



**MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA**

**KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA**

NOMOR 370 TAHUN 2013

TENTANG

**PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN GOLONGAN POKOK
PENYEDIAAN MINUMAN GOLONGAN PENYEDIAAN MINUMAN SUB
GOLONGAN BAR KELOMPOK USAHA RUMAH MINUM/KAFE**

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 26 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8 Tahun 2012 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Keputusan Menteri tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Makanan dan Minuman Golongan Pokok Penyediaan Minuman Golongan Penyediaan Minuman Sub Golongan Bar Kelompok Usaha Rumah Minum/Kafe;

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. Keputusan Presiden Nomor 84/P Tahun 2009;

4. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8 Tahun 2012 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);

Memperhatikan : 1. Hasil Konvensi Nasional Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Makanan dan Minuman Golongan Pokok Penyediaan Minuman Golongan Penyediaan Minuman Sub Golongan Bar Kelompok Usaha Rumah Minum/Kafe, yang diselenggarakan tanggal 27 November 2013 bertempat di Jakarta;

2. Surat Kepala Pusat Kompetensi Kepariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor : 223/Srt/Puskom/BPSD/KPEK/XII/2013 tanggal 6 Desember 2013 perihal Permohonan Penetapan SKKNI

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan
KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Makanan dan Minuman Golongan Pokok Penyediaan Minuman Golongan Penyediaan Minuman Sub Golongan Bar Kelompok Usaha Rumah Minum/Kafe, 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 berlaku secara nasional dan menjadi acuan penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.
- KETIGA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU pemberlakuannya ditetapkan oleh Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KETIGA ditinjau setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 31 Desember 2013

MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,



Drs. H. A. MUHAIMIN ISKANDAR, M.Si.

LAMPIRAN

KEPUTUSAN MENTERI TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI REPUBLIK INDONESIA NOMOR 370 TAHUN 2013

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA KATEGORI PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN GOLONGAN POKOK PENYEDIAAN MINUMAN GOLONGAN PENYEDIAAN MINUMAN SUB GOLONGAN BAR KELOMPOK USAHA RUMAH MINUM/KAFE

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu destinasi pariwisata yang sudah dikenal di dunia karena memiliki daya tarik yang unik dan beragam serta memiliki kekhasan baik alam, budaya, flora serta fauna sehingga banyak wisatawan baik domestik maupun mancanegara yang berkunjung untuk menikmatinya, selain keunikan serta keragaman yang sudah ada. Pada saat ini pemerintah juga secara terus menerus mendorong mengembangkan destinasi pariwisata yang berkualitas, aman dan nyaman dengan berbagai macam kegiatan pendukung di dalamnya.

Era globalisasi dalam lingkup perdagangan bebas antar Negara, membawa dampak ganda, di satu sisi membuka peluang untuk melakukan kerjasama yang seluas-luasnya namun di sisi lain akan menimbulkan persaingan yang semakin tajam dan oleh karena itu untuk mengantisipasinya perlu ditingkatkan mutu daya saing dan keunggulan kompetitif pada semua sektor industri dan jasa dengan mengandalkan keunggulan sumber daya manusia (SDM), teknologi serta manajemen termasuk di dalam sektor pariwisata.

Di tingkat ASEAN sudah dilakukan kesepakatan untuk mobilitas tenaga profesional yang disebut MRA (*Mutual Recognition Arrangement*),

paling lambat pada tahun 2014, sebagai bentuk pengakuan standar kompetensi kerja di bidang pariwisata. Dalam rangka menyiapkan sumber daya manusia (SDM) yang handal dan berkualitas sesuai tuntutan pasar atau industri pariwisata, diperlukan suatu standar kompetensi bagi SDM pariwisata di Indonesia, diantaranya yang bekerja di bidang restoran/barista.

B. Pengertian

Dalam Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Barista ini, yang dimaksud dengan :

1. Barista adalah orang yang berprofesi meracik dan menyajikan minuman berbahan dasar kopi.
2. *Espresso* adalah 1 fl. oz. minuman (30mL +/- 5mL) terbuat dari biji kopi yang dihaluskan dan diekstraksi dengan temperatur dan tekanan tertentu dalam satu proses berkelanjutan.
3. *Grinder* adalah alat yang terdiri dari satu motor dan sepasang mata penggiling yang berfungsi untuk menghaluskan biji kopi matang menjadi bubuk kopi dengan tingkat kehalusan partikel yang dapat di sesuaikan dengan kebutuhan ekstraksi yang diharapkan.
4. *Barista tools* adalah peralatan penunjang kerja barista.
5. *Working station* adalah area kerja barista-
6. *Tamper* adalah sebuah perangkat yang digunakan untuk memadatkan dan meratakan bubuk kopi pada portafilter guna menunjang ekstraksi yang sesuai kebutuhan.
7. *Coffee Dripper* adalah alat seduh kopi saring dengan menggunakan saringan kertas, metal atau kain dan bahan lainnya dengan bentuk yang beraneka ragam.
8. *Syphona* dalah alat seduh kopi yang terbuat dari kaca dengan menggunakan dua ruang tabung.
9. *French Press/plunger* adalah alat seduh kopi yang menggunakan penyaring metal dengan cara ditekan setelah kopi diekstrak dengan waktu tertentu.

10. *Moka pot* adalah suatu alat seduh kopi yang menggunakan sumber panas dibawah untuk mengalirkan air panas yang menekan bubuk kopi di wadah atas.
11. *Ibrik* adalah alat membuat kopi ala Turki.
12. *Percolator* adalah alat penyeduhan kopi dimana air mendidih tersirkulasi dalam sebuah wadah yang berisi bubuk kopi.
13. *Coffee urn* adalah semacam percolator yang berukuran besar.
14. *Crema* adalah buih atau busa yang dihasilkan dari hasil ekstraksi yang terdapat di *espresso*.

C. Penggunaan SKKNI Barista.

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Barista yang telah disepakati oleh para pemangku kepentingan akan bermanfaat apabila telah terimplementasi secara konsisten. Standar Kompetensi Kerja tersebut dapat digunakan sebagai dasar dan acuan dalam manajemen dan pengembangan SDM Barista berbasis kompetensi, antara lain :

a. Pengembangan Pelatihan Berbasis Kompetensi Bidang Barista.

Pengembangan Berbasis Kompetensi atau yang lebih dikenal dengan istilah *Competency Base Training (CBT)*, adalah pelatihan yang tujuan, kualifikasi, isi, proses serta penilaian dan rekognisinya mengacu dan berorientasi pada SKKNI Barista, dalam pengertian SKKNI Barista digunakan untuk perumusan program pelatihan, penyusunan kurikulum dan silabus, penyusunan modul pelatihan, penetapan metode pelatihan, kriteria dan materi penilaian, serta penggunaan lain yang sejenis.

b. Pengembangan Sertifikasi Kompetensi Barista.

Sertifikasi adalah proses pemberian sertifikat kompetensi di bidang Barista yang dilakukan secara sistematis, objektif, akuntabel, terukur dan tertelusur dengan mengacu pada SKKNI Barista yang telah ditetapkan. Fungsi sertifikasi kompetensi adalah memastikan dan memelihara kompetensi sesuai dengan SKKNI, dalam hal ini SKKNI Barista digunakan sebagai acuan dalam menetapkan sasaran dan materi uji/asesmen kompetensi, penetapan metode

penilaian/asesmen kompetensi, penetapan kriteria kelulusan uji/asesmen kompetensi serta penentuan skema sertifikasi kompetensi barista.

c. Pengembangan Sistem Manajemen SDM Barista.

Dalam rangka pengembangan sistem manajemen SDM barista berbasis kompetensi, SKKNI Barista dapat digunakan sebagai acuan untuk rekrutmen dan seleksi, penempatan, penilaian kompetensi dan pengembangan karir SDM barista, baik di jalur struktural maupun fungsional.

d. Penataan Organisasi pada Barista.

Dalam kaitan dengan penataan organisasi pada Barista, dapat digunakan untuk merumuskan pola pembagian kerja dan tata hubungan kerja antar posisi atau jabatan, terutama dengan mempertimbangkan hasil analisis hierarkhi dan keterkaitan fungsi-fungsi produktif.

D. Komite Standar Kompetensi

Organisasi pengembangan SKKNI Barista terdiri dari :

- Komite Standar Kompetensi Barista
- Tim Perumus SKKNI Barista
- Tim Verifikasi SKKNI Barista

1. Komite Standar Kompetensi

Dalam rangka perumusan dan pengembangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) sektor Parekraf, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) sebagai Instansi Teknis pembina sektor/bidang usaha tidak membentuk Komite Standar Kompetensi, dikarenakan di Kemenparekraf pada unit kerja Badan Pengembangan Sumber Daya Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (BPSD Parekraf) telah ada satuan kerja Pusat Kompetensi Kepariwisata dan Ekonomi Kreatif (Puskom Parekraf) yang mempunyai fungsi utama adalah “Perumusan Standar Kompetensi” sektor Pariwisata dan Ekonomi Kreatif sebagaimana tertuang dalam Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif RI Nomor

PM.07/HK.001/MPEK/2012 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.

Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI Nomor 8 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI), Pasal 5 ayat(5) menyebutkan bahwa “Dalam hal Instansi Teknis telah memiliki satuan kerja yang tugas dan fungsinya di bidang standardisasi, maka tugas dan fungsi Komite Standar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi tugas satuan kerja yang bersangkutan, maka dengan demikian fungsi perumusan dan pengembangan SKKNI sektor Parekraf melekat pada fungsi Pusat Kompetensi Kepariwisata dan Ekonomi Kreatif, Badan Pengembangan Sumber Daya Parekraf, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.

2. Tim Perumus SKKNI

Susunan tim perumus dibentuk berdasarkan surat keputusan Kepala Badan Pengembangan Sumber DayaPariwisata dan Ekonomi Kreatif Selaku Kuasa Penggunaan Anggaran Nomor : 41/SK/KB/BPSD/KPEK/V/2013 tanggal17 Mei 2013 Susunan Tim Perumus SKKNI Barista, sebagai berikut :

| NO | N A M A | INSTANSI | JABATAN |
|-----|------------------|------------|----------------------------------|
| 1. | I Gde Pitana | Pengarah | Kepala BPSD Parekraf |
| 2. | Ani Insani R | Ketua | Kepala Pusat Kompetensi Parekraf |
| 3. | Baguslan Harahap | Sekretaris | Kabid Kompetensi Kepariwisata |
| 4. | Veronica Herlina | Anggota | AKSI/SCAI |
| 5. | Mira Yudhawati | Anggota | Caswell's Coffee |
| 6. | Irvan Helmi | Anggota | Anomali Coffee |
| 7. | Mirza Luqman | Anggota | Starbucks Coffee |
| 8. | Edy Panggabean | Anggota | Asosiasi Kopi Luak Indonesia |
| 9. | Agustinus Tassi | Anggota | Caswell's Coffee |
| 10. | Ahmad Suharto | Anggota | Kasubbid Program |

| NO | N A M A | INSTANSI | JABATAN |
|-----|-----------------|----------|-----------------------|
| | | | Kompetensi Pariwisata |
| 11. | Linda Damayanti | Anggota | Puskom Parekraf |
| 12. | Yulis Suryana | Anggota | Puskom Parekraf |

3. Tim Verifikator SKKNI

Susunan tim verifikator dibentuk berdasarkan surat keputusan Kepala Badan Pengembangan Sumber Daya Selaku Kuasa Pengguna Anggaran. Nomor 46/SK/KB/BPSD/KPEK/V/2013 tanggal 17 Mei 2013, Susunan tim verifikator sebagai berikut :

| NO | N A M A | INSTANSI | JABATAN |
|----|----------------------------|---------------|-------------|
| 1 | Charles Marihot Sihombing | Kemenparekraf | Verifikator |
| 2 | Siti Hodijah Hana Marliana | Kemenparekraf | Verifikator |
| 3 | Arieska Wardhana | Kemenparekraf | Verifikator |

BAB II STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan dan Kemasan Standar Kompetensi

1. Peta Kompetensi

Unit kompetensi adalah satuan terkecil yang menghasilkan satu satuan *output* yang terukur. Unit kompetensi Barista diidentifikasi melalui analisis fungsi produksi/bisnis Barista dalam rangka mencapai tujuan utama jasa informasi pariwisata. Tujuan utama Barista adalah menjadikan kegiatan bisnis (usaha) Barista yang berkualitas dan berdaya saing.

Dalam rangka mengidentifikasi unit kompetensi Barista, setiap fungsi kunci Barista di atas dianalisis fungsi-fungsi utamanya. Selanjutnya setiap fungsi utama (*major function*) dianalisis fungsi dasarnya (*basic function*) sebagai satuan pekerjaan terkecil yang kemudian dikenali

sebagai unit kompetensi Barista. Dari analisis fungsi-fungsi dasar dapat diidentifikasi sebanyak 9 unit kompetensi dengan susunan sebagai berikut :

- Kompetensi kunci mengelola proses perencanaan sebanyak 2 unit kompetensi
- Kompetensi kunci mengelola proses persiapan sebanyak 1 unit kompetensi
- Kompetensi kunci mengelola proses pelaksanaan sebanyak 3 unit kompetensi.
- Kompetensi mengelola sumber daya sebanyak 3 unit kompetensi.

Peta Kompetensi Barista secara keseluruhan digambarkan sebagai berikut:

| TUJUAN UTAMA | FUNGSI KUNCI | FUNGSI UTAMA | FUNGSI DASAR |
|---|---------------------|--------------------------|---|
| Menjadikan tenaga barista yang handal dan profesional | | 1. Perencanaan | 1. Mengelola bahan baku |
| | | | 2. Mengelola peralatan dan perlengkapan |
| | | 2. Persiapan | 3. Mengelola area kerja |
| | | 3. Pelaksanaan | 4. Menangani pelanggan |
| | | | 5. Mengoperasikan peralatan |
| | | | 6. Mengembangkan produk minuman kopi |
| | | 4. Mengelola Sumber Daya | 7. Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan di Tempat Kerja |
| | | | 8. Menangani Situasi Konflik |
| | | | 9. Berkomunikasi Secara Lisan dalam Bahasa Inggris pada |

| TUJUAN UTAMA | FUNGSI KUNCI | FUNGSI UTAMA | FUNGSI DASAR |
|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------------|
| | | | Tingkat Operasional Dasar |

2. Kemasan Standar Kompetensi

Untuk keperluan penggunaan unit-unit kompetensi Barista, baik untuk pelatihan maupun untuk sertifikasi kompetensi Barista, SKKNI Barista perlu dikemas dalam suatu kemasan kompetensi. Mengacu pada Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI Nomor 8 Tahun 2012, pengemasan unit-unit kompetensi dapat disusun dalam 3 (tiga) kemasan, yaitu kemasan berupa Kualifikasi Nasional Indonesia, kemasan berupa pemaketan berdasarkan jabatan/okupasi serta kemasan berupa pemaketan berdasarkan kluster. Dalam kaitan dengan perumusan SKKNI Barista, maka digunakan kemasan berupa pemaketan berdasarkan jabatan/okupasi, dengan pertimbangan :

- a. Kualifikasi Nasional untuk barista akan diatur lebih lanjut dan tergantung sesuai kebutuhan dan setiap saat dapat diubah.
- b. Pemaketan berdasarkan jabatan/okupasi lebih tepat digunakan pada saat ini sambil menunggu adanya kebutuhan organisasi apabila akan mengubah kedalam kemasan lainnya
- c. Pemaketan berdasarkan kluster tidak dapat diterapkan pada SKKNI Barista ini, mengingat seluruh unit-unit kompetensi yang ada merupakan kegiatan yang saling bersangkutan.

Pemaketan Berdasarkan Jabatan / Okupasi

Kategori : Penyediaan Makanan Dan Minuman

Golongan pokok : Penyediaan Minuman

Nama pekerjaan/profesi: Barista

Area pekerjaan :

| NO | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
|-----------|------------------|--------------------------------------|
| 1 | I.563030.001.01 | Mengelola Bahan Baku |
| 2 | I.563030.002.01 | Mengelola Peralatan dan Perlengkapan |

| NO | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
|-----------|------------------|--|
| 3 | I.563030.003.01 | Mengelola Area Kerja |
| 4 | I.563030.004.01 | Menangani Pelanggan |
| 5 | I.563030.005.01 | Mengoperasikan Peralatan |
| 6 | I.563030.006.01 | Mengembangkan Produk Minuman Kopi |
| 7 | PAR.UJ01.003.01 | Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan di Tempat Kerja |
| 8 | PAR.UJ01.004.01 | Menangani Situasi Konflik |
| 9 | PAR.UJ03.044.01 | Berkomunikasi Secara Lisan dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar |

B. Daftar Unit Kompetensi

Sesuai dengan Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI Nomor 8 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI), Pasal 10 ayat (2), unit-unit kompetensi disusun dan dirumuskan dengan mengacu kepada *Regional Model Competency Standards (RMCS)*.

Selanjutnya SKKNI Barista disusun dengan struktur sebagai berikut :

1. Kode Unit

Kode unit kompetensi disusun mengikuti kodefikasi Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI versi 2009). Secara eksplisit kode lapangan usaha pada KBLI 2009 untuk pengkodeannya masuk kedalam salah satu lapangan usaha kategori I (Penyedia Akomodasi dan Penyedia Makan Minum) dengan susunan klasifikasi sebagai berikut :

- a. Golongan Pokok, Penyediaan Makanan dan Minuman dengan kode 56.
- b. Golongan, Penyediaan Minuman dengan kode 563.
- c. Sub Golongan, Penyediaan minuman dengan kode 5630.
- d. Kelompok Usaha, Bar dengan kode 56301.
- e. Sub Kelompok Usaha, Rumah Minum/kafe dengan kode 56303.

Kodefikasi unit-unit kompetensi Baristasecara lengkap disusun sebagai berikut :

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|---|-----|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|---|-----|---|
| I | . | 5 | 6 | 3 | 0 | 3 | 0 | . | 0 | 0 | - | . | 0 | 1 |
| (1) | | (2) | | | | | | | (7) | | | | (8) | |
| | | (3) | | | | | | | | | | | | |
| | | (4) | | | | | | | | | | | | |
| | | (5) | | | | | | | | | | | | |
| | | (6) | | | | | | | | | | | | |

- (1) Kategori Penyediaan Makanan dan Minuman
- (2) Golongan Pokok Penyediaan Minuman
- (3) Golongan Penyediaan Minuman
- (4) Sub Golongan Bar
- (5) Kelompok usaha Rumah Minum/Kafe
- (6) Penjabaran Kelompok usaha terdiri dari 6 angka yang dimulai dari angka 0 dan selanjutnya oleh angka berikutnya, jika ada kelompok usaha lainnya yang sejenis kodefikasinya
- (7) Nomor urut unit kompetensi dari SKKNI Barista disusun secara berurutan yang terdiri dari 3 digit angka, mulai dari angka 001, 002, 003 dan seterusnya
- (8) Versi penerbitan SKKNI sebagai akibat dari adanya perubahan, diisi dengan 2 digit angka, mulai dari angka 01, 02 dan seterusnya. Versi merupakan urutan penomoran terhadap urutan penyusunan, apakah standar kompetensi tersebut disusun merupakan yang pertama kali, hasil revisi dan seterusnya.

2. Judul Unit Kompetensi

Judul unit pada SKKNI Barista dirumuskan dengan menggunakan kata kerja aktif yang menggambarkan aktivitas/kegiatan pada barista sesuai dengan fungsi-fungsi yang didalamnya tergambar adanya satuan yang terukur.

3. Deskripsi Unit Kompetensi

Deskripsi unit pada SKKNI Barista dirumuskan dalam bentuk kalimat deskriptif yang menjelaskan secara singkat isi dari judul unit kompetensi yang bersangkutan, diantaranya deskripsi tentang pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan untuk

melaksanakan kegiatan/pekerjaan yang terkandung dalam judul unit kompetensi.

4. Elemen Kompetensi

Elemen kompetensi pada SKKNI Barista dirumuskan dalam bentuk kata kerja aktif performatif yang menggambarkan uraian/proses kegiatan yang dilakukan dalam suatu unit kompetensi dalam rangka mencapai suatu hasil dari unit kompetensi yang bersangkutan.

5. Kriteria Unjuk Kerja

Kriteria Unjuk Kerja SKKNI Barista dirumuskan dalam kata kerja pasif dan atau kata keadaan, yang menggambarkan sejauh mana elemen kompetensi seharusnya dilaksanakan serta apa output yang seharusnya dihasilkan dari setiap elemen kompetensi.

6. Batasan Variabel

Batasan variabel pada SKKNI Barista, dirumuskan dalam bentuk uraian yang menggambarkan :

- a. Kontek variabel atau kondisi dimana elemen kompetensi dilaksanakan dan kriteria unjuk kerja dihasilkan, baik dalam kontek lokasi, situasi maupun sifat pekerjaan.
- b. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan, seperti peralatan, bahan atau fasilitas dan materi yang digunakan sesuai dengan persyaratan yang harus dipenuhi untuk melaksanakan kegiatan elemen-elemen unit kompetensi
- c. Peraturan yang menjadi dasar dan/atau acuan dalam melaksanakan kegiatan unit SKKNI Barista, meliputi peraturan dan ketentuan usaha barista baik yang bersumber dari pemerintah maupun swasta.
- d. Norma dan standar yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan usaha Barista meliputi norma dan standar secara umum maupun norma dan standar secara khusus pada setiap unit kompetensinya.

7. Panduan Penilaian

Panduan penilaian unit SKKNI Barista, dirumuskan dalam bentuk uraian yang menggambarkan :

- a. Konteks penilaian, dimana penilaian pada SKKNI Barista dilakukan, baik kaitannya dengan prosedur, alat, bahan maupun metode penilaian yang harus digunakan dalam menilai unit SKKNI Barista.
- b. Persyaratan kompetensi atau unit kompetensi terkait yang harus dikuasai sebelumnya (*prerequisite*) untuk dapat dinilai kompetensinya pada unit SKKNI Barista tertentu.
- c. Pengetahuan dan keterampilan yang harus dikuasai untuk dapat melaksanakan elemen-elemen kompetensi serta mencapai kriteria unjuk kerja yang telah ditetapkan pada unit SKKNI Barista.
- d. Sikap kerja yang harus dimiliki/ditampilkan dalam melaksanakan elemen-elemen pada unit SKKNI Barista tertentu.
- e. Aspek kritis baik berupa kegiatan, alat maupun sikap kerja yang sangat menentukan keberhasilan pelaksanaan elemen-elemen kompetensi maupun pencapaian kriteria unjuk kerja dari suatu unit SKKNI Barista tertentu.

| NO | Kode Unit | Judul Unit Kompetensi |
|-----------|------------------|--|
| 1. | I.563030.001.01 | Mengelola Bahan Baku |
| 2. | I.563030.002.01 | Mengelola Peralatan dan Perlengkapan |
| 3. | I.563030.003.01 | Mengelola Area Kerja |
| 4. | I.563030.004.01 | Menangani Pelanggan |
| 5. | I.563030.005.01 | Mengoperasikan Peralatan |
| 6. | I.563030.006.01 | Mengembangkan produk minuman kopi |
| 7. | PAR.UJ01.003.01 | Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan di Tempat Kerja |
| 8. | PAR.UJ01.004.01 | Menangani Situasi Konflik |
| 9. | PAR.UJ03.044.01 | Berkomunikasi Secara Lisan dalam Bahasa Inggris pada Tingkat Operasional Dasar |

C. Uraian Unit Kompetensi

KODE UNIT : **I.563030.001.01**

JUDUL UNIT : **Mengelola Bahan Baku**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk mengelola bahan baku yang diperlukan untuk memulai kegiatan.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Mengidentifikasi jumlah, jenis dan bahan | 1.1 Jumlah, jenis dan bahan diidentifikasi dan ditetapkan sesuai SOP perusahaan. 1.2 Bahan baku diperiksa mutu dan kualitasnya sesuai SOP perusahaan. 1.3 Jumlah, jenis dan kualitas bahan baku didokumentasikan. |
| 2. Menetapkan jumlah dan kebutuhan bahan baku yang akan digunakan | 2.1 Jumlah dan bahan baku ditetapkan sesuai dengan kebutuhan. 2.2 Jumlah dan bahan baku yang akan digunakan disiapkan sesuai SOP perusahaan. |
| 3. Menyimpan bahan baku dengan benar | 3.1 Bahan baku dikemas dalam wadah yang sesuai dengan standar penyimpanan yang dianjurkan oleh perusahaan asal bahan. 3.2 Bahan baku disimpan sesuai SOP perusahaan. |

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengelola bahan baku dalam memenuhi kebutuhan pelaksanaan kegiatan kerja sebagai barista.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi identifikasi jumlah dan jenis bahan yang dibutuhkan, menetapkan jumlah dan kebutuhan bahan baku yang akan digunakan serta menyimpan bahan baku dengan benar.
- 1.3 Yang dimaksud dengan bahan dalam unit kompetensi ini meliputi, tetapi tidak terbatas pada:
 - 1.3.1 Biji kopi sangrai/*roasted bean*

- 1.3.2 Susu
- 1.3.3 Gula
- 1.3.4 Sirup
- 1.3.5 Saus
- 1.3.6 Bubuk perasa
- 1.3.7 Es batu
- 1.3.8 Air
- 1.4 Yang dimaksud dengan jenis bahan dalam unit kompetensi ini, meliputi tetapi tidak terbatas pada:
 - 1.4.1 Biji kopi sangrai/*roasted bean*
 - a. Arabika
 - b. Robusta
 - 1.4.2 Susu
 - a. *Full Cream*
 - b. *Ultra High Temperature (UHT)*
 - c. Rendah atau tanpa lemak/*low - skim*
 - d. Kental manis
 - 1.4.3 Gula
 - a. Pasir putih
 - b. Pasir coklat/*brown sugar*
 - c. Rendah kalori
 - 1.4.4 Air
 - a. Mineral
 - b. Non mineral
- 1.5 Yang dimaksud dengan mutu dan kualitas dalam unit kompetensi ini, meliputi tetapi tidak terbatas pada:
 - 1.5.1 Masa kadaluarsa bahan
 - 1.5.2 Kesegaran bahan
 - 1.5.3 Kebersihan bahan
- 1.6 Yang dimaksud dengan pengemasan adalah menangani kembali bahan yang tidak habis digunakan.
- 1.7 Yang dimaksud dengan standar penyimpanan adalah menempatkan bahan baku sesuai dengan keperluan dan ketentuan yang berlaku dari masing-masing produk.

2. Peralatan dan perlengkapan
Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk melakukan unit kompetensi ini meliputi:
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat tulis
 - 2.1.2 Alat pengukur
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Wadah penyimpanan bahan
 - 2.2.2 *Log book*
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 (Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perusahaan
 - 4.2 Standar higienis perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
 - 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
 - 1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
 - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 (Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
Memiliki pengetahuan tentang:
 - 3.1.1 Bahan baku
 - 3.2 Keterampilan
Memiliki keterampilan teknis untuk:

3.2.1 Menghitung bahan baku yang dibutuhkan

3.2.2 Mencatat bahan baku yang dibutuhkan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dalam mengidentifikasi dan menghitung jumlah bahan

4.2 Cermat dalam menetapkan jumlah dan kebutuhan bahan

4.3 Tepat dalam pengemasan dan penyimpanan

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang sangat mempengaruhi keberhasilan pelaksanaan unit kompetensi ini adalah:

5.1 Kecermatan dalam melakukan identifikasi jumlah, jenis dan bahan

5.2 Kecermatan dalam melakukan pemeriksaan terhadap mutu dan kualitas bahan

5.3 Ketelitian dalam menyimpan bahan baku

KODE UNIT : I.563030.002.01

JUDUL UNIT : Mengelola Peralatan dan Perlengkapan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk mengelola peralatan dan perlengkapan yang digunakan pada aktifitas barista.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan | 1.1 Peralatan dan kelengkapan diinventarisasi sesuai SOP perusahaan. 1.2 Kebutuhan peralatan dan perlengkapan , didokumentasikan. |
| 2. Melakukan pemeriksaan peralatan dan perlengkapan | 2.1 Jenis peralatan dan perlengkapan yang telah siap, diperiksa. 2.2 Jenis peralatan dan perlengkapan didokumentasikan. |
| 3. Memelihara peralatan dan perlengkapan | 3.1 Peralatan dan perlengkapan dibersihkan sesuai SOP perusahaan. 3.2 Peralatan dan perlengkapan disimpan pada tempatnya sesuai SOP perusahaan. 3.3 Peralatan dan perlengkapan didokumentasikan. |

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengelola peralatan dan perlengkapan.

1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi menyiapkan peralatan dan perlengkapan, melakukan pemeriksaan peralatan dan perlengkapan dan memelihara peralatan dan perlengkapan.

1.3 Yang dimaksud dengan peralatan dan perlengkapan dalam unit kompetensi ini meliputi, tetapi tidak terbatas pada:

1.3.1 Mesin *Espresso*

- a. Mesin *Espresso* otomatis
- b. Mesin *Espresso* semi otomatis
- c. Mesin *Espresso* manual

1.3.2 Mesin kopi

- a. *Coffee urn*

b. *Percolator*

1.3.3 Alat seduh manual

a. *French press/plunger*

b. *Dripper*

c. *Syphon*

d. *Moka pot*

e. *Ibrik*

1.3.4 Alat giling kopi

a. Manual

b. Elektrik

1.3.5 Pemanas air

1.3.6 *Barista tools*

a. *Tamper*

b. *Knock box*

c. *Tamping mat*

d. *Stainless steel milk jug*

e. Kuas dan sikat/*brushes*

f. *Lap/towel*

g. Termometer

h. *Timer*

1.3.7 Alat ukur

a. Timbangan

b. Sendok ukur

c. Gelas ukur/*shot glass*

2. Peralatan dan perlengkapan

Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk melakukan unit kompetensi ini meliputi:

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis

2.1.2 Kuas

2.1.3 Sikat

2.1.4 Kain lap

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Check list inventori* dan perawatan

2.2.2 Kimia pembersih khusus

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 (Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
 - 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
 - 1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
 - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 (Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
Memiliki pengetahuan mengenai:
 - 3.1.1 Nama dan kegunaan masing-masing alat dan perlengkapan
 - 3.1.2 Penggunaan masing-masing alat dan perlengkapan
 - 3.1.3 Teknik perawatan peralatan
 - 3.2 Keterampilan
Memiliki keterampilan untuk :
 - 3.2.1 Merawat peralatan kerja barista
 - 3.2.2 Menyimpan peralatan kerja barista
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dalam melakukan perawatan peralatan
 - 4.2 Cermat dalam menyimpan peralatan
5. Aspek kritis

Aspek kritis yang sangat mempengaruhi keberhasilan pelaksanaan unit kompetensi ini adalah:

- 5.1 Kecermatan dalam menetapkan kebutuhan peralatan dan perlengkapan
- 5.2 Kecermatan dalam menetapkan jenis peralatan dan perlengkapan yang telah diperiksa
- 5.3 Ketelitian dalam menyimpan peralatan pada tempat yang benar

- KODE UNIT** : **I.563030.003.01**
- JUDUL UNIT** : **Mengelola Area Kerja**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk mengelola area kerja barista.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Mempersiapkan area kerja | <p>1.1 Area kerja/<i>working station</i> diperiksa sesuai SOP perusahaan.</p> <p>1.2 Area kerja/<i>working station</i> yang telah diperiksa dipastikan kebersihannya.</p> |
| 2. Mempersiapkan alat dan perlengkapan kerja | <p>2.1 Mesin kopi dan alat penggiling kopi dilakukan kalibrasi sesuai SOP perusahaan.</p> <p>2.2 Pengujian produk dilakukan dari mesin dan alat penggiling kopi yang sedang dikalibrasi.</p> <p>2.3 Parameter hasil kalibrasi mesin dan alat penggiling kopi berdasarkan uji produk, ditetapkan.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengelola area kerja/*working station* seorang barista.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi mempersiapkan area kerja/*working station* dan mempersiapkan alat dan perlengkapan kerja.
- 1.3 Area kerja/*working station* dalam unit kompetensi ini adalah tempat menyimpan peralatan dan perlengkapan serta aktifitas kerja barista.
- 1.4 Yang dimaksud dengan kalibrasi dalam unit kompetensi ini adalah melakukan penyesuaian ulang parameter mesin kopi dan alat penggiling kopi sesuai standar yang ditetapkan oleh perusahaan.
- 1.5 Yang dimaksud dengan parameter dalam unit kompetensi ini tidak terbatas pada :

- 1.5.1 Suhu air yang direkomendasikan antara 90,5 – 96 derajat celcius untuk menyeduh kopi
 - 1.5.2 Tekanan pompa air mesin espresso pada 8,5 – 9,5 bar
 - 1.5.3 Waktu ekstraksi espresso yang direkomendasikan selama 20 – 30 detik
 - 1.5.4 Menghasilkan volume espresso (termasuk crema) sebanyak 30ml (+/- 5ml)
2. Peralatan dan perlengkapan
Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk melakukan unit kompetensi ini meliputi:
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Kain pembersih meja
 - 2.1.2 Kain pembersih peralatan dan perlengkapan
 - 2.1.3 Sapu
 - 2.1.4 Kain pel lantai
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Cairan pembersih
 - 2.2.2 Ember
 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 (Tidak ada.)
 4. Norma dan standar
 - 4.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
 - 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
 - 1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
 - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 (Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - Memiliki pengetahuan mengenai:
 - 3.1.1 Persyaratan kebersihan area kerja barista
 - 3.1.2 Jenis-jenis mesin dan alat penggiling kopi
 - 3.2 Keterampilan
 - Memiliki keterampilan teknis untuk:
 - 3.2.1 Menata peralatan dan perlengkapan di area kerja barista
 - 3.2.2 Membersihkan peralatan dan perlengkapan di area kerja barista
 - 3.2.3 Melakukan kalibrasi mesin dan alat penggiling kopi
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dalam membersihkan area kerja barista
 - 4.2 Teliti dalam menata peralatan dan perlengkapan area kerja barista
- 5. Aspek kritis
 - Aspek kritis yang sangat mempengaruhi keberhasilan pelaksanaan unit kompetensi ini adalah:
 - 5.1 Ketelitian dalam melakukan kalibrasi terhadap mesin dan alat giling kopi
 - 5.2 Kecermatan dalam menguji produk yang dihasilkan dari mesin dan alat penggiling yang sudah di kalibrasi

KODE UNIT : **I.563030.004.01**

JUDUL UNIT : **Menangani Pelanggan**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk menangani pelanggan.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|--|
| 1. Melakukan komunikasi dengan setiap pelanggan yang datang | 1.1 Pelanggan disapa dengan ramah dan sopan sesuai SOP perusahaan. 1.2 Produk yang ditawarkan dijelaskan kepada pelanggan sesuai SOP perusahaan mengenai pengetahuan produk. |
| 2. Mengerjakan produk sesuai pesanan | 2.1 Produk dibuat sesuai dengan pesanan pelanggan, berdasarkan standar yang berlaku. 2.2 Produk yang sudah dibuat, dipastikan kebenarannya sesuai SOP perusahaan mengenai standar produk. |

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menangani pelanggan pada kegiatan barista.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi melakukan komunikasi dengan setiap pelanggan yang datang dan mengerjakan produk.
- 1.3 Yang dimaksud dengan produk yang ditawarkan dalam unit kompetensi ini meliputi, tetapi tidak terbatas pada:
 - 1.3.1 Nama produk
 - 1.3.2 Bahan baku
 - 1.3.3 Cita rasa
 - 1.3.4 Proses pembuatan produk

2. Peralatan dan perlengkapan

Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk melakukan unit kompetensi ini meliputi:

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin Espresso

- a. Mesin Espresso otomatis
- b. Mesin Espresso semi otomatis
- c. Mesin Espresso manual

2.1.2 Mesin kopi

- a. *Coffee urn*
- b. *Percolator*

2.1.3 Alat seduh manual

- a. *French press/plunger*
- b. *Dripper*
- c. *Syphon*
- d. *Moka pot*
- e. *Ibrik*

2.1.4 Alat giling kopi

- a. Manual
- b. Elektrik

2.1.5 Pemanas air

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Barista tools

- a. *Tamper*
- b. *Knock box*
- c. *Tamping mat*
- d. *Stainless steel milk jug*
- e. Kuas dan sikat/*brushes*
- f. *Lap/towel*
- g. Termometer
- h. *Timer*

2.2.2 Alat ukur

- a. Timbangan
- b. Sendok ukur
- c. Gelas ukur/*shot glass*

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 (Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perusahaan
 - 4.2 Etika berkomunikasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
 - 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
 - 1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
 - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 (Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
Memiliki pengetahuan tentang:
 - 3.1.1 Produk
 - 3.1.2 Proses pembuatan produk
 - 3.2 Keterampilan
Memiliki keterampilan untuk:
 - 3.2.1 Berkomunikasi dengan pelanggan
 - 3.2.2 Mengolah bahan baku menjadi produk
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Ramah dalam menyapa pelanggan
 - 4.2 Sopan santun dalam berbicara kepada pelanggan
5. Aspek kritis
Aspek kritis yang sangat mempengaruhi keberhasilan pelaksanaan unit kompetensi ini adalah:

- 5.1 Keramahan dalam menyapa pelanggan
- 5.2 Ketepatan dalam menjelaskan produk yang ditawarkan
- 5.3 Kecermatan membuat produk sesuai dengan pesanan pelanggan

- KODE UNIT** : **I.563030.005.01**
- JUDUL UNIT** : **Mengoperasikan Peralatan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk mengoperasikan peralatan pada saat mengerjakan produk.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Menggunakan <i>grinder</i> /mesin penggiling kopi | 1.1 Menggiling sesuai dengan metode seduh yang digunakan. 1.2 Kehalusan diatur sesuai dengan standar yang berlaku. |
| 2. Menggunakan mesin espresso | 2.1 Membuat espresso sesuai dengan teknik dan standar yang telah ditentukan berdasarkan peraturan <i>World Barista Championship</i> . 2.2 Steaming milk dilakukan sesuai dengan SOP perusahaan. 2.3 Peralatan digunakan sesuai dengan fungsinya berdasarkan SOP perusahaan. |
| 3. Menggunakan alat seduh manual | 3.1 Menggunakan metode seduh manual sesuai dengan yang digunakan, dilakukan. 3.2 Peralatan digunakan sesuai fungsinya dengan benar berdasarkan SOP perusahaan. |

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengoperasikan peralatan sesuai kebutuhan untuk mengerjakan suatu produk oleh seorang barista.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi menggunakan *grinder*/mesin penggiling, menggunakan mesin espresso dan menggunakan alat seduh manual yang digunakan sesuai kebutuhan.
- 1.3 Yang dimaksud dengan membuat *espresso* sesuai dengan teknik dan standar dalam unit kompetensi ini meliputi, tetapi tidak terbatas pada:

- 1.3.1 Menggiling
- 1.3.2 Menakar
- 1.3.3 Memadatkan
- 1.3.4 Mengekstrak kopi
- 1.3.5 Mengerjakan dalam waktu yang efisien
- 1.4 Yang dimaksud dengan metode seduh manual sesuai dengan yang digunakan, meliputi tetapi tidak terbatas pada:
 - 1.4.1 Menggiling
 - 1.4.2 Menakar
 - 1.4.3 Mengukur waktu seduh
 - 1.4.4 Menyeduh kopi
 - 1.4.5 Mengerjakan dalam waktu yang efisien
- 1.5 Yang dimaksud dengan *steaming milk* meliputi tetapi tidak terbatas pada:
 - 1.5.1 *Stretching*
 - 1.5.2 *Rolling*
 - 1.5.3 Mengendalikan suhu susu sesuai dengan SOP perusahaan.
- 2. Peralatan dan perlengkapan

Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk melakukan unit kompetensi ini meliputi:

 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Mesin Espresso
 - a. Mesin Espresso otomatis
 - b. Mesin Espresso semi otomatis
 - c. Mesin Espresso manual
 - 2.1.2 Mesin kopi
 - a. *Coffee urn*
 - b. *Percolator*
 - 2.1.3 Alat seduh manual
 - a. *French press/plunger*
 - b. *Dripper*
 - c. *Syphon*
 - d. *Moka pot*
 - e. *Ibrik*

- 2.1.4 Alat giling kopi
 - a. Manual
 - b. Elektrik
- 2.1.5 Pemanas air
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 *Barista tools*
 - a. *Tamper*
 - b. *Knock box*
 - c. *Tamping mat*
 - d. *Stainless steel milk jug*
 - e. Kuas dan sikat/*brushes*
 - f. Lap/*towel*
 - g. Termometer
 - h. *Timer*
 - 2.2.2 Alat ukur
 - a. Timbangan
 - b. Sendok ukur
 - c. Gelas ukur/*shot glass*
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 (Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) Perusahaan
 - 4.2 Standar *World Barista Championship*

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
 - 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
 - 1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
 - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.

2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 (Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan

Memiliki pengetahuan mengenai:

 - 3.1.1 Jenis peralatan
 - 3.1.2 Spesifikasi peralatan
 - 3.1.3 Cara pengoperasian
 - 3.2 Keterampilan

Memiliki keterampilan untuk:

 - 3.2.1 Mengoperasikan jenis-jenis peralatan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dan teliti dalam mengoperasikan peralatan
5. Aspek kritis

Aspek kritis yang sangat mempengaruhi keberhasilan pelaksanaan unit kompetensi ini adalah:

 - 5.1 Ketepatan dalam membuat espresso dan *steaming milk* sesuai dengan teknik dan standar yang ditentukan
 - 5.2 Ketepatan dalam menggunakan alat seduh manual sesuai dengan teknik dan metode yang digunakan

- KODE UNIT** : **I.563030.006.01**
- JUDUL UNIT** : **Memutakhirkan Pengetahuan Tentang Produk Kopi**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan serta sikap kerja yang diperlukan untuk memutakhirkan produk minuman kopi.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Mencari referensi mengenai produk kopi terkini | <p>1.1 Sumber-sumber informasi diidentifikasi melalui sumber yang terpercaya.</p> <p>1.2 Informasi yang teridentifikasi didokumentasikan ke dalam file penyimpanan data.</p> |
| 2. Menerapkan informasi yang didapat | <p>2.1 Uji coba pengembangan produk dilakukan sesuai hasil identifikasi.</p> <p>2.2 Hasil uji coba produk dipresentasikan sesuai hasil identifikasi.</p> |

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengembangkan pengetahuan tentang produk minuman kopi.
- 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi mencari referensi mengenai jenis-jenis minuman kopi terkini dan menerapkan informasi yang didapat guna memutakhirkan pengetahuan tentang produk minuman kopi.
- 1.3 Yang dimaksud dengan sumber informasi dalam unit kompetensi ini meliputi, tetapi tidak terbatas pada:
- 1.3.1 Internet
 - 1.3.2 Majalah
 - 1.3.3 Surat kabar
 - 1.3.4 Buku
 - 1.3.5 Kolega
 - 1.3.6 Lembaga pelatihan

- 1.4 Yang dimaksud dengan uji coba pengembangan produk, adalah proses uji coba dari informasi yang didapat untuk menghasilkan produk terkini.
2. Peralatan dan perlengkapan
Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk melakukan unit kompetensi ini meliputi:
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data/komputer
 - 2.1.2 Alat komunikasi
 - 2.1.3 Media elektronik dan non elektronik
 - 2.1.4 Peralatan uji coba pengembangan produk
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 *Printer*
 - 2.2.2 Kamera
 - 2.2.3 Wadah penyajian
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 (Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Etika dalam menggunakan informasi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian unit ini dilakukan dengan metode asesmen sesuai skema sertifikasi.
 - 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau di luar tempat kerja.
 - 1.3 Penilaian unit ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipersyaratkan.
 - 1.4 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 (Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

Memiliki pengetahuan mengenai:

3.1.1 Penggunaan terhadap media informasi

3.1.2 Wawasan yang luas tentang sumber referensi

3.2 Keterampilan

Memiliki keterampilan untuk:

3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data

3.2.2 Mengoperasikan peralatan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1. Kreatif dalam mendapatkan informasi

4.2. Inovatif dalam menerapkan informasi

5. Aspek kritis

Aspek kritis yang sangat mempengaruhi keberhasilan pelaksanaan unit kompetensi ini adalah:

5.1 Kecermatan dalam mengidentifikasi sumber-sumber informasi

5.2 Ketepatan dalam melakukan uji coba pengembangan produk

BAB III
KETENTUAN PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Makanan dan Minuman Golongan Pokok Penyediaan Minuman Golongan Penyediaan Minuman Sub Golongan Bar Kelompok Usaha Rumah Minum/Kafe, maka SKKNI ini berlaku secara nasional dan menjadi acuan bagi penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 31 Desember 2013

MENTERI
TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI
REPUBLIK INDONESIA,




Drs. H. A. MUHAIMIN ISKANDAR, M.Si.