



**MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA**

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 107 TAHUN 2024
TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI PENYEDIAAN AKOMODASI DAN PENYEDIAAN MAKAN MINUM
GOLONGAN POKOK PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN
BIDANG JASA BOGA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk memelihara validitas dan reliabilitas Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Jasa Boga, perlu dilakukan kaji ulang atas standar kompetensi dimaksud;
- b. bahwa berdasarkan kaji ulang sebagaimana dimaksud dalam huruf a telah disepakati Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Jasa Boga melalui konvensi nasional pada tanggal 24 Oktober 2023 di Jakarta;
- c. bahwa sesuai surat Direktur Standardisasi Kompetensi Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor B/SD/290/SD.02.00/D.2.4/2023 tanggal 28 November 2023 perihal Permohonan Penetapan Rancangan SKKNI 12 Bidang Pariwisata Tahun 2023 dan Pencabutan SKKNI, perlu ditindaklanjuti dengan penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Jasa Boga;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Keputusan Menteri Ketenagakerjaan tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Jasa Boga;
- 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 95 Tahun 2020 tentang Kementerian Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 213);
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);
7. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 1 Tahun 2021 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Ketenagakerjaan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 108);

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN TENTANG PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA KATEGORI PENYEDIAAN AKOMODASI DAN PENYEDIAAN MAKAN MINUM GOLONGAN POKOK PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN BIDANG JASA BOGA.
- KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Jasa Boga sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian 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, pelatihan, dan 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 Pariwisata dan Ekonomi Kreatif 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 : Penerapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia berdasarkan Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan

Transmigrasi Nomor KEP.318/MEN/IX/2007 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Penyedia Makanan dan Minuman Sub Sektor Restoran, Bar dan Jasa Boga Bidang Industri Jasa Boga dan Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor KEP.125/MEN/V/2011 tentang Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Pariwisata Bidang Jasa Boga Menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, wajib menyesuaikan dengan Keputusan Menteri ini paling lambat 6 (enam) bulan sejak Keputusan Menteri ini ditetapkan.

- KEENAM : Pada saat Keputusan Menteri ini mulai berlaku, Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor KEP.318/MEN/IX/2007 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Penyedia Makanan dan Minuman Sub Sektor Restoran, Bar dan Jasa Boga Bidang Industri Jasa Boga dan Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor KEP.125/MEN/V/2011 tentang Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Pariwisata Bidang Jasa Boga Menjadi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.
- KETUJUH : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 21 Mei 2024

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA



LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 107 TAHUN 2024
TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA
KATEGORI PENYEDIAAN AKOMODASI DAN
PENYEDIAAN MAKAN MINUM GOLONGAN
POKOK PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN
BIDANG JASA BOGA

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, dan fauna, sehingga banyak pelanggan baik domestik maupun mancanegara yang berkunjung untuk menikmatinya. Saat ini pemerintah secara terus menerus berupaya untuk mendorong pengembangan 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 kerja sama yang seluas-luasnya, namun di sisi lain akan menimbulkan persaingan yang semakin tajam. 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.

Di tingkat perhimpunan bangsa-bangsa asia tenggara (ASEAN), telah dilakukan kesepakatan untuk mobilitas tenaga profesional yang disebut *Mutual Recognition Arrangement* (MRA) pada tahun 2014, sebagai bentuk pengakuan standar kompetensi kerja di bidang pariwisata. Dalam rangka menyiapkan SDM yang handal dan berkualitas sesuai tuntutan pasar atau industri pariwisata, diperlukan suatu standar kompetensi bagi SDM pariwisata di Indonesia, di antaranya yang bekerja di bidang Jasa Boga.

Jasa Boga telah berkembang tidak hanya di wilayah perkotaan, tetapi juga hingga ke pedesaan, dan telah memberikan dampak ekonomi yang berarti bagi masyarakat lokal yang berada di pedesaan. Keberadaan Jasa Boga juga berdampak pada terbukanya lapangan kerja dan memberi efek ganda bagi perekonomian lokal.

Dalam perkembangannya saat ini tuntutan terbesar dari Jasa Boga adalah adanya jaminan keamanan dan keselamatan bagi pelanggan. Jaminan terhadap keselamatan, keamanan, dan kenyamanan pelanggan hanya dapat dilakukan jika Jasa Boga dikelola oleh pengelola yang kompeten yang memiliki kecakapan pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang mumpuni dalam menjalankan Jasa Boga. Oleh karena itu Jasa Boga membutuhkan SDM kompeten, memenuhi standar kualitas SDM, memenuhi syarat kualifikasi, sesuai standar yang berlaku secara nasional.

Menyikapi hal tersebut, asosiasi yang menaungi Jasa Boga, Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP), lembaga pendidikan vokasi dan pelatihan vokasi,

praktisi, pelaku, pengusaha, dan pengelola Jasa Boga menginisiasi perlunya melakukan kaji ulang dokumen Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) yang telah ditetapkan melalui Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 125 Tahun 2011 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makan dan Minuman Bidang Jasa Boga. Hal ini dikarenakan dokumen SKKNI tersebut kurang relevan sehingga perlu penyesuaian dengan perkembangan yang ada saat ini.

Tujuan kaji ulang SKKNI bidang Jasa Boga ini adalah dalam rangka penyempurnaan SKKNI yang telah ada sebelumnya, selain itu sebagai acuan standardisasi kompetensi, pengembangan program pendidikan vokasi/keterampilan, dan pelatihan kerja, serta pengembangan skema pada LSP khususnya bidang Jasa Boga.

Dasar regulasi pengembangan SKKNI ini mengacu pada Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan, Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 2 Tahun 2016 tentang Sistem Standardisasi Kompetensi Kerja Nasional dan Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan SKKNI. Pengembangan SKKNI bidang Jasa Boga mengacu pada *Regional Model Competency Standard (RMCS)* yang diawali dengan mengidentifikasi tujuan utama, fungsi kunci, fungsi utama, dan fungsi dasar.

Berdasarkan Peraturan Badan Pusat Statistik Nomor 2 Tahun 2020 tentang Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) dinyatakan bahwa kegiatan Jasa Boga, secara terperinci dapat dijelaskan sebagai berikut: Kategori (I) Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum, Golongan Pokok (56) Penyediaan Makanan dan Minuman, di mana tata cara pengklasifikasiannya dapat dijelaskan dalam Tabel berikut ini.

KLASIFIKASI	KODE	JUDUL
Kategori	I	Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum
Golongan Pokok	56	Penyediaan Makanan dan Minuman
Bidang Industri	JBA	Jasa Boga

Berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 4 Tahun 2021 tentang Standar Usaha Jasa Boga, Standar Usaha Jasa Boga termasuk dalam usaha berisiko menengah tinggi, yang dibagi menjadi 2 klaster yaitu:

1. Jasa Boga untuk suatu *event* tertentu (*event catering*) adalah kegiatan yang menyediakan Jasa makanan atas dasar kontrak perjanjian dengan pelanggan, lokasi ditentukan oleh pelanggan untuk suatu event tertentu.
2. Penyedia Jasa Boga untuk periode tertentu kegiatan adalah instansi atau perorangan yang menyediakan Jasa Boga/katering yaitu Jasa penyediaan makanan atas dasar kontrak perjanjian dengan pelanggan untuk periode tertentu.

Sertifikasi Usaha Jasa Boga dalam rangka memenuhi ketentuan pengelolaan usaha berisiko menengah tinggi meliputi:

1. Sertifikasi Standar Usaha Jasa Boga adalah proses pemberian sertifikat kepada usaha penyediaan Jasa Boga untuk mendukung peningkatan

mutu produk, pelayanan, dan pengelolaan Usaha Jasa Boga melalui audit pemenuhan standar Usaha Jasa Boga.

2. Sertifikat Kompetensi Bidang Usaha Jasa Boga adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha (LSU) bidang pariwisata kepada Usaha Jasa Boga yang telah memenuhi standar Usaha Jasa Boga.

B. Pengertian

Dalam SKKNI Bidang Jasa Boga, yang dimaksud dengan:

1. Jasa adalah setiap tindakan atau kegiatan yang dapat ditawarkan, oleh satu pihak kepada pihak lain, pada dasarnya bersifat *intangibile* (tidak berwujud fisik) dan tidak mengakibatkan kepemilikan sesuatu.
2. Boga adalah makanan, masakan, hidangan, santapan.
3. Jasa Boga adalah usaha yang melayani pesanan hidangan untuk pesta, pertemuan, pemasok hidangan untuk pesta, usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha.
4. Industri Jasa Boga adalah usaha yang melayani pemesanan berbagai jenis makanan dan minuman untuk memenuhi suatu instansi atau perorangan.
5. Usaha Jasa Boga adalah usaha di bidang industri pengolahan makanan dan minuman jadi yang sangat berkembang di masyarakat.
6. Pengusaha Jasa Boga adalah wirausaha yang melayani pemesanan berbagai macam masakan (makanan dan minuman) baik untuk pesta maupun untuk penunjang kebutuhan suatu instansi.

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

Susunan komite standar kompetensi pada Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKKN) Bidang Jasa Boga melalui Keputusan Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor SK/50/IL.14/D.2/2022 tanggal 2 Juli 2022 dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1. Susunan Komite Standar Kompetensi RSKKNI Bidang Jasa Boga

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Frans Teguh	Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan	Pengarah
2.	Adella Raung	Sekretariat Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan	Pengarah
3.	Florida Pardosi	Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan	Pengarah
4.	Faisal	Kepala Pusat Pengembangan SDM Parekraf	Pengarah
5.	Titik Lestari	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Ketua
6.	Ambar Rukmi	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Sekretaris
7.	Arius S.M. Hutahaeen	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
8.	Hendri Noviardi	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
9.	Sulaiman	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
10.	Alfin Merancia	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
11.	Herbin Saragi	Sekretariat Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan	Anggota
12.	Nurlela	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
13.	Erfina Pasaribu	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
14.	Yudistiro Bayu Aji	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
15.	Lina Verawati	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
16.	Sutanto	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
17.	Wahyu Hidayat	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
18.	Tjatur Rebowo	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
19.	Andi Marlina	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
20.	L.B. Ruth Florida Wulandari Hutabarat	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
21.	Lanta Khairunissa	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
22.	Axel Bramasta	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
23.	Retno Darumurti	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
24.	Defi Laila Fazr	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
25.	Sulistiati Supriyadi	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
26.	Kristanti Handayani	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
27.	Ujang Sobari	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Anggota
28.	Herlina	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Sekretariat
29.	Kumedi	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Sekretariat
30.	Sri Kardiningsih	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Sekretariat
31.	M. Khalish	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Sekretariat
32.	Ngatman	Direktorat Standardisasi Kompetensi	Sekretariat

Susunan Tim Perumus pada Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang Jasa Boga melalui Keputusan Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor SK/41/SD.02.00/D.2/2023 tanggal 3 Juli 2023 tentang Tim Perumus Kegiatan Penyusunan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional

Indonesia Bidang Jasa Boga, Tahun Anggaran 2023, dapat dilihat pada Tabel 2

Tabel 2. Susunan Tim Perumus RSKKNI Bidang Jasa Boga

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Dr. Ayat Taufik Arevin, M.Si.	Ikatan Ahli Boga Indonesia	Ketua
2.	Achmad Nuzuli	Ekavisi Multi Utama (EMU) Catering	Sekretaris
3.	Fitri Kusumo Wardani, S.E., M.M.	Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia	Anggota
4.	Retno Multriarti	PT Multida Citramascorp	Anggota
5.	Beby Meshalina	LSP Cakra Wisata Indonesia	Anggota
6.	Ariyanto	PT Traindo Bangun Negeri	Anggota
7.	Indra Ali	Yantira Servistama Catering	Anggota
8.	Rudy Harsono	LSP Jasa Boga Nusantara	Anggota
9.	Iin Maftuha	Food Court Unit Lapar Darurat	Anggota
10.	Aji Prasetya Hadi	Universitas Pendidikan Indonesia	Anggota
11.	Nova Maulidian Hidayat, S.E., M.M.	LSP Bhakti Persada	Anggota

Susunan Tim Verifikasi Internal pada Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang Jasa Boga melalui Keputusan Direktur Standardisasi Kompetensi Selaku Ketua Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, Deputi Bidang Sumber Daya dan Kelembagaan, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor SK/9/HK.01.02/D.2.4/2023 tanggal 28 Februari 2023 tentang Perubahan Atas Keputusan Direktur Standardisasi Kompetensi Selaku Ketua Tim Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Nomor SK/03/SD.02.00/D.24/2023 tentang Tim Verifikasi Internal Penyusunan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Bidang Pariwisata dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Susunan Tim Verifikasi RSKKNI Bidang Jasa Boga

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Herbin Saragi	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Ketua
2.	Arius Santun	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
3.	Nurlaila	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
4.	Sutanto	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota

NO.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
5.	Kristianti Handayani	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
6.	Lina Verawati	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
7.	Hidayat	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
8.	Riany Puspita	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
9.	Ujang Sobari	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
10.	Ngatman	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
11.	Herlina	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
12.	LB Ruth Florida Wulandari Melati	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
13.	Chaindra Adityas Ramadhan	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
14.	Axel Bramasta	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
15.	Dimaz Indra R. Sempurnajaya	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
16.	Muhammad Agung Putranto	Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif	Anggota
17.	Dr. Rosmawaty Hilderiah Pandjaitan, S.Sos., M.T.	<i>Competency Based Standard, ITDP</i>	Anggota

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Standar Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
Memberikan pelayanan Usaha Jasa Boga yang sesuai dengan standar gizi, kesehatan, dan estetika penyajian	Merencanakan strategi bisnis Usaha Jasa Boga	Merencanakan Usaha Jasa Boga	Menentukan sistem Usaha Jasa Boga
			Merancang menu untuk memenuhi kebutuhan pasar
		Mengelola Usaha Jasa Boga	Mengembangkan strategi pemasaran pada Usaha Jasa Boga
			Melakukan presentasi pemasaran Usaha Jasa Boga
			Mengurus perizinan Usaha Jasa Boga
			Menyelenggarakan Usaha Jasa Boga
			Mengelola administrasi dan laporan keuangan
			Menyiapkan tender kontrak Usaha Jasa Boga
	Melaksanakan Usaha Jasa Boga	Mengelola bahan baku, peralatan, dan perlengkapan usaha	Melaksanakan pembelian barang dan Jasa pada Usaha Jasa Boga
			Melakukan survei bahan baku dan bahan pembantu makanan
			Menyiapkan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan dalam layanan Usaha Jasa Boga
			Mengelola persediaan bahan baku
		Melaksanakan produksi makanan	Menyiapkan makanan sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menyiapkan bahan masakan <i>seafood</i>
			Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada layanan Usaha Jasa Boga
			Melaksanakan distribusi makanan siap saji kepada sesama rekan kerja
			Mengembangkan menu untuk memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus
			Mengelola <i>pastry</i> , dan kue
			Mengelola masakan unggas
			Mengelola masakan olahan daging
			Menyiapkan hidangan sayuran, hidangan yang terbuat dari tepung, dan hidangan mengandung telur
			Mengelola bakeri
		Mengelola area kerja dan pelayanan	Menerapkan prinsip-prinsip kontrol layanan Usaha Jasa Boga
			Mengatur fasilitas layanan Usaha Jasa Boga sesuai dengan kontrak
			Melaksanakan acara pesta
			Mengoperasikan gerai makanan cepat saji
			Mengirimkan makanan dengan cara yang aman, cepat, dan tepat sesuai dengan hygiene sanitasi
			Mengemas makanan pada Usaha Jasa Boga

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR		
			Menerapkan proses produksi <i>cook-chill</i>		
			Membersihkan area dan peralatan dapur		
			Memberikan layanan tamu berkebutuhan khusus		
			Melayani pelanggan dengan ramah dan aman		
			Menggunakan komunikasi bahasa Inggris tingkat operasional dasar pada Usaha Jasa Boga		
			Mengikuti prosedur kebersihan di area kerja		
			Melaksanakan prosedur keselamatan makanan		
	Melakukan evaluasi kegiatan Jasa Boga	Melakukan analisis kegiatan Jasa Boga		Memelihara kualitas produk makanan	
				Memelihara kualitas layanan pelanggan	
				Mendokumentasikan data barang	
		Melakukan kaji ulang			Melakukan survei pelanggan
					Mengevaluasi strategi bisnis
					Mengontrol pelayanan Usaha Jasa Boga

B. Daftar Unit Kompetensi

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1.	I.56JBA00.001.2	Menentukan Sistem Usaha Jasa Boga
2.	I.56JBA00.002.2	Merancang Menu untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar
3.	I.56JBA00.003.1	Mengembangkan Strategi Pemasaran pada Usaha Jasa Boga
4.	I.56JBA00.004.1	Melakukan Presentasi Pemasaran Usaha Jasa Boga
5.	I.56JBA00.005.1	Mengurus Perizinan Usaha Jasa Boga
6.	I.56JBA00.006.1	Menyelenggarakan Usaha Jasa Boga
7.	I.56JBA00.007.1	Mengelola Administrasi dan Laporan Keuangan

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
8.	I.56JBA00.008.2	Menyiapkan Tender Kontrak Usaha Jasa Boga
9.	I.56JBA00.009.1	Melaksanakan Pembelian Barang dan Jasa pada Usaha Jasa Boga
10.	I.56JBA00.010.1	Melakukan Survei Bahan Baku dan Bahan Pembantu Makanan
11.	I.56JBA00.011.1	Menyiapkan Bahan Baku, Peralatan, dan Perlengkapan dalam Layanan Usaha Jasa Boga
12.	I.56JBA00.012.2	Menyiapkan Makanan Sesuai dengan Hidangan Tertentu dan Kebutuhan Tradisi
13.	I.56JBA00.013.1	Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada Layanan Usaha Jasa Boga
14.	I.56JBA00.014.2	Melaksanakan Distribusi Makanan Siap Saji Kepada Sesama Rekan Kerja
15.	I.56JBA00.015.1	Mengembangkan Menu untuk Memenuhi Kebutuhan Budaya dan Diet Khusus
16.	I.56JBA00.016.2	Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Layanan Usaha Jasa Boga
17.	I.56JBA00.017.2	Mengatur Fasilitas Layanan Usaha Jasa Boga Sesuai dengan Kontrak
18.	I.56JBA00.018.2	Melaksanakan Acara Pesta
19.	I.56JBA00.019.2	Mengoperasikan Gerai Makanan Cepat Saji
20.	I.56JBA00.020.2	Mengirimkan Makanan dengan Cara yang Aman, Cepat, dan Tepat Sesuai dengan Higiene Sanitasi
21.	I.56JBA00.021.2	Mengemas Makanan pada Usaha Jasa Boga
22.	I.56JBA00.022.2	Menerapkan Proses Produksi <i>Cook-Chill</i>
23.	I.56JBA00.023.1	Membersihkan Area dan Peralatan Dapur
24.	I.56JBA00.024.1	Memberikan Layanan Tamu Berkebutuhan Khusus
25.	I.56JBA00.025.1	Melayani Pelanggan dengan Ramah dan Aman
26.	I.56JBA00.026.1	Memelihara Kualitas Produk Makanan
27.	I.56JBA00.027.1	Memelihara Kualitas Layanan Pelanggan
28.	I.56JBA00.028.1	Melakukan Survei Pelanggan
29.	I.56JBA00.029.1	Mengevaluasi Strategi Bisnis
30.	I.56JBA00.030.1	Mengontrol Pelayanan Usaha Jasa Boga
31.	I.56JBA00.031.1	Menangani Keluhan Pekerja pada Lingkup Usaha Jasa Boga
32.	I.56JBA00.032.1	Menyiapkan Bahan Masakan <i>Seafood</i>
33.	I.56JBA00.033.1	Menggunakan Komunikasi Bahasa Inggris Tingkat Operasional Dasar pada Usaha Jasa Boga
34.	I.56JBA00.034.1	Mengikuti Prosedur Kebersihan di Area Kerja
35.	I.56JBA00.035.1	Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan
36.	I.56JBA00.036.1	Mendokumentasikan Data Barang
37.	I.56JBA00.037.1	Mengelola Persediaan Bahan Baku
38.	I.56JBA00.038.1	Mengelola <i>Pastry</i> dan Kue
39.	I.56JBA00.039.1	Mengelola Masakan Unggas
40.	I.56JBA00.040.1	Mengelola Masakan Olahan Daging
41.	I.56JBA00.041.1	Menyiapkan Hidangan Sayuran, Hidangan yang Terbuat dari Tepung dan Hidangan Mengandung Telur
42.	I.56JBA00.042.1	Mengelola Bakeri

C. Uraian Unit Kompetensi

KODE UNIT : I.56JBA00.001.2

JUDUL UNIT : Menentukan Sistem Usaha Jasa Boga

DESKRIPSI UNIT : Unit ini membahas keterampilan, pengetahuan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam pemilihan sistem Usaha Jasa Boga guna memenuhi kebutuhan produksi pada Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan sistem Usaha Jasa Boga	1.1 Sistem Usaha Jasa Boga diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Izin operasional Usaha Jasa Boga diidentifikasi sesuai dengan ketentuan. 1.3 Pengembangan kompetensi Sumber Daya Manusia (SDM) Jasa Boga diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan.
2. Menganalisis sistem Usaha Jasa Boga	2.1 Kebutuhan bahan baku produksi Usaha Jasa Boga dievaluasi sesuai dengan prosedur. 2.2 Perlengkapan proses produksi dievaluasi sesuai dengan prosedur. 2.3 Instalasi peralatan operasional dievaluasi sesuai dengan ketentuan.
3. Mengesahkan sistem Usaha Jasa Boga	3.1 Perlengkapan yang digunakan ditetapkan sesuai dengan kebutuhan. 3.2 Bahan produksi Usaha Jasa Boga ditetapkan sesuai dengan kebutuhan. 3.3 Perlengkapan proses produksi ditetapkan sesuai dengan ketentuan. 3.4 Instalasi peralatan operasional ditetapkan sesuai dengan ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi suatu sistem Usaha Jasa Boga, mengevaluasi sistem Usaha Jasa Boga, menetapkan sistem Usaha Jasa Boga yang digunakan untuk menentukan sistem Usaha Jasa Boga pada sektor pariwisata/bidang Usaha Jasa Boga.
- 1.2 Kebutuhan bahan baku produksi seperti yang tercantum dalam resep standar. Bahan baku terdiri atas bahan baku utama dan bahan baku tambahan. Bahan baku utama yaitu komponen utama dalam hidangan. Bahan baku tambahan yaitu bumbu-bumbu, rempah-rempah, saus, minyak, gula, garam, dan bahan penambah rasa lainnya.
- 1.3 Instalasi peralatan operasional mencakup peralatan dapur, peralatan penyajian, perawatan, dan pemeliharaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat pengolah data
- 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Daftar perlengkapan dapur Usaha Jasa Boga

- 2.2.2 Daftar buku resep makanan
 - 2.2.3 Daftar peralatan untuk pengemasan
 - 2.2.4 Daftar peralatan untuk penyimpanan
 - 2.2.5 Daftar peralatan untuk transportasi
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
 - 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) Usaha Jasa Boga

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Kebutuhan sistem usaha
 - 3.1.2 Izin operasional Usaha Jasa Boga
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi sistem Usaha Jasa Boga
 - 3.2.2 Mengevaluasi sistem Usaha Jasa Boga
 - 3.2.3 Menetapkan sistem Usaha Jasa Boga
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Bertanggung jawab
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam menetapkan sistem Usaha Jasa Boga
 - 5.2 Ketelitian dalam mengidentifikasi sistem instalasi peralatan operasional
 - 5.3 Kecermatan dalam mengevaluasi sistem instalasi peralatan operasional

KODE UNIT : I.56JBA00.002.2
JUDUL UNIT : Merancang Menu untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk mengidentifikasi, menyusun, dan menganalisis menu untuk memenuhi kebutuhan pasar pada Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan target dan tren pasar	1.1 Karakteristik produk Usaha Jasa Boga diidentifikasi sesuai kebutuhan pasar. 1.2 Produk dan Jasa disesuaikan dengan target pasar yang relevan. 1.3 Tren pasar diidentifikasi sesuai dengan tren pasar.
2. Menyusun menu berdasarkan pasar sesuai dengan anggaran belanja	2.1 Kinerja penjualan dianalisis sesuai dengan anggaran yang disediakan. 2.2 Jenis makanan dalam menu dianalisis sesuai dengan anggaran yang disediakan. 2.3 Menu disusun sesuai dengan target anggaran belanja. 2.4 Menu dianalisis untuk mencapai kepuasan pelanggan sesuai dengan kebutuhan pasar.
3. Melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan	3.1 Hasil perancangan menu untuk kebutuhan pasar dievaluasi sesuai dengan kebijakan usaha. 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan perancangan menu untuk kebutuhan pasar dilaporkan kepada manajemen/pimpinan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi target pasar dan tren pasar, menciptakan menu berdasarkan analisis pasar sesuai dengan anggaran belanja, mengevaluasi, dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan kepada manajemen/pimpinan.
 - 1.2 Hasil perancangan menu diperoleh dari kegiatan diskusi tentang menu sesuai dengan kebutuhan pasar.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.2 Alat komunikasi
 - 2.1.3 Alat masak
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Media informasi tren pasar makanan (kontemporer, budaya, suku, festival ulama, musim, dan popularitas)
 - 2.2.2 Buku resep makanan
 - 2.2.3 Buku menu
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) Pemenuhan Kebutuhan Pasar

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Kebutuhan pasar dan tren pasar makanan
 - 3.1.2 Identifikasi target dan tren pasar makanan
 - 3.1.3 Penyiapan menu berdasarkan analisis pasar
 - 3.1.4 Makan kontemporer dan makanan populer
 - 3.1.5 Rancangan menu sesuai dengan kebutuhan pasar
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi target pasar dan tren pasar
 - 3.2.2 Menyusun menu permintaan pelanggan
 - 3.2.3 Memonitor kepuasan pelanggan terhadap menu
 - 3.2.4 Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam mengidentifikasi tren pasar
 - 5.2 Kecermatan menyusun menu sesuai tren pasar
 - 5.3 Ketelitian dalam mengevaluasi kegiatan merancang menu

KODE UNIT : I.56JBA00.003.1
JUDUL UNIT : Mengembangkan Strategi Pemasaran pada Usaha Jasa Boga

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, melaksanakan, dan mengelola strategi pemasaran yang efektif pada Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan target pasar dan pelanggan potensial	1.1 Target pasar diidentifikasi berdasarkan karakteristik demografis, geografis, dan psikografis. 1.2 Pelanggan potensial ditentukan berdasarkan hasil identifikasi target pasar.
2. Merancang strategi pemasaran	2.1 Strategi pemasaran yang sesuai dengan karakteristik target pasar dikembangkan sesuai dengan kebutuhan. 2.2 Rencana pemasaran yang mencakup strategi promosi, penetapan harga, distribusi, dan produk disusun sesuai dengan kebutuhan.
3. Melaksanakan kegiatan pemasaran	3.1 Media promosi yang efektif, seperti iklan online, media cetak, atau acara promosi dipilih sesuai dengan kebutuhan. 3.2 Keefektifan promosi dianalisis sesuai diperlukan.
4. Mengelola hubungan pelanggan	4.1 Hubungan yang baik dengan pelanggan melalui layanan pelanggan yang berkualitas dibangun sesuai dengan standar. 4.2 Alat <i>Customer Relationship Management</i> (CRM) digunakan untuk melacak dan memahami preferensi pelanggan. 4.3 Kritik dan saran pelanggan direspon dengan cepat.
5. Mengoordinasikan tim penjualan	5.1 Tim penjualan diarahkan sesuai dengan prosedur. 5.2 Kinerja tim penjualan dievaluasi untuk memberikan umpan balik yang konstruktif sesuai kebutuhan.
6. Menganalisis kinerja pemasaran dan penjualan	6.1 Data kinerja pemasaran dan penjualan dikumpulkan sesuai prosedur. 6.2 Data kinerja pemasaran dan penjualan dievaluasi keefektifannya sesuai kebutuhan. 6.3 Rekomendasi perbaikan dirumuskan berdasarkan hasil evaluasi.
7. Menyusun laporan kinerja	7.1 Laporan kinerja dibuat sesuai dengan kebutuhan. 7.2 Temuan evaluasi kinerja dilaporkan sesuai ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk berbagai tingkat dan jenis organisasi dalam Usaha Jasa Boga, termasuk restoran, Jasa Boga acara tertentu, layanan antar makanan, dan bisnis sejenis. Individu yang kompeten dalam unit ini memiliki pemahaman mendalam tentang berbagai aspek yang terlibat dalam mengembangkan strategi pemasaran dan mengoordinasikan kegiatan penjualan, termasuk karakteristik layanan Usaha Jasa Boga, target pasar, tren konsumen, pemasaran digital, penetapan harga, distribusi, hubungan pelanggan, kinerja penjualan, tim penjualan, evaluasi kinerja, dan rekomendasi perbaikan.
 - 1.2 Unit kompetensi ini diterapkan sebagai alat untuk mengukur dan mengembangkan kemampuan individu atau kelompok dalam mengelola aspek pemasaran dan penjualan di Usaha Jasa Boga.
 - 1.3 Hubungan yang baik dengan pelanggan dibangun melalui layanan prima.
 - 1.4 Data kinerja pemasaran dan penjualan yaitu hasil penerapan strategi perusahaan seperti kepuasan pelanggan, kesuksesan produk baru, pertumbuhan penjualan, dan *profitabilitas*.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat presentasi
 - 2.1.3 Alat komunikasi
 - 2.1.4 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.5 Alat dokumentasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Akses internet
 - 2.2.2 Kuesioner
 - 2.2.3 Media promosi
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) Pemasaran Usaha Jasa Boga
 - 4.2.2 Peraturan Perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.

- 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Dasar-dasar pemasaran
 - 3.1.2 Teknik penjualan
 - 3.1.3 Pemahaman produk
 - 3.1.4 Media promosi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Merancang strategi pemasaran
 - 3.2.2 Kemampuan berkomunikasi
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Kreatif
 - 4.2 Tekun
 - 4.3 Cermat
 - 4.4 Teliti
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam menentukan target pasar
 - 5.2 Ketelitian dalam mengevaluasi kinerja pemasaran dan penjualan

KODE UNIT : **I.56JBA00.004.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan Presentasi Pemasaran Usaha Jasa Boga**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, menyusun, menyampaikan, melakukan interaksi, dan mengevaluasi presentasi pemasaran pada Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan presentasi pemasaran Usaha Jasa Boga	1.1 Struktur presentasi yang mencakup pengenalan, isi, dan kesimpulan yang kuat direncanakan sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Produk Usaha Jasa Boga, termasuk fitur, manfaat, dan tujuan pemasaran yang akan dipresentasikan, diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.3 Audiens target yang akan menjadi peserta presentasi diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.4 Tujuan presentasi yang jelas dan spesifik ditetapkan sesuai dengan kebutuhan.
2. Menyusun materi presentasi pemasaran Jasa Boga	2.1 Data dan informasi yang relevan untuk mendukung pesan pemasaran dikumpulkan sesuai dengan kebutuhan. 2.2 Konten visual sesuai dengan tema dan pesan presentasi dirancang sesuai dengan kebutuhan. 2.3 Materi presentasi disusun sesuai dengan kebutuhan audiens.
3. Menyampaikan materi presentasi kepada audiens	3.1 Bahasa presentasi digunakan secara jelas, efektif, dan meyakinkan kepada audiens dalam menyampaikan materi. 3.2 Intonasi suara yang tepat digunakan untuk menarik perhatian audiens dalam menyampaikan materi.
4. Melaksanakan interaksi dengan audiens	4.1 Interaksi dengan audiens dilakukan secara aktif. 4.2 Umpan balik ditanggapi dengan sikap terbuka dan positif.
5. Melakukan kaji ulang materi hasil presentasi pemasaran.	5.1 Efektivitas presentasi dievaluasi sesuai ketentuan. 5.2 Perihal perbaikan dari presentasi diidentifikasi sesuai ketentuan. 5.3 Hasil evaluasi presentasi digunakan untuk meningkatkan kualitas pemasaran.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk berbagai tingkat dan jenis organisasi dalam Usaha Jasa Boga, termasuk restoran, Jasa Boga acara tertentu, layanan antar makanan, dan bisnis sejenis. Individu yang kompeten dalam unit ini memiliki pemahaman mendalam tentang berbagai aspek yang terlibat dalam mengembangkan strategi pemasaran dan mengoordinasikan kegiatan penjualan, termasuk

karakteristik layanan Usaha Jasa Boga, target pasar, tren konsumen, pemasaran digital, penetapan harga, distribusi, hubungan pelanggan, kinerja penjualan, tim penjualan, evaluasi kinerja, dan rekomendasi perbaikan.

- 1.2 Unit kompetensi ini diterapkan sebagai alat untuk mengukur dan mengembangkan kemampuan individu atau kelompok dalam mengelola aspek pemasaran dan penjualan di Usaha Jasa Boga.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat presentasi
 - 2.1.3 Alat dokumentasi
 - 2.1.4 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.1.1 Materi dan konten presentasi
 - 2.1.2 Formulir umpan balik
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 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Dasar-dasar pemasaran
 - 3.1.2 Teknik penjualan
 - 3.1.3 Pemahaman produk
 - 3.1.4 Media promosi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Merancang materi presentasi

3.2.2 Kemampuan berkomunikasi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Kreatif

4.2 Tekun

4.3 Cermat

4.4 Teliti

5. Aspek kritis

5.1 Kreativitas dalam menyusun materi presentasi

5.2 Kecermatan dalam berinteraksi dengan audiens

5.3 Ketelitian dalam menanggapi umpan balik

KODE UNIT : **I.56JBA00.005.1**
JUDUL UNIT : **Mengurus Perizinan Usaha Jasa Boga**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja dalam mengidentifikasi persyaratan administrasi perizinan Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan perizinan Usaha Jasa Boga	1.1 Persyaratan perizinan Usaha Jasa Boga diidentifikasi sesuai dengan ketentuan. 1.2 Instansi terkait pengurusan perizinan diidentifikasi sesuai dengan ketentuan. 1.3 Dokumen persyaratan perizinan Usaha Jasa Boga dipilih sesuai dengan ketentuan.
2. Melaksanakan pengurusan perizinan Usaha Jasa Boga	2.1 Komunikasi timbal balik dengan pihak terkait dilakukan sesuai dengan prosedur. 2.2 Pengurusan perizinan Usaha Jasa Boga dilakukan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini dapat yang digunakan sebagai acuan dalam mengurus perizinan pada Usaha Jasa Boga.
 - 1.2 Komunikasi timbal balik yaitu komunikasi yang bersifat dua arah antar pihak yang berkomunikasi.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.3 Alat komunikasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Dokumen persyaratan perizinan
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan mengenai Perizinan Berusaha
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan

meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Persyaratan pengurusan izin usaha
 - 3.1.2 Prosedur pengurusan izin usaha
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menyiapkan dokumen perizinan Usaha Jasa Boga
 - 3.2.2 Komunikatif
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam menyiapkan dokumen persyaratan perizinan
 - 5.2 Bertanggung jawab dalam pengurusan perizinan

KODE UNIT : **I.56JBA00.006.1**
JUDUL UNIT : **Menyelenggarakan Usaha Jasa Boga**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan kegiatan Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan Usaha Jasa Boga	1.1 Jenis Usaha Jasa Boga dianalisis sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Dukungan pihak terkait dipetakan sesuai dengan jenis usaha. 1.3 Personel Usaha Jasa Boga disiapkan sesuai dengan kebutuhan. 1.4 Dokumen perizinan Usaha Jasa Boga disiapkan sesuai dengan prosedur.
2. Menyiapkan kebutuhan Usaha Jasa Boga	2.1 Kebutuhan Usaha Jasa Boga diidentifikasi sesuai dengan rencana usaha. 2.2 Dukungan pihak terkait diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 2.3 Bentuk organisasi Usaha Jasa Boga diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan.
3. Menjalankan Usaha Jasa Boga	3.1 Pedoman mutu Usaha Jasa Boga diterapkan sesuai dengan prosedur. 3.2 Biaya operasional ditentukan sesuai dengan kebutuhan rencana usaha. 3.3 Aktivitas Usaha Jasa Boga dilaporkan kepada pihak terkait sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini dapat yang digunakan sebagai acuan dalam mengorganisasikan Usaha Jasa Boga.
 - 1.2 Personel Usaha Jasa Boga dapat meliputi:
 - 1.2.1 *Catering Director.*
 - 1.2.2 *Site Manager.*
 - 1.2.3 *Head Chef.*
 - 1.2.4 *Chef de Parties.*
 - 1.2.5 *Finance & General Admin.*
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.3 Alat komunikasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Dokumen mutu Usaha Jasa Boga
 - 2.2.2 Catatan referensi
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) Usaha Jasa Boga

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Kebutuhan Usaha Jasa Boga
 - 3.1.2 Bentuk Usaha Jasa Boga
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi kebutuhan Usaha Jasa Boga
 - 3.2.2 Merencanakan Usaha Jasa Boga
 - 3.2.3 Menjalankan Usaha Jasa Boga
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam mengidentifikasi kebutuhan Usaha Jasa Boga
 - 5.2 Kecermatan dalam merencanakan Usaha Jasa Boga
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam menjalankan Usaha Jasa Boga

KODE UNIT : I.56JBA00.007.1
JUDUL UNIT : Mengelola Administrasi dan Laporan Keuangan
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam penyelenggaraan administrasi dan keuangan Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan sumber anggaran	1.1 Dana dan sumber dana diakses sesuai dengan prosedur. 1.2 Rencana pemakaian anggaran diidentifikasi sesuai dengan kebijakan internal.
2. Memonitor aktivitas keuangan	2.1 Catatan alokasi sumber dana dirinci secara akurat dalam sistem kontrol organisasi/usaha. 2.2 Pendapatan dan pengeluaran aktual dicatat sesuai dengan kebijakan internal. 2.3 Ketidaksesuaian penggunaan anggaran diidentifikasi untuk dilaporkan sesuai dengan kebijakan internal.
3. Membuat laporan penggunaan anggaran	3.1 Laporan keuangan disusun sesuai dengan prosedur. 3.2 Laporan keuangan dipertanggungjawabkan secara tertulis kepada pihak terkait.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini dapat digunakan sebagai acuan dalam melaksanakan pembelian barang/Jasa pada bidang Usaha Jasa Boga.
 - 1.2 Kebijakan internal merupakan kebijakan yang dikeluarkan oleh organisasi atau perusahaan terkait dengan penggunaan anggaran.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Rencana anggaran biaya
 - 2.2.2 Catatan referensi
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) pelaporan keuangan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.

- 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Laporan keuangan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membuat transaksi keuangan
 - 3.2.2 Membuat laporan keuangan
 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Bertanggung jawab
 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam membuat rincian catatan alokasi sumber dana
 - 5.2 Bertanggung jawab dalam membuat laporan keuangan

KODE UNIT : I.56JBA00.008.2
JUDUL UNIT : Menyiapkan Tender Kontrak Usaha Jasa Boga
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja dalam menyiapkan dokumen tender kontrak Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan persyaratan tender	1.1 Informasi persyaratan tender diidentifikasi sesuai dengan prosedur perusahaan. 1.2 Biaya satuan dalam kontrak diidentifikasi sesuai dengan jenis produk dan layanan. 1.3 Kebutuhan layanan dalam tender dikomunikasikan dengan pihak pelanggan sesuai dengan prosedur. 1.4 Ruang lingkup pekerjaan dalam tender dikomunikasikan dengan pemberi pekerjaan sesuai dengan prosedur.
2. Menyusun rincian kebutuhan tender	2.1 Jenis produk dan layanan dirancang berdasarkan permintaan pelanggan sesuai dengan prosedur. 2.2 Rencana operasional layanan dibuat sesuai dengan kebutuhan tender. 2.3 Penghitungan dan pengakurasian biaya dibuat sesuai dengan layanan dalam tender.
3. Menyiapkan dokumen tender	3.1 Dokumen tender dibuat berdasarkan kerangka acuan kerja tender sesuai dengan prosedur. 3.2 Dokumen tender diserahkan kepada pihak terkait sesuai dengan ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini dapat digunakan untuk menyiapkan tender kontrak Usaha Jasa Boga.
 - 1.2 Biaya satuan merujuk pada biaya rata-rata per unit atau per satuan produk untuk menentukan harga jual.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.3 Aturan tender
 - 2.2.1 Catatan referensi
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure (SOP) Pengadaan Barang/Jasa*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Peraturan mengikuti tender pengadaan Jasa Boga
 - 3.1.2 Legalitas tender
 - 3.1.3 Penyusunan proposal mengikuti tender
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menghitung Rencana Anggaran Biaya (RAB)
 - 3.2.2 Mengurus dokumen tender
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam mengidentifikasi biaya satuan dalam menentukan harga produk
 - 5.2 Kecermatan dalam memenuhi persyaratan tender
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam membuat dokumen tender

KODE UNIT : **I.56JBA00.009.1**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Pembelian Barang dan Jasa pada Usaha Jasa Boga**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi sumber anggaran untuk pembelian barang dan Jasa pada Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi sumber daya anggaran	1.1 Alokasi dana anggaran rencana pembelian barang/Jasa diakses sesuai dengan prosedur. 1.2 Jenis pembelian barang/Jasa ditentukan sesuai dengan rencana pengadaan barang/Jasa. 1.3 Pemasok barang/Jasa diidentifikasi sesuai dengan prosedur.
2. Menentukan metode pembayaran	2.1 Risiko keuangan dianalisis sesuai dengan rencana pembelian barang/Jasa. 2.2 Sumber dan ketersediaan dana untuk pembayaran diidentifikasi sesuai dengan rencana pembelian barang/Jasa. 2.3 Metode pembayaran ditentukan sesuai dengan prosedur.
3. Melakukan pembelian barang/Jasa	3.1 Pemasok barang/Jasa ditetapkan sesuai dengan prosedur. 3.2 Rancangan perjanjian disiapkan sesuai dengan prosedur. 3.3 Fasilitas pengiriman dan risiko transportasi dianalisis sesuai dengan prosedur. 3.4 Pembelian barang/Jasa dilakukan sesuai dengan prosedur.
4. Menangani barang	4.1 Kualitas dan jumlah produk pembelian dipastikan sesuai dengan spesifikasi dan rencana pengadaan barang. 4.2 Penanganan barang bagus dan barang <i>reject</i> dilakukan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini dapat yang digunakan sebagai acuan dalam melaksanakan pembelian barang/Jasa pada bidang Usaha Jasa Boga.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.3 Alat komunikasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Dokumen kontrak pengadaan barang/Jasa.
 - 2.2.2 Daftar vendor Usaha Jasa Boga
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) pembelian barang
 - 4.2.2 Peraturan perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik komunikasi
 - 3.1.2 Pengadaan barang/Jasa
 - 3.1.3 Rencana operasional layanan/pekerjaan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan komunikasi efektif
 - 3.2.2 Membuat dokumen tender
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam menentukan pemasok barang
 - 5.2 Ketepatan dalam menentukan metode pembayaran

KODE UNIT : I.56JBA00.010.1
JUDUL UNIT : Melakukan Survei Bahan Baku dan Bahan Pembantu Makanan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja dalam melakukan identifikasi kebutuhan bahan baku dan bahan pembantu makanan pada Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan survei sumber bahan baku dan bahan pembantu	1.1 Ketersediaan bahan baku dan bahan pembantu diidentifikasi sesuai dengan spesifikasi produk. 1.2 Pemasok bahan baku dan bahan pembantu diidentifikasi sesuai dengan ketentuan pengadaan bahan. 1.3 Alat untuk pengumpulan data dalam pelaksanaan survei disiapkan sesuai dengan kebutuhan.
2. Melakukan survei sumber bahan baku dan bahan pembantu	2.1 Komunikasi dengan pemasok bahan baku dan bahan pembantu dilakukan sesuai dengan prosedur survei. 2.2 Ketersediaan sumber bahan baku dan bahan pembantu dicatat sesuai dengan kebutuhan. 2.3 Analisis ketersediaan bahan baku dan bahan pembantu dibuat sesuai dengan kebutuhan. 2.4 Rekomendasi pengadaan bahan baku dan bahan pembantu dibuat sesuai dengan kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini dapat digunakan sebagai acuan dalam melaksanakan pembelian barang/Jasa pada Usaha Jasa Boga.
 - 1.2 Ketentuan pengadaan bahan, dapat mencakupi harga bahan, ketersediaan barang, metode pembayaran, lokasi, dan durasi pengiriman.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.3 Alat komunikasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Dokumen kontrak pengadaan barang/Jasa
 - 2.2.2 Daftar pemasok
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 *Standard Operating Procedure (SOP)* penyelenggaraan survei

4.2.2 Peraturan perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.

1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.

1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik komunikasi

3.1.2 Pengadaan barang/Jasa

3.1.1 Rencana operasional layanan/pekerjaan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Melakukan komunikasi efektif

3.2.2 Membuat dokumen bahan baku dan bahan pembantu

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti

4.2 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

5.1 Ketelitian dalam menganalisis ketersediaan bahan baku dan bahan pembantu

5.2 Bertanggung jawab dalam memberikan rekomendasi produsen/*supplier* bahan baku dan bahan pembantu

KODE UNIT : I.56JBA00.011.1
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Bahan Baku, Peralatan, dan Perlengkapan dalam Layanan Usaha Jasa Boga**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengatur, menjaga, dan memelihara fasilitas yang berhubungan dengan layanan Usaha Jasa Boga sesuai dengan kontrak.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan pengadaan bahan baku	1.1 Data dan informasi tentang kebutuhan bahan baku diidentifikasi sesuai dengan ketentuan. 1.2 Data dan informasi tentang kebutuhan bahan baku diklasifikasikan sesuai dengan ketentuan. 1.3 Pengadaan bahan baku dilaksanakan sesuai dengan kebutuhan.
2. Mengimplementasikan pengadaan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan	2.1 Pengadaan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan dirancang sesuai dengan ketersediaan dan jadwal produksi. 2.2 Pengadaan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan dilaksanakan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit ini berlaku untuk melakukan pengadaan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan dalam layanan Usaha Jasa Boga.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Daftar bahan baku, peralatan, dan perlengkapan
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) penyiapan bahan baku perusahaan
 - 4.2.2 Peraturan perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.

- 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis data dan informasi bahan baku, peralatan, dan perlengkapan dalam layanan Usaha Jasa Boga
 - 3.1.2 Sumber bahan baku, peralatan, dan perlengkapan dalam layanan Usaha Jasa Boga
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Merencanakan pengadaan bahan baku
 - 3.2.2 Mengimplementasikan pengadaan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan
 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Bertanggung jawab
 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam merencanakan pengadaan bahan baku
 - 5.2 Kecermatan dalam merencanakan pengadaan bahan baku
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam mengimplementasikan pengadaan bahan baku

KODE UNIT : I.56JBA00.012.2
JUDUL UNIT : Menyiapkan Makanan Sesuai dengan Hidangan Tertentu dan Kebutuhan Tradisi

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, sikap kerja, dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menyiapkan makanan sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi di bidang Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan makanan untuk memenuhi kebutuhan dasar nutrisi	1.1 Makanan untuk memenuhi kebutuhan dasar nutrisi diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Bahan baku dipilih sesuai dengan standar resep. 1.3 Bahan baku dipilih sesuai dengan kebutuhan nutrisi pelanggan. 1.4 Susunan bahan baku dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan.
2. Menyiapkan makanan untuk memenuhi kebutuhan tradisi	2.1 Kebutuhan kelompok tradisi diidentifikasi sesuai dengan arahan dari ahli. 2.2 Perlengkapan memadai dan teknik memasak dipilih sesuai dengan prosedur dan tradisi tertentu. 2.3 Tekstur makanan diperiksa sesuai dengan kebutuhan tradisi tertentu.
3. Memeriksa hasil penataan makanan	3.1 Pelaksanaan penataan makanan untuk kebutuhan tertentu dan tradisi ditinjau sesuai dengan prosedur. 3.2 Hasil pemeriksaan penataan makanan untuk kebutuhan tertentu dan tradisi dilaporkan kepada pimpinan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan makanan untuk memenuhi kebutuhan dasar nutrisi, menyiapkan makanan untuk memenuhi kebutuhan tradisi, dan memeriksa hasil pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk menyiapkan makanan sesuai dengan hidangan tertentu dan kebutuhan tradisi pada bidang Usaha Jasa Boga.
- 1.2 Ruang lingkup unit ini termasuk kemampuan mengaplikasikan prinsip dasar nutrisi seperti pada hidangan tertentu khusus dan tradisi tertentu yang umumnya dihadapi Usaha Jasa Boga. Unit ini berlaku bagi semua juru masak yang telah memiliki kualifikasi.
- 1.3 Tekstur makanan mengacu pada karakteristik fisik yang dapat dilihat dan dirasakan saat makanan dikunyah dan dicerna dalam mulut. Ini merupakan elemen penting dalam pengalaman makanan yang mencakup berbagai aspek yang dapat dirasakan seperti kelembutan, kerapatan, kekenyalan, kegigitan, dan sebagainya.

2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.2 Alat komunikasi
 - 2.1.3 Alat masak

- 2.1.4 Penghias hidangan
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Buku resep
 - 2.2.2 *Condiment set*
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure (SOP)* penyiapan hidangan
 - 4.2.2 Peraturan perusahaan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Makanan memenuhi nutrisi
 - 3.1.2 Makanan memenuhi tradisi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menyiapkan makanan untuk memenuhi kebutuhan dasar nutrisi
 - 3.2.2 Menyiapkan makanan untuk memenuhi kebutuhan tradisi
 - 3.2.3 Memeriksa hasil pelaksanaan kegiatan
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam menyiapkan makanan untuk memenuhi kebutuhan dasar nutrisi
 - 5.2 Kecermatan dalam menyiapkan makanan untuk memenuhi kebutuhan tradisi
 - 5.3 Bertanggung jawab terhadap hasil pelaksanaan kegiatan

- KODE UNIT** : I.56JBA00.013.1
JUDUL UNIT : **Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada Layanan Usaha Jasa Boga**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengikuti prosedur kesehatan dan keselamatan kerja pada layanan Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan prosedur keselamatan dan kesehatan kerja	1.1 Keselamatan dan kesehatan kerja diidentifikasi berdasarkan kebijakan usaha dan persyaratan asuransi sesuai dengan prosedur. 1.2 Jenis kejadian keadaan darurat diidentifikasi sesuai dengan ketentuan. 1.3 Tindakan mencurigakan dilaporkan segera kepada pihak bertanggung jawab sesuai dengan prosedur.
2. Menerapkan prosedur penanganan keadaan darurat	2.1 Lokasi titik kumpul keadaan darurat ditentukan sesuai dengan prosedur. 2.2 Terduga pelaku pelanggaran keselamatan dan kesehatan kerja diamankan sesuai dengan peraturan yang berlaku. 2.3 Koordinasi dan kerja sama keadaan darurat dilakukan sesuai dengan prosedur. 2.4 Penanganan keadaan darurat secara akurat dilaporkan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit ini berlaku terhadap seluruh Usaha Jasa Boga.
 - 1.2 Unit ini berlaku untuk seluruh individu yang bekerja dalam Usaha Jasa Boga.
 - 1.3 Unit ini tidak meliputi kebersihan atau pertolongan pertama yang didapatkan dalam unit-unit berbeda.
 - 1.4 Tindakan mencurigakan merupakan perilaku atau tindakan yang menimbulkan rasa curiga atau ketidakpercayaan dari orang lain. Tindakan ini dapat mengindikasikan bahwa seseorang mungkin terlibat dalam aktivitas yang tidak pantas, ilegal, atau berpotensi merugikan. Penting untuk diingat bahwa tindakan mencurigakan tidak selalu menunjukkan bahwa seseorang benar-benar melakukan tindakan yang salah dan harus diperlakukan dengan hati-hati dan objektif.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat Pemadam Api Ringan (APAR)
 - 2.1.2 Karung basah
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)
 - 2.2.2 Helm
 - 2.2.3 Alat Pelindung Diri (APD)

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan perundang-undangan mengenai keselamatan dan kesehatan kerja
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode etik keselamatan
 - 4.1.2 Kode etik kebersihan dan kesehatan
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure (SOP) K3 Perusahaan*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Prosedur K3
 - 3.1.2 Jenis kejadian keadaan darurat
 - 3.1.3 Tahapan pelaporan keadaan darurat
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menentukan titik kumpul tempat kejadian darurat
 - 3.2.2 Menerapkan prosedur penanganan darurat sesuai dengan jenis kejadian
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cekatan
 - 4.2 Akurat
 - 4.3 Cermat
 - 4.4 Hati-hati
 - 4.5 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam menentukan lokasi titik kumpul tempat kejadian darurat
 - 5.2 Bertanggung jawab dalam menerapkan prosedur penanganan darurat sesuai dengan jenis kejadian

KODE UNIT : I.56JBA00.014.2
JUDUL UNIT : Melaksanakan Distribusi Makanan Siap Saji kepada Sesama Rekan Kerja
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan kerja sama karyawan dalam mendistribusikan makanan siap saji sesuai prosedur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan kerja sama di tempat kerja	1.1 Kerja sama rekan kerja bagian dapur diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Kerja sama rekan kerja bagian food porter diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.3 Kerja sama rekan kerja bagian pelayanan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan.
2. Menerapkan standar kinerja di tempat kerja	2.1 Standar kinerja disosialisasikan sesuai dengan prosedur. 2.2 Standar kinerja kerja sama bagian dapur dan food porter dilakukan sesuai dengan prosedur. 2.3 Standar kinerja kerja sama bagian food porter dengan bagian pelayanan dilaksanakan sesuai dengan prosedur. 2.4 Keselamatan dan kesehatan kerja ditetapkan sesuai dengan prosedur.
3. Menyusun laporan pelaksanaan kerja sama tim	3.1 Laporan pelaksanaan kerja sama tim dibuat sesuai dengan prosedur. 3.2 Laporan pelaksanaan kerja sama tim disampaikan kepada atasan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menganalisis pendekatan tim dalam memberikan layanan kepada pelanggan pada Usaha Jasa Boga yang sesuai dengan tujuan memberikan pelayanan yang baik untuk pelanggan berdasarkan ukuran keberhasilan dan pencapaian visi usaha.
 - 1.2 *Food porter* merupakan orang yang bertanggung jawab untuk mengangkut makanan dan persediaan dari dapur ke ruang makan atau lokasi lain di mana makanan disajikan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Troli
 - 2.1.2 Kontainer makanan
 - 2.1.3 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Formulir tanda terima
 - 2.2.2 Surat Jalan
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) penerimaan dan pengiriman barang

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Tugas dan tanggung jawab *food porter*
 - 3.1.2 Standar kinerja kerja sama
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi kerja sama di tempat kerja
 - 3.2.2 Menerapkan standar kinerja di tempat kerja
 - 3.2.3 Melakukan kerja sama tim
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Ramah
 - 4.3 Sopan
 - 4.4 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam mengidentifikasi kerja sama di tempat kerja
 - 5.2 Bertanggung jawab terhadap tugas yang diberikan

KODE UNIT : **I.56JBA00.015.1**
JUDUL UNIT : **Mengembangkan Menu untuk Memenuhi Kebutuhan Budaya dan Diet Khusus**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja mengintegrasikan keahlian untuk menghasilkan menu makanan yang sesuai dengan kebutuhan khusus, menggabungkan pengetahuan dietetik dan sensitivitas budaya, serta memastikan kualitas dan apresiasi makanan yang disajikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun menu untuk kebutuhan diet tertentu	1.1 Persyaratan untuk diet khusus diidentifikasi sesuai petunjuk dari dietisien. 1.2 Menu ditentukan sesuai dengan kebutuhan diet spesifik. 1.3 Resep dimodifikasi untuk memenuhi kebutuhan diet khusus. 1.4 Bahan baku diidentifikasi untuk kebutuhan diet khusus. 1.5 Pemasok diidentifikasi dan dipilih untuk pembelian produk diet khusus.
2. Menyusun menu untuk kebutuhan budaya tertentu	2.1 Persyaratan untuk kelompok budaya tertentu atau permintaan khusus pelanggan diidentifikasi sesuai petunjuk dari ahli makanan untuk kebutuhan budaya tertentu. 2.2 Menu ditentukan sesuai dengan kebutuhan budaya spesifik. 2.3 Resep dimodifikasi untuk memenuhi kebutuhan budaya khusus. 2.4 Bahan esensial diidentifikasi untuk kebutuhan budaya khusus. 2.5 Pemasok diidentifikasi untuk pembelian produk budaya tertentu. 2.6 Pemasok dipilih untuk pembelian produk budaya tertentu.
3. Mempresentasikan menu untuk kebutuhan budaya dan diet khusus	3.1 Susunan menu untuk kebutuhan budaya dan diet khusus dipresentasikan. 3.2 Susunan menu untuk kebutuhan budaya dan diet khusus disepakati bersama.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengembangkan menu dan memenuhi kebutuhan budaya dan diet khusus dengan cara menyusun dan mempresentasikan menu pada Usaha Jasa Boga.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.2 Alat pengolah data
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Buku resep
 - 2.2.2 Daftar menu

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) Pengembangan Menu

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Persyaratan untuk diet khusus
 - 3.1.2 Bahan-bahan esensial untuk kebutuhan diet khusus
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Memodifikasi resep untuk kebutuhan budaya dan diet khusus
 - 3.2.2 Memilih bahan-bahan yang tepat
 - 3.2.3 Teknik memasak untuk kebutuhan budaya dan diet khusus
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam memilih bahan yang tepat untuk kebutuhan budaya dan diet khusus
 - 5.2 Bertanggung jawab terhadap menu yang disajikan untuk kebutuhan budaya dan diet khusus

- KODE UNIT : I.56JBA00.016.2**
JUDUL UNIT : Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Layanan Usaha Jasa Boga
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan prinsip-prinsip kontrol layanan Usaha Jasa Boga yaitu mengidentifikasi prosedur layanan Usaha Jasa Boga, melaksanakan prosedur layanan Usaha Jasa Boga, dan membuang limbah atau sampah.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan prosedur kontrol untuk mengurangi pemborosan pada layanan Usaha Jasa Boga	1.1 Kerugian atau pemborosan diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 1.2 Fungsi alat diperiksa secara berkala sesuai dengan prosedur. 1.3 Langkah-langkah keamanan untuk mengurangi kerugian diidentifikasi dengan tepat sesuai dengan prosedur.
2. Melaksanakan prosedur kontrol layanan Usaha Jasa Boga	2.1 Kontrol porsi, penyusunan menu sesuai dengan spesifikasi, rotasi persediaan, resep standar, dan penyimpanan dilaksanakan secara efektif sesuai dengan prosedur. 2.2 Kuantitas dan kualitas stok bahan baku dikontrol secara akurat untuk menghindari kelebihan atau kekurangan stok barang. 2.3 Persediaan dirotasi dan didokumentasi sesuai dengan aturan first in first out (FIFO) . 2.4 Bahan baku tertentu disimpan di lemari pendingin untuk mengurangi kerugian.
3. Memilah sisa bahan baku	3.1 Sisa bahan baku tidak terpakai yang dapat didaur ulang dipilih untuk ditempatkan pada wadah sesuai dengan ketentuan. 3.2 Sisa bahan baku yang tidak terpakai ditempatkan ke dalam tempat pembuangan berdasar kategori limbah sesuai dengan higienis dan sanitasi serta dampak lingkungan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menerapkan prinsip-prinsip kontrol Usaha Jasa Boga yaitu mengidentifikasi prosedur untuk mengurangi pemborosan, melaksanakan prosedur, dan membuang limbah atau sampah.
 - 1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh Usaha Jasa Boga.
 - 1.3 *FIFO* merupakan singkatan dari "*First-In, First-Out*," yang merupakan metode manajemen stok dan antrian. Dalam konteks ini, *FIFO* mengacu pada prinsip bahwa item atau barang yang pertama kali masuk ke dalam suatu sistem atau gudang akan menjadi yang

pertama kali dikeluarkan atau digunakan. Ini berarti barang yang lebih lama atau lebih dulu masuk akan digunakan sebelum barang yang masuk belakangan. *FIFO* sering digunakan dalam berbagai Usaha, seperti manufaktur, ritel, dan logistik, untuk mengatur persediaan dan memastikan barang yang lebih lama tidak mengalami kerusakan atau kadaluwarsa.

- 1.4 Bahan baku tertentu yang perlu disimpan di lemari pendingin antara lain:
 - 1.4.1 Unggas.
 - 1.4.2 Daging.
 - 1.4.3 Ikan dan *seafood*.
 - 1.4.4 Bumbu basah.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Lemari pendingin
 - 2.1.2 Rak penyimpanan bahan
 - 2.1.3 Timbangan
 - 2.1.4 Alat kalibrasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Daftar menu
 - 2.2.2 Buku resep
 - 2.2.3 Daftar persediaan bahan baku
 - 2.2.4 Label
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) kontrol layanan Usaha Jasa Boga

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Identifikasi pemborosan dan kerugian
 - 3.1.2 Laik higienis dan sanitasi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menerapkan prosedur kontrol untuk mengurangi pemborosan pada layanan Usaha Jasa Boga
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Cekatan
 - 4.4 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam menerapkan prosedur kontrol untuk mengurangi pemborosan pada layanan Usaha Jasa Boga
 - 5.2 Ketelitian dalam menghitung kuantitas stok bahan baku untuk menghindari kelebihan atau kekurangan
 - 5.3 Bertanggung jawab pada penggunaan produk mencakup sisa bahan baku secara efektif

- KODE UNIT** : **I.56JBA00.017.2**
JUDUL UNIT : **Mengatur Fasilitas Layanan Usaha Jasa Boga Sesuai dengan Kontrak**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengatur, menjaga, dan memelihara fasilitas yang berhubungan dengan layanan Usaha Jasa Boga sesuai dengan kontrak.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membuat prosedur untuk mengatur fasilitas layanan Usaha Jasa Boga	1.1 Fasilitas layanan Usaha Jasa Boga diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Prosedur pemeliharaan fasilitas layanan Usaha Jasa Boga disusun sesuai dengan kebutuhan.
2. Melaksanakan prosedur penggunaan fasilitas layanan Usaha Jasa Boga	2.1 Tanggung jawab atas fasilitas layanan Usaha Jasa Boga ditetapkan berdasarkan kontrak. 2.2 Fasilitas yang digunakan dalam kontrak dicatat sesuai dengan ketentuan. 2.3 Ketersediaan fasilitas layanan Usaha Jasa Boga dikontrol sesuai dengan ketentuan.
3. Memelihara fasilitas layanan Usaha Jasa Boga sesuai dengan kontrak	3.1 Area penyimpanan Jasa Boga dipastikan memenuhi standar laik higienis dan sanitasi. 3.2 Stock opname fasilitas layanan Usaha Jasa Boga dilaksanakan sesuai dengan prosedur. 3.3 Laporan pemeliharaan fasilitas layanan Usaha Jasa Boga dibuat sesuai dengan ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menjalankan prosedur penggunaan, pemeliharaan, dan ketersediaan fasilitas layanan Usaha Jasa Boga yang dibutuhkan sesuai dengan kontrak.
 - 1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha layanan Usaha Jasa Boga.
 - 1.3 *Stock opname* merupakan proses penghitungan dan verifikasi fisik atas jumlah barang atau persediaan yang dimiliki oleh suatu perusahaan atau organisasi pada suatu waktu tertentu. Tujuannya untuk memastikan bahwa catatan persediaan yang ada dalam sistem akurat mencerminkan jumlah barang yang sebenarnya ada di gudang atau lokasi penyimpanan. Proses ini sering dilakukan secara berkala, seperti bulanan atau tahunan, untuk memastikan konsistensi dan keakuratan dalam manajemen persediaan. Hasil dari *stock opname* dapat digunakan untuk mengidentifikasi perbedaan antara catatan persediaan dan fisik persediaan yang sebenarnya, sehingga tindakan perbaikan dapat diambil jika ditemukan ketidaksesuaian.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1. Alat pengolah data
 - 2.1.2. Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1. *Log book*
 - 2.2.2. Label
 - 2.2.3. Kartu persediaan barang
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) fasilitas layanan Usaha Jasa Boga

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) penggunaan fasilitas layanan Usaha Jasa Boga
 - 3.1.2 Fasilitas layanan Usaha Jasa Boga
 - 3.1.3 *Stock opname* fasilitas layanan Usaha Jasa Boga
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membuat prosedur untuk mengatur fasilitas layanan Usaha Jasa Boga
 - 3.2.2 Melaksanakan prosedur penggunaan fasilitas layanan Usaha Jasa Boga
 - 3.2.3 Memelihara fasilitas layanan Usaha Jasa Boga

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 5.1 Cermat
 - 5.2 Teliti
 - 5.3 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam membuat prosedur untuk mengatur fasilitas layanan Usaha Jasa Boga mengidentifikasi sistem Usaha Jasa Boga
 - 5.2 Kecermatan dalam melaksanakan prosedur penggunaan fasilitas layanan Usaha Jasa Boga mengevaluasi sistem Usaha Jasa Boga
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam memelihara fasilitas layanan Usaha Jasa Boga

KODE UNIT : **I.56JBA00.018.2**
JUDUL UNIT : **Melaksanakan Acara Pesta**
DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam pengelolaan acara pesta pada Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan acara pesta	1.1 Sasaran dan tujuan acara pesta diidentifikasi dengan tepat sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Informasi tentang acara pesta dipastikan sesuai dengan permintaan pelanggan. 1.3 Komponen kebutuhan pada pelaksanaan acara pesta diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan.
2. Menetapkan acara pesta	2.1 Konsep dan tema acara ditetapkan sesuai dengan kebutuhan. 2.2 Pelaksanaan acara pesta disusun berdasarkan konsep dan tema.
3. Menyiapkan acara pesta	3.1 Konsep, tema, dan format acara pesta disiapkan berdasarkan rencana acara pesta. 3.2 Pembersihan ruangan sebelum acara pesta dilaksanakan sesuai dengan prosedur. 3.3 Detail unit pelayanan disiapkan sesuai dengan kebutuhan.
4. Melaksanakan acara pesta	4.1 Kegiatan dan urutan pelayanan dilakukan sesuai dengan rencana acara pesta. 4.2 Acara pesta dilaksanakan sesuai dengan kontrak kerja. 4.3 Pembersihan ruangan selama acara pesta dilakukan sesuai dengan prosedur. 4.4 Seluruh pelaksanaan acara pesta dimonitor sesuai dengan prosedur.
5. Mengevaluasi acara pesta	5.1 Saran dan masukan dari pengguna Jasa diterima sesuai dengan ketentuan. 5.2 Laporan kegiatan pelaksanaan acara pesta dibuat sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi acara pesta, menetapkan rencana acara pesta, menyiapkan acara pesta, melaksanakan operasional sesuai dengan rencana acara pesta, dan mengevaluasi pelaksanaan acara pesta yang digunakan untuk melaksanakan acara pesta bidang Usaha Jasa Boga.
 - 1.2 Informasi acara pesta, meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 1.2.1 Pernikahan.
 - 1.2.2 Lokakarya.
 - 1.2.3 Konvensi.
 - 1.2.4 *Launching* produk.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Peralatan pesta sesuai dengan daftar menu
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perlengkapan pesta berdasarkan menu
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) penyelenggaraan acara pesta

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis dan tujuan acara pesta
 - 3.1.2 Fasilitas kebutuhan acara pesta
 - 3.1.3 Konsep dan tema acara pesta
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi acara pesta
 - 3.2.2 Menetapkan acara pesta
 - 3.2.3 Melaksanakan acara pesta
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Disiplin
 - 4.4 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam mengidentifikasi acara pesta
 - 5.2 Kecermatan dalam menetapkan acara pesta
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam melaksanakan acara pesta

KODE UNIT : I.56JBA00.019.2
JUDUL UNIT : Mengoperasikan Gerai Makanan Cepat Saji
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam penatalaksanaan prosedur layanan pada gerai makanan cepat saji.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan pelayanan	1.1 Jumlah dan mutu bahan makanan disiapkan sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Seluruh persiapan diselesaikan sebelum pelayanan dimulai. 1.3 Peralatan disiapkan sesuai dengan kebutuhan dan memperhatikan keselamatan dan kesehatan kerja. 1.4 Area pelayanan diperiksa kebersihannya setiap waktu. 1.5 Kebutuhan makanan tambahan diantisipasi sesuai dengan permintaan pelanggan.
2. Melayani pelanggan	2.1 Pilihan jenis makanan diinformasikan kepada pelanggan. 2.2 Pelayanan diberikan dengan ramah, sopan, efisien, dan efektif. 2.3 Kebutuhan pelanggan dipenuhi secara tepat dan akurat.
3. Menyiapkan makanan	3.1 Penggunaan perlengkapan dipilih sesuai dengan prosedur 3.2 Proses memasak diterapkan sesuai dengan prosedur. 3.3 Makanan panas dijaga pada temperatur sesuai dengan standar. 3.4 Makanan disajikan dengan perlengkapan saji yang tepat dan menarik. 3.5 Area layanan dirapikan sesuai dengan budaya 5-R.
4. Menata makanan	4.1 Makanan diletakkan secara benar sesuai dengan prinsip keselamatan dan kesehatan makanan. 4.2 Persediaan makanan dan perlengkapan saji disiapkan sesuai dengan kebutuhan.
5. Merawat perlengkapan dan peralatan	5.1 Persediaan perlengkapan dan peralatan diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 5.2 Perlengkapan dan peralatan dirawat sesuai dengan prosedur. 5.3 Perlengkapan dan peralatan disimpan dengan cara yang aman sesuai dengan prosedur. 5.4 Kebersihan diri diterapkan untuk mencegah kontaminasi pada perlengkapan dan peralatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan pelayanan, melayani pelanggan, menyiapkan makanan, menyimpan makanan, merawat perlengkapan, dan peralatan untuk pengoperasian gerai makanan cepat saji pada Usaha Jasa Boga.
 - 1.2 Budaya 5-R (ringkas, rapi, resik, rawat, dan rajin) merupakan suatu metode penataan dan pemeliharaan wilayah kerja secara intensif yang berasal dari Jepang yang digunakan oleh manajemen dalam usaha memelihara ketertiban, efisiensi, dan disiplin di lokasi kerja sekaligus meningkatkan kinerja perusahaan/tempat kerja secara menyeluruh.
 - 1.3 Bahan makanan terdiri atas bahan siap saji dan siap konsumsi.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Sendok
 - 2.1.2 Garpu
 - 2.1.3 Pemanas makanan
 - 2.1.4 Pendingin
 - 2.1.5 Dispenser
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 *Log book*
 - 2.2.2 Jenis kemasan makanan
 - 2.2.2 Tempat penyimpanan makanan dalam kemasan
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure (SOP)* Gerai Makanan Cepat Saji

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik memasak jenis makanan
 - 3.1.2 Penyimpanan dan transportasi
 - 3.1.3 Higiene dan sanitasi
 - 3.1.4 Keselamatan dan kesehatan kerja
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menyiapkan makanan
 - 3.2.2 Menyimpan makanan
 - 3.2.3 Merawat perlengkapan dan peralatan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Cekatan
 - 4.4 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam menyiapkan makanan cepat saji
 - 5.2 Kecermatan dalam menerapkan control porsi
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam merawat peralatan dan perlengkapan

KODE UNIT : I.56JBA00.020.2
JUDUL UNIT : Mengirimkan Makanan dengan Cara yang Aman, Cepat, dan Tepat Sesuai dengan Higiene Sanitasi
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja dalam prosedur pengiriman makanan sesuai dengan ketentuan Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan sistem pengangkutan makanan	1.1 Makanan yang akan dikirim diidentifikasi sesuai dengan ketentuan. 1.2 Sarana transportasi dipilih sesuai dengan jenis dan karakteristik makanan. 1.3 Prosedur kerja pengangkutan makanan ditentukan sesuai dengan kebutuhan.
2. Mengirim makanan	2.1 Makanan ditata dalam kendaraan pengangkut secara rapi dan aman sesuai dengan prosedur. 2.2 Dokumentasi pengiriman makanan disiapkan sesuai dengan prosedur Usaha Jasa Boga. 2.3 Pengangkutan makanan dicatat sesuai dengan ketentuan. 2.4 Makanan dikirim dengan aman dan tepat sesuai dengan prosedur. 2.5 Makanan dikeluarkan dari kendaraan secara tepat dan cepat sesuai dengan prosedur.
3. Menyimpan makanan	3.1 Makanan diserahkan di lokasi sesuai dengan prosedur. 3.2 Tempat penyimpanan makanan dipilih sesuai dengan jenis makanan berdasarkan laik higienis dan sanitasi.
4. Membuat laporan pelaksanaan kegiatan	4.1 Laporan pelaksanaan kegiatan disusun sesuai dengan prosedur. 4.2 Laporan pelaksanaan kegiatan diserahkan kepada atasan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menentukan pengangkutan makanan, mengirim makanan secara aman dan bersih, menyimpan makanan di lokasi secara aman dan bersih, dan mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan yang digunakan untuk mengirimkan makanan dengan cara yang aman dan bersih pada sektor pariwisata/bidang Usaha Jasa Boga.
 - 1.2 Tugas pekerjaan untuk mengirimkan makanan dengan cara yang aman dan bersih, meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 1.2.1 Mengidentifikasi jenis alat angkut makanan.
 - 1.2.2 Mengidentifikasi makanan yang akan disimpan.
 - 1.2.3 Mengatur makanan yang akan diangkut.
 - 1.2.4 Mengangkut makanan dengan aman dan bersih.
 - 1.2.5 Membongkar makanan dengan aman dan bersih.
 - 1.2.6 Menyimpan makanan dengan aman dan bersih.

1.2.7 Mengevaluasi dan melaporkan hasil kegiatan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat untuk memindahkan (bongkar-muat)

2.1.2 Alat ukur temperatur makanan

2.1.3 Alat transportasi

2.1.4 Kontainer/boks makanan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Buku catatan pengiriman barang

2.2.2 Label kemasan

2.2.3 Surat perintah jalan

2.2.4 Seragam kerja

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Usaha Jasa Boga

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) pengiriman makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.

1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.

1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pemilihan sarana pengangkutan makanan

3.1.2 Metode pengangkutan makanan

3.1.3 Ketentuan moda transportasi makanan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Cara bongkar-muat makanan

3.2.2 Cara mengirim makanan

3.2.3 Cara menyimpan makanan

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Disiplin
 - 4.3 Bertanggung Jawab

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam menentukan cara mengangkut makanan
 - 5.2 Ketepatan dalam mengirim makanan
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam mendokumentasikan pengiriman makanan

KODE UNIT : **I.56JBA00.021.2**
JUDUL UNIT : **Mengemas Makanan pada Usaha Jasa Boga**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam prosedur Usaha Jasa Boga bidang pengemasan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan jenis makanan yang dikemas	1.1 Jenis makanan diidentifikasi sesuai dengan prosedur pengemasan. 1.2 Jenis makanan dipilah sesuai dengan kriteria berdasarkan laik higienis dan sanitasi. 1.3 Waktu dan daya tahan makanan terhadap jarak tempuh ditetapkan sesuai dengan ketentuan. 1.4 Mode transportasi ditetapkan sesuai dengan jenis, jumlah, dan daya tahan makanan berdasarkan laik higienis.
2. Menetapkan kemasan makanan untuk dikemas	2.1 Bahan kemasan makanan dipilih sesuai dengan kebutuhan dan fungsi. 2.2 Kemasan makanan ditetapkan sesuai dengan jenis, waktu, dan jarak tempuh. 2.3 Ukuran kemasan dipilih sesuai dengan makanan yang akan dikemas.
3. Mengemas makanan	3.1 Pengemasan makanan dilakukan sesuai dengan peraturan usaha berdasarkan laik higienis dan sanitasi. 3.2 Hasil pengemasan makanan ditata sesuai dengan prosedur. 3.3 Makanan diberi label sesuai dengan peraturan yang berlaku. 3.4 Persyaratan lingkungan pengemasan makanan dilaksanakan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit ini berlaku untuk menetapkan jenis makanan yang sesuai untuk dikemas, menetapkan kemasan yang sesuai dengan untuk makanan tertentu, dan mengemas makanan sesuai dengan kebutuhan yang digunakan pada bidang Usaha Jasa Boga.
 - 1.2 Tugas pekerjaan untuk mengemas makanan yang disiapkan, meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 1.2.1 Menetapkan jenis makanan yang sesuai dengan untuk dikemas.
 - 1.2.2 Menetapkan kemasan yang sesuai dengan untuk makanan tertentu.
 - 1.2.3 Mengemas makanan sesuai dengan kebutuhan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat penyimpanan makanan dalam kemasan
 - 2.1.2 Alat pengiriman makanan dalam kemasan

- 2.1.3 Mesin pengemas makanan
- 2.1.4 Peralatan makan minum tamu
- 2.1.5 Alat porsi makanan
- 2.1.6 Label makanan
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Buku catatan inventaris barang kemasan
 - 2.2.2 Jenis dan tipe kemasan makanan
 - 2.2.3 Form labelisasi kemasan makanan
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Usaha Jasa Boga
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) Pengemasan Makanan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Ketentuan pengemasan makanan
 - 3.1.2 Ketentuan waktu dan daya tahan makanan
 - 3.1.3 Ketentuan moda transportasi makanan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menetapkan jenis makanan untuk dikemas
 - 3.2.2 Menetapkan kemasan makanan untuk dikemas
 - 3.2.3 Mengemas makanan
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Disiplin
 - 4.3 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam menetapkan jenis makanan untuk dikemas
 - 5.2 Kedisiplinan dalam mengemas makanan
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam mengemas makanan

KODE UNIT : **I.56JBA00.022.2**
JUDUL UNIT : **Menerapkan Proses Produksi *Cook-Chill***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memeriksa kesehatan dan kebersihan bahan makanan, menyiapkan dan memasak makanan, mendinginkan makanan, menyimpan makanan yang dimasak, mendistribusikan produk ***cook-chill***, dan memanaskan kembali produk makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa kesehatan dan kebersihan bahan makanan	1.1 Bahan makanan diterima dalam kondisi memenuhi standar laik higienis dan sanitasi sesuai dengan prosedur. 1.2 Bahan makanan dipilah sesuai dengan jenis bahan nabati dan hewani berdasarkan laik higienis dan sanitasi. 1.3 Bahan makanan ditempatkan pada wadah sesuai dengan prosedur.
2. Menyiapkan dan memasak makanan	2.1 Bahan makanan dimasak dengan suhu yang telah ditetapkan berdasarkan resep. 2.2 Perubahan mikrobiologi dan kimiawi dijaga kualitasnya sesuai dengan laik higienis dan sanitasi. 2.3 Mutu makanan diperiksa secara konsisten pada tingkat optimal dalam hal rasa dan tampilan sesuai dengan laik higienis dan sanitasi.
3. Mendinginkan makanan	3.1 Standar waktu dan suhu pendinginan proses <i>blast chilling</i> dan <i>water bath chilling</i> dipatuhi sesuai dengan prosedur. 3.2 Mutu makanan dijaga berdasarkan prosedur kesehatan makanan sesuai dengan laik higienis dan sanitasi.
4. Menyimpan makanan yang dimasak	4.1 Standar waktu dan suhu untuk penyimpanan dipatuhi sesuai dengan prosedur. 4.2 Makanan disimpan secara dinamis dengan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expire First Out</i> (FEFO) sesuai dengan masa kadaluarsa. 4.3 Wadah penyimpanan makanan dipilih sesuai dengan kebutuhan. 4.4 Wadah penyimpanan makanan dipasang label sesuai dengan ketentuan. 4.5 Suhu ruang penyimpanan dimonitor secara berkala sesuai dengan prosedur.
5. Mendistribusikan produk <i>cook-chill</i>	5.1 Makanan diangkut dari dapur produksi ke gerai menggunakan wadah sesuai dengan laik higienis dan sanitasi. 5.2 Penanganan makanan dijaga di seluruh proses distribusi sesuai dengan laik higienis dan sanitasi. 5.3 Tingkat suhu diperiksa dan dicatat pada saat pengiriman/penerimaan sesuai dengan laik

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	higienis dan sanitasi. 5.4 Persyaratan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dipatuhi pada seluruh proses pendinginan sesuai dengan prosedur.
6. Memanaskan kembali produk makanan	6.1 Pemanasan makanan dilaksanakan sesuai dengan prosedur. 6.2 Tingkat suhu pemanasan makanan ditentukan sesuai dengan jenis makanan berdasarkan laik higienis dan sanitasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk memeriksa kesehatan dan kebersihan bahan makanan, menyiapkan dan memasak makanan, mendinginkan makanan, menyimpan makanan yang dimasak, mendistribusikan makanan, dan memanaskan kembali produk makanan dalam menerapkan proses produksi *cook-chill*.
- 1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain seperti rumah makan, restoran, kafe, Jasa Boga dan usaha penyediaan layanan makanan lainnya pada departemen *food production*.
- 1.3 *Blast chilling* merupakan sebuah metode pendinginan makanan atau minuman dengan cepat dan efektif. Metode ini biasanya digunakan pada usaha makanan untuk menjaga kualitas dan kesegaran bahan makanan serta menghentikan pertumbuhan bakteri pada makanan dalam waktu singkat. Proses *blast chilling* biasanya dilakukan dengan menggunakan mesin yang disebut *blast chiller*.
- 1.4 *Water bath chilling* merupakan proses pendinginan atau penyejukan bahan makanan dalam wadah atau kantung yang direndam dalam air dingin yang sudah didinginkan terlebih dahulu. Metode ini umumnya digunakan dalam dapur profesional dan fasilitas produksi makanan untuk mendinginkan makanan panas dengan cepat dan aman, seperti sup, saus, dan kaldu.
- 1.5 *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) merupakan sistem manajemen keamanan pangan yang dirancang untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya yang terkait dengan makanan selama proses produksi, pengolahan, dan distribusi untuk memastikan bahwa makanan yang dihasilkan aman dikonsumsi dengan mengidentifikasi bahaya yang mungkin terkait dengan produk makanan, menentukan titik kritis dalam proses produksi, dan mengembangkan langkah-langkah pengendalian yang diperlukan untuk meminimalkan risiko terhadap kesehatan manusia.
- 1.6 *First in first out* (FIFO) merupakan salah satu metode manajemen persediaan dengan cara memakai stok barang di gudang sesuai dengan waktu masuknya. Stok yang pertama masuk gudang merupakan stok yang pertama keluar dari gudang.
- 1.7 *First Expire First Out* (FEFO) merupakan metode pengelolaan yang dilakukan dengan cara barang yang terakhir masuk ke gudang merupakan barang pertama yang akan keluar dari gudang.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Kompor dan oven
 - 2.1.2 Alat pengukur suhu makanan
 - 2.1.3 Alat memasak seperti panci, wajan, spatula, peniris, dan wadah
 - 2.1.4 *Chiller*
 - 2.1.5 *Trolley* pengangkut makanan
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Daftar makanan yang didinginkan dan atau dipanaskan kembali beserta suhunya
 - 2.2.2 Label tanggal
 - 2.2.3 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2.4 Alat pengolah data
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) proses produksi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Cara penyimpanan makanan
 - 3.1.2 Proses pendinginan makanan
 - 3.1.3 Cara pemanasan kembali makanan
 - 3.1.4 Cara pendistribusian makanan dengan aman
 - 3.1.5 HACCP
 - 3.1.6 *Food safety plan*
 - 3.1.7 Kendali mutu makanan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Memeriksa kesehatan dan kebersihan bahan makanan

- 3.2.2 Menyiapkan dan memasak makanan
 - 3.2.3 Mendinginkan makanan
 - 3.2.4 Menyimpan makanan yang dimasak
 - 3.2.5 Mendistribusikan produk *cook-chill*
 - 3.2.6 Memanaskan kembali produk makanan
4. Sikap kerja yang diperlukan
- 4.1 Cekatan
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Cermat
 - 4.4 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketelitian dalam menjaga mutu makanan secara konsisten pada tingkat optimal
 - 5.2 Kecermatan dalam menyimpan makanan secara dinamis dengan sistem FIFO dan FEFO
 - 5.3 Bertanggung jawab pada kepatuhan persyaratan HACCP pada proses pendinginan

KODE UNIT : **I.56JBA00.023.1**
JUDUL UNIT : **Membersihkan Area dan Peralatan Dapur**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membersihkan dan mensanitasi perlengkapan, lokasi, menangani limbah, dan mengadakan pelatihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Membersihkan area yang kering dan basah	1.1 Area yang akan dibersihkan disiapkan dan dibersihkan dari bahaya. 1.2 Area kerja diberi tanda untuk mengurangi risiko terhadap kolega dan tamu. 1.3 Bahan kimia yang benar dipilih untuk area tertentu dan digunakan sesuai dengan standar keselamatan. 1.4 Perlengkapan digunakan sesuai dengan standar usaha. 1.5 Sampah dan sisa-sisa bahan kimia dibuang sesuai dengan persyaratan lingkungan yang aman dan sehat.
2. Menata peralatan dapur	2.1 Peralatan dicuci sesuai dengan standar. 2.2 Seluruh perlengkapan diperiksa keamanan kondisi kerjanya sebelum digunakan. 2.3 Alat pembersih dan bahan-bahan kimia yang sesuai dipilih dan disiapkan sesuai dengan standar keselamatan dan kesehatan kerja. 2.4 Alat Pelindung Diri (APD) dipilih dan digunakan sesuai dengan standar usaha.
3. Menyimpan peralatan pembersih dan bahan kimia	3.1 Perlengkapan dibersihkan setelah digunakan sesuai dengan standar usaha. 3.2 Perawatan rutin dilaksanakan sesuai dengan standar usaha. 3.3 Kesalahan diidentifikasi secara benar dan dilaporkan sesuai dengan standar usaha. 3.4 Peralatan diletakan di area yang telah ditetapkan dan dalam kondisi siap dipakai kembali. 3.5 Bahan kimia diletakan sesuai dengan persyaratan kesehatan dan keselamatan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk membersihkan area dan peralatan serta standar penanganan kebersihan di area dapur.
 - 1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di semua sektor Usaha Jasa Boga dalam membersihkan area dan peralatan.
 - 1.3 Area yang dibersihkan dapat mencakup:
 - 1.3.1 Area dapur.
 - 1.3.2 Area pelayanan.
 - 1.4 Perlengkapan untuk merawat dan menjaga kebersihan area meliputi:
 - 1.4.1 Peralatan manual.
 - 1.4.2 Bahan pembersih.
 - 1.4.3 *Steel wool*.

- 1.4.4 *Buffing pad.*
 - 1.4.5 *Scrubbing pad.*
 - 1.4.6 *Scrubbing brush.*
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 *Polisher machine*
 - 2.1.2 *Wet and dry vacuum cleaner*
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Peralatan manual
 - 2.2.2 Bahan pembersih
 - 2.2.3 *Steel wool*
 - 2.2.4 *Buffing pad*
 - 2.2.5 *Scrubbing pad*
 - 2.2.6 *Scrubbing brush*
 - 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
 - 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure (SOP)* pemeliharaan kebersihan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Persyaratan nasional/lokal tertentu mengenai K3 yang berkaitan dengan operasional kebersihan
 - 3.1.2 Penanganan yang aman atas perlengkapan kebersihan dan bahan kimia yang digunakan dalam Usaha Jasa Boga
 - 3.1.3 Penggunaan bahan pembersih
 - 3.1.4 Jenis lantai
 - 3.1.5 Jenis kotoran
 - 3.1.6 Pemberian disinfektan pada setiap ruangan

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Menggunakan peralatan maksimal
- 3.2.2 Menggunakan peralatan manual
- 3.2.3 Menggunakan bahan pembersih
- 3.2.4 Menggunakan perlengkapan kebersihan

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Cekatan
- 4.2 Teliti
- 4.3 Disiplin
- 4.4 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis

- 5.1 Kecekatan dalam membersihkan area dan peralatan
- 5.2 Ketelitian dalam memilih bahan pembersih

KODE UNIT : **I.56JBA00.024.1**
JUDUL UNIT : **Memberikan Layanan Tamu Berkebutuhan Khusus**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan memberikan layanan kepada tamu berkebutuhan khusus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan layanan	1.1 Kondisi tamu berkebutuhan khusus diidentifikasi melalui interaksi langsung. 1.2 Kebutuhan informasi tamu berkebutuhan khusus diidentifikasi secara tepat.
2. Melakukan layanan	2.1 Permintaan layanan didokumentasikan sesuai dengan ketentuan. 2.2 Layanan untuk tamu berkebutuhan khusus dilakukan sesuai dengan ketentuan. 2.3 Bantuan yang diperlukan tamu dilakukan sesuai dengan kebutuhan. 2.4 Data layanan untuk tamu berkebutuhan khusus didokumentasikan sesuai dengan ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam menyiapkan dan memberikan layanan pada tamu berkebutuhan khusus.
 - 1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk karyawan di seluruh Usaha Jasa Boga dalam memberikan pelayanan kepada tamu dengan kebutuhan khusus.
 - 1.3 Tamu berkebutuhan khusus meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 1.3.1 Lansia.
 - 1.3.2 Penyandang disabilitas.
 - 1.3.3 Wanita hamil.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.2 Alat komunikasi
 - 2.1.3 Peralatan disabilitas yang sesuai dengan kebutuhan
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Kartu prioritas penyandang disabilitas
 - 2.2.2 *Ramp*/bidang landai
 - 2.2.3 Kursi roda
 - 2.2.4 Parkir khusus untuk penyandang disabilitas
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Norma kemanusiaan

4.2 Standar

- 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) pelayanan tamu berkebutuhan khusus

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Peraturan layanan untuk tamu berkebutuhan khusus
 - 3.1.2 Cara menangani kebutuhan penyandang disabilitas
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Komunikasi khusus kepada penyandang disabilitas
 - 3.2.2 Menggunakan alat untuk penyandang disabilitas
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat
 - 4.2 Empati
 - 4.3 Responsif
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi kondisi tamu berkebutuhan khusus melalui interaksi langsung
 - 5.2 Empati terhadap keadaan tamu berkebutuhan khusus
 - 5.3 Responsif dalam memberikan bantuan pada tamu berkebutuhan khusus

KODE UNIT : **I.56JBA00.025.1**
JUDUL UNIT : **Melayani Pelanggan dengan Ramah dan Aman**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melayani pemesanan sesuai dengan urutan yang memperhatikan fasilitas ramah anak, perempuan, dan berkebutuhan khusus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pesanan berdasarkan order	1.1 Tipe pelanggan diidentifikasi sesuai dengan karakteristik. 1.2 Menu dijelaskan kepada pelanggan dengan sopan sesuai dengan etika pelayanan pelanggan yang baik.
2. Menerima pesanan sesuai dengan order	2.1 Pesanan yang telah dibuat dan diperiksa disampaikan sesuai dengan tipe pelanggan. 2.2 Pesanan dicocokkan dengan bon pemesanan.
3. Memberikan pelayanan ramah terhadap anak dengan nyaman dan aman	3.1 Kebutuhan pelayanan ramah anak diidentifikasi sesuai dengan standar usaha, kenyamanan, dan keamanan. 3.2 Tanda dan label identitas ramah anak disiapkan untuk memberikan informasi kondisi keamanan, kenyamanan, dan syarat kebersihan.
4. Memberikan pelayanan terhadap perempuan dengan nyaman dan aman	4.1 Kebutuhan pelayanan ramah perempuan diidentifikasi sesuai dengan standar usaha, kenyamanan, dan keamanan. 4.2 Tanda dan label identitas ramah perempuan disiapkan untuk memberikan informasi kondisi keamanan, kenyamanan, dan syarat kebersihan.
5. Memberikan pelayanan terhadap pelanggan berkebutuhan khusus yang nyaman dan aman	5.1 Kebutuhan pelayanan ramah berkebutuhan khusus diidentifikasi sesuai dengan standar usaha, kenyamanan, dan keamanan. 5.2 Tanda dan label identitas ramah berkebutuhan khusus disiapkan untuk memberikan informasi kondisi keamanan, kenyamanan, dan syarat kebersihan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melayani pemesanan sesuai dengan daftar urutan pemesanan dengan memperhatikan dan menyediakan fasilitas ramah anak, perempuan, dan berkebutuhan khusus yang nyaman dan aman sesuai dengan standar keselamatan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan sehingga terselenggara layanan yang prima dan berkesinambungan.
 - 1.2 Lingkup penerapan unit kompetensi ini meliputi cara menjelaskan menu kepada pelanggan, mencatat pesanan sesuai dengan

permintaan pelanggan, melayani pelanggan dengan memperhatikan penyediaan fasilitas ramah anak, perempuan, dan berkebutuhan khusus yang nyaman dan aman sesuai dengan standar keselamatan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan.

- 1.3 Pelayanan ramah anak merupakan suatu pelayanan yang disediakan untuk memfasilitasi kebutuhan anak yang aman dan nyaman guna memudahkan dan mendukung kegiatan Jasa Boga, meliputi:
 - 1.3.1 Tempat bermain anak dapat berisi: ayunan, papan luncur, kolam bola, aneka mainan anak.
 - 1.3.2 Toilet anak.
 - 1.3.3 Ruang baca dan kreativitas anak.
 - 1.3.4 Tanda keamanan untuk mencegah terjadinya kondisi ketidaknyamanan dan ketidakamanan bagi anak.
 - 1.4 Tanda dan label identitas merupakan informasi singkat berupa simbol atau tulisan yang singkat, padat, dan jelas yang memberikan informasi keamanan dan kenyamanan dapat berupa:
 - 1.4.1 Simbol.
 - 1.4.2 Label penunjuk.
 - 1.5 Pelayanan ramah perempuan merupakan area yang dapat digunakan oleh perempuan yang datang ke tempat kegiatan acara yang mendukung kebutuhannya untuk berinteraksi secara langsung dengan lingkungan sekitarnya.
 - 1.6 Pelayanan ramah berkebutuhan khusus merupakan suatu daftar sarana pendukung yang disediakan untuk memfasilitasi kebutuhan orang disabilitas dan lansia yang aman dan nyaman guna memudahkan dan mendukung kegiatan Jasa Boga, meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 1.6.1 Kursi roda.
 - 1.6.2 Toilet dengan dilengkapi dengan peralatan untuk berkebutuhan khusus.
 - 1.6.3 Tanda keamanan untuk mencegah terjadinya kondisi ketidaknyamanan dan ketidakamanan bagi pelanggan berkebutuhan khusus.
 - 1.6.4 Tangga miring.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Fasilitas tempat bermain anak: perosotan, ayunan, mandi bola
 - 2.1.2 Ruang laktasi
 - 2.1.3 Toilet terpisah
 - 2.1.4 Tempat wudhu dan shalat yang terpisah
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2.2 Alat gambar
 - 2.2.3 Pensil berwarna
 - 2.2.4 Kertas gambar
 - 2.2.5 Popok bayi
 - 2.2.6 Tissue basah
 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Etika pelayanan kepada pelanggan

- 4.1.2 Etika penyampaian informasi pada tanda atau label identitas yang sesuai dengan usia anak, perempuan, dan orang dengan berkebutuhan khusus
- 4.1.3 Etika komunikasi dan berbicara kepada anak dan orang dengan berkebutuhan khusus
- 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) pelayanan pelanggan berkebutuhan khusus

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan/atau tempat kerja simulasi.
 - 1.2 Penilaian unit ini dapat dilakukan dengan berbagai metode, diantaranya:
 - 1.2.1 Observasi demonstrasi.
 - 1.2.2 Latihan praktikal yang mencerminkan penggunaan tempat kerja dari sistem reservasi manual dan terkomputerisasi yang digunakan oleh usaha.
 - 1.2.3 *Role play*.
 - 1.2.4 Pertanyaan lisan dan tertulis.
 - 1.2.5 Laporan pihak ketiga yang diselesaikan oleh seorang pengawas.
 - 1.2.6 Proyek dan kerja penugasan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan.
 - 1.2.7 Portofolio hasil kerja terdahulu.
 - 1.3 Penilaian unit ini dilakukan terhadap proses dan hasil pekerjaan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pelayanan prima
 - 3.1.2 Perilaku dan kebiasaan anak saat berada di ruang publik
 - 3.1.3 Arti dan makna simbol dan tanda ramah anak, perempuan, dan berkebutuhan khusus
 - 3.1.4 Pengelolaan risiko
 - 3.1.5 Kebutuhan perempuan saat berada di ruang publik
 - 3.1.6 Kebutuhan orang dengan berkebutuhan khusus saat berada di ruang publik
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menjelaskan daftar menu aneka minuman
 - 3.2.2 Mencatat pemesanan sesuai dengan keinginan pelanggan
 - 3.2.3 Menyampaikan pemesanan sesuai dengan urutan pemesanan dalam jenis, jumlah, aroma, serta rasa yang diinginkan pelanggan
 - 3.2.4 Mengidentifikasi fasilitas ramah anak, perempuan, dan berkebutuhan khusus yang sesuai dengan luasan
 - 3.2.5 Mengkomunikasikan kondisi aman dan nyaman kepada anak, perempuan, dan berkebutuhan khusus dengan bahasa yang mudah dimengerti dan ramah
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Sopan

- 4.2 Ramah
- 4.3 Sabar
- 4.4 Proaktif

5. Aspek kritis

- 5.1 Kesopanan dalam menjelaskan kepada pelanggan penawaran aneka minuman sesuai dengan etika pelayanan pelanggan yang baik

KODE UNIT : **I.56JBA00.026.1**
JUDUL UNIT : **Memelihara Kualitas Produk Makanan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk menerapkan prosedur kerja untuk menjaga kualitas makanan yang dihasilkan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memelihara higienis dan sanitasi pangan	1.1 Pemilihan bahan baku dipastikan memenuhi higienis dan sanitasi berdasarkan karakteristik jenis bahan. 1.2 Peralatan pengolahan produk makanan dipastikan dalam kondisi bersih sesuai dengan standar higienis dan sanitasi. 1.3 Tempat pengolahan produk makanan dipastikan dalam kondisi bersih sesuai dengan standar higienis dan sanitasi. 1.4 Pembuangan limbah dipastikan sesuai dengan standar higienis dan sanitasi serta dampak lingkungan.
2. Menerapkan higienis dan sanitasi pangan	2.1 Proses pengolahan bahan baku menjadi bahan matang dilakukan sesuai dengan prosedur. 2.2 Proses pengemasan bahan matang dilakukan sesuai dengan prosedur. 2.3 Proses distribusi dilakukan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini dapat digunakan sebagai acuan dalam memelihara kualitas produk makanan pada bidang Usaha Jasa Boga.
 - 1.2 Pekerjaan dilakukan sesuai dengan kebijakan dan prosedur usaha, persyaratan perundangan dan perizinan, dan perjanjian Usaha.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Peralatan pembasmi hama
 - 2.1.2 Pemanas dan pendingin makanan
 - 2.1.3 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.4 Alat pengolah data
 - 2.1.5 Alat dokumentasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Formulir ceklis hygiene sanitasi
 - 2.2.2 Seragam karyawan
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)

- 4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Higienis dan sanitasi
 - 3.1.2 Layak sehat
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan pengolahan, pengemasan, dan pendistribusian secara higienis dan sanitasi
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tepat
 - 4.2 Teliti
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam melakukan pengolahan, pengemasan, dan pendistribusian secara higienis dan sanitasi

KODE UNIT : **I.56JBA00.027.1**
JUDUL UNIT : **Memelihara Kualitas Layanan Pelanggan**
DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menangani kualitas layanan pelanggan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan peningkatan kualitas layanan pelanggan	1.1 Informasi tentang kebutuhan, harapan dan tingkat kepuasan konsumen diidentifikasi sesuai dengan ketentuan. 1.2 Perubahan dalam lingkungan internal dan eksternal dianalisis sesuai dengan prosedur.
2. Melaksanakan layanan konsumen	2.1 Standar layanan konsumen dilakukan sesuai dengan prosedur. 2.2 Umpan balik diakses secara terus menerus sesuai dengan prosedur. 2.3 Mutu layanan dilakukan secara konsisten sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk menangani kualitas layanan pelanggan, meningkatkan kualitas layanan, dan menganalisis layanan konsumen.
 - 1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh Usaha Jasa Boga.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.3 Alat komunikasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Kuesioner kepuasan pelanggan
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 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung.

Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.

- 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Kebutuhan, harapan, dan tingkat kepuasan pelanggan
 - 3.1.2 Standar layanan pelanggan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi informasi kebutuhan, harapan, dan tingkat kepuasan pelanggan
 - 3.2.2 Menganalisis layanan pelanggan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Tepat
 - 4.3 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam mengidentifikasi informasi kebutuhan, harapan dan tingkat kepuasan konsumen
 - 5.2 Ketepatan dalam menganalisis layanan konsumen

- KODE UNIT** : **I.56JBA00.028.1**
JUDUL UNIT : **Melakukan Survei Pelanggan**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan, mengembangkan, dan melaksanakan survei pelanggan untuk mendapatkan wawasan yang berharga tentang kepuasan pelanggan terhadap kualitas makanan, layanan, dan pengalaman yang disediakan oleh layanan Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan survei pelanggan Jasa Boga	1.1 Tujuan survei disusun sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Potensi pelanggan diidentifikasi sesuai dengan tujuan survei. 1.3 Metode survei ditentukan sesuai dengan kebutuhan. 1.4 Instrumen survei dibuat sesuai dengan metode survei .
2. Melaksanakan survei pelanggan Jasa Boga	2.1 Strategi komunikasi dilakukan sesuai dengan potensi pelanggan. 2.2 Data survei dikumpulkan sesuai dengan metode survei .
3. Mengevaluasi hasil survei pelanggan Jasa Boga	3.1 Data survei dianalisis sesuai dengan prosedur. 3.2 Laporan survei dibuat sesuai dengan prosedur. 3.3 Temuan dan rekomendasi disajikan untuk perbaikan berdasarkan data yang dikumpulkan. 3.4 Langkah-langkah konkret untuk perbaikan ditentukan sesuai dengan kebutuhan. 3.5 Laporan hasil survei disampaikan kepada pihak terkait sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk berbagai tingkat dan jenis organisasi dalam Usaha Jasa Boga, termasuk restoran, Jasa Boga acara tertentu, layanan antar makanan, dan bisnis sejenis. Individu yang kompeten dalam unit ini memiliki pemahaman mendalam tentang berbagai aspek yang terlibat dalam pelaksanaan survei, termasuk karakteristik layanan Usaha Jasa Boga, tujuan survei yang beragam, dan perluasan kerja sama dengan pelanggan.
 - 1.2 Unit kompetensi ini diterapkan sebagai upaya untuk mengembangkan keterampilan individu dalam merencanakan, melaksanakan, dan menganalisis survei pelanggan dalam konteks Usaha Jasa Boga. Tujuannya untuk memahami persepsi, preferensi, dan kepuasan pelanggan terhadap layanan makanan yang disediakan, serta menggunakan hasil survei untuk meningkatkan kualitas layanan dan pengalaman pelanggan. Unit kompetensi ini diterapkan sebagai strategi untuk mengumpulkan umpan balik yang berharga dari pelanggan dan menerapkan tindakan perbaikan berdasarkan temuan survei.

- 1.3 Metode survei merupakan teknik atau pendekatan yang digunakan untuk mengumpulkan data dari sejumlah responden atau partisipan dalam rangka memperoleh informasi yang dapat digunakan untuk analisis atau penelitian. Survei sering digunakan dalam berbagai bidang antara lain penelitian sosial, penelitian pasar, dan penelitian kesehatan. Berikut beberapa metode survei yang umum digunakan:
 - 1.3.1 Survei Kuesioner merupakan metode survei yang paling umum. Responden diberikan kuesioner yang berisi pertanyaan tertulis, dan mereka diminta untuk memberikan jawaban dengan mengisi kuesioner. Survei kuesioner dapat dilakukan secara online atau dengan menggunakan formulir fisik.
 - 1.3.2 Survei Wawancara: Dalam survei wawancara, seorang peneliti atau pewawancara berbicara langsung dengan responden dan mengajukan pertanyaan. Ini bisa dilakukan secara tatap muka atau melalui telepon. Wawancara dapat menjadi terstruktur (dengan pertanyaan yang telah ditentukan sebelumnya) atau tidak terstruktur (dengan lebih banyak kebebasan bagi pewawancara untuk mengajukan pertanyaan tambahan).
 - 1.3.3 Survei Online: Dalam era digital, survei online semakin populer. Responden dapat mengisi survei melalui internet melalui situs web atau platform survei online. Keuntungan dari survei online termasuk efisiensi dan kemudahan dalam mengumpulkan data dari responden yang berlokasi jauh.
 - 1.3.4 Survei Telepon: Survei telepon melibatkan menelepon responden dan mengajukan pertanyaan melalui telepon. Ini dapat dilakukan secara acak atau berdasarkan daftar kontak yang telah disiapkan sebelumnya.
 - 1.3.5 Survei Kelompok Fokus: Metode ini melibatkan sekelompok responden yang berkumpul bersama untuk berdiskusi tentang topik tertentu yang relevan dengan penelitian. Diskusi dipandu oleh seorang moderator.
 - 1.3.6 Survei Observasi: Survei observasi melibatkan pengamatan langsung terhadap perilaku atau situasi tertentu. Ini sering digunakan dalam penelitian lapangan, khususnya dalam bidang psikologi, antropologi, atau sosiologi.
 - 1.3.7 Survei Postal: Survei ini melibatkan pengiriman kuesioner atau formulir survei kepada responden melalui pos. Responden diminta untuk mengisi formulir tersebut dan mengirimkannya kembali ke peneliti.
 - 1.3.8 Survei Sentimen Media Sosial: Dalam era media sosial, penelitian sentimen sering dilakukan dengan menganalisis data dari platform media sosial seperti Twitter, Facebook, atau Instagram untuk memahami pandangan dan pendapat publik tentang topik tertentu.
- 1.4 Data survei dapat dibagi menjadi dua kategori utama yaitu data kuantitatif dan data kualitatif. Setiap jenis data memiliki karakteristik dan kegunaan yang berbeda. Berikut penjelasan lebih lanjut tentang keduanya:
 - 1.4.1 Data Kuantitatif
Data kuantitatif merupakan data yang diukur atau diungkapkan dalam bentuk angka atau kuantitas. Data ini dapat dihitung, dianalisis secara statistik, dan digunakan untuk membuat generalisasi.
Contoh: Umur, pendapatan, tinggi badan, jumlah suara dalam pemilihan, rating kepuasan (dalam skala 1-5), dan sebagainya.

Keunggulan: Data kuantitatif memungkinkan analisis statistik mendalam, termasuk perhitungan rata-rata, median, modus, standar deviasi, dan lain-lain. Data ini lebih mudah untuk divisualisasikan menggunakan grafik dan diagram statistik.

1.4.2 Data Kualitatif

Data kualitatif merupakan data yang menggambarkan sifat atau karakteristik non-numerik dari suatu fenomena. Data ini biasanya bersifat deskriptif dan naratif.

Contoh: Tanggapan terhadap pertanyaan terbuka dalam survei, wawancara mendalam, transkripsi percakapan, catatan lapangan dalam penelitian kualitatif, dan sebagainya.

Keunggulan: Data kualitatif membantu dalam pemahaman mendalam tentang pandangan, sikap, keyakinan, atau pengalaman individu. Data ini digunakan untuk mengidentifikasi pola, tema, dan konteks dalam penelitian kualitatif

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat pengolah data
- 2.1.2 Alat dokumentasi
- 2.1.3 Alat komunikasi
- 2.1.4 Alat presentasi
- 2.1.5 Alat Tulis Kantor (ATK)

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Formulir survei atau kuesioner

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 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
- 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
- 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Tujuan survei pelanggan
 - 3.1.2 Metode survei
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menyusun rencana survei
 - 3.2.2 Melaksanakan survei
 - 3.2.3 Mengelola dan menganalisis data hasil survei
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam menyusun rencana survei
 - 5.2 Kecermatan dalam melaksanakan survei
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam mengolah dan menganalisis data hasil survei

KODE UNIT : **I.56JBA00.029.1**
JUDUL UNIT : **Mengevaluasi Strategi Bisnis**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan evaluasi strategi bisnis untuk mengambil kebijakan pengembangan kualitas pemasaran Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi konsistensi bauran pemasaran	1.1 Konsistensi pengolahan produk dipastikan dilakukan sesuai dengan ketentuan. 1.2 Penetapan harga dilakukan dengan mengukur dasar harga biaya produksi dan biaya operasional sesuai dengan ketentuan. 1.3 Pemilihan lokasi dan jenis usaha dilakukan berdasarkan animo pasar. 1.4 Metode penjualan dipilih berdasarkan jenis produk sesuai dengan animo pasar.
2. Mengukur komponen biaya	2.1 Biaya produksi dievaluasi sesuai dengan ketentuan. 2.2 Biaya operasional dievaluasi sesuai dengan ketentuan. 2.3 Target penjualan ditentukan berdasarkan besaran biaya produksi dan biaya operasional.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk evaluasi strategi dari hasil kinerja bisnis usaha yang telah dijalankan.
 - 1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh Usaha Jasa Boga.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Jaringan internet
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) Strategi Bisnis

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Konsistensi bauran pemasaran
 - 3.1.2 Teknik penghitungan biaya produksi
 - 3.1.3 Teknik penghitungan biaya operasional
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menerapkan konsistensi bauran pemasaran
 - 3.2.2 Mengukur komponen biaya
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Tepat
 - 4.3 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam menerapkan konsistensi bauran pemasaran
 - 5.2 Bertanggung jawab dalam menetapkan strategi pemasaran Usaha Jasa Boga

KODE UNIT : **I.56JBA00.030.1**
JUDUL UNIT : **Mengontrol Pelayanan Usaha Jasa Boga**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengontrol dan mengawasi seluruh aspek pelayanan yang diberikan oleh Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan prosedur mutu pelayanan	1.1 Pemilihan bahan baku dipastikan sesuai dengan kebutuhan pesanan. 1.2 Proses memasak dikontrol secara berkala sesuai dengan standar resep. 1.3 Kontrol porsi dipastikan sesuai dengan standar resep. 1.4 Penyajian dilakukan sesuai dengan SOP Jasa Boga. 1.5 Layanan produk diawasi agar konsisten dan memenuhi persyaratan usaha.
2. Mengendalikan mutu pelayanan	2.1 Menu dikontrol secara berkala sesuai dengan prosedur. 2.2 Pengujian menu dilakukan sesuai dengan prosedur. 2.3 Umpan balik dari pelanggan diminta sesuai dengan ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengidentifikasi peranan juru masak untuk membina dan melaksanakan prosedur untuk kendali mutu, memonitor mutu, dan memecahkan masalah yang berkaitan dengan mutu.
 - 1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh usaha pariwisata sektor perhotelan pada departemen *food production* dan sektor lain seperti rumah makan, restoran, Jasa Boga, kafe dan usaha Jasa penyedia makanan lainnya.
 - 1.3 Kendali mutu dapat meliputi:
 - 1.5.1 Bahan mentah.
 - 1.5.2 Proses memasak.
 - 1.5.3 Kontrol porsi.
 - 1.5.4 Penyajian.
 - 1.5.5 Produk dan layanan harus konsisten dan memenuhi persyaratan usaha.
 - 1.5.6 Jenis makanan sesuai dengan keterangan menu.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.3 Alat ukur seperti termometer dan higrometer
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Perabot dapur
 - 2.2.2 Daftar menu
 - 2.2.3 Dokumen panduan mutu
 - 2.2.4 Formulir pengendalian mutu makanan

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) Pelayanan Usaha Jasa Boga

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teknik pemilihan bahan baku
 - 3.1.2 Metode memasak
 - 3.1.3 Takaran/ukuran porsi
 - 3.1.4 Konsistensi layanan produk
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melaksanakan prosedur mutu layanan
 - 3.2.2 Mengendalikan mutu layanan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Cekatan
 - 4.3 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecekatan dalam bekerja di dapur
 - 5.2 Ketelitian dalam melaksanakan prosedur mutu layanan
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam mengendalikan mutu pelayanan

- KODE UNIT** : **I.56JBA00.031.1**
JUDUL UNIT : **Menangani Keluhan Pekerja pada Lingkup Usaha Jasa Boga**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menganalisis, mengidentifikasi, dan menangani permasalahan pekerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menganalisis keluhan pekerja	1.1 Keluhan pekerja diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 1.2 Hasil identifikasi keluhan pekerja dianalisis untuk menemukan akar permasalahan sesuai dengan prosedur.
2. Menangani keluhan pekerja	2.1 Alternatif penyelesaian keluhan pekerja ditentukan berdasarkan hasil analisis. 2.2 Alternatif terbaik penyelesaian keluhan pekerja dilaksanakan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menganalisis keluhan pekerja yang diterima terkait jenis keluhan, pihak yang terlibat, lokasi terjadinya keluhan, mengapa keluhan terjadi, dan kapan terjadinya untuk menemukan akar permasalahan sesuai kategori potensi perselisihan yang ada dan bagaimana proses penyelesaiannya dilakukan.
 - 1.2 Unit kompetensi ini berlaku juga untuk menangani keluhan pekerja di mana setiap keluhan pekerja yang dilaporkan, ditanggapi dan diselesaikan untuk mendapatkan solusi sebagaimana diharapkan dengan memperhatikan aspek keselarasan hak dan kewajiban serta perlindungan pekerja.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Mekanisme dan alur proses penyelesaian keluhan
 - 2.2.2 Formulir penyelesaian keluhan
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan perundang-undangan mengenai ketenagakerjaan terkait Perjanjian Kerja Waktu Tertentu (PKWT)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) Penanganan Keluhan Pekerja Usaha Jasa Boga

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Manajemen konflik
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Komunikasi
 - 3.2.2 Melakukan identifikasi sumber keluhan
 - 3.2.3 *Problem solving* penyelesaian keluhan
 - 3.2.4 Menyusun rekomendasi penyelesaian keluhan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam mengidentifikasi keluhan pekerja
 - 5.2 Bertanggung jawab dalam menyelesaikan keluhan pekerja

- KODE UNIT** : **I.56JBA00.032.1**
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Bahan Masakan *Seafood***
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengidentifikasi dan menyiapkan bahan masakan *seafood*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan bahan masakan <i>seafood</i>	1.1 Mutu bahan masakan <i>seafood</i> diidentifikasi sesuai dengan ketentuan. 1.2 Bahan masakan <i>seafood</i> hidup dipilih sesuai dengan kebutuhan. 1.3 Bahan masakan <i>seafood</i> mati disimpan sesuai dengan prosedur.
2. Menyiapkan bahan masakan <i>seafood</i>	2.1 Bahan masakan <i>seafood</i> dibersihkan sesuai dengan prosedur. 2.2 Bahan masakan <i>seafood</i> beku dilelehkan (<i>thawing</i>) sesuai dengan prosedur. 2.3 Bahan saus dipilih sesuai dengan standar resep.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi dan menyiapkan bahan masakan *seafood* pada Usaha Jasa Boga.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Talenan
 - 2.1.2 Pisau
 - 2.1.3 Baskom
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 *Sink*
 - 2.2.2 Troli
 - 2.2.3 Kontainer
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) penyiapan bahan makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan

tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.

- 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Spesifikasi bahan masakan *seafood*
 - 3.1.2 Bumbu dan rempah
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Teknik memotong bahan masakan *seafood*
 - 3.2.2 Memastikan ketepatan tekstur dan cita rasa yang tepat
 - 3.2.3 Memilih bahan masakan *seafood*
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Terampil
 - 4.2 Teliti
5. Aspek kritis
 - 5.1 Keterampilan dalam memilih bahan masakan *seafood*
 - 5.2 Ketelitian dalam memotong bahan masakan *seafood*

KODE UNIT : I.56JBA00.033.1
JUDUL UNIT : **Menggunakan Komunikasi Bahasa Inggris Tingkat Operasional Dasar pada Usaha Jasa Boga**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan komunikasi dengan pelanggan	1.1 Teknik komunikasi kepada pelanggan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Media komunikasi diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.3 Tujuan komunikasi ditetapkan sesuai dengan kebutuhan.
2. Melaksanakan komunikasi dengan pelanggan	2.1 Salam dan sapa secara lisan dalam bahasa Inggris dilakukan sesuai kebutuhan. 2.2 Interaksi bahasa Inggris terhadap pelanggan dilakukan sesuai dengan kebutuhan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk berkomunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar.
 - 1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada tingkat pelaksana di semua usaha pariwisata sektor perhotelan dan sektor lain yang berkaitan dengan kemampuan melakukan komunikasi secara lisan dalam bahasa Inggris pada tingkat operasional dasar.
 - 1.3 Teknik komunikasi merupakan cara atau metode yang digunakan untuk berkomunikasi secara efektif dengan orang lain. Berikut beberapa teknik komunikasi yang penting:
 - 1.3.1 Mendengarkan aktif: Fokus pada apa yang dikatakan oleh lawan bicara Anda, tunjukkan minat, dan berikan umpan balik yang sesuai.
 - 1.3.2 Berbicara dengan jelas: Sampaikan pesan Anda dengan jelas dan ringkas, hindari penggunaan bahasa yang ambigu atau sulit dipahami.
 - 1.3.3 Pertanyaan terbuka: Gunakan pertanyaan terbuka untuk mendorong lawan bicara Anda untuk berbicara lebih banyak dan memberikan informasi lebih lanjut.
 - 1.3.4 Bahasa tubuh: Perhatikan bahasa tubuh Anda, seperti ekspresi wajah, postur tubuh, dan kontak mata, karena ini juga merupakan bagian penting dari komunikasi.
 - 1.3.5 Empati: Cobalah untuk memahami perasaan dan sudut pandang lawan bicara Anda, dan tunjukkan empati dalam interaksi Anda.
 - 1.3.6 Kepatuhan: Gunakan bahasa yang sopan dan hormat, hindari bahasa kasar atau merendahkan.
 - 1.3.7 Klarifikasi: Jika Anda tidak yakin tentang sesuatu, minta klarifikasi atau tanyakan pertanyaan lebih lanjut.

- 1.3.8 Kesimpulan: Sampaikan poin-poin utama dengan jelas pada akhir komunikasi Anda untuk memastikan pemahaman yang baik.
 - 1.3.9 Kesadaran diri: Kenali gaya komunikasi Anda sendiri dan cari cara untuk memperbaiki keterampilan komunikasi Anda sesuai kebutuhan.
 - 1.3.10 Latihan: Praktikkan keterampilan komunikasi Anda secara teratur untuk menjadi lebih terampil dalam berkomunikasi dengan berbagai jenis orang dan dalam berbagai konteks.
 - 1.4 Media komunikasi merupakan segala sarana atau alat yang digunakan untuk menyampaikan pesan, informasi, atau komunikasi antara individu atau kelompok. Media komunikasi dapat berupa media cetak, media elektronik, media sosial, dan berbagai bentuk lainnya yang memungkinkan orang untuk berkomunikasi dan bertukar informasi.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat komunikasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Kamus Bahasa Inggris
 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) Komunikasi dengan Pelanggan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Bahasa Inggris

3.2 Keterampilan

3.2.1 Komunikasi menggunakan Bahasa Inggris

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat

5. Aspek kritis

5.1 Kecermatan dalam mengonfirmasi permintaan dan instruksi dengan tepat

KODE UNIT : **I.56JBA00.034.1**
JUDUL UNIT : **Mengikuti Prosedur Kebersihan di Area Kerja**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja untuk mengidentifikasi dan mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja pada Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencegah risiko kebersihan	1.1 Risiko kebersihan diidentifikasi secepatnya sesuai kebutuhan. 1.2 Tindakan diambil untuk menghilangkan risiko kebersihan sesuai dengan prosedur.
2. Mengikuti prosedur kebersihan	2.1 Prosedur kebersihan di tempat kerja harus diikuti secara baik sesuai dengan ketentuan. 2.2 Penyimpanan barang disusun sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja. Khususnya berkaitan dengan dapur, *housekeeping*, makanan dan minuman, serta beberapa perjalanan operasional.
 - 1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan.
 - 1.3 Prosedur kebersihan berkaitan dengan:
 - 1.3.1 Makanan
 - 1.3.2 Minuman
 - 1.3.3 Linen
 - 1.3.4 Penanganan sampah
 - 1.3.5 Prosedur kebersihan
 - 1.3.6 Aktivitas personil di tempat kerja
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Sapu
 - 2.1.2 Pengepel lantai
 - 2.1.3 Lap pembersih
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Cairan pembersih
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) kebersihan area kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Higiene dan sanitasi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menggunakan peralatan kebersihan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat
 - 4.2 Tepat
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam mengambil tindakan pencegahan dari risiko kebersihan yang berbahaya
 - 5.2 Ketepatan untuk mengikuti prosedur yang sudah ditetapkan

KODE UNIT : I.56JBA00.035.1
JUDUL UNIT : Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan prosedur keselamatan makanan yang sesuai dan tepat selama proses penyiapan, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan. Hal ini termasuk memastikan kebersihan dan keamanan makanan, mencegah kontaminasi, serta mematuhi regulasi dan standar yang berlaku dalam Industri Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan prinsip-prinsip keamanan pangan	1.1 Prinsip-prinsip utama keamanan pangan dideskripsikan sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Jenis-jenis bahaya yang dapat mengancam keamanan pangan diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.3 Langkah-langkah untuk mengurangi risiko kontaminasi makanan selama proses persiapan diterapkan sesuai dengan kebutuhan. 1.4 Prinsip-prinsip dasar sanitasi dan kebersihan makanan diterapkan sesuai dengan prosedur.
2. Mengantisipasi risiko kontaminasi	2.1 Potensi risiko kontaminasi makanan diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 2.2 Jenis kontaminasi makanan dan dampaknya terhadap kesehatan dijelaskan sesuai dengan ketentuan. 2.3 Makanan dan bahan baku dipastikan keamanannya sebelum digunakan sesuai dengan prosedur. 2.4 Temuan risiko kontaminasi dilaporkan dan tindakan korektif sesuai dengan prosedur.
3. Menerapkan higiene pribadi	3.1 Kebersihan diri dilaksanakan sesuai dengan prosedur. 3.2 Alat perlindungan diri digunakan sesuai dengan ketentuan. 3.3 Perilaku kebersihan selama proses produksi dilakukan sesuai dengan prosedur.
4. Mengatasi bahaya keamanan pangan	4.1 Potensi bahaya yang dapat terjadi selama proses produksi dianalisis sesuai dengan prosedur. 4.2 Tindakan pencegahan dan pengendalian risiko dilakukan sesuai dengan regulasi dan standar. 4.3 Potensi bahaya atau insiden terkait keamanan pangan dilaporkan kepada pihak yang berwenang sesuai dengan prosedur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
5. Mengawasi penerapan keamanan pangan	4.1 Penerapan prosedur keamanan pangan di area kerja dievaluasi sesuai dengan kebutuhan. 4.2 Inspeksi rutin dilakukan untuk memastikan kepatuhan dan penggunaan sesuai dengan prosedur keamanan pangan. 4.3 Laporan inspeksi yang mencakup temuan dan rekomendasi untuk perbaikan dibuat sesuai dengan kebutuhan. 4.4 Audit keamanan pangan dilakukan oleh petugas sesuai dengan ketentuan. 4.5 Tindakan korektif dan perbaikan atas pelanggaran keamanan pangan diimplementasikan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan untuk melaksanakan prosedur keselamatan makanan yang sesuai dan tepat selama proses penyiapan, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan. Hal ini termasuk memastikan kebersihan dan keamanan makanan, mencegah kontaminasi, serta mematuhi regulasi dan standar yang berlaku dalam Usaha Jasa Boga.
- 1.2 Unit kompetensi ini berlaku untuk seluruh karyawan pada semua tingkatan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat pengolah data
- 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
- 2.1.3 Peralatan makanan

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Daftar regulasi keselamatan makanan
- 2.2.2 Tempat penyimpanan makanan
- 2.2.3 Formulir ceklis

3. Peraturan yang diperlukan (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 *Standard Operating Procedure (SOP) Food Handling*

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.

- 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Prinsip-prinsip utama keselamatan makanan
 - 3.1.2 Jenis-jenis bahaya yang dapat mengancam keselamatan makanan
 - 3.1.3 Prinsip-prinsip dasar sanitasi dan kebersihan makanan
 - 3.1.4 Jenis kontaminasi makanan
 - 3.1.5 Aturan higienitas yang berlaku
 - 3.1.6 Tanda-tanda bahan baku yang sudah tidak layak konsumsi atau tidak memenuhi standar kualitas
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menata dan menyimpan makanan sesuai dengan pedoman dan persyaratan suhu
 - 3.2.2 Memilih kualitas bahan baku makanan
 - 3.2.3 Merotasi stok makanan
 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Cekatan
 - 4.4 Bertanggung jawab
 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam mengidentifikasi bahan baku yang tidak layak konsumsi
 - 5.2 Ketelitian dalam memilih bahan baku berkualitas

KODE UNIT : **I.56JBA00.036.1**
JUDUL UNIT : **Mendokumentasikan Data Barang**
DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk mencatat dan mendokumentasikan data barang pada Usaha Jasa Boga.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mencatat penerimaan barang	1.1 Barang diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Dokumentasi data barang dilakukan dengan tepat sesuai dengan prosedur. 1.3 Barang berbahaya diidentifikasi sesuai dengan prosedur. 1.4 Informasi penerimaan barang diinput pada sistem dokumentasi di tempat kerja sesuai dengan prosedur. 1.5 Penerimaan barang diarahkan ke lokasi penyimpanan sesuai prosedur.
2. Mencatat pengiriman barang	2.1 Dokumen untuk pengiriman barang diverifikasi sesuai dengan prosedur. 2.2 Barang yang tidak terkirim karena dokumentasi yang salah harus diproses sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit ini berlaku untuk mendokumentasikan data penerimaan dan pengiriman barang.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.1.3 Alat komunikasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Formulir laporan
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) penanganan dan pendokumentasian barang

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.

- 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Menjabarkan persyaratan organisasi terkait dengan ketetapan dokumentasi barang
 - 3.1.2 Manajemen operasi perusahaan
 - 3.1.3 Pengenalan jenis barang berbahaya
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menyusun catatan pengiriman sesuai dengan prosedur organisasi dan persyaratan di tempat kerja
 - 3.2.2 Mencatat dan memperbarui informasi secara akurat dalam sistem catatan pengiriman
 - 3.2.3 Berkomunikasi dan bekerja sama secara efektif dengan orang lain selama melakukan dokumentasi data barang
 - 3.2.4 Membaca dan menafsirkan instruksi, prosedur, dan label yang relevan dengan dokumentasi data barang
 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Bertanggung jawab
 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam mendokumentasikan data barang
 - 5.2 Kecermatan dalam mendokumentasikan data barang
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam mendokumentasikan data barang

- KODE UNIT** : **I.56JBA00.037.1**
JUDUL UNIT : **Mengelola Persediaan Bahan Baku**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola persediaan bahan baku dengan efisien dan efektif dalam konteks Industri Jasa Boga dengan tujuan untuk memastikan bahwa bahan baku yang diterima dari pemasok diperiksa dengan baik, disimpan dengan benar, dan digunakan sesuai kebutuhan operasional.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menerima bahan baku	1.1 Bahan baku diperiksa untuk memastikan kualitas dan kuantitas yang sesuai dengan pesanan. 1.2 Bahan baku dicatat sesuai dengan pesanan.
2. Menyimpan bahan baku	2.1 Bahan baku ditempatkan sesuai dengan persyaratan penyimpanan yang tepat. 2.2 Bahan baku ditata sesuai dengan sistem penataan yang benar. 2.3 Bahan baku dilabeli sesuai dengan penandaan yang benar.
3. Mengendalikan persediaan bahan baku	2.1 Sistem rotasi stok seperti <i>First-In-First-Out</i> (FIFO) diterapkan sesuai dengan prosedur. 2.2 Inventarisasi berkala dilakukan untuk memantau jumlah stok bahan baku yang tersedia.
4. Melakukan pemesanan ulang bahan baku	4.1 Kebutuhan stok bahan baku dipantau secara berkala. 4.2 Pemesanan ulang kepada pemasok dilakukan sesuai dengan prosedur.
5. Menyiapkan bahan baku	5.1 Permintaan bahan baku diproses dari departemen atau unit yang memerlukan. 5.2 Pengeluaran bahan baku dicatat sesuai dengan prosedur.
6. Mengawasi kualitas bahan baku	6.1 Kualitas bahan baku diperiksa secara berkala. 6.2 Pengujian sampel bahan baku dilakukan jika diperlukan.
7. Menangani bahan baku kadaluwarsa	7.1 Waktu kedaluwarsa bahan baku dipantau secara rutin. 7.2 Bahan baku kadaluwarsa diganti sesuai dengan prosedur.
8. Membuat laporan persediaan bahan baku	8.1 Laporan disiapkan sesuai dengan prosedur. 8.2 Laporan disampaikan kepada pihak yang berwenang secara teratur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit ini berlaku untuk melakukan pengadaan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan dalam layanan Usaha Jasa Boga.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data

- 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Daftar bahan baku, peralatan, dan perlengkapan
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) tata kelola persediaan bahan baku

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis data dan informasi bahan baku peralatan dan perlengkapan dalam layanan Usaha Jasa Boga
 - 3.1.2 Sumber bahan baku peralatan dan perlengkapan dalam layanan Usaha Jasa Boga
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Merencanakan pengadaan bahan baku
 - 3.2.2 Mengimplementasikan pengadaan bahan baku, peralatan dan perlengkapan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam merencanakan pengadaan bahan baku
 - 5.2 Kecermatan dalam merencanakan pengadaan bahan baku
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam mengimplementasikan pengadaan bahan baku

KODE UNIT : **I.56JBA00.038.1**
JUDUL UNIT : **Mengelola *Pastry* dan Kue**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, membuat, dan menyimpan *pastry* dan kue.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan <i>pastry</i> dan kue	1.1 Peralatan dan perlengkapan memasak diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Bahan baku diidentifikasi sesuai standar resep. 1.3 Selai/bahan pengisi (<i>fillings</i>) dipilih sesuai dengan standar resep.
2. Membuat <i>pastry</i> dan kue	2.1 Adonan disiapkan sesuai dengan standar resep. 2.2 Adonan dicetak sesuai dengan standar resep. 2.3 Hasil cetakan adonan dipanggang sesuai dengan standar resep. 2.4 <i>Pastry</i> dan kue dihias sesuai dengan standar resep.
3. Menyimpan <i>pastry</i> dan kue	3.1 <i>Pastry</i> dan kue dikemas sesuai dengan kebutuhan. 3.2 <i>Pastry</i> dan kue ditata sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan, membuat, dan menyimpan *pastry* dan kue pada Usaha Jasa Boga.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Kompor
 - 2.1.2 *Mixer dough*
 - 2.1.3 *Container/wadah*
 - 2.1.4 *Chiller*
 - 2.1.5 *Sauce pot*
 - 2.1.6 *Soup boiler/ kettle*
 - 2.1.7 Pisau
 - 2.1.8 *Deep frying*
 - 2.1.9 *Balloonwhisk*
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Buku resep masakan
 - 2.2.3 *Hand towel*
 - 2.2.4 *Tissue*
 - 2.2.5 *Kitchen tools*
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) pengolahan makanan
- 4.2.2 Standar resep masakan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Bahan baku *pastry* dan kue
 - 3.1.2 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membaca dan mengaplikasikan buku resep
 - 3.2.2 Menggunakan peralatan membuat *pastry* dan kue
 - 3.2.3 Memilih bahan baku *pastry* dan kue
 - 3.2.4 Menghias *pastry* dan kue
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tenang
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Teliti
 - 4.4 Terampil
 - 4.5 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam mengidentifikasi bahan baku *pastry* dan kue
 - 5.2 Keterampilan dalam menghias *pastry* dan kue
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam membuat *pastry* dan kue

KODE UNIT : **I.56JBA00.039.1**
JUDUL UNIT : **Mengelola Masakan Unggas**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengolah masakan unggas.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih daging unggas	1.1 Berbagai jenis daging unggas diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Daging unggas ditentukan sesuai dengan penilaian mutu yang benar dan kontrol porsi.
2. Mengolah daging unggas	2.1 Teknik persiapan daging unggas didemonstrasikan dan digunakan secara benar. 2.2 Peralatan yang tepat dipilih untuk mengolah daging unggas sesuai dengan kebutuhan. 2.3 Daging unggas dimasak sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.4 Daging unggas disajikan sesuai dengan standar perusahaan.
3. Menyimpan daging unggas	3.1 Tempat penyimpanan daging unggas dimonitor sesuai dengan prosedur. 3.2 Suhu tempat penyimpanan daging unggas dimonitor sesuai dengan ketentuan. 3.3 Daging unggas ditangani secara benar sesuai dengan prosedur keamanan pangan. 3.4 Daging unggas beku dilumerkan secara benar sesuai dengan standar <i>Hazard Analyses and Critical Control Point</i> (HACCP).
4. Mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan	4.1 Laporan hasil kegiatan memasak unggas dibuat sesuai dengan kebijakan perusahaan. 4.2 Laporan hasil kegiatan memasak unggas disampaikan kepada manajemen sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam memilih daging unggas, mengolah daging unggas, menangani dan menyimpan daging unggas serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan untuk menyiapkan dan memasak unggas.
 - 1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh Usaha Jasa Boga dan sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen food production.
 - 1.3 Teknik persiapan dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 1.3.1 Membuang tulang (*boning*)
 - 1.3.2 Pengisian (*stuffing*)
 - 1.3.3 Pemotongan sehingga tidak bertulang (*cutting*)
 - 1.3.4 Penggulungan dan pengikatan (*rolling*)
 - 1.3.5 Mengolesi minyak.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Kompor

- 2.1.2 *Stock pot*
- 2.1.3 *Container* atau wadah
- 2.1.4 *Chiller*
- 2.1.5 *Sauce pot*
- 2.1.6 *Soup boiler* atau *kettle*
- 2.1.7 Pisau
- 2.1.8 *Deep frying*
- 2.1.9 *Ladle*
- 2.1.10 *Peeler*
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2.2 Buku resep makanan
 - 2.2.3 *Hand towel*
 - 2.2.4 *Tissue*
 - 2.2.5 *Kitchen tools*
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) Pengolahan Masakan
 - 4.2.2 Standar resep masakan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Memilih unggas yang baik
 - 3.1.2 Jenis unggas
 - 3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membaca dan mengaplikasikan buku resep
 - 3.2.2 Menggunakan peralatan masak
 - 3.2.3 Memotong unggas dengan benar

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cekatan
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Terampil
 - 4.4 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecekatan dalam bekerja di dapur
 - 5.2 Keterampilan mengolah masakan unggas
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam pekerjaan

KODE UNIT : **I.56JBA00.040.1**
JUDUL UNIT : **Mengelola Masakan Olahan Daging**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengolah masakan daging.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih daging	1.1 Berbagai jenis daging diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Daging ditentukan sesuai dengan penilaian mutu yang benar dan kontrol porsi.
2. Mengolah daging	2.1 Teknik persiapan daging didemonstrasikan dan digunakan secara benar. 2.2 Peralatan yang tepat dipilih untuk mengolah daging sesuai dengan kebutuhan. 2.3 Daging dimasak sesuai dengan resep standar perusahaan. 2.4 Daging disajikan sesuai dengan standar perusahaan.
3. Menyimpan daging	3.1 Tempat penyimpanan daging dimonitor sesuai dengan prosedur. 3.2 Suhu tempat penyimpanan daging dimonitor sesuai dengan ketentuan. 3.3 Daging ditangani secara benar sesuai dengan prosedur keamanan pangan. 3.4 Daging beku dilumerkan secara benar sesuai dengan standar <i>Hazard Analyses and Critical Control Point</i> (HACCP).
4. Mengevaluasi hasil pelaksanaan kegiatan	4.1 Laporan hasil kegiatan memasak daging dibuat sesuai dengan kebijakan perusahaan. 4.2 Laporan hasil kegiatan memasak daging disampaikan kepada manajemen sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam memilih daging, mengolah daging, menangani dan menyimpan daging, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan untuk menyiapkan dan memasak olahan daging.
- 1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh Usaha Jasa Boga dan sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen food production.
- 1.3 Teknik persiapan dapat meliputi namun tidak terbatas pada:
 - 1.3.1 Membuang tulang (*boning*)
 - 1.3.2 Pengisian (*stuffing*)
 - 1.3.3 Pemotongan sehingga tidak bertulang (*cutting*)
 - 1.3.4 Penggulungan dan pengikatan (*rolling*)
 - 1.3.5 Mengolesi minyak.

2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Kompor
 - 2.1.2 *Stock pot*

- 2.1.3 *Container* atau wadah
- 2.1.4 *Chiller*
- 2.1.5 *Sauce pot*
- 2.1.6 *Soup boiler* atau *kettle*
- 2.1.7 Pisau
- 2.1.8 *Deep frying*
- 2.1.9 *Ladle*
- 2.1.10 *Peeler*
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2.2 Buku resep makanan
 - 2.2.3 *Hand towel*
 - 2.2.4 *Tissue*
 - 2.2.5 *Kitchen tools*
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) Pengolahan Masakan
 - 4.2.2 Standar resep masakan

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Memilih daging yang baik
 - 3.1.2 Jenis daging
 - 3.1.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membaca dan mengaplikasikan buku resep
 - 3.2.2 Menggunakan peralatan masak
 - 3.2.3 Memotong daging dengan benar

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cekatan
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Terampil
 - 4.4 Bertanggung jawab

5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecekatan dalam bekerja di dapur
 - 5.2 Keterampilan mengolah masakan daging
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam pekerjaan

KODE UNIT : I.56JBA00.041.1
JUDUL UNIT : **Menyiapkan Hidangan Sayuran, Hidangan yang Terbuat dari Tepung, dan Hidangan Mengandung Telur**

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dan menyimpan hidangan sayuran, hidangan yang terbuat dari tepung, dan hidangan yang mengandung telur.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan hidangan sayuran	1.1 Sayur-sayuran dalam musimnya dipilih sesuai dengan mutu, jumlah, dan harga. 1.2 Sayur-sayuran dan kentang dipilih untuk menambah dan menyesuaikan jenis menu. 1.3 Saus dan bumbu penyerta dipilih sesuai standar menu perusahaan. 1.4 Kontrol porsi dilaksanakan untuk mengurangi pemborosan.
2. Menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung	2.1 Beragam makanan yang terbuat dari tepung dipilih sesuai dengan resep standar. 2.2 Saus dan makanan penyerta dipilih sesuai dengan makanan yang mengandung tepung. 2.3 Kontrol porsi dilaksanakan untuk mengurangi pemborosan.
3. Menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur	3.1 Beragam makanan dari telur dibuat sesuai dengan standar resep. 3.2 Saus dan bumbu penyerta disiapkan yang cocok dengan telur. 3.3 Berbagai fungsi telur digunakan sesuai dengan standar dan kebutuhan resep. 3.4 Kontrol porsi dilaksanakan untuk mengurangi pemborosan.
4. Menyimpan sayur-sayuran, telur, dan makanan yang mengandung tepung	4.1 Telur segar dan yang sudah diproses, sayur-sayuran, dan bahan makanan yang terbuat dari tepung ditata secara benar sesuai dengan prosedur. 4.2 Suhu tempat penyimpanan ditetapkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini diperlukan dalam untuk menyiapkan hidangan sayuran, menyiapkan hidangan yang terbuat dari tepung, menyiapkan dan memasak makanan mengandung telur, menyimpan sayur-sayuran, telur, dan makanan yang terbuat dari tepung serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan menyiapkan hidangan sayuran, hidangan yang terbuat dari tepung, dan hidangan mengandung telur.
- 1.2 Unit kompetensi ini diterapkan untuk karyawan di seluruh Usaha Jasa Boga dan sektor perhotelan dan sektor lain pada departemen *food production*.

- 1.3 Fungsi telur dapat meliputi mencampur, membalut, menata, melapisi, menghias, melarutkan, mengilatkan, mengklarifikasi, menghias, dan mengentalkan hidangan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Kompor
 - 2.1.2 *Stock pot*
 - 2.1.3 *Container* atau wadah
 - 2.1.4 *Chiller*
 - 2.1.5 *Sauce pot*
 - 2.1.6 *Soup boiler* atau *kettle*
 - 2.1.7 Pisau
 - 2.1.8 *Deep frying*
 - 2.1.9 *Ladle*
 - 2.1.10 *Peeler*
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2.2 Buku resep makanan
 - 2.2.3 *Hand towel*
 - 2.2.4 *Tissue*
 - 2.2.5 *Kitchen tools*
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure (SOP)* Penyajian Hidangan
 - 4.2.2 Standar resep masakan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Jenis sayuran dan tepung
 - 3.1.2 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membaca dan mengaplikasikan buku resep
 - 3.2.2 Memilih sayuran dan telur yang baik
 - 3.2.3 Menggunakan peralatan masak
 - 3.2.4 Menghias hidangan sayuran, hidangan yang terbuat dari tepung dan hidangan mengandung telur
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cekatan
 - 4.2 Teliti
 - 4.3 Terampil
 - 4.4 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecekatan dalam bekerja di dapur
 - 5.2 Keterampilan mengolah hidangan sayuran, hidangan yang terbuat dari tepung, dan hidangan mengandung telur
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam pekerjaan

KODE UNIT : **I.56JBA00.042.1**
JUDUL UNIT : **Mengelola Bakeri**
DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan, membuat, dan menyimpan bakeri.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan bakeri	1.1 Peralatan dan perlengkapan memasak diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Bahan baku diidentifikasi sesuai standar resep. 1.3 Selai/bahan pengisi (<i>fillings</i>) dipilih sesuai dengan standar resep.
2. Membuat bakeri	2.1 Adonan disiapkan sesuai dengan standar resep. 2.2 Adonan dicetak sesuai dengan standar resep. 2.3 Hasil cetakan adonan dipanggang sesuai dengan standar resep. 2.4 Bakeri dihias sesuai dengan standar resep.
3. Menyimpan bakeri	3.1 Bakeri dikemas sesuai dengan kebutuhan. 3.2 Bakeri ditata sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan, membuat, dan menyimpan bakeri pada Usaha Jasa Boga.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Kompor
 - 2.1.2 *Mixer dough*
 - 2.1.3 *Container/wadah*
 - 2.1.4 *Chiller*
 - 2.1.5 *Sauce pot*
 - 2.1.6 *Soup boiler/ kettle*
 - 2.1.7 Pisau
 - 2.1.8 *Deep frying*
 - 2.1.9 *Balloonwhisk*
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat Tulis Kantor (ATK)
 - 2.2.2 Buku resep masakan
 - 2.2.3 *Hand towel*
 - 2.2.4 *Tissue*
 - 2.2.5 *Kitchen tools*
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Standard Operating Procedure* (SOP) pengolahan makanan
 - 4.2.2 Standar resep masakan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Asesmen/uji kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja sebenarnya atau pada tempat kerja yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi harus dilengkapi dengan peralatan, dokumen, bahan, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses asesmen berlangsung. Pelaksanaan asesmen pada unit ini harus dilakukan pada lingkungan tempat kerja yang aman bagi asesor, peserta/asesi, dan personel lain yang terlibat.
 - 1.3 Metode asesmen harus diidentifikasi dan ditetapkan sesuai dengan karakteristik peserta yang diuji. Metode uji yang dapat diterapkan meliputi metode tes lisan, tes tertulis, studi kasus, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, wawancara, dan metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Bahan baku bakeri
 - 3.1.2 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Membaca dan mengaplikasikan buku resep
 - 3.2.2 Menggunakan peralatan membuat bakeri
 - 3.2.3 Memilih bahan baku bakeri
 - 3.2.4 Menghias bakeri
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tenang
 - 4.2 Cermat
 - 4.3 Teliti
 - 4.4 Terampil
 - 4.5 Bertanggung jawab
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam mengidentifikasi bahan baku bakeri
 - 5.2 Keterampilan dalam menghias bakeri
 - 5.3 Bertanggung jawab dalam membuat bakeri

**BAB III
PENUTUP**

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Akomodasi dan Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Makanan dan Minuman Bidang Jasa Boga maka SKKNI ini menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan, pelatihan, dan sertifikasi kompetensi.

**MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,**

