STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

(SKKNI)

KLASTER

MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI

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.HT02.058.01	MENGORGANISIR DAN MEYIAPKAN MAKANAN
7.	PAR.HT02.062.01	MENGGUNAKAN METODE DASAR MEMASAK
8.	PAR.HT02.059.01	MENYAJIKAN MAKANAN
9.	PAR.HT02.106.01	MENYIAPKAN PRODUK ROTI UNTUK *PATISSERIE*
10.	PAR.HT02.105.01	MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI

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 ataupertolongan pertama yang didapatkan dalam unit-unit berbeda.

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

BATASAN VARIABEL

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

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

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

PANDUAN PENILAIAN

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

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

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

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

Kompetensi Kunci

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

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

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

BATASAN VARIABEL

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

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

PANDUAN PENILAIAN

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

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

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

4. Kaitan dengan unit-unit lain
   4.1 Ini adalah unit yang menopang kinerja efektif di *housekeeping*, dapur, makanan & minuman serta di area perjalanan operasional. Seperti telah diketahui hal ini harus

dinilai / dilatih bersama dengan unit-unit dari bidang-bidang ini. Di area dapur, dibutuhkan unit-unit tambahan untuk memenuhi keselamatan dan kebersihan makanan.

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

Kompetensi Kunci

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

KODE UNIT : **PAR.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 disanitasikan 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 *Linen* disortir dan dipindahkan secara aman sesuai dengan peraturan perusahaan.
04	**Pelatihan**	Program dan jadwal pelatihan di diadakan and diikuti untuk memaksimumkan 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 janis 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 disimulasikain 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 disimulasikain 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 metodeHACCP (Analisa Bahaya dan Point Kontrol Penting) sebagai suatu sistem keselamatan makanan".

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA
01	**Mengidentifikasi bahaya dan resiko keselamatan makanan**	Mengidentifikasikan 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 *flow chart*. 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 stadard 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

KODE UNIT : **PAR.HT02.060.01**
JUDUL UNIT : **MENERIMA DAN MENYIMPAN PERSEDIAAN**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan untuk menerima dan meyimpan persedian 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 seuai 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 seuai 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 Kulaitas 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

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

2. Unit ini dapat mengacu pada persediaan yang diterima baik dari pemasok internal maupun eksternal.

3. Sistem kontrol persediaan dapat berupa:
   3.1 manual
   3.2 komputerisasi.

4. Persediaan meliputi namun tidak terbatas pada:
   4.1 makanan
   4.2 minuman
   4.3 perlengkapan
   4.4 alat-alat tulis
   4.5 brosur
   4.6 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. Uni ini harus didukung oleh penilaian pengetahuan penunjang.

3. Aspek penting penilaian
   - 3.1 Kemampuan untuk menerima dan meyimpan persediaan secara efisien dan aman dalam kontex 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 yagn 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 di sesuaikan 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.HT02.058.01**
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 *sandwich*, 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 *seafood* dibersihkan dan disiapkan dan/atau dibuang tulangnya 4.2 unggas dipotong dan disiapkan secara benar.

BATASAN VARIABEL

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

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

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
- 1.1 produk-produk dasar dan jenis menu dibutuhkan

1.2 kebersihan
1.3 kesehatan 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

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

1. Unit ini berlaku untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan dihidangkan.

2. Peralatan meliputi namun tidak terbatas pada:
   2.1 peralatan yang menggunakan listrik/gas, kompor, oven, panggangan, pengorengan salamander
   2.2 pengolah makanan, penghalus (*blender)*, *mixer*, pengiris.

3. Metode pengolahan makanan mencakup namun tidak terbatas pada hal- hal berikut:
   3.1 merebus
   3.2 *poaching*
   3.3 *braising*
   3.4 *stewing*
   3.5 mengukus
   3.6 menggoreng dengan minyak banyak / sedikit
   3.7 memanggang dalam oven untuk daging *(roasting)*
   3.8 memanggang dalam oven untuk ikan, sayur dan roti *(baking)*
   3.9 memanggang langsung di api *(grilling)*.

PANDUAN PENILAIAN

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
   Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
   1.1 keterampilan organisasional dan kejasama tim
   1.2 praktek kerja yang aman harus ditunjukkan, 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 memasak yang umum digunakan di perusahaan.
   1.5 prinsip dan praktek kesehatan pada tingkat perorangan dan profesional
   1.6 alur kerja yang logis dan hemat waktu
   1.7 pembiayaan, hasil tes pengawasan porsi

1.8 pengetahuan mengenai efek memasak pasa pengurangan pada hasil masakan yang mungkin terjadi.

2. Konteks penilaian
Unit ini wajib dinilai melalu 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

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 1.2	Makanan diidentifikasi secara benar untuk item menu. Saus dan penghias makanan disusun sesuai dengan persyaratan perusahaan untuk hidangan khusus.
02	**Porsi dan hidangan makanan**	2.1 2.2 2.3 2.4	Dalam meyajikan makanan diperlukan persedian yang cukup bersih, tidak ada kerusakan dari memasak yang tersedia dalam temperatur yang tepat. Makanan ditentukan porsinya secara benar dengan resep standar. Makanan dihidangkan tanpa tetesan dan tumpahan dan disajikan dengan rapi dan menarik sesuai dengan peraturana perusahaan untuk hindangan tertentu. 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 3.2	Kerja tim antara seluruh staf pelayanan didemonstrasikan untukmemastikan layanan makanan yang tepat dan berkualitas. 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.HT02.106.01**
JUDUL UNIT : **MENYIAPKAN PRODUK ROTI UNTUK *PATISSERIE***
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berlaku untuk persiapan jenis produk roti dan kue yang khususnya sesuai dimana mutu, kesegaran, ukuran dan resep merupakan tambahan menu dan secara komersial tidak tersedia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
01 Menyiapkan produk roti	1.1 Bahan/ramuan dipilih, diukur dan ditimbang serta disimpan dibawah temperatur yang benar sesuai dengan persyaratan resep. 1.2 Adonannya disiapkan sesuai dengan sesuai kepadatan, bentuk dan pemanggangan yang tepat sesuai dengan spesifikasi standar resep dan praktek perusahaan. 1.3 Produk roti dibakar pada pemanggang yang tepat dan pada temperatur yang tetap. 1.4 Jenis-jenis roti diselesaikan dengan menampilkan karakteristik produk yang diinginkan.
02 Menyimpan produk roti	2.1 Produk roti dan kue disimpan pada kondisi yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang daya tahan. 2.2 Pengemasan sesuai dengan pengawetan kesegaran dan karakteristik makan.

BATASAN VARIABEL

1 Produk roti untuk patisserie mencakup jenis pemilihan dari:
- 1.1 jenis sarapan pagi dengan makanan yang gurih.
- 1.2 sarapan pagi dengan roti berciri khas
- 1.3 makan siang dengan roti bundar/*dinner rolls*
- 1.4 pemanggangan dari beragam latar belakang suku dan budaya.
- 1.5 jenis makanan khusus untuk diet dan sehat, a.l., bebas lemak, dll.

2 Bentuk – bentuk yang membutuhkan produk roti yang dibuat oleh ahli pembuat *patisserie* mencakup:
- 2.1 hotel
- 2.2 restoran
- 2.3 *brasseries*, *bistros* and *cafes*
- 2.4 *coffee shop*
- 2.5 toko *patisserie*
- 2.6 operasional jasa boga komersial
- 2.7 operasional jasa boga kelembagaan
- 2.8 fasilitas pesta.

PEDOMAN PENILAIAN

1. Petunjuk dibutuhkan tentang pengetahuan dan pemahaman atas prinsip-prinsip dan peraturan undang-undang yang berkaitan sehubungan dengan:
   - 1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
   - 1.2 kesehatan
   - 1.3 gizi.

2. Demonstrasi kompetensi mencakup pengetahuan dan pemahaman tentang:
   - 2.1 pengidentifikasian, penanganan dan penyimpanan komoditas dan pengakuan dari faktor-faktor yang mempengaruhi mutu
   - 2.2 sifat bahan/ramuan yang digunakan dan interaksi dan perubahannya selama proses
   - 2.3 sifat dan persyaratan dari ragi bahan dan tindakan kontrol dari reaksi ragi
   - 2.4 proses fermentasi dan perkembangan adonan
   - 2.5 rasa yang diharapkan, tekstur dan struktur potongan harus sesuai dengan jenis khusus
   - 2.6 rasio bahan/ramuan yang dibutuhkan untuk membuat formula yang seimbang
   - 2.7 pengdefinisian dan penerapan langkah-langkah korektif untuk memastikan pengendalian mutu
   - 2.8 fungsi dan perawatan rutin perlengkapan yang digunakan
   - 2.9 teknik yang sesuai istilah-istilah masak-memasak yang tepat
   - 2.10 pengaruh kontrol porsi yang tepat, hasil, berat dan ukuran pada kemampuan menghasilkan keuntungan suatu usaha.

3. Demonstrasi tentang kompetensi harus mencakup produksi pemilihan produk roti secara luas dari beragam latar belakang suku dan budaya.

4. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau di lingkungan yang disimulasikan dimana perlengkapan dan material yang tepat 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.HT02.105.01**
JUDUL UNIT : **MENYIAPKAN DAN MEMBUAT MAKANAN YANG MENGANDUNG RAGI**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berlaku untuk persiapan dan produksi jenis makanan berskala kecil yang terbuat dari adonan dalam ragam bentuk.

ELEMEN KOMPETENSI		KRITERIA UNJUK KERJA	
01	Menyiapkan dan membuat makanan yang mengandung ragi	1.1	Pemilihan produk makanan ini disiapkan dan didekorasi sesuai dengan resep standar dan praktek perusahaan serta kebijakan produk.
02	Menentukan porsi dan menyimpan makanan yang mengandung ragi	2.1 2.2	Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan kemubaziran. Produk makanan yang terbuat dari adonan yang beragi disimpan untuk menjaga kesegaran.

BATAS VARIABEL

1 Usaha-usaha dimana barang-barang yang terbuat dari makanan mengandung beragi dapat disiapkan termasuk namun tidak terbatas pada:
- 1.1 toko-toko patisserie dan pastry
- 1.2 *coffee shop*
- 1.3 hotel
- 1.4 restoran
- 1.5 operasional jasa boga komersial
- 1.6 operasional kelembagaan jasa boga
- 1.7 fasilitas pesta.

2 Barang-barang yang terbuat dari adonan yang beragi mencakup roti dan kue dengan kismis.

3. Jenis makanan ini mencakup *danish pastries*, *croissants*, *brioche*, *free and savarin*.

PEDOMAN PENILAIAN

1. Dibutuhkan petunjuk tentang pengetahuan dan pemahaman atas prinsip-prinsip dan peraturan undang-undang yang berkaitan sehubungan dengan:
- 1.1 kesehatan dan keselamatan yang berhubungan dengan pekerjaan
- 1.2 kesehatan
- 1.3 gizi.

2. Demonstrasi kompetensi mencakup pengetahuan dan pemahaman tentang:
- 2.1 pengidentifikasian, penanganan dan penyimpanan komoditas dan pengakuan dari faktor-faktor yang mempengaruhi mutu
- 2.2 sifat bahan/ramuan yang digunakan dan interaksi dan perubahannya selama proses
- 2.3 sifat dan persyaratan dari ragi bahan dan tindakan kontrol dari reaksi ragi
- 2.4 proses fermentasi dan perkembangan adonan
- 2.5 rasa yang diharapkan, tekstur dan struktur potongan harus sesuai dengan jenis khusus
- 2.6 rasio bahan/ramuan yang dibutuhkan untuk membuat formula yang seimbang
- 2.7 pengdefinisian dan penerapan langkah-langkah korektif untuk memastikan pengendalian mutu
- 2.8 fungsi dan perawatan rutin perlengkapan yang digunakan
- 2.3 teknik yang sesuai istilah-istilah masak-memasak yang tepat
- 2.4 pengaruh kontrol porsi yang tepat, hasil, berat dan ukuran pada kemampuan menghasilkan keuntungan suatu usaha.

3. Demonstrasi tentang kompetensi harus mencakup produksi pemilihan produk roti secara luas dari beragam latar belakang suku dan budaya.

4. Unit ini harus dinilai di tempat kerja atau di lingkungan yang disimulasikan dimana perlengkapan dan material yang tepat 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	-