



**MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA**

**KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 221 TAHUN 2020
TENTANG**

**PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI INDUSTRI PENGOLAHAN
GOLONGAN POKOK INDUSTRI MAKANAN
BIDANG PRODUKSI PAKAN IKAN**

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang :
- a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 31 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Produksi Pakan Ikan;
 - b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Produksi Pakan Ikan telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada tanggal 28 November 2019 di Jakarta;
 - c. bahwa sesuai dengan Surat Kepala Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan Badan Riset dan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan Nomor 079/BRSDM.05/TU.330/I/2020 tanggal 10 Januari 2020 telah disampaikan permohonan penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional

Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Produksi Pakan Ikan;

- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b dan huruf c perlu ditetapkan dengan Keputusan Menteri;

- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
 2. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4637);
 3. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
 4. Peraturan Presiden Nomor 18 Tahun 2015 tentang Kementerian Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 19);
 5. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 21 Tahun 2014 tentang Pedoman Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1792);
 6. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 258);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

- KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Produksi Pakan Ikan, sebagaimana tercantum dalam Lampiran dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.
- KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta sertifikasi kompetensi.
- KETIGA : Pemberlakuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dan penyusunan jenjang kualifikasi nasional sebagaimana dimaksud dalam Diktum KEDUA ditetapkan oleh Menteri Kelautan dan Perikanan dan/atau kementerian/lembaga teknis terkait sesuai dengan tugas dan fungsinya.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 12 Mei 2020

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 221 TAHUN 2020
TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA
NASIONAL INDONESIA KATEGORI INDUSTRI
PENGOLAHAN GOLONGAN POKOK INDUSTRI
MAKANAN BIDANG PRODUKSI PAKAN IKAN

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sesuai amanat Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2017 tentang Pembudidayaan Ikan, bahwa Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) harus mendorong pengembangan pembudidayaan ikan, khususnya produksi pakan ikan buatan. Selama ini kegiatan usaha produksi pakan ikan buatan oleh masyarakat masih ada yang menggunakan metode konvensional. Dengan peningkatan kompetensi tenaga kerja dan pelaku usaha dalam bidang produksi pakan, maka pakan yang dihasilkan akan mempunyai nilai yang lebih kompetitif dan komperatif.

Pembuatan pakan dilakukan oleh masyarakat, baik untuk diperdagangkan maupun digunakan sendiri. Hal ini berkembang seiring dengan harga pakan komersial tidak kompetitif, terutama pada budidaya ikan air tawar karena biaya pakan menyerap hingga 70% dari biaya total produksi. Berdasarkan data tahun 2018, potensi pasar pakan ikan mencapai 9,6 juta ton untuk mendukung produksi perikanan budidaya sebesar 7,494 juta ton ikan.

Pengembangan usaha pakan ikan didorong melalui peningkatan produktivitas dan kualitas. Peningkatan ini ditujukan untuk memenuhi kebutuhan pakan ikan yang efisien dan berkualitas. Produktivitas dan kualitas pakan ikan ini diperlukan untuk memenuhi pasar pakan ikan nasional. Peningkatan ini juga harus mempertimbangkan peningkatan jumlah dan kapasitas Sumber Daya Manusia (SDM).

Upaya meningkatkan kapasitas SDM di bidang kelautan dan perikanan khususnya pelaku usaha pembuatan pakan ikan dilakukan dengan membuat Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) untuk menjamin kualitas pelaku dan produk pakan ikan yang dihasilkan. SKKNI sangat diperlukan dalam mendorong dan merealisasikan SDM yang kompeten dalam mewujudkan peningkatan produktivitas dan kualitas pakan ikan buatan. SKKNI ini harus dipersiapkan dan dirancang bagi SDM secara sistematis yang dijadikan standar bagi sertifikasi atau uji kompetensinya, selanjutnya menjadi acuan program pelatihan beserta perangkat pendukungnya (kurikulum, modul, materi, tata penyelenggaraan, sarana, dan ketenagaan). Dengan demikian kedepan diharapkan kapasitas pelaku produksi pakan ikan buatan meningkat guna mewujudkan pengembangan pakan ikan mandiri.

B. Pengertian

1. Masyarakat

Masyarakat adalah sekumpulan orang yang membuat pakan baik berbentuk badan hukum dan/atau tidak berbadan hukum.

2. Pakan ikan

Pakan ikan adalah bahan makanan tunggal atau campuran baik yang diolah maupun tidak yang diberikan pada ikan untuk kelangsungan hidup, pertumbuhan, pemulihan dan berkembang biak baik berupa pakan ikan alami atau pakan ikan buatan.

3. Produksi pakan ikan

Produksi pakan ikan adalah serangkaian proses untuk menggabungkan berbagai bahan baku pakan dan pelengkap untuk menghasilkan pakan ikan.

4. Bahan baku pakan

Bahan baku pakan adalah sumber bahan yang berasal dari nabati maupun hewani yang telah diolah dan dipergunakan sebagai komposisi pakan buatan.

5. Pelengkap pakan

Pelengkap pakan adalah suatu zat yang secara alami sudah terkandung dalam pakan ikan, tetapi jumlahnya perlu ditingkatkan dengan menambahkannya dalam pakan ikan.

6. *First-In First-Out (FIFO)*
First In First Out (FIFO) adalah prinsip dimana barang yang pertama kali datang harus lebih dahulu keluar dibandingkan barang yang datang kemudian.
7. *Higiene*
Higiene adalah semua kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk menjamin kelayakan dan keamanan pakan.
8. Label
Label adalah tulisan atau simbol yang terdapat pada kemasan pakan yang memuat keterangan sesuai dengan ketentuan.
9. Lot produksi (*batch*)
Lot produksi (*batch*) adalah sejumlah hasil produksi yang mempunyai sifat dan mutu yang seragam yang dihasilkan dalam satu siklus pembuatan yang sama atas suatu perintah pembuatan tertentu.
10. Kode produksi
Kode produksi adalah penandaan yang terdiri dari angka atau huruf atau gabungan keduanya yang merupakan tanda pengenal suatu *batch* yang memungkinkan penelusuran kembali riwayat lengkap pembuatan *batch* tersebut.
11. Pengemasan pakan
Pengemasan pakan adalah kegiatan yang dilakukan untuk melakukan pembungkusan pakan baik menggunakan kertas, karton atau plastik dalam kemasan tertentu, dengan maksud agar terlindungi dari pencemaran.
12. Pengondisian (*conditioning*)
Pengondisian (*conditioning*) adalah menyiapkan bahan baku/campuran bahan baku meliputi: kelembapan, karakteristik (penyeragaman ukuran, mutu), dan suhu dengan tujuan untuk digunakan pada proses selanjutnya.
13. Pengujian bahan baku pakan dan pakan
Pengujian bahan baku pakan dan pakan adalah kegiatan yang dilakukan untuk menguji mutu bahan baku pakan dan pakan melalui analisa zat makanan atau uji laboratorium.

14. Tindakan sanitasi adalah usaha yang dilakukan untuk menghindari risiko pencemaran dari bahan/zat berbahaya/cemaran.
15. Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik
Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik yang selanjutnya disebut CPPIB adalah serangkaian proses pembuatan pakan ikan yang meliputi kegiatan pengadaan dan penyiapan bahan baku, pembuatan, penyimpanan, dan distribusi pakan ikan yang memenuhi persyaratan keamanan pangan bagi komoditas yang dibudidayakan dan manusia serta ramah lingkungan.
16. Sertifikat Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik
Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik, yang selanjutnya disebut Sertifikat CPPIB adalah surat keterangan yang menyatakan bahwa produsen Pakan Ikan telah memenuhi persyaratan Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik.
17. *Good Manufacturing Practice*
Good Manufacturing Practice yang selanjutnya disebut GMP adalah pedoman persyaratan dan tata cara berproduksi yang baik bagi suatu unit pengolahan ikan.
18. *Hazard Analysis Critical Control Point*
Hazard Analysis Critical Control Point yang selanjutnya disebut HACCP adalah sistem pencegahan dalam pengawasan didasarkan pendekatan sistematis untuk menentukan titik kritis (*critical point*).
19. Analisis SWOT
SWOT adalah metode perencanaan strategis yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan (*strengths*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threats*) dalam suatu proyek atau suatu spekulasi bisnis.

C. Penggunaan SKKNI

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

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

D. Komite Standar Kompetensi

1. Komite standar kompetensi

Sesuai dengan Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI), Pasal 7 menyebutkan bahwa “dalam hal instansi teknis telah memiliki satuan kerja yang tugas dan fungsinya di bidang standardisasi atau pengembangan sumber daya manusia, maka tugas fungsi Komite Standar Kompetensi dilaksanakan oleh satuan kerja yang bersangkutan”. Maka sesuai dengan pasal sebagaimana disebutkan diatas fungsi perumusan dan pengembangan SKKNI Sektor Kelautan dan Perikanan melekat pada fungsi Kepala Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan, Badan Riset dan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan.

2. Tim perumus dan tim verifikasi

Susunan Tim Perumus Standar Kompetensi Kerja Nasional Bidang Produksi Pakan Ikan ditetapkan melalui Keputusan Kepala Pusat

Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan Nomor 586/KEP-BRSDM.05/V/2019 dapat dilihat pada Tabel 1.

Susunan Tim Verifikasi Standar Kompetensi Kerja Nasional Bidang Produksi Pakan Ikan ditetapkan melalui Keputusan Kepala Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan Nomor 585/KEP-BRSDM.05/V/2019 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 1. Susunan Tim Perumus SKKNI Bidang Produksi Pakan Ikan

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
1.	Prof. Dr. Ir. Mas Tri Djoko Sunarno, MS	Balai Riset Perikanan Budidaya Air Tawar dan Penyuluhan Perikanan	Ketua
2.	Amyda Suryati Panjaitan, A.Pi, M.Si	Sekolah Tinggi Perikanan	Sekretaris
3.	Dr. Moch. Farkan, A.Pi, SE, M.Si	Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan	Anggota
4.	Maria Goreti Eny K, S.St.Pi, M.MPi	Sekolah Tinggi Perikanan	Anggota
5.	Denny Indradjaja	Masyarakat Akuakultur Indonesia	Anggota
6.	Deny Mulyono	PT. Central Proteina Prima	Anggota
7.	Jaja Subagja	PT. Matahari Sakti	Anggota

Tabel 2. Susunan Tim Verifikasi SKKNI Bidang Produksi Pakan Ikan

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Wahyu Jati Purnaningsih, S.Sos, M.Si	Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan	Ketua
2.	Alin Yorica, S.Pi, M.M	Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan	Sekretaris
3.	N. Laras Pratiwi, S.Pi	Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan	Anggota

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Standar Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
Memproduksi pakan ikan yang sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI)	Merencanakan usaha produksi pakan ikan	Menentukan kelayakan finansial usaha	Merumuskan strategi dan target rencana bisnis produksi pakan ikan
			Menyusun proyeksi keuangan
			Melakukan analisis rasio keuangan
			Melakukan analisis kelayakan usaha berdasarkan laporan keuangan
		Merencanakan sumber daya manusia	Menetapkan kebutuhan akan pekerja ¹⁾
			Melaksanakan pencarian sumber calon pekerja (rekrutmen) ¹⁾
			Menyeleksi dokumen lamaran calon pekerja ¹⁾
			Melaksanakan proses seleksi calon pekerja ¹⁾
			Melakukan penempatan pekerja ¹⁾
			Melaksanakan program orientasi ¹⁾
	Mengembangkan kompetensi tenaga kerja produksi ²⁾		
	Merencanakan pemasaran	Menganalisis data pasar untuk membantu kegiatan pemasaran ³⁾	
		Mengimplementasikan standar pelayanan pelanggan perusahaan ³⁾	
		Melakukan riset pasar ³⁾	
		Melakukan profil pasar ³⁾	

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menyusun rencana pemasaran ³⁾
			Merencanakan promosi produk ³⁾
			Merencanakan penjualan ³⁾
		Merencanakan proses produksi	Menyusun rencana kapasitas produksi pakan
			Merencanakan pengadaan bahan baku dan bahan penunjang (<i>inventory</i>) ⁴⁾
			Merencanakan jenis dan jumlah produk yang akan diproduksi ⁴⁾
		Merencanakan kebutuhan bahan baku	Memetakan wilayah sumber bahan baku
			Menentukan kualitas bahan baku
			Menentukan formulasi pakan
	Melaksanakan usaha produksi pakan ikan	Melakukan proses produksi pakan ikan	Melakukan pembuatan pakan ikan
			Melakukan pengemasan ⁶⁾
			Melakukan <i>loading</i> ⁶⁾
			Melakukan penimbangan produk
			Melakukan pengelolaan barang di gudang
		Memantau proses produksi pakan ikan	Melakukan pengawasan kinerja tenaga kerja ⁷⁾
Melaksanakan aktivitas pengendalian produksi ⁵⁾			
Memantau pelaksanaan proses produksi pakan			
Melaksanakan pemasaran produk		Melakukan promosi produk	

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Melakukan penjualan produk
	Mengurus mesin produksi pakan	Melaksanakan supervisi pengoperasian mesin produksi pakan	Memantau pengoperasian mesin produksi
			Melakukan evaluasi terhadap pengoperasian mesin produksi
		Melakukan pemeliharaan mesin produksi pakan	Merawat mesin produksi pakan
			Melaksanakan kegiatan pembersihan dan pencucian alat dan mesin produksi pakan
	Mengelola penjaminan mutu produk pakan ikan	Menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan produk pakan ikan	Memantau pelaksanaan CPPIB, GMP, dan HACCP
			Mengevaluasi pelaksanaan CPPIB, GMP, dan HACCP
			Memantau dokumen mutu
			Mengimplementasikan program pengendalian hama (<i>pest control</i>) ⁸⁾
			Menerapkan pengawasan kelayakan peralatan laboratorium ⁴⁾
			Menerapkan sistem dan prosedur jaminan mutu ⁸⁾
			Mengendalikan mutu proses ⁴⁾
		Melakukan analisis dan <i>monitoring</i> (pengujian laboratorium)	Melakukan pengambilan contoh pakan ikan
			Melakukan pengujian secara kimia ⁹⁾
			Melakukan pengujian sampel secara mikrobiologi ⁸⁾
			Mengoperasikan peralatan pengujian ⁹⁾
			Merawat peralatan pengujian ⁹⁾

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR	
			Membuat laporan hasil pengujian ⁹⁾	
		Melakukan penelitian dan pengembangan produk dan proses	Melakukan penelitian proses produksi ⁹⁾	
			Melakukan pengembangan teknologi proses produksi ⁹⁾	
			Melakukan pengembangan produk ⁵⁾	
		Mengelola Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)	Menerapkan praktik-praktik Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) ³⁾	
			Menerapkan prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) ³⁾	
		Melakukan evaluasi kegiatan usaha	Melakukan evaluasi kegiatan produksi	Mengevaluasi pelaksanaan rencana produksi ²⁾
				Mengevaluasi proses produksi ⁹⁾
				Mengevaluasi kegagalan produksi ²⁾
				Mengevaluasi pemeliharaan mesin ²⁾
	Mengevaluasi kondisi mesin produksi ²⁾			
	Mengkoordinir perbaikan mesin ³⁾			
	Mengevaluasi perbaikan mesin ²⁾			
	Melakukan evaluasi penjaminan dan pengendalian mutu		Memantau pelaksanaan program mutu dan keamanan pangan ⁸⁾	
			Melakukan evaluasi hasil pengendalian mutu ⁴⁾	
			Memimpin audit mutu ³⁾	
			Melakukan audit internal sistem mutu ³⁾	

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Melakukan verifikasi ketelusuran (<i>traceability</i>) dokumen ⁴⁾
			Membuat laporan audit mutu ³⁾
			Mengembangkan rencana keamanan pangan berbasis HACCP ⁸⁾

Keterangan :

- 1) Adopsi Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 307 Tahun 2014 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Kegiatan Kantor Pusat dan Konsultasi Manajemen Bidang Manajemen Sumber Daya Manusia
- 2) Adopsi Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 138 Tahun 2016 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Tekstil Bidang Penyempurnaan Tekstil
- 3) Adopsi Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 437 Tahun 2015 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Angkutan Lainnya Kelompok Usaha Industri Kapal dan Perahu
- 4) Adopsi Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 54 Tahun 2018 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Pengolahan Garam
- 5) Adopsi Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 123 Tahun 2016 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Kegiatan Kantor Pusat dan Konsultasi Manajemen Bidang Sistem Produksi Agro
- 6) Adopsi Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 78 Tahun 2016 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia

Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan
Bidang Pembekuan Ikan Tuna

- 7) Adopsi Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 53 Tahun 2014 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Bidang Kewirausahaan Industri
- 8) Adopsi Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 618 Tahun 2016 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Keamanan Pangan
- 9) Adopsi Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 223 Tahun 2019 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Pembekuan Ikan

B. Daftar Unit Kompetensi

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	C.10PAK01.001.1	Merumuskan Strategi dan Target Rencana Bisnis Produksi
2.	C.10PAK01.002.1	Menyusun Proyeksi Keuangan
3.	C.10PAK01.003.1	Melakukan Analisis Rasio Keuangan
4.	C.10PAK01.004.1	Melakukan Analisis Kelayakan Usaha Berdasarkan Laporan Keuangan
5.	C.10PAK01.005.1	Menyusun Rencana Kapasitas Produksi Pakan
6.	C.10PAK01.006.1	Memetakan Wilayah Sumber Bahan Baku
7.	C.10PAK01.007.1	Menentukan Kualitas Bahan Baku
8.	C.10PAK01.008.1	Menentukan Formulasi Pakan
9.	C.10PAK01.009.1	Melakukan Pembuatan Pakan Ikan
10.	C.10PAK01.010.1	Melakukan Penimbangan Produk
11.	C.10PAK01.011.1	Melakukan Pengelolaan Barang di Gudang
12.	C.10PAK01.012.1	Memantau Pelaksanaan Proses Produksi Pakan
13.	C.10PAK01.013.1	Melakukan Promosi Produk
14.	C.10PAK01.014.1	Melakukan Penjualan Produk
15.	C.10PAK01.015.1	Memantau Pengoperasian Mesin Produksi
16.	C.10PAK01.016.1	Melakukan Evaluasi terhadap Pengoperasian Mesin Produksi
17.	C.10PAK01.017.1	Merawat Mesin Produksi Pakan
18.	C.10PAK01.018.1	Melaksanakan Kegiatan Pembersihan dan Pencucian Alat dan Mesin Produksi Pakan
19.	C.10PAK01.019.1	Memantau Pelaksanaan CPPIB, GMP dan HACCP
20.	C.10PAK01.020.1	Mengevaluasi Pelaksanaan CPPIB, GMP, dan HACCP
21.	C.10PAK01.021.1	Memantau Dokumen Mutu
22.	C.10PAK01.022.1	Melakukan Pengambilan Contoh Pakan Ikan

C. Uraian Unit Kompetensi

KODE UNIT : C.10PAK01.001.1

JUDUL UNIT : Merumuskan Strategi dan Target Rencana Bisnis Produksi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merumuskan strategi dan target rencana bisnis produksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan strategi dan target rencana bisnis produksi	1.1 Data strategi dan target rencana bisnis disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Data strategi dan target rencana bisnis diidentifikasi sesuai kebutuhan.
2. Menentukan strategi dan target rencana bisnis produksi	2.1 Data strategi dan target rencana bisnis dianalisis sesuai prosedur. 2.2 Strategi dan target bisnis disusun berdasarkan hasil analisis.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan strategi dan target rencana bisnis produksi dan menentukan strategi dan target rencana bisnis produksi yang digunakan untuk merumuskan strategi dan target rencana bisnis produksi.
- 1.2 Unit kompetensi ini dapat digunakan dalam merencanakan strategi dan target bisnis baik bisnis produksi pakan ikan maupun bisnis lainnya.
- 1.3 Data strategi rencana bisnis meliputi faktor peluang, ancaman, kekuatan, dan kelemahan yang dihadapi.
- 1.4 Data target rencana bisnis meliputi produk, harga, lokasi, dan pasar.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Data strategi dan target rencana bisnis
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis menulis
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan merumuskan strategi dan target rencana bisnis produksi pakan ikan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Penyusunan rencana bisnis
 - 3.1.2 Analisis *Strengths, Weaknesses, Opportunities, dan Threats* (SWOT)
 - 3.1.3 Metode analisis data

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti menyiapkan data strategi dan target rencana bisnis

4.2 Cermat mengidentifikasi data strategi dan target rencana bisnis

4.3 Cermat menganalisis data strategi dan target rencana bisnis

4.4 Cermat menyusun strategi dan target bisnis

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan menganalisis data strategi dan target rencana bisnis

KODE UNIT : C.10PAK01.002.1

JUDUL UNIT : Menyusun Proyeksi Keuangan

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun proyeksi keuangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan data proyeksi keuangan	1.1 Laporan keuangan periode sebelumnya disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Data rencana program bisnis disiapkan sesuai hasil kaji ulang. 1.3 Data proyeksi keuangan disiapkan sesuai prosedur.
2. Membuat proyeksi keuangan	2.1 Hasil data proyeksi keuangan dianalisis sesuai prosedur. 2.2 Proyeksi keuangan dihitung berdasarkan hasil analisis.
3. Membuat laporan proyeksi keuangan	3.1 Laporan proyeksi keuangan dicatat di dalam formulir laporan sesuai prosedur. 3.2 Laporan disusun berdasarkan catatan formulir sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan data proyeksi keuangan, membuat proyeksi keuangan, dan membuat laporan proyeksi keuangan yang digunakan untuk menyusun proyeksi keuangan.

1.2 Laporan keuangan paling sedikit memuat neraca, laba rugi, dan arus kas.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Laporan keuangan tahun-tahun sebelumnya

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis menulis
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Undang-Undang Nomor 16 Tahun 2000 pasal 28 Tentang Perpajakan dan perubahannya
 - 3.2 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 45 Tahun 2019 Tentang Perubahan Atas Peraturan Pemerintah Nomor 94 Tahun 2010 Tentang Penghitungan Penghasilan Kena Pajak dan Perluasan Pajak Penghasilan Dalam Tahun Berjalan dan perubahannya
 - 3.3 Peraturan Direktorat Jendral Pajak Nomor PER-02/PJ/2019 Tentang Tata Cara Penyampaian, Penerimaan dan Pengolahan Surat Pemberitahuan Pajak dan perubahannya
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar Akuntansi Keuangan
 - 4.2.2 Prosedur Operasional Standar Menyusun Proyeksi Keuangan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menyusun proyeksi keuangan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Penyusunan rencana bisnis
 - 3.1.2 Proyeksi keuangan
 - 3.1.3 Akuntansi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti menyiapkan data rencana program bisnis
 - 4.2 Cermat menyiapkan laporan keuangan
 - 4.3 Cermat mengidentifikasi laporan keuangan
 - 4.4 Cermat menganalisis hasil identifikasi laporan keuangan
 - 4.5 Cermat menghitung proyeksi keuangan
 - 4.6 Teliti mencatat laporan proyeksi keuangan
 - 4.7 Cermat menyusun laporan

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menghitung proyeksi keuangan

KODE UNIT : C.10PAK01.003.1

JUDUL UNIT : Melakukan Analisis Rasio Keuangan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan analisis rasio keuangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan data analisis rasio keuangan	1.1 Laporan proyeksi keuangan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Laporan keuangan disiapkan sesuai prosedur. 1.3 Laporan keuangan diidentifikasi sesuai prosedur.
2. Menghitung rasio keuangan	2.1 Data hasil identifikasi dihitung sesuai prosedur. 2.2 Hasil penghitungan dianalisis sesuai prosedur.
3. Membuat laporan analisis rasio keuangan	3.1 Laporan analisis rasio keuangan dicatat di dalam formulir laporan sesuai prosedur. 3.2 Laporan disusun berdasarkan catatan formulir sesuai prosedur. 3.3 Laporan hasil analisis rasio keuangan direkomendasikan kepada pihak yang berwenang. 3.4 Laporan diarsipkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan data analisis rasio keuangan, menghitung rasio keuangan, dan membuat laporan analisis rasio keuangan yang digunakan untuk melakukan analisis rasio keuangan.

1.2 Laporan keuangan paling sedikit memuat neraca, rugi laba, dan arus kas.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Laporan keuangan
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis menulis

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar Akuntansi Keuangan
 - 4.2.2 Prosedur Operasional Standar Melakukan Analisis Rasio Keuangan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan analisis rasio keuangan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Penyusunan rencana bisnis
 - 3.1.2 Metode analisis rasio keuangan yang bersifat umum
 - 3.1.3 Standar akuntansinasional

- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 - 3.2.2 Membaca laporan keuangan

- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti menyiapkan data proyeksi keuangan
 - 4.2 Teliti menyiapkan laporan keuangan
 - 4.3 Cermat mengidentifikasi laporan keuangan
 - 4.4 Cermat menghitung data hasil identifikasi laporan keuangan
 - 4.5 Cermat menganalisis hasil penghitungan
 - 4.6 Cermat menyusun laporan

- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menganalisis hasil penghitungan

KODE UNIT : C.10PAK01.004.1

JUDUL UNIT : Melakukan Analisis Kelayakan Usaha Berdasarkan Laporan Keuangan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan analisis kelayakan usaha berdasarkan laporan keuangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan data keuangan	1.1 Data hasil proyeksi dan rasio keuangan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Data hasil proyeksi dan rasio keuangan diidentifikasi sesuai kebutuhan.
2. Menganalisis data keuangan	2.1 Hasil penghitungan proyeksi dan rasio keuangan dianalisis sesuai prosedur. 2.2 Hasil analisis data keuangan dievaluasi sesuai prosedur kelayakan usaha.
3. Membuat laporan	3.1 Hasil evaluasi kelayakan usaha dicatat di dalam formulir laporan. 3.2 Laporan disusun berdasarkan catatan formulir sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan data keuangan, menganalisis data keuangan, dan membuat laporan yang digunakan untuk melakukan analisis kelayakan usaha berdasarkan laporan keuangan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Data proyeksi dan analisis rasio keuangan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis menulis

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Standar akuntansi nasional
 - 4.2.2 Prosedur Operasional Standar Melakukan Analisis Kelayakan Usaha

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan analisis kelayakan usaha berdasarkan laporan keuangan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Penyusunan rencana bisnis
 - 3.1.2 Metode analisis kelayakan usaha
 - 3.1.3 Akuntansi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 - 3.2.2 Membaca laporan keuangan
 - 3.2.3 Menghitung rasio keuangan

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti menyiapkan data hasil proyeksi dan rasio keuangan
 - 4.2 Cermat mengidentifikasi data hasil proyeksi dan rasio keuangan
 - 4.3 Cermat menganalisis hasil penghitungan proyeksi dan rasio keuangan
 - 4.4 Cermat mengevaluasi hasil analisis data keuangan
 - 4.5 Teliti mencatat hasil evaluasi kelayakan usaha
 - 4.6 Cermat menyusun laporan

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menganalisis hasil penghitungan proyeksi dan rasio keuangan

KODE UNIT : C.10PAK01.005.1

JUDUL UNIT : Menyusun Rencana Kapasitas Produksi Pakan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun rencana kapasitas produksi pakan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan penyusunan rencana kapasitas produksi	<p>1.1 Kapasitas produksi pakan setiap mesin diidentifikasi sesuai jenis pakan dan target produksi.</p> <p>1.2 Data spesifikasi produk dan kapasitas terpasang dari mesin dan peralatan disiapkan sesuai prosedur.</p> <p>1.3 Data personil bagian produksi disiapkan sesuai prosedur.</p> <p>1.4 Data ketersediaan bahan baku dan bahan pelengkap diperiksa sesuai prosedur.</p>
2. Membuat rencana kapasitas produksi	<p>2.1 Target kapasitas produksi ditentukan berdasarkan pesanan atau permintaan pasar.</p> <p>2.2 Volume kebutuhan bahan baku dan bahan pelengkap ditentukan berdasarkan target kapasitas produksi.</p> <p>2.3 Mesin dan peralatan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>2.4 Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dalam proses produksi ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>2.5 Rencana kapasitas produksi dibuat sesuai persyaratan yang telah ditentukan.</p>
3. Melaporkan hasil perencanaan kapasitas produksi	<p>3.1 Hasil perencanaan kapasitas produksi dilaporkan kepada pihak terkait sesuai prosedur.</p> <p>3.2 Hasil perencanaan kapasitas produksi didokumentasikan sesuai prosedur.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan penyusunan rencana kapasitas produksi, membuat rencana kapasitas produksidan melaporkan hasil perencanaan kapasitas produksi yang digunakan untuk menyusun rencana kapasitas produksi pakan.
 - 1.2 Target kapasitas produksi meliputi kebutuhan pasar secara riil dan perkiraan potensi pasar.
 - 1.3 Prosedur adalah prosedur yang berlaku pada unit produksi pakan.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Data spesifikasi dan kapasitas mesin
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Data formula pakan
 - 2.2.2 Data kebutuhan pasar
 - 2.2.3 Data rencana produksi

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 4. 2.1 Standar Nasional Indonesia(SNI) tentang tepung ikan/bahan baku pakan
 4. 2.2 SNI tentang pakan ikan dan udang
 4. 2.3 Pedoman Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menyusun rencana kapasitas produksi pakan.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Manajemen produksi
 - 3.1.2 Mekanika mesin produksi pakan
 - 3.1.3 Standar mutu pakan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
4. Sikap kerja yang diperlukan
 4. 1 Cermat mengidentifikasi kapasitas produksi pakan setiap mesin
 4. 2 Teliti menyiapkan data spesifikasi produk dan kapasitas terpasang dari mesin dan peralatan
 4. 3 Teliti menyiapkan data personil bagian produksi
 4. 4 Cermat menentukan target produksi
 4. 5 Cermat menentukan volume kebutuhan bahan baku dan bahan penolong
 4. 6 Cermat menentukan mesin dan peralatan yang akan digunakan
 4. 7 Cermat menentukan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dalam proses produksi
 4. 8 Cermat menyusun rencana produksi sesuai persyaratan
 4. 9 Teliti mendokumentasikan hasil perencanaan produksi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menyusun rencana produksi sesuai persyaratan

KODE UNIT : C.10PAK01.006.1

JUDUL UNIT : Memetakan Wilayah Sumber Bahan Baku

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memetakan wilayah sumber bahan baku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peta wilayah produksi bahan baku	1.1 Data dan informasi ketersediaan bahan baku disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Rencana penyediaan bahan baku disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Melakukan seleksi terhadap wilayah produksi bahan baku	2.1 Data kualitas dan kuantitas bahan baku dianalisis berdasarkan kebutuhan. 2.2 Wilayah produksi bahan baku ditentukan sesuai kebutuhan. 2.3 Sumber bahan baku yang ekonomis ditentukan sesuai kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi peta wilayah produksi bahan baku dan melakukan seleksi terhadap wilayah produksi bahan baku yang digunakan untuk memetakan wilayah sumber bahan baku.

1.2 Data kualitas bahan baku meliputi hasil uji kimia, biologi, dan fisik.

1.3 Data kuantitas bahan baku meliputi jumlah dan ketersediaannya.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Peta wilayah

2.1.3 Data kualitas dan kuantitas bahan baku

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis menulis

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memetakan wilayah sumber bahan baku.

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

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Persyaratan penggunaan bahan baku

3.1.2 Potensi wilayah

3.1.3 Sumber bahan baku global

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data

3.2.2 Membaca peta wilayah

3.2.3 Membaca dinamika ketersediaan bahan baku

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti menyiapkan data dan informasi ketersediaan bahan baku

4.2 Teliti menyiapkan rencana penyediaan bahan baku

- 4.3 Cermat melakukan uji kualitas atas sampel bahan baku
- 4.4 Cermat menentukan wilayah produksi bahan baku utama
- 4.5 Cermat menentukan sumber bahan baku yang ekonomis
- 4.6 Cermat menentukan dinamika yang memengaruhi ketersediaan bahan baku

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan menentukan wilayah produksi bahan baku utama

KODE UNIT : C.10PAK01.007.1

JUDUL UNIT : Menentukan Kualitas Bahan Baku

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan kualitas bahan baku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan uji kualitas bahan baku	1.1 Sampel bahan baku disiapkan sesuai standar. 1.2 Uji fisik dilakukan sesuai standar yang berlaku. 1.3 Uji biologi dilakukan sesuai standar yang berlaku. 1.4 Uji kimia dilakukan sesuai standar yang berlaku.
2. Menentukan kelompok bahan baku berdasarkan kualitasnya	2.1 Data terkait kualitas bahan baku disiapkan berdasarkan hasil uji. 2.2 Label bahan baku dibuat berdasarkan waktu, sumber bahan baku, dan kualitas .

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan uji kualitas bahan baku dan menentukan kelompok bahan baku berdasarkan kualitasnya yang digunakan untuk menentukan kualitas bahan baku.
- 1.2 Uji fisik meliputi ukuran partikel, warna, kemurnian bahan baku dan kesesuaian berat dengan jenis bahan baku.
- 1.3 Uji biologi meliputi mikrobiologi.
- 1.4 Uji kimia meliputi proksimat.
- 1.5 Kualitas bahan baku mengacu pada Standar Nasional Indonesia masing masing bahan baku yang dibutuhkan baik untuk produksi pakan ikan maupun produksi lainnya.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Peralatan uji fisik
 - 2.1.2 Peralatan uji biologi
 - 2.1.3 Peralatan uji kimia
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis menulis
 - 2.2.2 Alat pengolah data
 - 2.2.3 Alat keselamatan standar laboratorium

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menentukan kualitas bahan baku.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Uji Kimia

- 3.1.2 Uji Mikrobiologi
 - 3.1.3 Uji Fisika
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat uji
 - 3.2.2 Mengoperasikan alat keselamatan
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti menyiapkan sampel bahan baku
 - 4.2 Cermat melakukan uji fisik, uji mikrobiologi, dan uji kimia
 - 4.3 Teliti menyiapkan data terkait kualitas bahan baku
 - 4.4 Teliti membuat label bahan baku berdasarkan waktu, sumber bahan baku, dan kualitas
 - 4.5 Cermat menggunakan alat keselamatan
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan melakukan uji fisik, uji mikrobiologi, dan uji kimia terhadap bahan baku

KODE UNIT : C.10PAK01.008.1

JUDUL UNIT : Menentukan Formulasi Pakan

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan formulasi pakan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan jenis dan jumlah bahan baku	1.1 Ketersediaan bahan baku diverifikasi berdasarkan jumlah, kualitas dan harga. 1.2 Komposisi bahan baku pakan dihitung berdasarkan komoditas budidaya.
2. Menyusun kebutuhan bahan baku sesuai target produksi	2.1 Prioritas pemakaian bahan baku ditentukan berdasarkan mutu dan nilai ekonomis. 2.2 Kebutuhan bahan baku dihitung berdasarkan target produksi. 2.3 Kebutuhan bahan baku dibuat sesuai hasil perhitungan target produksi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menentukan jenis dan jumlah bahan baku dan menyusun kebutuhan bahan baku sesuai target produksi yang digunakan untuk menentukan formulasi pakan.
- 1.2 Formulasi pakan adalah penentuan jenis dan jumlah bahan baku dalam komposisi yang tepat.
- 1.3 Mutu meliputi kelengkapan nutrisi dan pencernaan yang menjamin pertumbuhan ikan.

2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis menulis
 - 2.2.2 Data target produksi

2.2.3 Data ketersediaan bahan dan harga

2.2.4 Data kualitas bahan

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 27 Tahun 2017 dan perubahannya tentang Penetapan Harga Acuan Pembelian di Petani dan Harga Acuan Penjualan di Konsumen beserta perubahannya

3.2 Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 21 Tahun 2018 tentang Ketentuan Impor Jagung beserta perubahannya

3.3 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 55/PERMEN-KP/2018 tentang Pakan Ikan beserta perubahannya

3.4 Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 23 Tahun 2019 tentang Ketentuan Impor Hasil Perikanan beserta perubahannya

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4. 2.1 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-2715-1996 Tentang Tepung Ikan/Bahan Baku Pakan

4. 2.2 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-2724-2002 Tentang Pakan Buatan Bagi Udang

4. 2.3 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-4266-2006 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Mas (*Cryprynus Carpoi L*) pada Budidaya *Intensif*

4. 2.4 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-4087-2006 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Budidaya *Intensif*

4. 2.5 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-4413-2006 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Sidat (*Anguilla spp*) pada Budidaya *Intensif*

4. 2.6 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-4414-2006 Tentang Pakan Buatan Untuk Kodok Lembu (*Rana catesbiana*)

- 4. 2.7 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-7243-2006 Tentang Pakan Buatan Untuk Udang Galah (*Macrobrachium rosenbergii de Man*) pada Budidaya Intensif
- 4. 2.8 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-7242-2006 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Nila (*Oreochromis spp*)
- 4. 2.9 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-7273-2009 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Gurami (*Osphronemus goramy, Lac.*)
- 4. 2.10 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-7308-2018 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Patin (*Chanos chanos, Frosskal 1775*)
- 4. 2.11 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-7308-2018 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Bandeng (*Chanos chanos, Frosskal 1775*)
- 4. 2.12 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-7548-2018 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Patin (*Pangasius spp*)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menentukan formulasi pakan.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Nutrisi ikan
- 3.1.2 Kualitas bahan baku

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat menentukan formulasi pakan

4.2 Cermat menghitung komposisi bahan baku pakan

4.3 Cermat menentukan prioritas pemakaian bahan baku

4.4 Cermat menghitung kebutuhan bahan baku

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan menentukan formulasi pakan

KODE UNIT : C.10PAK01.009.1

JUDUL UNIT : Melakukan Pembuatan Pakan Ikan

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pembuatan pakan ikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan mesin pembuatan pakan	1.1 Peralatan dan mesin disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Mesin dihidupkan sesuai prosedur.
2. Melakukan proses pembuatan pakan	2.1 Metode pembuatan pakan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Metode pembuatan pakan ditentukan sesuai prosedur. 2.3 Pakan dibuat sesuai metode yang dipilih.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin pembuatan pakan dan melakukan proses pembuatan pakan yang digunakan untuk melakukan pembuatan pakan ikan.
- 1.2 Metode pembuatan pakan disesuaikan berdasarkan sifat pakan, bentuk pakan, dan tahapan budidaya.
- 1.3 Metode pembuatan pakan meliputi penepungan, pengayakan bahan baku, pencampuran, pemasakan, pencetakan, pengeringan, pengayakan pakan, dan pengemasan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Mesin/alat penepung
- 2.1.2 Mesin/alat pengaduk
- 2.1.3 Mesin/alat pemanas uap
- 2.1.4 Mesin/alat pencetak
- 2.1.5 Mesin/alat pengering
- 2.1.6 Mesin/alat ayakan
- 2.1.7 Mesin/alat pengemas

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Timbangan
- 2.2.2 *Blower*
- 2.2.3 *Tool kit*
- 2.2.4 Alat keselamatan kerja

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 55/PERMEN-KP/2018 tentang Pakan Ikan beserta perubahannya

4. Norma dan standar

4.1 Norma

- 4.1.1 (Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 Pedoman Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik
- 4.2.2 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-2715-1996 Tentang Tepung Ikan/Bahan Baku Pakan
- 4.2.3 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-2724-2002 Tentang Pakan Buatan Bagi Udang
- 4.2.4 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-4266-2006 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Mas (*Cryprynus Carpoi L*) pada Budidaya *Intensif*
- 4.2.5 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-4087-2006 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Budidaya *Intensif*
- 4.2.6 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-4413-2006 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Sidat (*Anguilla spp*) pada Budidaya *Intensif*
- 4.2.7 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-4414-2006 Tentang Pakan Buatan Untuk Kodok Lembu (*Rana Catesbiana*)
- 4.2.8 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-7243-2006 Tentang Pakan Buatan Untuk Udang Galah (*Macrobrachium rosenbergii de Man*) pada Budidaya *Intensif*

- 4. 2.9 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-7242-2006 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Nila (*Oreochromis spp*)
- 4. 2.10 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-7273-2009 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Gurami (*Osphronemus goramy, Lac.*)
- 4. 2.11 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-7308-2018 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Patin (*Chanos chanos, Frosskal 1775*)
- 4. 2.12 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-7308-2018 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Bandeng (*Chanos chanos, Frosskal 1775*)
- 4. 2.13 Standar Nasional Indonesia Nomor 01-7548-2018 Tentang Pakan Buatan Untuk Ikan Patin (*Pangasius spp*)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan pembuatan pakan ikan.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Metode pembuatan pakan
- 3.1.2 Jenis-jenis mesin pembuat pakan

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mengoperasikan mesin pembuat pakan

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti menyiapkan peralatan dan mesin
 - 4.2 Teliti menghidupkan mesin
 - 4.3 Cermat mengidentifikasi metode pembuatan pakan
 - 4.4 Cermat menentukan metode pembuatan pakan
 - 4.5 Cermat membuat pakan sesuai metode yang dipilih

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menentukan metode pembuatan pakan ditentukan sesuai prosedur
 - 5.2 Ketepatan membuat pakan sesuai metode yang dipilih

KODE UNIT : C.10PAK01.010.1

JUDUL UNIT : Melakukan Penimbangan Produk

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan penimbangan produk.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat penimbangan	1.1 Alat untuk penimbangan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Timbangan disiapkan sesuai standar.
2. Melaksanakan proses penimbangan	2.1 Timbangan dan wadah dioperasikan sesuai prosedur. 2.2 Produk ditimbang sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan alat penimbangan dan melaksanakan proses penimbangan yang digunakan untuk melakukan penimbangan produk.
- 1.2 Masing-masing jenis produk memiliki standar deviasi berat sesuai alat pengukur yang ditentukan oleh perusahaan.
- 1.3 Alat pengukur berat yang disiapkan dalam kondisi yang sudah dikalibrasi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat timbang
- 2.1.2 Wadah penimbangan

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Sendok sekop

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2018 Tentang Tera dan Tera Ulang Alat –Alat Ukur, Takar, Timbang, dan Perlengkapannya dan perubahannya
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan penimbangan produk.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Spesifikasi alat timbang
 - 3.1.2 Teknik penimbangan
 - 3.1.3 Kebersihan pada proses penimbangan
 - 3.1.4 Standar deviasi berat
 - 3.1.5 Kalibrasi alat timbang
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menggunakan alat timbang
 - 3.2.2 Membaca alat timbang

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat mengidentifikasi alat dan bahan penimbangan
 - 4.2 Cermat menyiapkan timbangan
 - 4.3 Teliti mengoperasikan timbangan
 - 4.4 Teliti menimbang berat produk

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menimbang berat produk

KODE UNIT : C.10PAK01.011.1

JUDUL UNIT : Melakukan Pengelolaan Barang di Gudang

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengelolaan barang di gudang.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan penerimaan barang	<p>1.1 Administrasi pemesanan/kedatangan barang diidentifikasi sesuai bukti.</p> <p>1.2 Kesesuaian bukti pemesanan/kedatangan dengan fisik barang diperiksa sesuai prosedur.</p> <p>1.3 Pencatatan barang masuk dilakukan sesuai prosedur.</p> <p>1.4 Lokasi penyimpanan barang disiapkan berdasarkan jenis dan spesifikasi barang.</p>
2. Melaksanakan penyimpanan	<p>2.1 Barang masuk gudang dikelompokkan sesuai jenisnya.</p> <p>2.2 Barang disimpan sesuai lokasi penyimpanan.</p> <p>2.3 Bahan-bahan yang memerlukan penanganan khusus (mudah terbakar dan beracun) ditangani sesuai prosedur.</p>
3. Melakukan pengeluaran barang	<p>3.1 Administrasi pengeluaran barang diidentifikasi sesuai bukti.</p> <p>3.2 Kesesuaian bukti pengeluaran barang dengan fisik barang diperiksa sesuai prosedur.</p> <p>3.3 Pencatatan barang keluar dilakukan sesuai prosedur.</p>
4. Melaporkan stok barang	<p>4.1 Pencatatan status stok barang dilakukan sesuai prosedur.</p> <p>4.2 Kondisi stok barang di gudang dilaporkan sesuai prosedur.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan penerimaan barang, melaksanakan penyimpanan, melakukan pengeluaran barang, dan melaporkan stok barang yang digunakan untuk melakukan pengelolaan barang di gudang.
 - 1.2 Barang yang disimpan di gudang meliputi bahan baku, bahan pendukung, dan produk jadi.
 - 1.3 Penyimpanan dan pengeluaran bahan baku, bahan pendukung, dan produk jadi dilakukan dengan sistem *First In First Out* (FIFO).

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 *Printer*
 - 2.1.3 Kalkulator
 - 2.1.4 *Forklift* atau sejenisnya
 - 2.1.5 Palet
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis menulis
 - 2.2.2 Terpal
 - 2.2.3 Karung
 - 2.2.4 Pengontrol hama

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar Pengelolaan Barang di Gudang

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan pengelolaan barang di gudang.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Logistik barang
 - 3.1.2 Manajemen gudang
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengatur tata letak barang dalam gudang

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat mengidentifikasi administrasi pemesanan/kedatangan barang
 - 4.2 Cermat memeriksa kesesuaian bukti pemesanan/kedatangan dengan fisik barang
 - 4.3 Cermat melakukan pencatatan barang masuk
 - 4.4 Cermat menyiapkan lokasi penyimpanan barang
 - 4.5 Cermat mengelompokkan barang masuk gudang
 - 4.6 Teliti menyimpan barang
 - 4.7 Cermat menangani bahan-bahan yang memerlukan penanganan khusus (mudah terbakar dan beracun)
 - 4.8 Cermat mengidentifikasi administrasi pengeluaran barang bukti pengeluaran barang dengan fisik barang
 - 4.9 Cermat melakukan pencatatan barang keluar
 - 4.10 Cermat melakukan pencatatan status stok barang
 - 4.11 Cermat melaporkan kondisi stok barang di gudang

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan melakukan pencatatan status stok barang sesuai prosedur

KODE UNIT : C.10PAK01.012.1

JUDUL UNIT : Memantau Pelaksanaan Proses Produksi Pakan

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memantau pelaksanaan proses produksi pakan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan supervisi proses produksi pakan	1.1 Peralatan produksi diperiksa sesuai prosedur. 1.2 Pelaksanaan proses produksi diperiksa sesuai dengan prosedur. 1.3 Pelaksanaan proses produksi didokumentasikan sesuai format.
2. Menyusun laporan hasil pemantauan	2.1 Materi laporan disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Laporan hasil pemantauan proses produksi dibuat sesuai format.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan supervisi proses produksi pakan dan menyusun laporan hasil pemantauan yang digunakan untuk memantau pelaksanaan proses produksi pakan.

1.2 Laporan hasil pemantauan berisi kinerja mesin, jadwal perawatan mesin, dan kesesuaian hasil proses produksi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Alat dokumentasi

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis menulis

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memantau pelaksanaan proses produksi pakan.

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

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Alur proses produksi pakan

3.1.2 Mesin produksi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menganalisis alur proses produksi

3.2.2 Mengoperasikan mesin produksi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat memeriksa peralatan produksi

4.2 Cermat memeriksa pelaksanaan proses produksi

4.3 Teliti mendokumentasikan pelaksanaan proses produksi

4.4 Teliti menyiapkan materi laporan

4.5 Cermat membuat laporan hasil pemantauan proses produksi

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan memeriksa pelaksanaan proses produksi

KODE UNIT : C.10PAK01.013.1

JUDUL UNIT : Melakukan Promosi Produk

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan promosi produk.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan promosi	1.1 Wilayah dan lokasi promosi ditentukan berdasarkan jenis produk. 1.2 Jenis promosi ditentukan sesuai kebutuhan. 1.3 Personil dan peralatan promosi disiapkan sesuai prosedur.
2. Melaksanakan kegiatan promosi	2.1 Jadwal kegiatan promosi ditentukan sesuai target. 2.2 Kegiatan promosi dilakukan sesuai kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan promosi dan melaksanakan kegiatan promosi yang digunakan untuk melakukan promosi produk.

1.2 Jenis Promosi antara lain paket-paket promosi, *bundling* dengan pendampingan teknisi, membantu akses pasar, *term of payment*, jenis-jenis diskon dan insentif.

1.3 Personil merupakan jumlah orang yang dibutuhkan dalam kegiatan promosi.

1.4 Peralatan promosi antar a lain brosur, sampel, katalog, *souvenir*, dan spanduk.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Audio visual

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis menulis
 - 2.2.2 Kamera
 - 2.2.3 Sistem Informasi
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1999 tentang Larangan Praktek Monopoli dan Persaingan Usaha Tidak Sehat
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode etik periklanan yang berlaku
 - 4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan promosi produk.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Manajemen pemasaran
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mendokumentasikan kegiatan
 - 3.2.2 Komunikasi efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat menentukan wilayah dan lokasi promosi
 - 4.2 Cermat menentukan jenis promosi
 - 4.3 Teliti menyiapkan personil dan peralatan promosi
 - 4.4 Cermat melakukan perbaikan ketidaksesuaian produksi
 - 4.5 Cermat menentukan jadwal kegiatan promosi
 - 4.6 Cermat melakukan kegiatan promosi

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan melakukan kegiatan promosi

KODE UNIT : C.10PAK01.014.1

JUDUL UNIT : Melakukan Penjualan Produk

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan penjualan produk.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan penjualan produk	1.1 Spesifikasi, kuantitas , dan harga produk diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Target penjualan dihitung sesuai dengan rencana produksi. 1.3 Wilayah dan lokasi penjualan ditentukan sesuai rencana pemasaran produk. 1.4 Biaya pengiriman barang dihitung dari lokasi produksi ke setiap lokasi penjualan
2. Mendistribusikan produk	2.1 Calon pelanggan diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 pelanggan ditentukan berdasarkan hasil survey. 2.3 Cara pengiriman barang dan pembayaran ditentukan sesuai kesepakatan. 2.4 Distribusi produk kepada pelanggan dilakukan sesuai prosedur. 2.5 Penjualan produk langsung ke pelanggan dilakukan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan penjualan produk dan mendistribusikan produk yang digunakan untuk melakukan penjualan produk.
- 1.2 Kuantitas meliputi jumlah berat yang akan dijual berkaitan dengan batasan kredit dan jaminan yang diberikan oleh calon pelanggan.
- 1.3 Harga merupakan nilai jual yang disepakati sesuai dengan besaran kuantitas penjualan dan jangka waktu pembayaran yang disepakati.

- 1.4 Pelanggan merupakan pembudidaya ikan, distributor, dan pengecer.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Data/informasi calon pembeli
 - 2.1.3 Alat transportasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis menulis
 - 2.2.2 Jaringan komunikasi
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1999 tentang Larangan Praktek Monopoli dan Persaingan Usaha Tidak Sehat
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan penjualan produk.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Manajemen pemasaran

3.1.2 Manajemen konflik

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mendokumentasikan kegiatan

3.2.2 Komunikasi efektif

3.2.3 *Selling skill*

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat mengidentifikasi spesifikasi, volume, dan harga produk

4.2 Cermat menentukan target penjualan

4.3 Cermat menentukan wilayah dan lokasi penjualan ditentukan sesuai rencana pemasaran produk

4.4 Cermat menghitung biaya pengiriman barang

4.5 Cermat mengidentifikasi calon distributor dan pengecer

4.6 Cermat menentukan distributor dan pengecer

4.7 Cermat menentukan cara pengiriman barang dan pembayaran

4.8 Cermat melakukan distribusi produk kepada distributor dan pengecer

4.9 Cermat melakukan penjualan produk langsung ke pelanggan

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan menentukan pelanggan

KODE UNIT : C.10PAK01.015.1

JUDUL UNIT : Memantau Pengoperasian Mesin Produksi

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memantau pengoperasian mesin produksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengawasi pengoperasian mesin produksi	1.1 Pengoperasian mesin produksi diperiksa sesuai prosedur. 1.2 Hasil pemeriksaan pengoperasian mesin produksi di setiap tahapan proses dicatat pada jurnal yang telah ditetapkan.
2. Menangani ketidaksesuaian pengoperasian mesin produksi	2.1 Tindakan penanganan terhadap ketidaksesuaian pengoperasian mesin produksi dilakukan sesuai prosedur. 2.2 Tindakan penanganan terhadap ketidaksesuaian pengoperasian mesin produksi dicatat pada jurnal yang telah ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengawasi pengoperasian mesin produksi pakan dan menangani ketidaksesuaian pengoperasian mesin produksi yang digunakan untuk memantau pengoperasian alat dan mesin produksi.

1.2 Tindakan penanganan meliputi memeriksa jurnal pengoperasian mesin, melaporkan, dan memberhentikan pengoperasian mesin dengan segera apabila diperlukan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Form jurnal

2.1.3 Alat dokumentasi

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis menulis
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar Pengoperasian Mesin

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memantau pengoperasian alat dan mesin produksi.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Alur proses produksi
 - 3.1.2 Prosedur pengoperasian mesin pada setiap tahapan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan mesin
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat memeriksa pengoperasian mesin produksi
 - 4.2 Teliti mencatat hasil pemeriksaan pengoperasian mesin produksi

- 4.3 Cermat melakukan tindakan penanganan terhadap ketidaksesuaian pengoperasian mesin produksi
 - 4.4 Teliti mencatat tindakan penanganan terhadap ketidaksesuaian pengoperasian mesin produksi
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan melakukan tindakan penanganan terhadap ketidaksesuaian pengoperasian mesin produksi

KODE UNIT : C.10PAK01.016.1

JUDUL UNIT : Melakukan Evaluasi Terhadap Pengoperasian Mesin Produksi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan evaluasi terhadap pengoperasian mesin produksi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bahan evaluasi	1.1 Instrumen evaluasi disiapkan sesuai standar. 1.2 Hasil pemantauan diidentifikasi sesuai kebutuhan.
2. Melaksanakan evaluasi	2.1 Hasil pemantauan dievaluasi sesuai prosedur. 2.2 Ketidaksesuaian pengoperasian mesin produksi dianalisis sesuai prosedur.
3. Menyusun laporan	3.1 Bahan laporan hasil evaluasi disiapkan sesuai kebutuhan. 3.2 Laporan hasil evaluasi dibuat sesuai format.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan evaluasi, melaksanakan evaluasi, dan menyusun laporan yang digunakan untuk melakukan evaluasi terhadap pengoperasian mesin produksi.
- 1.2 Laporan hasil evaluasi meliputi jadwal pengoperasian mesin, usia pakai mesin, ketidaksesuaian operasional mesin, dan waktu atau periode kontrol pemeliharaan.
- 1.3 Indikator operasional mesin berdasarkan Prosedur Operasional Standar (POS).

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat tulis menulis
 - 2.1.3 Alat dokumentasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Buku jurnal/form evaluasi
 - 2.2.2 Buku panduan operasional mesin

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur Operasional Standar Membuat Laporan Evaluasi Pengoperasian Mesin

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan evaluasi terhadap pengoperasian mesin produksi.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengoperasian mesin produksi pakan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan mesin produksi pakan
 - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengolah data

4. Sikap kerja yang diperlukan
 4. 1 Teliti menyiapkan instrumen evaluasi
 4. 2 Cermat mengidentifikasi hasil pemantauan
 4. 3 Cermat mengevaluasi hasil pemantauan
 4. 4 Cermat mengamati dan memeriksa kejanggalan dalam pengoperasian mesin produksi
 4. 5 Teliti menyiapkan bahan laporan hasil evaluasi
 4. 6 Cermat membuat laporan hasil evaluasi

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menganalisis ketidaksesuaian pengoperasian mesin produksi

KODE UNIT : C.10PAK01.017.1

JUDUL UNIT : Merawat Mesin Produksi Pakan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merawat mesin produksi pakan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat dan bahan perawatan mesin produksi	1.1 Alat dan bahan perawatan mesin produksi diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Alat dan bahan perawatan mesin produksi disiapkan sesuai prosedur.
2. Melakukan perawatan mesin produksi	2.1 Jadwal perawatan mesin produksi ditentukan secara berkala. 2.2 Inspeksi mesin produksi dilakukan sesuai jadwal dan prosedur. 2.3 Kesesuaian fungsi mesin produksi diperiksa sesuai prosedur. 2.4 Hasil perawatan mesin produksi dicatat sesuai format.
3. Menyusun laporan	3.1 Bahan laporan perawatan mesin disiapkan sesuai kebutuhan. 3.2 Laporan perawatan mesin dibuat sesuai format.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan alat dan bahan perawatan mesin produksi, melakukan perawatan mesin produksi, dan menyusun laporan yang digunakan untuk merawat mesin produksi pakan.

1.2 Perawatan mesin meliputi pemeriksaan operasional mesin secara berkala sesuai Prosedur Operasional Standar (POS).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat perawatan mesin

2.1.2 Jurnal perawatan

2.1.3 Buku manual perawatan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis menulis

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur Operasional Standar Perawatan Mesin

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan merawat mesin produksi pakan.

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

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Mekanika mesin pakan

3.1.2 Elektrik mesin pakan

3.1.3 Kondisi mesin

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan *tool kit*

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat mengidentifikasi alat dan bahan perawatan mesin produksi
 - 4.2 Teliti menyiapkan alat dan bahan perawatan mesin produksi
 - 4.3 Cermat mengidentifikasi jadwal perawatan mesin produksi
 - 4.4 Cermat melakukan perawatan mesin produksi
 - 4.5 Cermat memeriksa kesesuaian fungsi mesin produksi
 - 4.6 Teliti mencatat hasil perawatan mesin produksi
 - 4.7 Teliti menyiapkan bahan laporan perawatan mesin
 - 4.8 Cermat membuat laporan perawatan mesin

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan melakukan perawatan mesin produksi

KODE UNIT : C.10PAK01.018.1

JUDUL UNIT : Melaksanakan Kegiatan Pembersihan dan Pencucian Alat dan Mesin Produksi Pakan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan kegiatan pembersihan dan pencucian alat dan mesin produksi pakan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan alat dan bahan pembersihan dan pencucian alat dan mesin produksi	1.1 Alat, bahan, dan prosedur pembersihan dan pencucian diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Alat dan bahan pembersihan dan pencucian disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Melakukan pembersihan dan pencucian alat dan mesin produksi	2.1 Pembersihan dan pencucian alat dan mesin dilakukan sesuai prosedur. 2.2 Hasil pembersihan dan pencucian alat dan mesin dicatat pada formulir yang telah ditentukan.
3. Menyusun laporan	3.1 Bahan laporan hasil kegiatan disiapkan sesuai kebutuhan. 3.2 Laporan hasil kegiatan dibuat sesuai format.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan alat dan bahan pembersihan dan pencucian alat dan mesin produksi, melakukan pembersihan dan pencucian alat dan mesin produksi, dan menyusun laporan yang digunakan untuk melaksanakan kegiatan pembersihan dan pencucian alat dan mesin produksi pakan.

1.2 Alat dan mesin dengan skala kecil maupun besar antara lain mesin *boiler*, unit penimbang, mesin penepung, mesin pengaduk, mesin pencetak, oven, *drum coater*, mesin pendingin/*cooler*, dan mesin pengayak.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 *Sprayer*
- 2.1.2 Sabun
- 2.1.3 Majun
- 2.1.4 *Pasta scrub*
- 2.1.5 Amplas
- 2.1.6 *Sikat kawat*
- 2.1.7 *Tool kit*
- 2.1.8 Kompresor udara
- 2.1.9 Solar
- 2.1.10 Penyedot debu
- 2.1.11 Alat dokumentasi

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Form jadwal pembersihan dan pencucian alat dan mesin
- 2.2.2 Alat tulis menulis

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 Prosedur Operasional Standar Pembersihan dan Pencucian Alat dan Mesin Produksi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan kegiatan pembersihan dan pencucian alat dan mesin produksi pakan.

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengoperasian mesin
 - 3.1.2 Perawatan mesin
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pembersihan dan pencucian
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat mengidentifikasi alat dan bahan pembersihan dan pencucian
 - 4.2 Teliti menyiapkan alat dan bahan pembersihan dan pencucian
 - 4.3 Cermat melakukan pembersihan dan pencucian alat dan mesin
 - 4.4 Teliti mencatat hasil pembersihan dan pencucian alat dan mesin
 - 4.5 Teliti menyiapkan bahan laporan hasil kegiatan
 - 4.6 Cermat membuat laporan hasil kegiatan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan melakukan pembersihan dan pencucian alat dan mesinproduksi

KODE UNIT : C.10PAK01.019.1

JUDUL UNIT : Memantau Pelaksanaan CPPIB, GMP, dan HACCP

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memantau pelaksanaan CPPIB, GMP, dan HACCP.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan instrumen pengawasan CPPIB, GMP, dan HACCP	1.1 Peralatan penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Formulir kelengkapan penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Mengawasi penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP	2.1 Peralatan penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi sesuai bagiannya diperiksa sesuai prosedur. 2.2 Kesesuaian penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi diperiksa sesuai dengan prosedur. 2.3 Ketidaksesuaian penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi dicatat pada formulir yang telah ditetapkan. 2.4 Tindakan perbaikan terhadap ketidaksesuaian penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP dilakukan sesuai prosedur. 2.5 Tindakan perbaikan terhadap ketidaksesuaian penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi dicatat pada form yang telah ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan instrumen pengawasan CPPIB, GMP, dan HACCP dan mengawasi penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP yang digunakan untuk memantau pelaksanaan CPPIB, GMP, dan HACCP.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat tulis menulis
 - 2.1.3 Alat dokumentasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Dokumen mutu
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 55/PERMEN-KP/2018 tentang Pakan Ikan beserta perubahannya
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *International Organization for Standardization* (ISO) 9001-2015

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memantau pelaksanaan CPPIB, GMP, dan HACCP.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik
 - 3.1.2 *Good Manufacturing Practices* (GMP)
 - 3.1.3 *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 - 3.2.2 Menerapkan CPPIB, GMP, dan HACCP
 - 3.2.3 Mendokumentasikan kegiatan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat mengidentifikasi peralatan penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP
 - 4.2 Cermat menyiapkan formulir kelengkapan penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP
 - 4.3 Cermat memeriksa peralatan penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi sesuai bagiannya
 - 4.4 Cermat memeriksa kesesuaian penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi
 - 4.5 Teliti mencatat ketidaksesuaian penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi pada formulir yang telah ditetapkan
 - 4.6 Cermat melakukan tindakan perbaikan terhadap ketidaksesuaian penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP
 - 4.7 Teliti mencatat tindakan perbaikan terhadap ketidaksesuaian penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan mencatat ketidaksesuaian penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi

KODE UNIT : C.10PAK01.020.1

JUDUL UNIT : Mengevaluasi Pelaksanaan CPPIB, GMP, dan HACCP

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengevaluasi pelaksanaan CPPIB, GMP, dan HACCP.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan instrumen evaluasi penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP	1.1 Peralatan evaluasi penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP diidentifikasi sesuai kebutuhan 1.2 Formulir evaluasi penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Mengevaluasi hasil penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP	2.1 Formulir hasil pencatatan pengawasan penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi diperiksa sesuai prosedur. 2.2 Formulir hasil pencatatan pengawasan penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi divalidasi sesuai prosedur. 2.3 Laporan hasil evaluasi dibuat sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan instrumen evaluasi penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP dan mengevaluasi hasil penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP yang digunakan untuk mengevaluasi pelaksanaan CPPIB, GMP, dan HACCP.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Alat tulis menulis

2.1.3 Alat dokumentasi

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Dokumen mutu

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 55/PERMEN-KP/2018 tentang Pakan Ikan beserta perubahannya
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *International Organization for Standardization* (ISO) 9001-2015

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengevaluasi pelaksanaan CPPIB, GMP, dan HACCP.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik
 - 3.1.2 *Good Manufacturing Practices* (GMP)
 - 3.1.3 *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
 - 3.2.2 Menerapkan CPPIB, GMP, dan HACCP
 - 3.2.3 Mendokumentasikan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat mengidentifikasi peralatan evaluasi penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP
 - 4.2 Cermat menyiapkan formulir evaluasi penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP
 - 4.3 Cermat memeriksa formulir hasil pencatatan pengawasan penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi
 - 4.4 Cermat memvalidasi formulir hasil pencatatan pengawasan penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi
 - 4.5 Cermat membuat laporan hasil evaluasi

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan memeriksa formulir hasil pencatatan pengawasan penerapan CPPIB, GMP, dan HACCP selama proses produksi

KODE UNIT : C.10PAK01.021.1

JUDUL UNIT : Memantau Dokumen Mutu

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memantau dokumen mutu.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa dokumen mutu	1.1 Dokumen mutu disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Dokumen mutu dikelompokkan sesuai bagiannya. 1.3 Dokumen mutu diperiksa sesuai standar.
2. Menjamin kesesuaian prosedur dan dokumen mutu	2.1 Ketentuan akurasi dan kebenaran dokumen mutu dijelaskan sesuai prosedur. 2.2 Akurasi dan kebenaran dokumen mutu dievaluasi sesuai ketentuan. 2.3 Penjaminan akurasi dan kebenaran dokumen mutu divalidasi sesuai ketentuan. 2.4 Laporan hasil validasi dibuat sesuai format.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk memeriksa dokumen mutu dan menjamin kesesuaian prosedur dan dokumen mutu yang digunakan untuk memantau dokumen mutu.
- 1.2 Dokumen mutu meliputi bahan pakan, proses produksi, dan pakan.

2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Dokumen mutu
 - 2.1.2 Alat dokumentasi
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis menulis
 - 2.2.2 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 ISO 9001-2015 tentang Sistem Manajemen Mutu

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memantau dokumen mutu.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Sertifikasi ISO 9001-2015 tentang Dokumen Mutu
 - 3.1.2 Kualitas produk sesuai SNI
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat menyiapkan Dokumen Mutu
 - 4.2 Cermat mengelompokkan Dokumen Mutu
 - 4.3 Cermat memeriksa Dokumen Mutu

- 4.4 Cermat mengevaluasi akurasi dan kebenaran Dokumen Mutu
 - 4.5 Cermat memvalidasi penjaminan akurasi dan kebenaran Dokumen Mutu
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan mengevaluasi akurasi dan kebenaran Dokumen Mutu

KODE UNIT : C.10PAK01.022.1

JUDUL UNIT : Melakukan Pengambilan Contoh Pakan Ikan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengambilan contoh pakan ikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan persiapan pengambilan contoh	1.1 Metode pengambilan contoh ditentukan sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan dan bahan pengambilan contoh disiapkan sesuai prosedur.
2. Melaksanakan pengambilan contoh	2.1 Jumlah pengambilan contoh ditentukan sesuai prosedur. 2.2 Contoh diambil secara komposit sesuai prosedur. 2.3 Contoh dikemas sesuai prosedur. 2.4 Contoh didistribusi ke laboratorium uji sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan persiapan pengambilan contoh dan melaksanakan pengambilan contoh yang digunakan untuk melakukan pengambilan contoh pakan ikan.
- 1.2 Pengambilan contoh merupakan kegiatan pengambilan contoh pakan sesuai SNI19-0428-1998 tentang petunjuk pengambilan contoh padatan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Sekop
- 2.1.2 Alat pengambil contoh bentuk tombak tunggal atau ganda
- 2.1.3 Wadah sampel
- 2.1.4 Timbangan
- 2.1.5 Gelas ukur

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis menulis

2.2.2 Alat dokumentasi

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SNI 19-0428-1998 tentang petunjuk pengambilan contoh padatan

4.2.2 SNI 2326 Tahun 2010 tentang metode pengambilan contoh produk perikanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan pengambilan contoh pakan ikan.

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

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Jumlah contoh

3.1.2 Metode pengambilan contoh

3.1.3 Metode penentuan titik pengambilan contoh

3.1.4 Metode penyimpanan contoh

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menggunakan peralatan pengambilan contoh

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Cermat menentukan metode pengambilan contoh
- 4.2 Cermat menyiapkan peralatan dan bahan pengambilan contoh
- 4.3 Cermat menentukan jumlah pengambilan contoh
- 4.4 Cermat mengambil contoh
- 4.5 Cermat mengemas contoh
- 4.6 Cermat menyimpan contoh

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan mengambil contoh

BAB III
PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Produksi Pakan Ikan, maka SKKNI ini menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta sertifikasi kompetensi.

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



IDA FAUZIYAH