



**STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA  
(SKKNI)**

**KLASTER  
MEMANTAU KERJA DI DAPUR DINGIN**

<b>NO</b>	<b>KODE UNIT</b>	<b>JUDUL UNIT KOMPETENSI</b>
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	MENGGUNAKAN 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.HT02.063.01	MENYIAPKAN APPETISER DAN SALAD
11.	PAR.HT03.043.01	MEMANTAU KINERJA STAF
12.	PAR.HT03.039.01	MENGEMBANGKAN , MELAKSANAKAN DAN MENGEVALUASI RENCANA OPERASIONAL
13.	PAR.HT03.037.01	MEMANTAU KEGIATAN KERJA



<b>KODE UNIT</b>	:	<b>PAR.HT01.003.01</b>
<b>JUDUL UNIT</b>	:	<b>MENGIKUTI PROSEDUR KESEHATAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN DI TEMPAT KERJA</b>
<b>DESKRIPSI UNIT</b>	:	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	<b>Mengikuti prosedur tempat kerja dan memberikan umpan balik tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan</b>	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	<b>Menangani situasi darurat</b>	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	<b>Menjaga standar presentasi perorangan yang aman</b>	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 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	-



<b>KODE UNIT</b>	:	<b>PAR.HT03.001.01</b>
<b>JUDUL UNIT</b>	:	<b>MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN DI TEMPAT KERJA</b>
<b>DESKRIPSI UNIT</b>	:	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, <i>housekeeping</i> , makanan & minuman dan beberapa perjalanan operasional.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
<b>01</b>	<b>Mengikuti prosedur kebersihan</b>	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.
<b>02</b>	<b>Mengidentifikasi dan mencegah resiko kebersihan</b>	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 berkeñaannya 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.
  - 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 kearah sektor individu. Batasan Variabel ini akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian tertentu, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

**Kompetensi Kunci**

<b>NO</b>	<b>KOMPETENSI KUNCI DALAM UNIT INI</b>	<b>TINGKAT</b>
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	<b>Membersihkan, sanitasi dan menyimpan makanan</b>	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	<b>Membersihkan dan sanitasi lokasi</b>	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	<b>Menangani limbah dan linen</b>	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	<b>Pelatihan</b>	Program dan jadwal pelatihan di diadakan and diikuti untuk memaksimalkan pengetahuan and praktek keselamatan bila terjadi.

#### BATASAN VARIABEL

1. 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 kebersihan
  - 1.2 kesehatan dan keselamatan dilingkungan kerja
  - 1.3 jenis bahan kimia yang digunakan untuk kebersihan dan sanitasi
  - 1.4 penggunaan dan penyimpanan sanitasi yang benar dan aman
  - 1.5 alur kerja yang logis dan hemat waktu.
2. 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	<b>Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan</b>	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	<b>Mengidentifikasi point kontrol penting dalam sistem produksi makanan dengan menggunakan metode HACCP</b>	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 penanganan atau penyajian 2.5 pemanasan kembali 2.6 pelayanan.
03	<b>Melaksanakan rencana HACCP perusahaan</b>	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 ditempat 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



<b>KODE UNIT</b>	:	<b>PAR.HT02.060.01</b>
<b>JUDUL UNIT</b>	:	<b>MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN</b>
<b>DESKRIPSI UNIT</b>	:	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	<b>Mengambil kiriman persediaan</b>	<p>1.1 Persediaan yang masuk diperiksa secara seksama terhadap pemesanan pengiriman sesuai dengan prosedur perusahaan.</p> <p>1.2 Variasi-variasi didefinisikan secara seksama, dicatat dan dikomunikasikan pada orang yang tepat.</p> <p>1.3 Barang-barang diperiksa atas kerusakan, kualitas, tanggal kadaluarsa, bocor atau ketidaksesuaian dan dicatat sesuai dengan kebijakan perusahaan.</p> <p>1.4 Barang-barang yang segar (makanan) diperiksa atas kualitas, ukuran, kesegaran sesuai dengan syarat perusahaan dan variasi-variasi disampaikan kepada staff yang berwenang.</p>
02	<b>Menyimpan persediaan</b>	<p>2.1 Seluruh persediaan dipindahkan dengan segera dan dengan aman ke tempat penyimpanan yang layak tanpa kerusakan.</p> <p>2.2 Persediaan disimpan di lokasi yang cocok dalam area dan sesuai dengan prosedur perusahaan.</p> <p>2.3 Tingkat persediaan dicatat secara tepat sesuai dengan prosedur perusahaan.</p> <p>2.4 Persediaan diberi label sesuai dengan prosedur perusahaan.</p>
03	<b>Memutar dan menjaga persediaan</b>	<p>3.1 Persediaan diputar sesuai dengan kebijakan perusahaan.</p> <p>3.2 Persediaan dipindahkan sesuai dengan peraturan kesehatan dan keselamatan.</p> <p>3.3 Kualitas persediaan diperiksa dan dilaporkan.</p> <p>3.4 Kelebihan persediaan diletakkan di gudang atau disimpan sesuai dengan peraturan perusahaan dan/atau pemerintah, serta masalah yang timbul segera diidentifikasi dan dilaporkan.</p> <p>3.5 Sistem pencatatan persediaan digunakan sesuai dengan persyaratan ketepatan dan kecepatan.</p>

#### 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 di lingkungan 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 di suatu 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



<b>KODE UNIT</b>	:	<b>PAR.HT02.062.01</b>
<b>JUDUL UNIT</b>	:	<b>MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK</b>
<b>DESKRIPSI UNIT</b>	:	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	<b>Memilih, menggunakan perlengkapan memasak</b>	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	<b>Menerapkan metode pengolahan makanan</b>	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.
- 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 digunajan 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



<b>KODE UNIT</b>	:	<b>PAR.HT02.067.01</b>
<b>JUDUL UNIT</b>	:	<b>MENYIAPKAN SAYURAN, TELUR DAN MAKANAN YANG TERBUAT DARI TEPUNG</b>
<b>DESKRIPSI UNIT</b>	:	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	<b>Menyiapkan hidangan sayuran</b>	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	<b>Menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung</b>	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	<b>Menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur</b>	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	<b>Menyimpan sayur-sayuran, telur dan makanan yang mengandung pati</b>	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

1. Unit ini berlaku untuk usaha-usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.
2. 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:
  - 2.1 buah-buahan
  - 2.2 biji-bijian
  - 2.3 akar-akaran
  - 2.4 umbi-umbian
  - 2.5 tumbuh-tumbuhan yang berakar umbi
  - 2.6 batang
  - 2.7 daun
  - 2.8 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 *Mise en Place* 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
  - kehatan dan keselamatan ditempat kerja



- 1.4 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



<b>KODE UNIT</b>	:	<b>PAR.HT02.059.01</b>
<b>JUDUL UNIT</b>	:	<b>MENYAJIKAN MAKANAN</b>
<b>DESKRIPSI UNIT</b>	:	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	<b>Menyiapkan makanan untuk disajikan</b>	1.1	Makanan diidentifikasi secara benar untuk item menu.
		1.2	Saus dan penghias makanan disusun sesuai dengan persyaratan perusahaan untuk hidangan khusus.
02	<b>Porsi dan hidangan makanan</b>	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	<b>Bekerja dalam sebuah tim</b>	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

- Keterampilan dan pengetahuan penunjang  
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
  - kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
  - kesehatan
  - mengetahui produk makanan dasar
  - alur kerja hemat waktu dan logis.
- 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.
- Aspek penting penilaian  
Petunjuk wajib mencakup kemampuan yang didemonstrasikan untuk menyajikan makanan pada tingkat yang profesional, yang konsisten dengan sektor dimana dapur beroperasi.
- Jenis penilaian  
Kompetensi harus didemonstrasikan bersama dengan unit kompetensi dimana makanan disiapkan dan disajikan.
- Kaitan dengan unit-unit lain  
Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai bersama dengan :
  - "Mengelola dan Menyiapkan Makanan"
  - 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



<b>KODE UNIT</b>	:	<b>PAR.HT02.063.01</b>
<b>JUDUL UNIT</b>	:	<b>MENYIAPKAN <i>APPETISER</i> DAN SALAD</b>
<b>DESKRIPSI UNIT</b>	:	Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan menyajikan makanan pembangkit selera makan dan salad. Unit ini dianggap sama dengan unit lama Australia “Menyiapkan <i>Appetiser, Savouries, Salad and Sandwich</i> ”.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	<b>Menyiapkan dan menyajikan salad dan <i>dressing</i></b>	1.1 Bahan-bahan untuk salad dan <i>dressing</i> dipilih secara benar sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima. 1.2 Salad-salad yang telah dipilih disiapkan menggunakan bahan-bahan segar sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima. 1.3 Saus dan <i>dressing</i> yang cocok disiapkan sebagai campuran maupun penyerta salad. 1.4 Salad dihias dengan benar dan disajikan dengan rapi untuk mendapatkan kepuasan dari pelanggan dan sesuai dengan standar perusahaan.
02	<b>Menyiapkan dan menyajikan jenis makanan pembangkit selera makan yang panas dan dingin</b>	2.1 Makanan pembangkit selera makan dibuat dengan menggunakan bahan yang tepat sesuai dengan standar perusahaan yang dapat diterima. 2.2 Jika dibutuhkan, bahan penghias dipilih dan disiapkan secara benar. 2.3 Perlengkapan yang benar dipilih untuk membantu dalam membuat makanan pembangkit selera makan. 2.4 Sisa dan potongan hiasan secara produktif dimanapun kapanpun diperlukan. 2.5 Pembangkit selera di hias dan disajikan dengan benar dan rapi sesuai temperatur yang tepat disertai pertimbangan dari pelanggan.
03	<b>Menerapkan keterampilan organisasional untuk perencanaan dan persiapan alur kerja</b>	3.1 Salad dan pembangkit selera makan disiapkan dan disajikan dengan serangkaian cara yang sehat, logis dan berurutan dalam jangka waktu yang dibutuhkan. 3.2 Ukuran, warna dan bentuk peralatan makan dipilih sesuai dengan persyaratan perusahaan. 3.3 Pembangkit selera dipanaskan dengan serangkaian cara yang sehat dan pantas untuk memelihara mutu dan kesegaran.
04	<b>Menyimpan salad dan makanan pembangkit selera</b>	Salad and pembangkit selera disimpan secara benar dan menjaga kesegaran dan mutunya.
05	<b>Pelatihan kebersihan</b>	Kebersihan dasar dan peraturan dan persyaratan kesehatan dan keamanan diikuti dan diterapkan pada semua pekerjaan.

**BATASAN VARIABEL**

- Unit ini berlaku untuk seluruh jenis usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.
- Makanan pembangkit selera adalah makanan dengan definisi membangkitkan selera makan. Hal ini mencakup jenis hidangan panas dan dingin yang dapat berupa hidangan klasik maupun modern, beragam menurut asal suku dan budaya. Makanan pembangkit selera atau *appetiser* juga mengacu pada namun tidak terbatas pada istilah-istilah berikut ini:
  - hors d'oeuvres*
  - canapes*
  - savouries*
- Salad dapat berupa hidangan klasik atau kontemporer, disajikan baik dingin, hangat maupun panas serta menggunakan beragam bahan/ramuan yang berbeda.



## PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang  
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
  - 1.1 Unit ini wajib keterampilan organisasional dan kerjasama tim
  - 1.2 praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, khususnya yang berkaitan dengan praktek memotong dan memotong
  - 1.3 prinsip-prinsip gizi, khususnya efek pemasakan pada nilai makanan bergizi
  - 1.4 istilah memasak pada umumnya digunakan di perusahaan
  - 1.5 prinsip dan praktek kesehatan
  - 1.6 alur kerja yang logis dan hemat waktu
  - 1.7 sistem pengendalian persediaan dan inventori
  - 1.8 prosesur pembelian, penerimaan, penyimpanan, pemrosesan dan pengeluaran
  - 1.9 penetapan biaya, pengujian hasil, kontrol porsi
  - 1.10 perkembangan sejarah menu, trend modern pada menu.
2. Konteks penilaian  
dinilai berdasarkan saat kerja atau tidak bekerja yang disimulasikan dimana persiapan makanan pembangkit selera dan salad dapat dipertunjukkan. Unit ini harus didukung oleh serangkaian metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian  
Petunjuk harus mencakup kemampuan yang didemonstrasikan dalam menyiapkan dan menyajikan jenis-jenis makanan yang diperlukan dalam unit ini secara efisien dalam konteks yang tepat sesuai dengan tingkat yang dapat diterima perusahaan.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
  - 4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dan Menyajikan Makanan.
  - 4.2 Direkomendasikan bahwa unit ini dinilai baik bersama dengan atau setelah unit-unit berikut ini:
    - 4.2.1 Mengelola 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.HT03.043.01  
**JUDUL UNIT** : MEMANTAU KINERJA STAF  
**DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memonitor kinerja staff dan mencakup keterampilan dalam menilai kinerja dan pemberian nasehat/saran.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	<b>Memberikan umpan balik kinerja kepada staf</b>	1.1	Kolega dikonsultasikan dan diinformasikan tentang standar kinerja yang diinginkan.
		1.2	Kinerja yang terus menerus dimonitor di tempat kerja.
		1.3	Umpan balik perbaikan dan konfirmasi diberikan pada kolega secara terus menerus.
		1.4	Kolega menerima bimbingan dan dukungan di tempat kerja.
		1.5	Prestasi dan kinerja yang menonjol diakui dan diberikan penghargaan.
		1.6	Kebutuhan untuk kepelatihan dan pelatihan lebih jauh diidentifikasi dan diorganisir sesuai dengan kebijakan perusahaan.
02	<b>Pengakuan dan pemecahan masalah</b>	2.1	Masalah kinerja diidentifikasi dan diselidiki segera.
		2.2	Umpan balik dan kepelatihan digunakan untuk menunjukkan masalah kinerja.
		2.3	Solusi yang memungkinkan dibicarakan dan disepakati dengan kolega atas masalah yang dipersoalkan.
		2.4	Hasil akhir ditindak lanjuti di tempat kerja.
		2.5	Dimana perlu waktu pemberian nasehat formal diorganisir.
03	<b>Melaksanakan sistem penilaian kinerja</b>	3.1	Penilaian kinerja formal dilaksanakan sesuai dengan kebijakan perusahaan.
		3.2	Penilaian kinerja individu dilaksanakan secara terbuka dan fair sesuai dengan kebijakan perusahaan.
		3.3	Catatan penilaian dilengkapi dan disimpan sesuai dengan kebijakan perusahaan dan peraturan perindustrian.
		3.4	Cara tindakan disepakati dengan kolega dan ditindak lanjuti di tempat kerja.

#### BATASAN VARIABEL

Unit ini berlaku untuk berbagai staf di seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.

#### PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang  
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
  - 1.1 teknik dan sistem penilaian kinerja
  - 1.2 hubungan pengetahuan industri dan masalah EEO yang berpengaruh pada pengawasan kinerja staf
  - 1.3 teknik kepelatihan satu satu.
2. Konteks penilaian  
Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari inisiatif ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.



3. Aspek penting penilaian

Mencari:

- 3.1 kemampuan memberikan umpan balik dengan cara yang bersifat mendukung
- 3.2 kemampuan melaksanakan penilaian kinerja formal sesuai dengan kebijakan dan sistem yang sudah mapan.

4. Kaitan dengan unit-unit lain

- 4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dengan jenis unit lain yang mungkin atau tidak mungkin dilaksanakan oleh supervisor dan manajer ditempat kerja. Yang tergantung pada sektor industri dan tempat kerja, penilaian/pelatihan gabungan gabungan dianggap sesuai. Contoh mencakup namun tidak terbatas pada:
  - 4.1.1 Memonitor Operasi Pekerjaan
  - 4.1.2 Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional
  - 4.1.2 Memimpin dan Menangani Orang.
- 4.2 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

**Kompetensi Kunci**

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



<b>KODE UNIT</b>	:	<b>PAR.HT03.039.01</b>
<b>JUDUL UNIT</b>	:	<b>MENGEMBANGKAN, MELAKSANAKAN DAN MENGEVALUASI RENCANA OPERASIONAL</b>
<b>DESKRIPSI UNIT</b>	:	Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk melaksanakan proses perencanaan di tempat kerja. Unit ini terfokus pada keterampilan dan dibutuhkan oleh manajer frontline untuk mengembangkan dan melaksanakan jenis inisiatif perencanaan dan mendukung jenis unit kepemimpinan lain.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	<b>Mengembangkan rencana operasional</b>	<p>1.1 Mengembangkan rencana dan strategi berdasarkan pada kebutuhan tempat kerja dan identifikasi kesempatan untuk peningkatan dan inovasi.</p> <p>1.2 Ruang lingkup dan tujuan inisiatif yang diinginkan dikembangkan berdasarkan pada:</p> <p>1.2.1 tujuan perusahaan keseluruhan</p> <p>1.2.2 umpan balik staf dan pelanggan</p> <p>1.2.3 memonitor operasi tempat kerja.</p> <p>1.3 Mengidentifikasi faktor internal dan eksternal, yang berdampak pada perencanaan.</p> <p>1.4 Konsultasi dengan kolega yang tepat selama pengembangan rencana.</p> <p>1.5 Pengembangan strategi sumber daya.</p> <p>1.6 Mengembangkan rangka kerja dan sistem administratif.</p> <p>1.7 Mengidentifikasi &amp; mengkomunikasikan secara jelas prioritas, tanggungjawab.</p> <p>1.8 Mengembangkan sistem evaluasi dengan cara berkonsultasi dengan kolega yang tepat.</p> <p>1.9 Mengembangkan strategi komunikasi internal dan eksternal untuk tetap memberikan informasi pada seluruh pengambil keputusan.</p>
02	<b>Mengatur dan memonitor rencana operasional</b>	<p>2.1 Tindakan yang diidentifikasi dilaksanakan dan dimonitor sesuai dengan prioritas yang disepakati.</p> <p>2.2 Memberikan dukungan dan bantuan kepada kolega yang terlibat dalam melaksanakan rencana.</p> <p>2.3 Memberikan laporan sesuai dengan peraturan perusahaan.</p> <p>2.4 Melaksanakan dan memonitor sistem kontrol keuangan.</p> <p>2.5 Menilai peraturan tambahan dan menindaklanjuti sesuai dengan kebijakan perusahaan.</p>
03	<b>Melaksanakan evaluasi terus menerus</b>	<p>3.1 Menggunakan metode evaluasi yang telah disepakati untuk menilai keefektifan di tempat kerja.</p> <p>3.2 Evaluasi melibatkan seluruh kolega yang tepat.</p> <p>3.3 Mengidentifikasi masalah dan penyesuaian dilakukan.</p> <p>3.4 Menggabungkan hasil evaluasi dengan manajemen perencanaan dan operasional.</p>

**BATASAN VARIABEL**

- Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
- Rencana operasional agak luas sifatnya dan banyak mencakup perencanaan-perencanaan untuk:
  - departemen dalam perusahaan besar
  - bisnis kecil
  - proyek khusus
  - pengenalan produk baru.

**PANDUAN PENILAIAN**

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang  
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
  - 1.1 teknik perencanaan
  - 1.2 pemecahan masalah dan pembuatan keputusan dalam hubungan khusus dengan pengembangan dan pelaksanaan rencana operasional.
  - 1.3 keterampilan riset sehubungan dengan jenis informasi yang luas dari banyak sumber dan jenis masalah yang berkaitan.
2. Konteks penilaian  
Unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari unit ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian  
Mencari:
  - 3.1 kemampuan untuk mengembangkan rencana realists yang berkaitan dengan konteks pariwisata dan/atau perhotelan khusus dan "riil". rencana harus mengidentifikasi masalah perusahaan dan industri yang ada dan yang berkaitan serta mengidentifikasi secara jelas suatu program pelaksanaan
  - 3.2 kemampuan untuk menerapkan suatu pendekatan terpadu dengan masalah operasional
  - 3.3 pengetahuan dan pemahaman hal-hal berikut ini:
    - 3.3.1 masalah hukum yang mempengaruhi operasional umum dalam sektor tersebut
    - 3.3.2 masalah industri yang ada yang mempengaruhi operasi umum dalam sektor tersebut
    - 3.3.3 pelaksanaan khusus dan mengawasi masalah yang dapat mempengaruhi rencana.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
  - 4.1 Unit ini dapat dinilai dengan atau setelah unit berikut ini:
    - 4.1.1 Merencanakan dan Membangun Sistem dan Prosedur.
    - 4.1.2 Memonitor Operasi Pekerjaan
    - 4.1.2 Memimpin dan Menangani Orang.
  - 4.2 Unit ini berkaitan dengan perencanaan dan sebagaimana yang telah diketahui penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai dengan jenis unit kepemimpinan lain secara luas. Unit ini harus dipilih sesuai dengan kebutuhan sektor khusus dan tempat kerja.
  - 4.3 Perhatian harus diberikan untuk menghindari duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Mempertahankan Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan untuk Pemenuhan Aktivitas Bisnis.
  - 4.4 Perhatian harus diberikan pada pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks dengan tanpa basis kearah sektor individu. Batasan Variabel akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus dirancang untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

**Kompetensi Kunci**

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



**KODE UNIT** : PAR.HT03.043.01  
**JUDUL UNIT** : MEMANTAU KEGIATAN KERJA  
**DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk mengawasi dan memonitor kualitas operasi kerja dalam perusahaan pariwisata dan perhotelan. Unit ini dapat dilaksanakan oleh team leader, supervisor atau manajer

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	<b>Memonitor dan meningkatkan operasi/kegiatan di tempat kerja</b>	1.1 Tingkat efisiensi dan layanan dimonitor berdasarkan kegiatan yang sedang berjalan. 1.2 Kegiatan di tempat kerja mendukung seluruh tujuan perusahaan dan persyaratan kepastian mutu. 1.3 Masalah kualitas & hasilnya perlu segera diidentifikasi & dibuat penyesuaian jika diperlukan. 1.4 Prosedur dan sistem diganti dengan berkonsultasi dengan kolega untuk meningkatkan efisiensi dan keefektifan. 1.5 Mengkonsultasikan dengan kolega tentang cara-cara meningkatkan efisiensi dan tingkat layanan.
02	<b>Merencanakan dan menyusun alur kerja</b>	2.1 Beban kerja kolega dinilai secara akurat. 2.2 Pekerjaan dijadwalkan dengan cara yang dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas layanan konsumen. 2.3 Pekerjaan didelegasikan kepada orang yang tepat sesuai dengan prinsip-prinsip pendelegasian. 2.4 Alur kerja dinilai berdasarkan tujuan dan garis waktu yang telah disepakati. 2.5 Membantu kolega memprioritaskan beban kerja. 2.6 Input memberikan manajemen yang tepat tentang kebutuhan staf.
03	<b>Menjaga catatan tempat kerja</b>	3.1 Melengkapi catatan di tempat kerja dengan akurat dan diserahkan dalam jangka waktu yang ditentukan. 3.2 Dimana perlu penyelesaian catatan didelegasikan dan dimonitor sebelum penyerahan.
04	<b>Memecahkan masalah dan membuat keputusan</b>	4.1 Mengidentifikasi masalah di tempat kerja secara tepat dan dipertimbangkan dari sudut pandangan operasional dan layanan konsumen. 4.2 Mengambil tindakan jangka pendek untuk memecahkan masalah yang ada dimana perlu. 4.3 Menganalisa masalah untuk dampak jangka panjang dan solusi potensial dinilai dan ditindak lanjuti dengan berkonsultasi dengan kolega yang berkaitan. 4.4 Apabila ada masalah timbul oleh anggota tim, mereka didukung untuk berpartisipasi dalam memecahkan masalah tersebut. 4.5 Tindak lanjut dilaksanakan untuk memonitor keefektifan pemecahan masalah di tempat kerja.

**BATASAN VARIABEL**

- Unit ini berlaku untuk berbagai staf dalam seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
- Masalah mencakup namun tidak terbatas pada:
  - situasi sulit layanan konsumen
  - perlengkapan yang rusak/kegagalan teknis
  - penundaan dan kesulitan waktu.
- Catatan tempat kerja mencakup namun tidak terbatas pada:
  - catatan staf
  - laporan kinerja reguler.

**PEDOMAN PENILAIAN**

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang  
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
  - 1.1 peranan dan tanggungjawab orang-orang yang terlibat dalam pengawasan operasi kerja
  - 1.2 pandangan umum kepemimpinan dan tanggungjawab manajemen.
  - 1.3 prinsip-prinsip rencana kerja
  - 1.4 metode organisasi kerja khusus yang sesuai dengan sektor industrinya
  - 1.5 prinsip-prinsip kepastian mutu
  - 1.6 manajemen waktu
  - 1.7 prinsip-prinsip delegasi
  - 1.8 pemecahan masalah dan proses pembuatan keputusan
  - 1.9 masalah industri dan/atau legislatif, yang mempengaruhi organisasi kerja jangka pendek sesuai dengan sektor industri.
2. Konteks penilaian  
Penilaian unit ini dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian harus mencakup peragaan praktis baik di tempat kerja maupun melalui simulasi. Portfolio petunjuk yang berkaitan dengan pengalaman tempat kerja dianggap sesuai. Aktivitas yang disimulasikan harus mencerminkan tempat kerja dan dapat terjadi selama beberapa periode waktu untuk memungkinkan peserta menuju pada pelaksanaan dan aspek pengawasan dari unit ini. Hal ini harus didukung oleh jenis metode untuk menilai pengetahuan penunjang.
3. Aspek penting penilaian  
Mencari:
  - 3.1 kemampuan untuk memonitor secara efektif dan merespon jenis operasional dan masalah layanan di tempat kerja
  - 3.2 pemahaman tentang peranan staff yang terlibat dalam pengawasan tempat kerja
  - 3.3 pengetahuan kepastian mutu, prinsip-prinsip rencana alur kerja, delegasi dan pemecahan masalah.
4. Kaitan dengan unit lain
  - 4.1 Ada kaitan erat antara unit ini dengan unit-unit lain. Yang tergantung pada sektor industrinya dan tempat kerja, penilaian/pelatihan gabungan dianggap sesuai. Contoh, mencakup namun tidak terbatas pada:
    - 4.1.1 Merencanakan dan Membangun Sistem dan Prosedur
    - 4.1.2 Melaksanakan Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Tempat Kerja
    - 4.1.2 Mengembangkan dan Melaksanakan Rencana Operasional.
  - 4.2 Catatan bahwa pemecahan masalah termasuk baik dalam unit ini maupun dalam unit Menangani Situasi Konflik. Harus diperhatikan penghindaran duplikasi dalam penilaian dan pelatihan.
  - 4.3 Juga harus diperhatikan penghindaran duplikasi dengan unit Mengembangkan dan Menjaga Pengetahuan Hukum yang Dibutuhkan untuk Pemenuhan Aktivitas Bisnis.
  - 4.4 Harus diperhatikan pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan dalam unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus menyediakan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks industri ini dengan tanpa konteks kearah sektor individu. Batasan Variabell akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian khusus, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan tersebut.

**Kompetensi Kunci**

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