksi pabrik dan tanpa menyebabkan kerusakan. 1.3 Perlengkapan disusun dan dibongkar dengan cara yang aman. 1.4 Perlengkapan disimpan pada posisi dan area yang tepat secara benar dan aman.
02	Membersihkan dan sanitasi lokasi	2.1 Jadwal pembersihan digunakan dan/atau diikuti. 2.2 Bahan kimia dan perlengkapan digunakan untuk membersihkan dan/atau sanitasi dinding, lantai, rak dan permukaan lain secara benar dan aman. 2.3 Dinding, lantai, rak dan permukaan kerja dibersihkan dan/atau disanitasi tanpa menimbulkan kerusakan sesuai dengan peraturan kesehatan perusahaan. 2.4 Prosedur pertolongan pertama digunakan dan/atau diikuti saat terjadi peristiwa kecelakaan yang disebabkan oleh zat kimia.
03	Menangani limbah dan linen	3.1 Limbah disortir dan dibuang sesuai dengan peraturan kesehatan dan praktek perusahaan. 3.2 <i>Linen</i> disortir dan dipindahkan secara aman sesuai dengan peraturan perusahaan.
04	Pelatihan	Program dan jadwal pelatihan di diadakan and diikuti untuk memaksimalkan pengetahuan and praktek keselamatan bila terjadi.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - kebersihan
 - kesehatan dan keselamatan dilingkungan kerja
 - jenis bahan kimia yang digunakan untuk kebersihan dan sanitasi
 - penggunaan dan penyimpanan sanitasi yang benar dan aman
 - alur kerja yang logis dan hemat waktu.
- Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun di lingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana kebersihan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.



3. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup demonstrasi praktek baik di tempat kerja maupun di lingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana kebersihan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
4. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk membersihkan seluruh persiapan makanan dan presentasi area termasuk jenis perlengkapan kecil dan besar secara efisien dan aman.
5. Kaitan dengan unit-unit lain
Unit ini memiliki kaitan erat dengan sejumlah unit operasional lain. Pembersihan lokasi dimana makanan disiapkan atau disajikan adalah tanggung jawab semua orang yang bekerja di sektor-sektor ini. Sebagaimana yang diketahui, pelatihan/penilaian gabungan dengan jenis unit lain dianggap sesuai. Unit-unit ini wajib dipilih untuk menyesuaikan dengan sektor industri dan tempat kerja tertentu.

Kompetensi Kunci

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



KODE UNIT : PAR.HT02.074.01
JUDUL UNIT : MELAKSANAKAN PROSEDUR KESELAMATAN MAKANAN
DESKRIPSI UNIT : Unit ini mengacu pada pelaksanaan prosedur keamanan Makanan, dengan menggunakan metode HACCP (Analisa Bahaya dan Point Kontrol Penting) sebagai suatu sistem keselamatan makanan”.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan	Mengidentifikasi seluruh bahaya yang ditimbulkan oleh zat biologi, fisika dan kimiawi termasuk: 1.1 bakteri, jamur dan ragi 1.2 pecahan kaca atau logam 1.3 bahan pengawet 1.4 racun kimiawi dan alami.
02	Mengidentifikasi point kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP	Poin-poin kontrol dalam sistem produksi makanan diidentifikasi termasuk : 2.1 pembelian, pengiriman & penyimpanan 2.2 persiapan dan pemasakan 2.3 pendinginan & penyimpanan 2.4 penaganan atau penyajian 2.5 pemanasan kembali 2.6 pelayanan.
03	Melaksanakan rencana HACCP perusahaan	3.1 Menyiapkan makanan sesuai dengan spesifikasi keamanan makanan perusahaan metode HACCP. 3.2 Mengikuti proses <i>flow chart</i> . 3.3 Menyimpan catatan yang sesuai. 3.4 Memonitor poin kontrol penting. 3.5 Mengambil tindakan koreksi. 3.6 Menyetujui validasi audit internal dan eksternal.

BATASAN VARIABEL

Unit ini berkaitan dengan seluruh operasional dimana makanan dan pelayanan terkait diberikan dan termasuk usaha / operasional berikut:

1. lembaga pendidikan
2. kafeteria / kios / kantin / cafe / toko makanan / restoran / hotel
3. outlet makanan siap saji
4. usaha-usaha yang berhubungan dengan kesehatan
5. operasi pertambangan
6. unit pertahanan
7. dinas layanan korektif
8. jasa boga perumahan
9. jasa boga penerbangan
10. jasa boga transportasi
11. jasa boga perayaan/resepsi
12. jasa boga pribadi.

**PANDUAN PENILAIAN**

1. Petunjuk dibutuhkan atas pengetahuan dan pemahaman dari:
 - 1.1 prinsip-prinsip dan metode HACCP tentang produksi makanan
 - 1.2 peraturan kesehatan dan keamanan makanan
 - 1.3 peraturan setempat tentang produksi makanan dan pengemasan
 - 1.4 kelompok klien 'beresiko'
 - 1.5 bahaya mikrobiologi
 - 1.6 perencanaan alur proses
 - 1.7 peraturan pencatatan HACCP sesuai dengan standar perundang-undangan
 - 1.8 prosedur standar operasional.
2. Unit ini wajib di tempat kerja atau dikelas. Penilaian harus mencakup uji teori pemahaman atau pertanyaan, studi kasus dan/atau proyek agar dapat menilai pengetahuan penunjang.

Kompetensi Kunci

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



KODE UNIT : **PAR.HT02.060.01**
JUDUL UNIT : **MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan untuk menerima dan menyimpan persediaan dalam bidang pariwisata dan perhotelan. Unit ini terfokus pada prosedur penanganan umum yang dibutuhkan di banyak konteks yang berbeda. Unit ini berkaitan erat dengan unit lama Australia "Menerima dan Menyimpan Barang".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Mengambil kiriman persediaan	1.1 Persediaan yang masuk diperiksa secara seksama terhadap pemesanan pengiriman sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Variasi-variasi didefinisikan secara seksama, dicatat dan dikomunikasikan pada orang yang tepat. 1.3 Barang-barang diperiksa atas kerusakan, kualitas, tanggal kadaluarsa, bocor atau ketidaksesuaian dan dicatat sesuai dengan kebijakan perusahaan. 1.4 Barang-barang yang segar (makanan) diperiksa atas kualitas, ukuran, kesegaran sesuai dengan syarat perusahaan dan variasi-variasi disampaikan kepada staff yang berwenang.
02	Menyimpan persediaan	2.1 Seluruh persediaan dipindahkan dengan segera dan dengan aman ke tempat penyimpanan yang layak tanpa kerusakan. 2.2 Persediaan disimpan di lokasi yang cocok dalam area dan sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.3 Tingkat persediaan dicatat secara tepat sesuai dengan prosedur perusahaan. 2.4 Persediaan diberi label sesuai dengan prosedur perusahaan.
03	Memutar dan menjaga persediaan	3.1 Persediaan diputar sesuai dengan kebijakan perusahaan. 3.2 Persediaan dipindahkan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan. 3.3 Kualitas persediaan diperiksa dan dilaporkan. 3.4 Kelebihan persediaan diletakkan di gudang atau disimpan sesuai dengan peraturan perusahaan dan/atau pemerintah, serta masalah yang timbul segera diidentifikasi dan dilaporkan. 3.5 Sistem pencatatan persediaan digunakan sesuai dengan persyaratan ketepatan dan kecepatan.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
- Unit ini dapat mengacu pada persediaan yang diterima baik dari pemasok internal maupun eksternal.
- Sistem kontrol persediaan dapat berupa:
 - manual
 - komputerisasi.
- Persediaan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - makanan
 - minuman
 - perlengkapan
 - alat-alat tulis
 - brosur
 - vouchers dan tiket.

PANDUAN PENILAIAN



1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang:
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 contoh-contoh dokumentasi dan sistem prinsip kontrol persediaan
 - 1.2 contoh-contoh dokumentasi dan sistem kontrol persediaan
 - 1.3 prosedur pengangkatan dan penanganan yang aman
 - 1.4 pengetahuan dasar tentang persediaan
 - 1.5 kesehatan dan keselamatan dilingkungan kerja
 - 1.6 kebersihan
 - 1.7 alur kerja yang logis dan hemat waktu.
2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek di tempat kerja atau di lingkungan tempat kerja yang memungkinkan untuk mendemonstrasikan penerimaan dan penyimpanan. Unit ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Kemampuan untuk menerima dan menyimpan persediaan secara efisien dan aman dalam konteks industri yang sesuai.
 - 3.2 Bagi mereka yang bekerja disuatu lingkungan yang berhubungan dengan penyimpanan makanan dan minuman, petunjuk juga harus meliputi pertimbangan-pertimbangan 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-unit operasional lain. Tanda terima dan penyimpanan persediaan disetujui oleh orang yang bekerja di seluruh sektor industri pariwisata dan perhotelan. Dengan demikian, penilaian/pelatihan yang dikombinasikan dengan jenis unit lain mungkin akan sesuai. Unit ini juga harus dipilih untuk disesuaikan dengan sektor industri khusus dan tempat kerja.
 - 4.2 Di lingkungan dapur, restoran atau bar, unit ini harus dinilai dengan atau setelah unit Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat Kerja.

Kompetensi Kunci

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



KODE UNIT : PAR.HT02.062.01
JUDUL UNIT : MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan jenis memasak yang berbeda yang dapat digunakan untuk menyiapkan jenis hidangan dalam menu. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menggunakan Metode Dasar Memasak"

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Memilih, menggunakan perlengkapan memasak	1.1 Perlengkapan yang tepat dipilih dan digunakan secara benar untuk metode memasak tertentu. 1.2 Perlengkapan digunakan secara higienis sesuai dengan instruksi perusahaan.
02	Menerapkan metode pengolahan makanan	2.1 Menggunakan metode memasak yang berbeda dalam menyiapkan hidangan sebagaimana dikehendaki perusahaan. 2.2 Memasak dilaksanakan dengan rangkaian cara yang logis dan aman. 2.3 Istilah dasar tentang memasak digunakan secara benar ketika memilih suatu metode memasak. 2.4 Metode memasak didemonstrasikan sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
- Peralatan meliputi namun tidak terbatas pada:
 - peralatan yang menggunakan listrik/gas, kompor, oven, panggangan, penggorengan salamander
 - pengolah makanan, penghalus (*blender*), *mixer*, pengiris.
- Metode pengolahan makanan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut:
 - merebus
 - poaching*
 - braising*
 - stewing*
 - mengukus
 - menggoreng dengan minyak banyak / sedikit
 - memanggang dalam oven untuk daging (*roasting*)
 - memanggang dalam oven untuk ikan, sayur dan roti (*baking*)
 - memanggang langsung di api (*grilling*).

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - keterampilan organisasional dan kejasama tim
 - praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan praktek mengemas, mengangkat, dan menggunakan alat-alat pemotong
 - prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi
 - istilah memasak yang umum digunakan di perusahaan.
 - prinsip dan praktek kesehatan pada tingkat perorangan dan profesional
 - alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - pembiayaan, hasil tes pengawasan porsi
 - pengetahuan mengenai efek memasak pada pengurangan pada hasil masakan yang mungkin terjadi.



2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi pada saat kerja atau tidak bekerja atau pada simulasi lingkungan kerja dimana proses pembersihan dapat didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk membersihkan secara efisien seluruh peralatan yang digunakan ketika menyiapkan makanan dan area penyajian termasuk keseluruhan jenis perlengkapan besar dan kecil.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
Ada kaitan erat dengan sejumlah unit-unit operasional lain. Metode memasak yang aktual digunakan oleh sebagian besar orang yang berkaitan dengan persiapan makanan dalam industri perhotelan. Karena itu, mengkombinasikan pelatihan/penilaian dengan unit-unit lain yang membahas kegiatan memasak mungkin akan sesuai.

Kompetensi Kunci

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



KODE UNIT : **PAR.HT02.067.01**
JUDUL UNIT : **MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR DAN MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan sayur-sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan Sayuran, Kentang, Buah-buahan, Nasi, Telur dan Makanan Yang Terbuat dari Tepung".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Menyiapkan hidangan sayuran	1.1	Sayur-sayuran dalam musimnya dipilih sesuai dengan mutu, jumlah dan harga.
		1.2	Sayur-sayuran dan kentang dipilih untuk menambah dan menyesuaikan jenis menu
		1.3	Jika diperlukan, saus dan bumbu penyerta dipilih yang sesuai untuk dihidangkan dengan sayur-sayuran.
		1.4	Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran.
02	Menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung	2.1	Beragam makanan yang terbuat dari tepung dipilih sesuai dengan resep standar.
		2.2	Saus dan makanan penyerta dipilih sesuai dengan makanan yang mengandung tepung.
		2.3	Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran.
03	Menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur	3.1	Beragam makanan dari telur disiapkan dan disajikan sesuai dengan resep perusahaan.
		3.2	Saus dan bumbu penyerta dipilih yang cocok untuk telur.
		3.3	Telur digunakan dalam berbagai istilah yang digunakan termasuk, mencampur, membalut, menata, melapisi, menghias, melarutkan, mengkilatkan, mengklarifikasi, menghias dan mengentalkan.
		3.4	Kontrol porsi dilaksanakan untuk meminimalkan kemubaziran.
04	Menyimpan sayur-sayuran, telur dan makanan yang mengandung pati	4.1	Telur segar dan yang sudah diproses, sayur-sayuran dan bahan makanan yang terbuat dari tepung disimpan secara benar sesuai dengan standar perusahaan.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
- Sayur-sayuran adalah suatu istilah yang didefinisikan secara luas mengandung arti tanaman yang dapat dimakan, khususnya, bagian-bagian khusus yang mencakup namun tidak terbatas pada yang berkaitan dengan rumput-rumputan, tanaman yang tumbuh setiap tahun, sekali dalam dua tahun atau tanaman yang tumbuh sepanjang tahun:
 - buah-buahan
 - biji-bijian
 - akar-akaran
 - umbi-umbian
 - tumbuh-tumbuhan yang berakar umbi
 - batang
 - daun
 - bunga.



3. Resep untuk hidangan telur menggunakan (kecuali dinyatakan secara khusus) telur ayam yang memiliki berat antara 55-65 gr.
4. Makanan yang mengandung tepung mencakup dari berbagai asal budaya yang terbuat dari tepung atau terigu, atau mengandung dan/atau zat tepung. Juga mencakup namun tidak terbatas pada pasta, nasi dan palenta.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - 1.2 praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan, pengangkutan.
 - 1.3 prinsip-prinsip dan praktek gizi
 - 1.4 alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - 1.5 sistem inventori dan kontrol persediaan
 - 1.6 prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran.
 - 1.7 penetapan biaya, pengujian hasil jadi, kontrol porsi
 - 1.8 perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu
2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan sayur-sayuran, telur dan produk makanan yang mengandung tepung didemonstrasikan. Unit ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan dan menyajikan sayur-sayuran, telur dan makanan yang terbuat dari tepung secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman rinci tentang klasifikasi sayur-sayuran yang berbeda, telur dan produk makanan yang terbuat dari tepung.
4. Kaitan dengan unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
 - 4.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - 4.2 Menyajikan Makanan
 - 4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - 4.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

Kompetensi Kunci

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



KODE UNIT	:	PAR.HT02.058.01
JUDUL UNIT	:	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
DESKRIPSI UNIT	:	Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk mengelola dan menyiapkan bahan-bahan makanan untuk dapur. Unit ini juga terfokus pada teknik persiapan makanan secara umum dan serupa dengan unit lama Australia Mengatur <i>Mise en Place</i> dan Menyiapkan Makanan.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Menyiapkan perlengkapan yang digunakan	Memastikan bahwa perlengkapan dalam keadaan bersih, jenis dan ukuran yang benar serta dikumpulkan dan siap digunakan.
02	Mengumpulkan dan menyiapkan bahan untuk jenis-jenis makanan dalam menu	2.1 Bahan-bahan diidentifikasi dengan benar, sesuai dengan resep standar. 2.2 Jumlah, jenis dan mutu bahan-bahan harus tepat dikumpulkan dan disiapkan dalam bentuk yang benar dan jangka waktu yang sesuai.
03	Menyiapkan produk yang terbuat dari susu, hidangan kering, buah-buahan dan sayur-sayuran	Makanan disiapkan sesuai dengan berat, jumlah dan/atau jumlah porsi, termasuk: 3.1 sayur-sayuran dan buah-buahan dibersihkan, dikupas dan/atau disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu 3.2 produk-produk yang terbuat dari susu ditangani dengan benar dan disiapkan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan dalam menu 3.2 bahan-bahan/hidangan kering diukur, disaring jika diperlukan dan digunakan sebagaimana yang dibutuhkan untuk jenis makanan menu 3.3 persiapan makanan secara umum sebagaimana yang dibutuhkan jenis-jenis makan dalam menu. Hal ini mencakup namun tidak terbatas pada <i>sandwich</i> , penghias hidangan, lapisan dan adonan kue.
04	Menyiapkan daging, seafood dan unggas	Makanan disiapkan dan ditentukan porsinya sesuai dengan ukuran dan/atau berat dengan cara-cara berikut ini: 4.1 ikan dan <i>seafood</i> dibersihkan dan disiapkan dan/atau dibuang tulangnya 4.2 unggas dipotong dan disiapkan secara benar.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
- Istilah mengorganisir dan menyiapkan makanan juga mengacu pada dengan istilah Perancis yang memiliki makna yang sama "*Mise en place* (Persiapan makanan)" dan termasuk :
 - persiapan utama sebelum menyajikan makanan. Melibatkan komponen-komponen memasak suatu hidangan, tidak mencakup presentasi aktual.
 - tugas yang dibutuhkan adalah membuat sebuah bagian dari dapur yang siap digunakan untuk pelayanan.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - produk-produk dasar dan jenis menu dibutuhkan
 - kebersihan
 - kesehatan dan keselamatan ditempat kerja
 - alur kerja yang logis dan hemat waktu.



2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja, melalui suatu demonstrasi praktek di tempat kerja atau dalam lingkungan tempat kerja yang disimulasikan. Hal ini wajib didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk mengatur dan menyiapkan serangkain makanan yang umum secara efisien. Fokus dari lingkup umum ini beragam sesuai dengan sektor yang megoperasikan dapur.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai kaitannya dengan:
 - 4.1 Menyajikan Makanan
 - 4.2 Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

Kompetensi Kunci

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



KODE UNIT : **PAR.HT02.059.01**
JUDUL UNIT : **MENYAJIKAN MAKANAN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyajikan makanan secara efektif dan profesional. Unit ini berkaitan dengan seluruh unit-unit yang melibatkan penyajian makanan. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyajikan Makanan".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Menyiapkan makanan untuk disajikan	1.1	Makanan diidentifikasi secara benar untuk item menu.
		1.2	Saus dan penghias makanan disusun sesuai dengan persyaratan perusahaan untuk hidangan khusus.
02	Porsi dan hidangan makanan	2.1	Dalam menyajikan makanan diperlukan persediaan yang cukup bersih, tidak ada kerusakan dari memasak yang tersedia dalam temperatur yang tepat.
		2.2	Makanan ditentukan porsi-porsinya secara benar dengan resep standar.
		2.3	Makanan dihidangkan tanpa tetesan dan tumpahan dan disajikan dengan rapi dan menarik sesuai dengan peraturan perusahaan untuk hidangan tertentu.
		2.4	Makanan yang akan ditampilkan di area publik harus dihidangkan dibawah temperatur yang benar dengan sikap yang menarik tanpa tetesan dan tumpahan dan berikan perhatian pada warna makanan.
03	Bekerja dalam sebuah tim	3.1	Kerja tim antara seluruh staf pelayanan didemonstrasikan untuk memastikan layanan makanan yang tepat dan berkualitas.
		3.2	Kerja rutin dapur untuk layanan makanan didemonstrasikan untuk memaksimalkan mutu makanan dan meminimalkan penundaan.

BATASAN VARIABEL

Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
 - 1.2 kesehatan
 - 1.3 mengetahui produk makanan dasar
 - 1.4 alur kerja hemat waktu dan logis.
2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup jenis metode-metode untuk menilai baik keterampilan praktek maupun pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyajikan makanan pada tingkat yang profesional, yang konsisten dengan sektor dimana dapur beroperasi.



4. Jenis penilaian
Kompetensi harus didemonstrasikan bersama dengan unit kompetensi dimana makanan disiapkan dan disajikan.
5. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai bersama dengan :
 - 5.1 "Mengelola dan Menyiapkan Makanan"
 - 5.2 unit-unit lain, yang melibatkan penyajian makanan.

Kompetensi Kunci

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



KODE UNIT : PAR.HT02.155.01
JUDUL UNIT : MENYIAPKAN DAN MEMBUAT *APPETISER* DAN KUDAPAN
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian *appetiser* dan kudapan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01 Menyiapkan <i>appetiser</i>	1.1 Beragam komoditi segar dan kering, termasuk rempah-rempah & bumbu - bumbu digunakan secara benar dalam membuat <i>appetiser</i> . 1.2 Jenis saus dan sambal digunakan untuk melengkapi <i>appetiser</i> dan dibuat sesuai dengan praktek daerah. 1.3 Pemilihan bahan diukur, ditimbang dan diblender/digiling bersama dengan rempah sesuai dengan spesifikasi resep.
02 Menyiapkan saus	2.1 Jenis sayuran segar dan buah-buahan tropis dicelup kedalam saus sesuai dengan instruksi. 2.2 Saus dan bahan penyedap dibuat dan disiapkan sesuai dengan praktek perusahaan. 2.3 Saus dan sambal dibuat secara benar sesuai dengan keinginan pelanggan dan spesifikasi resep. 2.4 Prosedur yang tepat digunakan dalam mempersiapkan saus mentah dan saus mentah dan saus masak untuk memenuhi kekonsistensian, mutu, rasa dan peraturan kesehatan yang tepat.
03 Menyajikan saus & sambal	3.1 Ukuran, warna dan bentuk peralatan disesuaikan dengan warna saus dan spesifikasi usaha. 3.2 Saus disajikan secara benar sesuai dengan ukuran porsi dan praktek usaha. 3.3 Penghias hidangan dan bahan pengiring disesuaikan dengan gaya tradisional daerah, dan spesifikasi resep.
04 Menyimpan <i>appetiser</i> dan saus yang dimasak	4.1 Pengemasan dilakukan demi terjaganya kesegaran, rasa, mutu dan mencegah reaksi kimia. 4.2 Sisa saus disimpan dibawah temperatur dan kondisi yang tepat untuk menjaga daya tahan dan digunakan secara efektif untuk meminimalkan pemborosan.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - hotel
 - restoran
 - take away*
 - food – hall*
 - operasional jasa boga komersial
 - fasilitas pesta.
- Appetiser*, saus mengacu pada komoditas berikut ini:
 - terasi dan petis
 - asam keping, asam jawa
 - kecap
 - rempah-rempah & bumbu - bumbu, segar dan kering (salam, basil, sereh jeruk)
 - sayuran dan buah-buahan (segar dan kering)
 - daging (ayam, sapi)
 - seafood*.



PEDOMAN PENILAIAN

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. sifat budaya asli
 - b. istilah masak-memasak
 - c. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - d. rempah-rempah (segar, kering dan diawetkan)
 - e. mencampur, menggiling bumbu-bumbu
 - f. menghaluskan bubuk kari
 - g. saus mentah dan yang sudah dimasak
 - h. mencampur menyeimbangkan rasa dan aromatis
 - i. hidangan pengiring
 - j. budaya pelayanan
 - k. persyaratan kesehatan, keselamatan syarat penyimpanan.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. mengenali mutu dan ragam bahan
 - e. menggunakan teknik pemotongan yang tepat
 - f. menggunakan peralatan dan teknik masakan
 - g. menilai konsistensi saus
 - h. memastikan ketepatan struktur cita rasa yang tepat
 - i. memastikan keseimbangan asam yang tepat
 - j. memastikan warna yang menarik dan penyajian piring
 - k. mengidentifikasi, menangani dan menyimpan *appetiser* dan saus.
 - l. menjaga kerapian tempat kerja.
2. Unit ini wajib dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

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.HT02.065.01
JUDUL UNIT : MENYIAPKAN KALDU DAN SAUS
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan berbagai kaldu dan saus. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan Bahan, Saus dan Sup" dan unit "Mengembangkan dan Menyiapkan Saus Panas dan Dingin".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Menyiapkan dan menyimpan kaldu, glaze dan sari yang dibutuhkan jenis makanan	1.1 Bahan-bahan serta bahan penyedap rasa digunakan sesuai dengan resep standar dan standar perusahaan. 1.2 Kaldu, glaze dan sari diproduksi dan disimpan sesuai dengan standar perusahaan.
02	Menyiapkan dan menyimpan saus yang dibutuhkan dalam jenis makanan	Berbagai saus panas dan dingin diproduksi termasuk namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini : 2.1 saus dikurangi kadar airnya 2.2 saus kental 2.3 saus larutan lemak (emulsi) panas dan dingin 2.4 turunan dari saus dasar 2.5 beragam pengental saus digunakan secara tepat.
03	Menyimpan dan mengencerkan saus	Saus disimpan secara benar dan diencerkan sesuai dengan konsistensi standar industri.
04	Menyimpan dan menyusun saus	Salad and pembangkit selera disimpan secara benar dan menjaga kesegaran dan mutunya.
05	Pelatihan kebersihan	Kebersihan dasar dan peraturan dan persyaratan kesehatan dan keamanan diikuti dan diterapkan pada semua pekerjaan.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
- Kaldu dan saus dapat berasal dari berbagai jenis dari suku dan budaya.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - praktek kerja yang aman, khususnya yang berkaitan dengan pengepakan dan pengangkutan
 - istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
 - prinsip dan praktek kesehatan pada tingkat personal dan profesional
 - alur kerja yang logis dan hemat waktu.
- Konteks penilaian
Unit ini harus dinilai melalui demonstrasi praktek.
- Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan secara efisien jenis makanan untuk unit ini dalam konteks yang sesuai, dan tingkat yang dapat diterima oleh perusahaan.



4. Kaitan dengan unit-unit lain
- 4.1 Terdapat kaitan erat dengan sejumlah unit operasional lain. Saus digunakan secara luas dalam beberapa unit. Dengan demikian, pelatihan/penilaian gabungan dengan jenis unit lain dianggap sesuai. Unit ini harus dipilih agar sesuai dengan perusahaan tertentu.
- 4.2 Unit ini wajib dinilai bersamaan dengan atau setelah unit-unit berikut ini :
- 4.2.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
- 4.2.2 Menyajikan Makanan
- 4.2.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
- 4.2.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

Kompetensi Kunci

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



KODE UNIT : PAR.HT02.157.01
JUDUL UNIT : MENYIAPKAN DAN MEMBUAT KALDU DAN SUP (SOTO)
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan persiapan dan penyajian kaldu dan sup (soto).

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01 Menyiapkan kaldu	1.1 Kombinasi rempah-rempah dan bumbu dipilih dan disiapkan sesuai dengan persyaratan resep. 1.2 Kaldu disiapkan dengan menggunakan rempah-rempah & bumbu yang tepat sesuai dengan spesifikasi resep. 1.3 Bahan yang tepat disiapkan sesuai dengan pedoman resep dan teknik pemotongan khusus yang tepat. 1.4 Peraturan kesehatan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan dipatuhi dan diterapkan untuk semua tugas.
02 Membuat sup	2.1 Resep standar diikuti secara akurat termasuk kombinasi rempah & bumbu, kaldu atau santan dan sesuai dengan praktek perusahaan. 2.2 Sup (a.l., soto ayam, soto kambing) disiapkan sesuai dengan pesanan pelanggan dan untuk menjaga gaya tradisional dan mutu. 2.3 Langkah yang tepat diterapkan untuk memastikan campuran rempah-rempah & bumbu akan memperoleh cita rasa seimbang dan mutu aroma yang tepat. 2.4 Mutu produk yang baik digunakan dalam saus untuk mencapai hasil yang diharapkan sebagaimana yang diinginkan oleh spesifikasi resep. 2.5 Bahan dan bahan penyedap digunakan sesuai dengan resep standar. 2.6 Peraturan kebersihan dasar dan peraturan kesehatan dan keselamatan dipatuhi dan diterapkan untuk seluruh tugas.
03 Menyajikan sup	3.1 Ukuran, bentuk dan warna peralatan dipilih dan diperiksa sesuai dengan peraturan perusahaan. 3.2 Sup dihidangkan dalam porsi yang tepat untuk mencapai spesifikasi perusahaan. 3.3 Penghias hidangan dan penyedap sesuai dengan gaya tradisional daerah, dan spesifikasi resep.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk usaha-usaha berikut ini:
 - hotel
 - restoran
 - take away
 - food – hall
 - operasional jasa boga komersial
 - fasilitas pesta.
- Kaldu dan sup mengacu pada komoditas berikut ini termasuk:
 - daging (sapi dan unggas)
 - seafood
 - sayuran (segar, berdaun dan berakar)
 - buah-buahan (segar, kering dan diawetkan)
 - rempah-rempah & bumbu – bumbu (segar, bijian, akar, kering dan diawetkan)
 - komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - saus (kecap benteng manis, kecap benteng asin) dan penyedap
 - cita rasa lain (terasi).

**PEDOMAN PENILAIAN**

1. Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk pengetahuan dan keterampilan di bidang berikut:
 - 1.1 Pengetahuan tentang:
 - a. prinsip-prinsip pengolahan dan penghidangan
 - b. istilah masak-memasak
 - c. spesifikasi resep standar
 - d. identifikasi rempah-rempah segar, kering
 - e. komoditi (segar, kering dan diawetkan)
 - f. berbagai teknik dan prosedur memasak
 - g. kontrol temperatur dan waktu yang tepat
 - h. keseimbangan cita rasa
 - i. perlengkapan dan perawatan
 - j. kontrol porsi
 - k. peraturan kesehatan, keselamatan dan penyimpanan.
 - 1.2 Keterampilan dalam:
 - a. perencanaan dan pengaturan
 - b. bekerja dalam tim
 - c. mengikuti spesifikasi resep standar
 - d. pengenalan mutu dan ragam bumbu
 - e. penggunaan teknik pemotongan yang tepat
 - f. penggunaan peralatan dan teknik memasak
 - g. penggunaan wajan secara benar
 - h. pemastian struktur cita rasa
 - i. pemastian keseimbangan tekstur
 - j. pemastian warna dan penyajian piring
 - k. identifikasi, penanganan dan penyimpanan sup
 - l. perawatan kerapian tempat kerja.
2. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau melalui proses simulasi dimana perlengkapan dan materi tersedia.

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.HT02.070.01
JUDUL UNIT : MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan memilih, menyiapkan, menyajikan dan menyimpan daging. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Asustralia "Menyajikan dan Memasak Daging".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	Mengidentifikasi daging	1.1 Potongan daging babi, domba, sapi dan sapi muda primer, skunder dan yang sesuai dengan porsi diidentifikasi sesuai dengan potongan daging standar Indonesia. 1.2 Sisa-sisa daging digunakan untuk meminimalkan pemborosan dan menjaga mutu. 1.3 Pemotongan dengan biaya murah dan produk daging dipilih bila dan dimana perlu.
02	Memilih pemasok dan membeli daging	2.1 Pemasok terbaik dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga sesuai dengan persyaratan perusahaan dan kemampuannya untuk memenuhinya. 2.2 Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan.
03	Menyiapkan dan menyajikan potongan daging	3.1 Potongan daging disajikan sesuai dengan porsi yang tepat sesuai dengan kebutuhan menu. 3.2 Beragam porsi potongan daging primer dan sekunder disiapkan dan disajikan sesuai dengan spesifikasi resep standar. 3.3 Cairan bumbu rendaman yang tepat disiapkan jika perlu dan digunakan secara benar dengan berbagai potongan daging.
04	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging dan isi perut	Beragam janis organi perut yang dapat dimakan dan "bagian daging yang berbeda" disiapkan sesuai dengan resep standar.
05	Menyimpan dan menuakan daging	5.1 Daging segar dan daging cryovac disimpan secara benar sesuai dengan peraturan kesehatan. 5.2 Daging segar dan daging cryovac dituakan untuk menjaga mutu dan kesegaran. 5.3 Daging beku disegarkan secara benar.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
- Teknik persiapan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini:
 - mambuang tulang, memotong, mengiris, mencincang
 - menimbang, menentukan porsi
 - memasukkan lemak dalam daging, melunakan, menggiling, mengikat sayap dan kaki
 - mengisi, mengikat dan menusuk.
- Dibutuhkan pengetahuan dan pemahaman prinsip dan praktek berikut ini:
 - menuakan daging
 - menyimpan dan menyegarkan daging
 - teknik persiapan, pemasakan dan persiapan perendaman bumbu yang sesuai untuk jenis isi perut.
- Petunjuk tentang pengetahuan komoditas dari jenis daging dan isi perut dibutuhkan, termasuk:
 - karakteristik janis daging dan isi perut. Jenis, potongan, mutu, kandungan lemak
 - karakteristik potongan porsi utama dan kedua
 - nama-nama merek daging yang seuai dan istilah masak-memasak yang sesuai dengan potongan daging standar Indonesia

**PANDUAN PENILAIAN**

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - 1.1 keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - 1.2 praktek kerja yang aman harus didemonstrasikan, khususnya yang berkaitan dengan praktek mengemas, mengangkat dan menggunakan alat-alat pemotong
 - 1.3 prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi
 - 1.4 istilah masak-memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
 - 1.5 prinsip-prinsip dan praktek kebersihan
 - 1.6 alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - 1.7 sistem inventori dan kontrol persediaan
 - 1.8 prosedur pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan serta penerbitan
 - 1.7 penetapan biaya, uji hasil, kontrol porsi.
2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan daging dapat didemonstrasikan. Unit ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan hidangan daging secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman terperinci tentang klasifikasi daging yang berbeda.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut ini:
 - 4.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - 4.2 Menyajikan Makanan
 - 4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - 4.4 Membersihkan dan Merawat Lokasi.

Kompetensi Kunci

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



KODE UNIT : PAR.HT02.081.01
JUDUL UNIT : MENYIAPKAN PORSI POTONGAN DAGING YANG TERKONTROL
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan porsi potongan daging yang terkontrol. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan Porsi Potongan Daging yang Terkontrol" dan "Menyiapkan Potongan Daging untuk Restoran".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Memilih pemasok dan membeli daging	1.1	Pemasok dipilih dengan memperhatikan mutu dan harga yang berkaitan dengan kebutuhan pelanggan perusahaan.
		1.2	Pemborosan diminimalkan melalui pembelian yang tepat dan teknik penyimpanan.
02	Menyiapkan dan membuat beragam porsi daging yang terkontrol	2.1	Bahan/ramuan ditentukan, dipilih dan ditimbang secara benar sesuai dengan resep standar.
		2.2	Daging dipotong sesuai dengan ukuran porsi yang benar.
		2.3	Beragam porsi produk daging yang terkontrol disiapkan.
03	Menyimpan potongan daging dan produk daging	3.1	Pembusukan makanan diminimalkan melalui teknik penyimpanan yang tepat sesuai dengan peraturan industri.
		3.2	Mutu setiap potongan dan produk dijaga melalui teknik penyimpanan yang tepat.
04	Melaksanakan praktek keselamatan dan kesehatan	4.1	Masalah potensial dalam hal kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan diidentifikasi dan tindakan pencegahan diambil untuk menghilangkan resiko.
		4.2	Mesin yang digunakan dalam pembuatan dioperasikan secara aman dan sehat sesuai dengan instruksi pabrik.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
- Daging termasuk daging babi, sapi dan domba dan daging binatang buruan.
- Produk daging mencakup produk daging mentah yang dibuat seperti sosis dll.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut:
 - prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
 - istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
 - prinsip dan praktek kesehatan
 - alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - standar pembelian daging dan binatang ternak
 - identifikasi potongan daging utama dan sekunder sesuai dengan potongan daging standar Indonesia
 - kontrol porsi
 - pengetahuan dasar tentang daging dan teknik pengawetan daging
 - prosedur penyimpanan



2. Konteks penilaian
Unit ini wajib melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan porsi daging terkontrol serta produk daging dapat didemonstrasikan. Unit ini didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan untuk menyiapkan daging dan produk daging secara efisien sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga wajib mencakup pemahaman terperinci tentang klasifikasi daging yang berbeda.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersamaan dengan maupun setelah unit-unit berikut:
 - 4.1 Mengorganisir dan Menyipkan Makanan
 - 4.2 Menyajikan Makanan
 - 4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - 4.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi
 - 4.5 Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging.

Kompetensi Kunci

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



KODE UNIT : PAR.HT02.068.01
JUDUL UNIT : MENYIAPKAN DAN MEMASAK UNGGAS DAN BINATANG BURUAN
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pemilihan, penyajian dan penyimpanan daging unggas dan binatang buruan.
Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia "Menyiapkan dan Memasak Unggas dan Binatang Buruan".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Memilih dan membeli daging unggas dan daging binatang buruan	1.1	Berbagai jenis daging unggas dan binatang buruan diidentifikasi secara benar.
		1.2	Daging unggas dan binatang buruan dipilih sesuai dengan penilaian mutu yang benar dan kontrol porsi.
02	Menyiapkan dan menyajikan daging unggas dan binatang buruan	2.1	Teknik menyiapkan daging unggas didemonstrasikan dan digunakan secara benar, termasuk namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini: 2.1.1 membuang tulang 2.1.2 pengisian 2.1.3 pemotongan sehingga tidak bertulang 2.1.4 penggulungan dan pengikatan 2.1.5 mengolesi minyak.
		2.2	Teknik persiapan daging binatang buruan (dimana berbeda dengan daging unggas) didemonstrasikan dan digunakan secara benar.
		2.3	Daging unggas dan binatang buruan disiapkan dan dimasak sesuai dengan resep standar perusahaan.
		2.4	Penyajian daging unggas dan daging binatang buruan sesuai dengan standar perusahaan dan mencakup namun tidak terbatas pada pemotongan, pengirisan secara keseluruhan.
03	Menangani dan menyimpan daging unggas dan binatang buruan	3.1	Kondisi penyimpanan dan temperatur optimum untuk daging unggas dan binatang buruan dimonitor.
		3.2	Daging unggas dan binatang buruan ditangani secara efisien untuk meminimalkan resiko pembusukan makanan dan kontaminasi.
		3.3	Jika beku, daging unggas dan/atau binatang buruan dilumerkan secara benar atau aman.
		3.4	Standar tinggi kesehatan dipraktek untuk meminimalkan resiko kontaminasi silang dan pembusukan makanan.

BATASAN VARIABEL

- Unit ini berlaku untuk seluruh usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
- Daging unggas dan binatang buruan mencakup namun tidak terbatas pada hal-hal berikut ini:
 - anak unggas, kalkun, bebek, angsa
 - burung, puyuh, merpati/dara
 - daging rusa, babi, kelinci, kelinci hutan (terwelu)
 - kerbau, buaya.

PANDUAN PENILAIAN

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan d bidang berikut ini dibutuhkan:
 - keterampilan organisasional dan kerjasama tim
 - praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan pembalutan , pengangkutan.



- 1.3 prinsip-prinsip dan praktek gizi, khusus efek pemasakan pada nilai gizi makanan
 - 1.4 istilah masak-memasak digunakan secara umum di perusahaan
 - 1.5 prinsip dan praktek kesehatan
 - 1.6 alur kerja yang logis dan hemat waktu
 - 1.7 sistem kontrol persediaan dan inventori
 - 1.8 pembelian, penerimaan, penyimpanan, penahanan dan pengeluaran prosedur
 - 1.9 penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
 - 1.10 perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktek berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan dan layanan daging ayam dan binatang buruan dapat didemonstrasikan. Hal ini harus didukung dengan penilaian pengetahuan penunjang.
 3. Aspek penting penilaian
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyiapkan dan menyajikan secara efisien masakan daging unggas dan binatang buruan sesuai dengan standar perusahaan. Petunjuk juga harus mencakup pemahaman terperinci tentang perbedaan daging unggas dan binatang buruan.
 4. Kaitan dengan unit-unit lain
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan maupun setelah unit-unit berikut:
 - 4.1 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan
 - 4.2 Menyajikan Makanan
 - 4.3 Menerima dan Menyimpan Persediaan
 - 4.4 Membersihkan dan Menjaga Lokasi.

Kompetensi Kunci

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