



MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 112 TAHUN 2022

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA  
KATEGORI INDUSTRI PENGOLAHAN GOLONGAN POKOK INDUSTRI  
MAKANAN BIDANG PENGOLAHAN UDANG

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 31 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Pengolahan Udang;
- b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Pengolahan Udang telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada 18 November 2021 di Tangerang Selatan;
- c. bahwa sesuai surat Kepala Pusat Pelatihan dan Penyuluh Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan Nomor B.251/BRSDM.5/TU.210/II/2022 tanggal 18 Februari 2022 perihal permohonan penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Pengolahan Udang;

d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu ditetapkan dengan Keputusan Menteri Ketenagakerjaan tentang Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Pengolahan Udag;

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. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 245, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6573);
3. 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);
4. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
5. Peraturan Presiden Nomor 95 Tahun 2020 tentang Kementerian Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 213);
6. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 21 Tahun 2014 tentang Pedoman Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1792);
7. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 258);
8. 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 INDUSTRI PENGOLAHAN GOLONGAN POKOK INDUSTRI MAKANAN BIDANG PENGOLAHAN UDANG.
- KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Pengolahan Udang sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.
- KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU secara nasional menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta sertifikasi kompetensi.
- KETIGA : Pemberlakuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dan penyusunan jenjang kualifikasi nasional sebagaimana dimaksud dalam Diktum KEDUA ditetapkan oleh Menteri Kelautan dan Perikanan dan/atau kementerian/lembaga teknis terkait sesuai dengan tugas dan fungsinya.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Pada saat Keputusan Menteri ini mulai berlaku maka Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 250 Tahun 2009 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Industri Pengolahan Sub Sektor Industri Makanan dan Minuman Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan Sub Bidang Industri Pengolahan Udang, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

KEENAM : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 18 Agustus 2022

MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA,



LAMPIRAN  
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMO 112 TAHUN 2022  
TENTANG  
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA  
NASIONAL INDONESIA KATEGORI INDUSTRI  
PENGOLAHAN GOLONGAN POKOK INDUSTRI  
MAKANAN BIDANG PENGOLAHAN UDANG

BAB I  
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan 17.504 pulau dan luas perairan laut 5,8 juta km<sup>2</sup> (terdiri dari luas laut teritorial 0,3 juta km<sup>2</sup>, luas perairan kepulauan 2,95 juta km<sup>2</sup>, dan luas Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) Indonesia 2,55 juta km<sup>2</sup>). Secara geopolitik Indonesia memiliki peran yang sangat strategis karena berada di antara benua Asia dan Australia, serta diantara Samudera Pasifik dan Samudera Hindia, menempatkan Indonesia poros maritim dunia dalam konteks perdagangan global (*the global supply chain system*) yang menghubungkan kawasan Asia-Pasifik dengan Australia.

Dalam perdagangan global selain posisi Indonesia yang strategis, Indonesia memiliki sumber daya alam Indonesia yang melimpah salah satunya pada sektor perikanan. Indonesia selama kurun waktu tahun 2015-2020 berkontribusi terhadap pemenuhan pasar udang dunia rata-rata sebesar 6,9 persen per tahun. Udang merupakan komoditas perikanan yang paling banyak diminati pasar global. Dalam kurun waktu 2015-2019 udang merupakan permintaan pasar nomor dua setelah salmon. Hasil data statistik dari Badan Pusat Statistik (BPS) udang menjadi komoditas kelautan dan perikanan yang menjadi primadona ekspor selama Januari hingga April 2021. Nilai ekspor udang mencapai 725,98 juta atau Rp 10,3 triliun (kurs Rp 14.200) atau menyumbang 41,56 persen terhadap total nilai ekspor.

Umumnya, udang diekspor dalam bentuk beku atau *frozen peeled* dan *shell-on* dengan rendemen rata-rata 65 persen. Konsumsi domestik tidak lebih dari 0,2 - 0,5 kg per kapita, sehingga produksi diperkirakan tidak lebih dari 450.000 ton. Volume ekspor produk *ready to cook* dan

*ready to eat* tahun 2020 naik 40 persen. Ini kesempatan mendorong produk bernilai tambah (*value added*) untuk menggenjot nilai ekspor. Tahun 2020, harga rata-rata produk naik 3 persen dan bila kenaikan konsisten hingga 4 tahun ke depan. Target peningkatan ekspor 250 persen cukup dengan ekspor 425.000 ton.

Untuk mendapatkan target produksi pengolahan udang dengan ekspor 425.000 ton diperlukan sumber daya manusia yang memiliki kompeten kerja bidang industri pengolahan udang. Pengakuan kesetaraan kualifikasi sumber daya manusia yang akan dan sedang bekerja di industri pengolahan udang sangat diperlukan, sehingga sumber daya manusia yang bekerja di bidang pengolahan udang memiliki kompetensi kerja yang setara baik untuk tenaga kerja asing maupun untuk tenaga kerja asli Indonesia.

Dalam rangka menyikapi persaingan global dan profesionalisme sumberdaya manusia di bidang pengolahan udang maupun dalam rangka memenuhi ketentuan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan, maka diperlukan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) dalam bidang industri pengolahan udang.

## B. Pengertian

1. Udang adalah hewan kecil tak bertulang belakang (invertebrata) yang tempat hidupnya adalah di perairan air tawar, air payau dan air asin.
2. Pengolahan udang adalah rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari bahan baku udang sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia
3. Udang beku adalah produk hasil perikanan berbahan baku udang segar dengan atau tanpa kepala berupa *frozen block*, *semi block* atau *Individual Quick Freezing (IQF)*.
4. Udang berlapis tepung (*breaded*) beku adalah produk olahan beku dengan bahan baku udang segar atau beku dari genus *Penaeus* dan lainnya, tanpa kulit dan kepala serta berlapis tepung roti.
5. Udang rebus adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku udang segar dengan atau tanpa pengupasan kulit serta pembuangan usus, yang mengalami proses perebusan.

6. Udang kaleng adalah produk yang dibuat dari udang segar dikemas dalam kaleng dan ditutup secara hermetis dengan media air atau larutan garam atau media lainnya, disterilkan dengan cara yang tepat dan telah mengalami masa pengeraman.
7. Kerupuk udang adalah produk tradisional berbahan baku udang segar dan atau beku berbentuk pipih dan kering dengan rasa gurih.
8. Fermentasi adalah proses perubahan secara biokimia pada bahan pangan yang melibatkan aktivitas mikroorganisme dan metabolit aktivitas enzim, yang dihasilkan oleh mikroorganisme tersebut.
9. Udang kering adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku udang segar dengan atau tanpa pengupasan kulit serta pembuangan usus, yang mengalami proses pengeringan.
10. Bahan baku adalah ikan termasuk bagian-bagiannya yang berasal dari hasil tangkapan maupun budidaya yang dapat dimanfaatkan sebagai faktor produksi dalam pengolahan hasil perikanan.
11. Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat dan bentuk pangan.
12. Bahan penolong adalah bahan, tidak termasuk peralatan, yang lazimnya tidak dikonsumsi sebagai pangan, digunakan dalam proses pengolahan hasil perikanan untuk memenuhi tujuan teknologi tertentu dan tidak meninggalkan residu pada produk akhir, tetapi apabila tidak mungkin dihindari maka residu dan/atau turunannya dalam produk akhir tidak menimbulkan risiko terhadap kesehatan serta tidak mempunyai fungsi teknologi.
13. Mutu adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan dan kandungan gizi produk.
14. Pasteurisasi adalah sebuah proses pemanasan makanan dengan tujuan membunuh organisme merugikan seperti bakteri, protozoa, kapang, dan khamir dan suatu proses untuk memperlambat pertumbuhan mikroba pada makanan.
15. Sterilisasi adalah proses pemanasan wadah dengan suhu tertentu dalam jangka waktu tertentu, biasanya 121°C selama 20 - 40 menit (tergantung produknya) dengan tujuan menghilangkan faktor-faktor penyebab kerusakan pangan.
16. *Quality control* adalah proses pengecekan dan pengujian yang dilakukan untuk mengukur serta memastikan kualitas produk

telah sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan dalam bisnis.

17. *Stock opname* adalah sebuah bentuk rangkaian kegiatan perhitungan persediaan stok barang yang masih tersimpan di dalam gudang untuk kemudian dipasarkan.
18. Higienis adalah berkenaan dengan atau sesuai dengan ilmu kesehatan, bersih, bebas penyakit.
19. Sanitasi adalah perilaku disengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia.
20. *Grading* adalah proses pemisahan bahan pangan berdasarkan mutu, misalnya ukuran, bobot, kualitas.
21. Pembekuan adalah metode pengawetan dengan cara menurunkan suhu suatu produk di bawah titik beku dan sebagian dari air telah mengalami perubahan keadaan menjadi kristal es.
22. Pengalengan adalah metode pengawetan makanan dengan memanaskannya dalam suhu 115°C – 121°C yang akan membunuh mikroorganisme, dan kemudian menutupnya dalam stoples maupun kaleng.

#### B. 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.

C. Komite Standar Kompetensi

1. Komite standar kompetensi

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

2. Tim perumus dan tim verifikasi

Susunan Tim Perumus Standar Kompetensi Kerja Nasional Bidang Pengolahan Udang ditetapkan melalui Keputusan Kepala Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan Nomor 301/KEP-BRSDM.05/TU.110/IV/2021 dapat dilihat pada Tabel1.

Tabel 1. Susunan Tim Perumus SKKNI Bidang Pengolahan Udang

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
1.	Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia	Ketua

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
2.	Ir. Herry Maryuto, M.Sc.	Lembaga Sertifikasi Profesi Kelautan dan Perikanan	Sekretaris
3.	Ir. Budhi Wibowo	Asosiasi Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia	Anggota
4.	Anna Maria	Asosiasi Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia	Anggota
5.	Bunga Tarigan	PT. Toba Surimi Industries	Anggota
6.	Sri Handayani	PT. Toba Surimi Industries	Anggota
8.	Ir. Simson Masengi, M.Sc. P.hD.	Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan	Anggota
9.	Ratna Mariyana, S.Pi., M.M.	Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu	Anggota
10.	Agung Amirul Fanani, S.Pi, M.Si	Direktorat Usaha dan Investasi	Anggota
11.	Andi Nur Hartoto S.St.Pi, M.Eng	Pusat Pelatihan dan Penyuluhan KP	Anggota

Susunan Tim Verifikasi Standar Kompetensi Kerja Nasional Bidang Pengolahan Udang ditetapkan melalui Keputusan Kepala Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan Nomor 303/KEP-BRSDM.05/TU.110/IV/2021 dapat dilihat pada Tabel2.

Tabel 2. Susunan Tim Verifikasi SKKNI Bidang Pengolahan Udang

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

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
3.	Fitriana Yuniarti, S.St.Pi	Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan	Anggota

BAB II  
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Standar Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
Mengolah udang untuk menghasilkan berbagai olahan yang bermutu sesuai dengan standar	Mengorganisir rencana usaha pengolahan udang	Merencanakan kelayakan usaha pengolahan udang	Membuat rencana operasional perusahaan
			Menyusun strategi perencanaan pengadaan bahan
			Merencanakan pemasaran hasil produksi pengolahan udang
			Menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja perusahaan pengolahan udang
			Mendesain tata letak sarana dan prasarana pengolahan udang
		Mengorganisir manajemen pengolahan udang	Melaksanakan administrasi supervisor
			Mengevaluasi hasil laporan supervisor operator dan pengemas produk pengolahan udang
			Membuat statistik <i>quality control</i> produk pengolahan

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			udang
			Mengkoordinasikan pengawasan proses produksi pengolahan udang
			Membuat statistik produksi pengolahan udang
			Melaksanakan manajemen <i>quality control</i> pengolahan udang
			Melaksanakan manajemen peralatan dan mesin produksi industri pengolahan udang
			Melaksanakan manajemen gudang pengolahan udang
		Mengoperasikan sarana pengolahan udang	Menangani sarana pembekuan udang
			Menangani sarana pengalengan udang
			Menangani sarana pembuatan udang rebus
			Menangani sarana pembersih udang ( <i>cleaning and sorting machine</i> )

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Menangani sarana fermentasi udang
			Menangani sarana pengemasan udang
			Menangani sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang
			Menangani sarana instalasi air bersih pengolahan udang
			Menangani sarana gudang beku
			Melakukan sanitasi dan higiene pada proses produksi pengolahan udang
	Melaksanakan kegiatan pengolahan udang	Mempersiapkan bahan baku	Menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang
			Menerima persediaan bahan baku udang untuk produksi pengolahan
			Melakukan penyimpanan bahan baku siap proses
			Memotong

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			kepala udang
			Melakukan pengupasan udang sesuai spesifikasi
			Mencuci daging udang dengan air dingin
			Menyortir mutu ( <i>grading</i> ) jenis dan ukuran udang segar untuk produksi udang
			Melakukan perendaman sesuai spesifikasi produk akhir
		Melaksanakan pengolahan udang berlapis tepung beku	Melumuri daging udang dengan adonan
			Menggoreng daging udang berlapis tepung
		Melaksanakan pengolahan udang beku	Menyusun udang untuk dibekukan
			Membekukan udang ( <i>freezing</i> )
			Mendeteksi bahan metal pada produk udang beku
			Mendeteksi bahan metal pada produk olahan udang
		Melaksanakan pengolahan udang kaleng	Mengisi udang pada kaleng
			Menyiapkan media produk pengalengan udang

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Mengisi media ke dalam kaleng
			Menutup kaleng produk pengalengan udang
			Melakukan sterilisasi produk pengalengan udang
			Melakukan proses inkubasi udang dalam kaleng
		Melaksanakan pengolahan udang masak	Memasak udang
			Mendinginkan udang masak
		Melaksanakan pengolahan kerupuk udang	Membuat adonan kerupuk udang
			Mencetak adonan kerupuk udang
			Mengukus adonan kerupuk udang
			Mengiris adonan matang kerupuk udang
			Mengeringkan irisan kerupuk udang
		Melaksanakan pengolahan fermentasi udang	Melakukan penggaraman bahan baku udang
			Melakukan penggilingan bahan baku udang
			Melakukan fermentasi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR	
			bahan baku udang	
			Membentuk produk terasi udang	
			Melakukan pengeringan terasi udang	
			Membuat petis udang	
		Membuat udang kering	Mengeringkan udang masak untuk produk udang kering	
		Menyortir udang kering		
		Melakukan penyimpanan produk akhir	Melakukan pengemasan	
			Melakukan pelabelan	
			Menyimpan hasil akhir produksi pengolahan udang	
			Mengelola gudang penyimpanan produk akhir pengolahan	
		Mengendalikan proses pengolahan udang	Mengendalikan mutu produk pengolahan udang	Menetapkan parameter standar mutu bahan dan produk
				Menilai kualitas bahan baku udang
	Menyiapkan peralatan laboratorium			
	Mengambil sampel uji mutu bahan dan produk			

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Melakukan pengujian sampel
			Mengelola hasil pengujian
			Mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada bahan baku dan produksi
			Melakukan monitoring mutu produk akhir
			Mengendalikan penggunaan bahan kimia pada industri pengolahan udang
		Melaksanakan pengawasan pengolahan udang	Mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang
			Mengawasi mutu bahan baku udang
			Mengawasi proses produksi pengolahan udang
			Mengontrol mutu produk akhir pengolahan udang
			Melaksanakan pengawasan operasional sarana pergudangan

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Melaksanakan pengawasan sistem teknis pergudangan
			Mengawasi keamanan pergudangan
			Mengawasi proses pengemasan produk
			Menghitung penyusutan mesin produksi pengolahan udang
		Mengevaluasi kegiatan pengolahan udang	Melakukan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang
			Mengevaluasi hasil laporan <i>quality control</i> pengolahan udang

## B. Daftar Unit Kompetensi

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	C.10PUG02.001.2	Membuat Rencana Operasional Perusahaan
2.	C.10PUG02.002.2	Menyusun Strategi Perencanaan Pengadaan Bahan
3.	C.10PUG02.003.2	Merencanakan Pemasaran Hasil Produksi Pengolahan Udang
4.	C.10PUG02.004.2	Menetapkan Rencana Anggaran Pendapatan dan Belanja Perusahaan Pengolahan Udang
5.	C.10PUG02.005.2	Mendesain Tata Letak Sarana dan Prasarana Pengolahan Udang
6.	C.10PUG02.006.2	Melaksanakan Administrasi Supervisor

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
7.	C.10PUG02.007.2	Mengevaluasi Hasil Laporan Supervisor Operator dan Pengemas Produk Pengolahan Udang
8.	C.10PUG02.008.2	Membuat Statistik <i>Quality Control</i> Produk Pengolahan Udang
9.	C.10PUG02.009.2	Mengkoordinasikan Pengawasan Proses Produksi Pengolahan Udang
10.	C.10PUG02.010.2	Membuat Statistik Produksi Pengolahan Udang
11.	C.10PUG02.011.2	Melaksanakan Manajemen <i>Quality Control</i> Pengolahan Udang
12.	C.10PUG02.012.2	Melaksanakan Manajemen Peralatan dan Mesin Produksi Industri Pengolahan Udang
13.	C.10PUG02.013.2	Melaksanakan Manajemen Gudang Pengolahan Udang
14.	C.10PUG02.014.2	Menangani Sarana Pembekuan Udang
15.	C.10PUG02.015.2	Menangani Sarana Pengalengan Udang
16.	C.10PUG02.016.2	Menangani Sarana Pembuatan Udang Rebus
17.	C.10PUG02.017.2	Menangani Sarana Pembersih Udang ( <i>Cleaning and Sorting Machine</i> )
18.	C.10PUG02.018.2	Menangani Sarana Fermentasi Udang
19.	C.10PUG02.019.2	Menangani Sarana Pengemasan Udang
20.	C.10PUG02.020.2	Menangani Sarana Instalasi Pengolahan Limbah Produksi Pengolahan Udang
21.	C.10PUG02.021.2	Menangani Sarana Instalasi Air Bersih Pengolahan Udang
22.	C.10PUG02.022.2	Menangani Sarana Gudang Beku
23.	C.10PUG02.023.2	Melakukan Sanitasi dan Higiene Pada Proses Produksi Pengolahan Udang
24.	C.10PUG02.024.2	Menyiapkan Sarana dan Prasarana Penerimaan Bahan Baku Udang
25.	C.10PUG02.025.2	Menerima Persediaan Bahan Baku Udang Untuk Produksi Pengolahan
26.	C.10PUG02.026.2	Melakukan Penyimpanan Bahan Baku Siap Proses
27.	C.10PUG02.027.2	Memotong Kepala Udang
28.	C.10PUG02.028.2	Melakukan Pengupasan Udang Sesuai Spesifikasi
29.	C.10PUG02.029.2	Mencuci Daging Udang dengan Air

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
		Dingin
30.	C.10PUG02.030.2	Menyortir Mutu ( <i>Grading</i> ) Jenis dan Ukuran Udang Segar Untuk Produksi Udang
31.	C.10PUG02.031.2	Melakukan Perendaman Sesuai Spesifikasi Produk Akhir
32.	C.10PUG02.032.2	Melumuri Daging Udang dengan Adonan
33.	C.10PUG02.033.2	Menggoreng Daging Udang Berlapis Tepung
34.	C.10PUG02.034.2	Menyusun Udang Untuk Dibekukan
35.	C.10PUG02.035.2	Membekukan Udang ( <i>Freezing</i> )
36.	C.10PUG02.036.2	Melaksanakan Penggelasan ( <i>Glazing</i> ) Produk Udang Beku
37.	C.10PUG02.037.2	Mendeteksi Bahan Metal Pada Produk Olahan Udang
38.	C.10PUG02.038.2	Mengisi Udang Pada Kaleng
39.	C.10PUG02.039.2	Menyiapkan Media Produk Pengalengan Udang
40.	C.10PUG02.040.2	Mengisi Media ke Dalam Kaleng
41.	C.10PUG02.041.2	Menutup Kaleng Produk Pengalengan Udang
42.	C.10PUG02.042.2	Melakukan Sterilisasi Produk Pengalengan Udang
43.	C.10PUG02.043.2	Melakukan Proses Inkubasi Udang Dalam Kaleng
44.	C.10PUG02.044.2	Memasak Udang
45.	C.10PUG02.045.2	Mendinginkan Udang Masak
46.	C.10PUG02.046.2	Membuat Adonan Kerupuk Udang
47.	C.10PUG02.047.2	Mencetak Adonan Kerupuk Udang
48.	C.10PUG02.048.2	Mengukus Adonan Kerupuk Udang
49.	C.10PUG02.049.2	Mengiris Adonan Matang Kerupuk Udang
50.	C.10PUG02.050.2	Mengeringkan Irisan Kerupuk Udang
51.	C.10PUG02.051.2	Melakukan Penggaraman Bahan Baku Udang
52.	C.10PUG02.052.2	Melakukan Penggilingan Bahan Baku Udang
53.	C.10PUG02.053.2	Melakukan Fermentasi Bahan Baku

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
		Udang
54.	C.10PUG02.054.2	Membentuk Produk Terasi Udang
55.	C.10PUG02.055.2	Melakukan Pengeringan Terasi Udang
56.	C.10PUG02.056.2	Membuat Petis Udang
57.	C.10PUG02.057.2	Mengeringkan Udang Masak untuk Produk Udang Kering
58.	C.10PUG02.058.2	Menyortir Udang Kering
59.	C.10PUG02.059.2	Melakukan Pengemasan
60.	C.10PUG02.060.2	Melakukan Pelabelan
61.	C.10PUG02.061.2	Menyimpan Hasil Akhir Produksi Pengolahan Udang
62.	C.10PUG02.062.2	Mengelola Gudang Penyimpanan Produk Akhir Pengolahan
63.	C.10PUG02.063.2	Menetapkan Parameter Standar Mutu Bahan dan Produk
64.	C.10PUG02.064.2	Menilai Kualitas Bahan Baku Udang
65.	C.10PUG02.065.2	Menyiapkan Peralatan Laboratorium
66.	C.10PUG02.066.2	Mengambil Sampel Uji Mutu Bahan dan Produk
67.	C.10PUG02.067.2	Melakukan Pengujian Sampel
68.	C.10PUG02.068.2	Mengelola Hasil Pengujian
69.	C.10PUG02.069.2	Mengendalikan Cemaran Mikrobiologi, Zat Kimia dan Fisika yang Merugikan Pada Bahan Baku dan Produksi
70.	C.10PUG02.070.2	Melakukan Monitoring Mutu Produk Akhir
71.	C.10PUG02.071.2	Mengendalikan Penggunaan Bahan Kimia Pada Industri Pengolahan Udang
72.	C.10PUG02.072.2	Mengawasi Pengadaan dan Penerimaan Bahan Baku Udang
73.	C.10PUG02.073.2	Mengawasi Mutu Bahan Baku Udang
74.	C.10PUG02.074.2	Mengawasi Proses Produksi Pengolahan Udang
75.	C.10PUG02.075.2	Mengontrol Mutu Produk Akhir Pengolahan Udang
76.	C.10PUG02.076.2	Melaksanakan Pengawasan Operasional Sarana Pergudangan
77.	C.10PUG02.077.2	Melaksanakan Pengawasan Sistem

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
		Teknis Pergudangan
78.	C.10PUG02.078.2	Mengawasi Keamanan Pergudangan
79.	C.10PUG02.079.2	Mengawasi Proses Pengemasan Produk
80.	C.10PUG02.080.2	Menghitung Penyusutan Mesin Produksi Pengolahan Udang
81.	C.10PUG02.081.2	Melakukan Verifikasi Mutu Hasil Produksi Pengolahan Udang
82.	C.10PUG02.082.2	Mengevaluasi Hasil Laporan <i>Quality Control</i> Pengolahan Udang

C. Uraian Unit Kompetensi

**KODE UNIT : C.10PUG02.001.2**

**JUDUL UNIT : Membuat Rencana Operasional Perusahaan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat rencana operasional perusahaan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengidentifikasi informasi data pendukung rencana kegiatan pengadaan bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, bahan pengemas dan produksi pengolahan udang	<p>1.1 Sumber informasi data tentang sarana dan prasarana (<i>hardware</i> dan <i>software</i>)/kapasitas mesin produksi terpasang/terpakai pada proses produksi pengolahan udang dikumpulkan sesuai kebutuhan perencanaan produksi.</p> <p>1.2 Sumber informasi data tentang persediaan dan harga pengadaan bahan baku udang, bahan tambahan, bahan penolong, bahan pengemas diidentifikasi sesuai kebutuhan perencanaan produksi.</p>
2. Menyusun strategi operasional perusahaan	<p>2.1 Kegiatan operasional perusahaan diidentifikasi sesuai prosedur.</p> <p>2.2 Kegiatan operasional perusahaan ditentukan sesuai prosedur.</p>
3. Merencanakan pembiayaan	<p>3.1 Komponen pembiayaan operasional perusahaan diidentifikasi sesuai prosedur.</p> <p>3.2 Sumber-sumber pembiayaan operasional perusahaan ditentukan sesuai prosedur.</p>
4. Menyusun rencana produksi dan distribusi	<p>2.1 Jenis/jumlah produksi yang diminati pasar diidentifikasi sesuai prosedur.</p> <p>2.2 Distribusi hasil produksi ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>2.3 Rencana produksi dan distribusi ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>2.4 Sumber informasi data tentang tenaga operator, supervisor/teknisi dan pengawas mutu yang tersedia pada proses produksi pengolahan udang dikumpulkan sesuai kebutuhan perencanaan produksi.</p>

## **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi informasi data pendukung rencana kegiatan pengadaan bahan baku dan produksi pengolahan udang, menyusun strategi operasional perusahaan, merencanakan pembiayaan serta menyusun rencana produksi dan distribusi yang digunakan untuk membuat rencana operasional perusahaan.
  
2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Alat pengolah data
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Alat tulis kantor
  
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
  
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan membuat rencana operasional perusahaan.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan secara “daring” (asesmen jarak jauh).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Dasar-dasar manajemen
    - 3.1.2 Manajemen operasional perusahaan
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
    - 3.2.2 Berhitung
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengumpulkan informasi data tentang sarana dan prasarana (*hardware* dan *software*)/kapasitas mesin produksi terpasang/terpakai pada proses produksi pengolahan udang
  - 4.2 Cermat dan tepat mengidentifikasi persediaan dan harga pengadaan bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan bahan pengemas udang
  - 4.3 Cermat dan tepat mengidentifikasi kegiatan operasional perusahaan sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat menentukan kegiatan operasional perusahaan sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat mengidentifikasi komponen pembiayaan operasional perusahaan diidentifikasi sesuai prosedur
  - 4.6 Cermat dan tepat menentukan sumber-sumber pembiayaan operasional perusahaan sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis/jumlah produksi yang diminati pasar sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat menentukan distribusi hasil produksi sesuai prosedur
  - 4.9 Cermat dan tepat menentukan rencana produksi dan distribusi sesuai prosedur
  - 4.10 Cermat dan tepat mengumpulkan sumber informasi data tentang tenaga operator, supervisor/teknisi dan pengawas mutu yang

tersedia pada proses produksi pengolahan udang sesuai kebutuhan perencanaan produksi

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam membuat rencana operasional perusahaan

5.2 Ketepatan dalam mengidentifikasi persediaan dan harga pengadaan bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan bahan pengemas udang

**KODE UNIT : C.10PUG02.002.2**

**JUDUL UNIT : Menyusun Strategi Perencanaan Pengadaan Bahan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun strategi perencanaan pengadaan bahan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Merencanakan pengadaan bahan	1.1 Kegiatan pengolahan diidentifikasi sesuai kebutuhan pasar. 1.2 Pengadaan <b>bahan</b> diidentifikasi sesuai dengan ketersediaan pasar. 1.3 Jumlah dan jenis bahan dihitung sesuai prosedur. 1.4 Jumlah dan jenis bahan ditetapkan sesuai prosedur.
2. Membuat strategi pengadaan bahan	2.1 Target perencanaan tahunan jenis produksi pengolahan udang disusun sesuai hasil analisis informasi data. 2.2 Strategi pengadaan bahan dibuat berdasarkan perencanaan pengadaan dengan skala prioritas.
3. Mengatur penggunaan bahan untuk proses produksi pengolahan udang	3.1 Pengaturan penggunaan bahan dilakukan sesuai kebutuhan proses unit dan jenis produksi. 3.2 Pengaturan penggunaan bahan untuk proses produksi pengolahan udang disosialisasikan sesuai kebijakan perusahaan.
4. Mengevaluasi strategi perencanaan pengadaan bahan	4.1 Hasil penyusunan strategi perencanaan penggunaan bahan dievaluasi sesuai prosedur. 4.2 Hasil evaluasi strategi perencanaan penggunaan bahan direkomendasikan pada manajemen sesuai prosedur.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk merencanakan pengadaan bahan, membuat strategi pengadaan bahan, mengatur penggunaan bahan untuk proses produksi pengolahan udang, mengatur penggunaan bahan untuk proses produksi pengolahan udang, dan mengevaluasi

strategi perencanaan pengadaan bahan yang digunakan menyusun strategi perencanaan pengadaan bahan.

1.2 Yang dimaksud bahan adalah bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya dan bahan kemasan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menyusun strategi perencanaan pengadaan bahan baku udang, bahan kemasan pangan dan bahan tambahan pangan.

1.3 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan secara “daring” (asesmen jarak jauh).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Dasar-dasar manajemen

3.1.2 Bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan, bahan pangan lainnya dan bahan kemasan

## 3.2 Keterampilan

### 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data

## 4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi kegiatan pengolahan sesuai kebutuhan pasar
- 4.2 Cermat dan tepat mengidentifikasi pengadaan bahan sesuai dengan ketersediaan pasar
- 4.3 Cermat dan tepat menghitung jumlah dan jenis bahan sesuai prosedur
- 4.4 Cermat dan tepat menetapkan jumlah dan jenis bahan sesuai prosedur
- 4.5 Cermat dan tepat menyusun target perencanaan tahunan jenis produksi pengolahan udang sesuai hasil analisis informasi data
- 4.6 Cermat dan tepat membuat strategi pengadaan bahan berdasarkan perencanaan pengadaan dengan skala prioritas
- 4.7 Cermat dan tepat melakukan pengaturan penggunaan bahan sesuai kebutuhan proses unit dan jenis produksi
- 4.8 Cermat dan tepat menyosialisasikan pengaturan penggunaan bahan untuk proses produksi pengolahan udang sesuai kebijakan perusahaan
- 4.9 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil penyusunan strategi perencanaan penggunaan bahan sesuai prosedur
- 4.10 Cermat dan tepat merekomendasikan hasil evaluasi strategi perencanaan penggunaan bahan pada manajemen sesuai prosedur

## 5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan membuat strategi pengadaan bahan berdasarkan perencanaan pengadaan dengan skala prioritas

**KODE UNIT : C.10PUG02.003.2**

**JUDUL UNIT : Merencanakan Pemasaran Hasil Produksi Pengolahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merencanakan pemasaran hasil produksi pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengidentifikasi pelanggan lama dan pelanggan baru produk pengolahan udang	1.1 Pelanggan lama dan pelanggan baru diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Pelanggan lama dan pelanggan baru ditetapkan sesuai kebutuhan.
2. Merencanakan perluasan pasar dalam dan luar negeri	2.1 Segmen pasar dalam negeri dan luar negeri diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Jenis dan atau jumlah produk olahan yang dibutuhkan pasar dalam dan luar negeri dihitung sesuai prosedur. 2.3 Rencana perluasan pasar dalam dan luar negeri ditetapkan sesuai dengan segmen pasar.
3. Merencanakan kegiatan promosi produk olahan udang	3.1 Jenis kegiatan promosi diidentifikasi sesuai dengan pasar yang dituju. 3.2 Media promosi dipilih sesuai dengan hasil identifikasi kegiatan promosi produk udang.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi pelanggan lama dan pelanggan baru produk pengolahan udang, merencanakan perluasan pasar dalam dan luar negeri, dan merencanakan kegiatan promosi produk olahan udang yang digunakan untuk merencanakan pemasaran hasil produksi pengolahan udang.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

###### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

###### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma  
(Tidak ada.)

4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan merencanakan pemasaran hasil produksi pengolahan udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik pemasaran

3.1.2 Media promosi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data

3.2.2 Mendesai media promosi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi pelanggan lama dan pelanggan baru sesuai kebutuhan

4.2 Cermat dan tepat menetapkan pelanggan lama dan pelanggan baru sesuai kebutuhan

- 4.3 Cermat dan tepat mengidentifikasi segmen pasar dalam negeri dan luar negeri sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat menghitung jenis dan atau jumlah produk olahan yang dibutuhkan pasar dalam dan luar negeri sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat menetapkan rencana perluasan pasar dalam dan luar negeri sesuai dengan segmen pasar
  - 4.6 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis kegiatan promosi sesuai dengan pasar yang dituju
  - 4.7 Cermat dan tepat mengidentifikasi media promosi dipilih sesuai dengan hasil identifikasi kegiatan promosi produk udang
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan mengidentifikasi segmen pasar dalam negeri dan luar negeri sesuai prosedur
  - 5.2 Ketepatan mengidentifikasi jenis kegiatan promosi sesuai dengan pasar yang dituju

**KODE UNIT : C.10PUG02.004.2**

**JUDUL UNIT : Menetapkan Rencana Anggaran Pendapatan dan Belanja Perusahaan Pengolahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja perusahaan pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menetapkan skala usaha perusahaan pengolahan udang	1.1 Kegiatan usaha perusahaan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Skala usaha perusahaan ditentukan berdasarkan kegiatan usaha perusahaan.
2. Mengelola sumber keuangan	2.1 Jenis-jenis sumber keuangan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Sumber keuangan ditetapkan sesuai perhitungan. 2.3 Sumber keuangan dikelola sesuai kebutuhan.
3. Menetapkan Rancangan Anggaran Pendapatan Belanja (RAPB) perusahaan dalam satu tahun	3.1 Komponen biaya dan <i>cash flow</i> diidentifikasi sesuai skala usaha. 3.2 RAPB perusahaan dalam satu tahun ditetapkan sesuai prosedur.

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk menetapkan skala usaha perusahaan pengolahan udang, mengelola sumber keuangan, dan menetapkan RAPB perusahaan dalam satu tahun yang digunakan untuk menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja perusahaan pengolahan udang.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma  
(Tidak ada.)

4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menetapkan rencana anggaran pendapatan dan belanja perusahaan pengolahan udang.

1.4 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK dapat juga dilakukan secara “daring” (asesmen jarak jauh).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Manajemen keuangan

3.1.2 Komponen biaya operasional, laba, bruto perusahaan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mampu mengoperasikan alat pengolah data

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi kegiatan usaha perusahaan sesuai kebutuhan

4.2 Cermat dan tepat menentukan skala usaha perusahaan berdasarkan kegiatan usaha perusahaan

- 4.3 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis-jenis sumber keuangan sesuai kebutuhan
  - 4.4 Cermat dan tepat menetapkan sumber keuangan sesuai perhitungan
  - 4.5 Cermat dan tepat mengelola sumber keuangan sesuai kebutuhan
  - 4.6 Cermat dan tepat mengidentifikasi komponen biayadan *cash flow* sesuai skala usaha
  - 4.7 Cermat dan tepat menetapkan RAPB perusahaan dalam satu tahun sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan menentukan skala usaha perusahaan berdasarkan kegiatan usaha perusahaan
  - 5.2 Ketepatan mengelola sumber keuangan sesuai kebutuhan
  - 5.3 Ketepatan mengidentifikasi komponen biaya dan *cash flow* sesuai skala usaha

**KODE UNIT : C.10PUG02.005.2**

**JUDUL UNIT : Mendesain Tata Letak Sarana dan Prasarana Pengolahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendesain tata letak sarana dan prasarana pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menetapkan skala usaha pengolahan udang	1.1 Jenis usaha diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Skala usaha ditentukan sesuai prosedur.
2. Menentukan metode produksi	2.1 Metode produksi diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Kebutuhan sarana dan prasarana diidentifikasi sesuai prosedur. 2.3 Kebutuhan sarana dan prasarana dihitung berdasarkan hasil identifikasi. 2.4 Metode produksi ditentukan sesuai kebutuhan.
3. Menetapkan lokasi dan tata letak sarana dan prasarana pengolahan udang	3.1 Sarana dan prasarana pada lokasi pengolahan udang diidentifikasi sesuai kebutuhan. 3.2 Persyaratan teknis dan nonteknis tata letak diidentifikasi sesuai prosedur. 3.3 Lokasi pengolahan udang diverifikasi sesuai dengan persyaratan. 3.4 Desain tata letak sarana dan prasarana pengolahan ditentukan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk menetapkan skala usaha pengolahan udang, menentukan metode produksi serta menetapkan lokasi dan tata letak sarana dan prasarana pengolahan udang yang digunakan untuk mendesain tata letak sarana dan prasarana pengolahan udang.

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Alat pengolah data
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Alat tulis kantor
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mendesain tata letak sarana dan prasarana pengolahan uang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Metode dan skala produksi
    - 3.1.2 Desain *masterplan*
    - 3.1.3 Desain *layout* perusahaan
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mampu mengoperasikan alat pengolah data

4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis usaha sesuai prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat menentukan skala usaha sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat mengidentifikasi metode produksi sesuai kebutuhan
  - 4.4 Cermat dan tepat mengidentifikasi kebutuhan sarana dan prasarana sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat menghitung kebutuhan sarana dan prasarana berdasarkan hasil identifikasi
  - 4.6 Cermat dan tepat menentukan metode produksi sesuai kebutuhan
  - 4.7 Cermat dan tepat mengidentifikasi sarana dan prasarana pada lokasi pengolahan udang sesuai kebutuhan
  - 4.8 Cermat dan tepat mengidentifikasi persyaratan teknis dan nonteknis tata letak sesuai prosedur
  - 4.9 Cermat dan tepat memverifikasi lokasi pengolahan udang sesuai dengan persyaratan
  - 4.10 Cermat dan tepat menentukan desain tata letak sarana dan prasarana pengolahan sesuai prosedur
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan menentukan skala usaha sesuai prosedur
  - 5.2 Ketepatan menentukan metode produksi sesuai kebutuhan
  - 5.3 Ketepatan menentukan desain tata letak sarana dan prasarana pengolahan sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.006.2**

**JUDUL UNIT : Melaksanakan Administrasi Supervisor**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan administrasi supervisor.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengidentifikasi dengan komputer data produksi operator dan pengemas produk	<p>1.1 Data kapasitas mesin produksi pengolahan udang terpasang dan terpakai dicatat dengan komputer sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.2 Data sortasi positif dan negatif hasil produksi pengolahan udang dicatat dengan komputer sesuai pedoman.</p> <p>1.3 Data sortasi positif dan negatif kemasan produksi, label dan kode produk udang dicatat dengan komputer sesuai pedoman.</p> <p>1.4 Data hasil testing mutu produk dan sampel produk udang dari konsumen diinput dengan komputer sesuai pedoman.</p>
2. Mengolah data produksi pengolahan udang	<p>2.1 Pengolahan data mesin produksi terpasang dan terpakai perminggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Pengolahan data produksi hasil sortasi positif dan negatif perminggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Pengolahan data kemasan, label dan kode produksi hasil sortasi positif dan negatif perminggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Pengolahan data hasil testing mutu produk dan sampel produk udang dari konsumen perminggu dilakukan sesuai pedoman perusahaan.</p>
3. Membuat dokumen administrasi dan laporan supervisor produksi pengolahan udang	<p>3.1 Dokumen administrasi supervisor produksi pengolahan udang dibuat sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>3.2 Hasil pengolahan masing-masing data produksi dibuat <b>laporan periodik</b> sesuai format laporan perusahaan.</p>

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
	3.3 Hasil <b>laporan periodik</b> masing-masing data produksi dibuat laporan bulanan sesuai format laporan perusahaan.
4. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor produksi industri pengolahan udang	4.1 Hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi produk industri pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor produk industri pengolahan udang dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi dengan komputer data produksi operator dan pengemas produk, mengolah data produksi pengolahan udang, membuat dokumen administrasi dan laporan supervisor produksi pengolahan udang, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor produksi industri pengolahan udang yang digunakan untuk melaksanakan administrasi supervisor.

1.2 Laporan periodik adalah laporan yang dibuat untuk kurun waktu harian/mingguan/bulanan, tergantung ketentuan perusahaan.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

##### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

#### 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

#### 4. Norma dan standar

##### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

- 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan administrasi supervisor
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Administrasi perusahaan
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mampu mengoperasikan alat pengolah data
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mencatat data kapasitas mesin produksi pengolahan udang terpasang dan terpakai dengan komputer sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan
  - 4.2 Cermat dan tepat mencatat data sortasi positif dan negatif hasil produksi pengolahan udang dengan komputer sesuai pedoman
  - 4.3 Cermat dan tepat mencatat data sortasi positif dan negatif kemasan produksi, label dan kode produk udang dengan komputer sesuai pedoman
  - 4.4 Cermat dan tepat menginput data hasil testing mutu produk dan sampel produk udang dari konsumen dengan komputer sesuai pedoman
  - 4.5 Cermat dan tepat melakukan pengolahan data mesin produksi terpasang dan terpakai perminggu sesuai pedoman perusahaan

- 4.6 Cermat dan tepat melakukan pengolahan data produksi hasil sortasi positif dan negatif perminggu sesuai pedoman perusahaan
- 4.7 Cermat dan tepat melakukan pengolahan data kemasan, label dan kode produksi hasil sortasi positif dan negatif perminggu sesuai pedoman perusahaan
- 4.8 Cermat dan tepat melakukan pengolahan data hasil testing mutu produk dan sampel produk udang dari konsumen perminggu sesuai pedoman perusahaan
- 4.9 Cermat dan tepat melakukan dokumen administrasi supervisor produksi pengolahan udang sesuai pedoman perusahaan
- 4.10 Cermat dan tepat membuat hasil pengolahan masing-masing data produksi laporan periodik sesuai format laporan perusahaan
- 4.11 Cermat dan tepat membuat hasil laporan periodik masing-masing data produksi laporan bulanan sesuai format laporan perusahaan
- 4.12 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil pelaksanaan administrasi dan laporan supervisi produk industri pengolahan udang sesuai pedoman perusahaan
- 4.13 Cermat dan tepat melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor produk industri pengolahan udang pada manajemen sesuai standar perusahaan

## 5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan administrasi dan laporan supervisor produk industri pengolahan udang pada manajemen sesuai standar perusahaan

**KODE UNIT : C.10PUG02.007.2**

**JUDUL UNIT : Mengevaluasi Hasil Laporan Supervisor Operator dan Pengemas Produk Pengolahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengevaluasi hasil laporan supervisor operator dan pengemas produk pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang	1.1 Bahan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi diidentifikasi sesuai kebutuhan evaluasi administrasi. 1.2 Daftar pertanyaan evaluasi ( <i>checklist</i> observasi) disiapkan sesuai kebutuhan evaluasi.
2. Menerapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang dan membuat rekomendasi	2.1 Pedoman evaluasi diikuti sesuai prosedur evaluasi. 2.2 Pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang diterapkan sesuai prosedur evaluasi. 2.3 <i>Checklist</i> observasi evaluasi hasil laporan supervisor produksi diisi sesuai pedoman evaluasi. 2.4 Data hasil evaluasi laporan supervisor yang terekam digunakan sebagai data pendukung pembuatan rekomendasi kepada manajemen.
3. Mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang	3.1 Hasil pelaksanaan evaluasi supervisor produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai dengan pedoman perusahaan. 3.2 Hasil pelaksanaan evaluasi supervisor produksi pengolahan udang dilaporkan pada manajemen sesuai dengan standar perusahaan.

## **BATASAN VARIABEL**

### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang, menerapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang dan membuat rekomendasi, serta mengevaluasi dan melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang yang digunakan untuk mengevaluasi hasil laporan supervisor operator dan pengemas produk pengolahan udang.

### 2. Peralatan dan perlengkapan

#### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

#### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

### 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

### 4. Norma dan standar

#### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

#### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengevaluasi hasil laporan supervisor operator dan pengemas produk pengolahan udang.

1.5 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan secara “daring” (asesmen jarak jauh).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Teknik evaluasi hasil laporan
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mampu mengoperasikan alat pengolah data
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi bahan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi sesuai kebutuhan evaluasi administrasi
  - 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan daftar pertanyaan evaluasi (*checklist* observasi) sesuai kebutuhan evaluasi
  - 4.3 Cermat dan tepat mengikuti pedoman evaluasi sesuai prosedur evaluasi
  - 4.4 Cermat dan tepat menerapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang sesuai prosedur evaluasi
  - 4.5 Cermat dan tepat mengisi *checklist* observasi evaluasi hasil laporan supervisor produksi sesuai pedoman evaluasi
  - 4.6 Cermat dan tepat menggunakan data hasil evaluasi laporan supervisor yang terekam sebagai data pendukung pembuatan rekomendasi kepada manajemen
  - 4.7 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil pelaksanaan evaluasi supervisor produksi pengolahan udang sesuai dengan pedoman perusahaan
  - 4.8 Cermat dan tepat melaporkan hasil pelaksanaan evaluasi supervisor produksi pengolahan udang pada manajemen sesuai dengan standar perusahaan
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan menerapkan pedoman evaluasi hasil laporan supervisor produksi pengolahan udang sesuai prosedur evaluasi
  - 5.2 Ketepatan menentukan metode produksi sesuai kebutuhan

**KODE UNIT : C.10PUG02.008.2**

**JUDUL UNIT : Membuat Statistik *Quality Control* Produk Pengolahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat statistik *quality control* produk pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mendata asal jenis udang dari hasil budidaya/ penangkapan dan lingkungan asal bahan baku udang	1.1 Asal jenis udang dari hasil budidaya/penangkapan diidentifikasi sesuai kebutuhan pengawasan mutu bahan baku. 1.2 Data lingkungan asal baku udang diidentifikasi sesuai kebutuhan pengawasan mutu bahan baku.
2. Mendata klasifikasi mutu bahan baku, mutu produksi dan mutu kemasan produksi pengolahan udang	2.1 Jenis, ukuran, berat, harga dan mutu bahan baku udang didata sesuai standar mutu bahan baku udang. 2.2 Klasifikasi mutu produksi hasil sortasi positif didata sesuai standar mutu produksi pengolahan udang. 2.3 Klasifikasi mutu hasil kemasan produksi didata sesuai standar mutu kemasan produksi pengolahan udang. 2.4 Klasifikasi mutu hasil kemasan produksi dari sampel konsumen dilapangan didata sesuai standar mutu kemasan produksi pengolahan udang. 2.5 Pendataan mutu bahan baku udang, hasil produksi dan kemasan produk pengolahan udang dilakukan sesuai pedoman pendataan.
3. Membuat grafik statistik data produksi pengolahan udang	3.1 Grafik balok/garis statistik data kapasitas mesin produk pengolahan udang dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan. 3.2 Grafik balok/garis statistik data produksi pengolahan udang dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan. 3.3 Grafik balok/garis statistik data kemasan, label dan kode produk pengolahan udang dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	3.4 Grafik balok/garis statistik data <i>testing</i> produk pengolahan udang dari sampel konsumen dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.
4. Melaporkan hasil statistik <i>quality control</i> produksi pengolahan udang	4.1 Hasil statistik <i>quality control</i> produk pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi statistik <i>quality control</i> dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan.

### BATASAN VARIABEL

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk mendata asal perairan tambak udang dan lingkungan higienis dan sanitasi bahan baku udang, mendata klasifikasi mutu bahan baku dan mutu produksi dan mutu kemasan produksi pengolahan udang, membuat grafik statistik data produksi pengolahan udang, serta melaporkan hasil pembuatan statistik *quality control* produksi pengolahan udang yang digunakan untuk membuat statistik *quality control* produk pengolahan udang.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

##### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat Tulis Kantor (ATK)

#### 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

#### 4. Norma dan standar

##### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

##### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan membuat statistik *quality control* produk pengolahan udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Ilmu Statistik
    - 3.1.2 Mutu bahan
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mampu mengoperasikan alat pengolah data
    - 3.2.2 Mampu membuat grafik
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi asal jenis udang dari hasil budidaya/penangkapan perairan tambak tercemar/tidak tercemar diidentifikasi dan didata sesuai kebutuhan pengawasan mutu bahan baku
  - 4.2 Cermat dan tepat mengidentifikasi data lingkungan asal baku udang diidentifikasi sesuai kebutuhan pengawasan mutu bahan baku
  - 4.3 Cermat dan tepat mendata jenis, ukuran, berat, harga dan mutu bahan baku udang sesuai standar mutu bahan baku udang
  - 4.4 Cermat dan tepat mendata klasifikasi mutu produksi hasil sortasi positif sesuai standar mutu produksi pengolahan udang
  - 4.5 Cermat dan tepat mendata klasifikasi mutu hasil kemasan produksi sesuai standar mutu kemasan produksi pengolahan udang

- 4.6 Cermat dan tepat mendata klasifikasi mutu hasil kemasan produksi dari sampel konsumen dilapangan sesuai standar mutu kemasan produksi pengolahan udang
  - 4.7 Cermat dan tepat melakukan pendataan mutu bahan baku udang, hasil produksi dan kemasan produk pengolahan udang sesuai pedoman pendataan
  - 4.8 Cermat dan tepat membuat grafik balok/garis statistik data kapasitas mesin produk pengolahan udang sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
  - 4.9 Cermat dan tepat membuat grafik balok/garis statistik data produksi pengolahan udang sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
  - 4.10 Cermat dan tepat membuat grafik balok/garis statistik data kemasan, label dan kode produk pengolahan udang sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
  - 4.11 Cermat dan tepat membuat grafik balok/garis statistik data testing produk pengolahan udang dari sampel konsumen sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
  - 4.12 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil statistik *quality control* produk pengolahan udang sesuai pedoman perusahaan
  - 4.13 Cermat dan tepat melaporkan hasil evaluasi statistik *quality control* pada manajemen sesuai standar perusahaan
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan melakukan pendataan mutu bahan baku udang, hasil produksi dan kemasan produk pengolahan udang sesuai pedoman pendataan
  - 5.2 Ketepatan mengevaluasi hasil pembuatan statistik *quality control* produk pengolahan udang sesuai pedoman perusahaan

**KODE UNIT : C.10PUG02.009.2**

**JUDUL UNIT : Mengoordinasikan Pengawasan Proses Produksi Pengolahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengoordinasikan pengawasan proses produksi pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Melakukan koordinasi pengawasan pada kualitas bahan baku pengolahan udang	<p>1.1 Koordinasi pelaksanaan pengawasan secara visual, preventif dan khusus antar unit area pekerjaan dilaksanakan sesuai kebutuhan pengawasan kualitas bahan baku udang</p> <p>1.2 Koordinasi pengawasan kualitas secara visual dengan objek langsung saat penerimaan bahan baku udang dan bahan tambahan berlangsung dilakukan sesuai pedoman pengawasan.</p> <p>1.3 Koordinasi pengawasan secara khusus dengan pencegahan tangkal dini bahan baku udang dari tambak udang/perairan yang tercemar bakteri patogen, zat kimia dan fisika dilakukan sesuai standar mutu bahan baku udang yang ditetapkan dan pedoman pengawasan.</p> <p>1.4 Koordinasi pengawasan secara preventif dengan menjagakualitas bahan baku dan bahan tambahan pengolahan udang dilakukan agar diperoleh kualitas bahan baku udang sesuai standar mutu bahan baku.</p> <p>1.5 Koordinasi prosedur penanganan kualitas bahan baku udang dilakukan sesuai standar mutu bahan baku udang.</p>
2. Melakukan koordinasi pengawasan pada kualitas produk pengolahan udang	<p>2.1 Koordinasi pelaksanaan pengawasan secara visual, preventif dan khusus antar unit area pekerjaan dilaksanakan sesuai kebutuhan pengawasan kualitas produk pengolahan udang.</p> <p>2.2 Koordinasi pengawasan secara visual dengan objek langsung saat pemrosesan kualitas produk pengolahan udang berlangsung</p>

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	<p>dilakukan sesuai pedoman pengawasan.</p> <p>2.3 Koordinasi pengawasan secara khusus dengan pencegahan tangkal dini produk pengolahan udang dari pencemaran bakteri patogen, zat kimia dan fisika dilakukan sesuai standar mutu produk pengolahan udang dan pedoman pengawasan yang ditetapkan.</p> <p>2.4 Koordinasi prosedur penanganan kualitas produk pengolahan udang dilakukan sesuai standar mutu bahan baku udang.</p>
<p>3. Melakukankoordinasi penyelesaian masalah dan motivasi pada penanggung jawab antar unit/bagian area pekerjaan proses produksi</p>	<p>3.1 Koordinasi data permasalahan yang terjadi saat proses produksi pengolahan udang diidentifikasi pencatatan yang aktual sesuai pedoman pengawasan.</p> <p>3.2 Motivasi dan pembinaan teknis proses produksi pada penanggung jawab antar unit/bagian area pekerjaan proses produksi pengolahan udang dilakukan sesuai yang berlaku.</p>
<p>4. Melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang</p>	<p>4.1 Hasil pelaksanaan koordinasi pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi pengawasan dan mengendalikan kualitas bahandan proses produksi pengolahan udang dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan.</p>

### BATASAN VARIABEL

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk melakukan koordinasi pengawasan visual, preventif dan khusus pada kualitas bahan baku pengolahan udang, melakukan koordinasi pengawasan visual, preventif dan khusus pada kualitas bahan baku pengolahan udang dan produk pengolahan udang, melakukan koordinasi penyelesaian masalah dan motivasi pada penanggung jawab antar unit/bagian area pekerjaan proses produksi serta melaporkan hasil pelaksanaan koordinasi pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan

proses produksi pengolahan udang yang digunakan untuk mengkoordinasikan pengawasan proses produksi pengolahan udang.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

(Tidak ada.)

**PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengkoordinasikan pengawasan proses produksi pengolahan udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Manajemen produksi

- 3.1.2 Kualitas bahan baku dan produk
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat melaksanakan koordinasi pelaksanaan pengawasan secara visual, preventif dan khusus antar unit area pekerjaan sesuai kebutuhan pengawasan kualitas bahan baku udang
  - 4.2 Cermat dan tepat melakukan koordinasi pengawasan kualitas secara visual dengan objek langsung saat penerimaan bahan baku udang dan bahan tambahan berlangsung dilakukan sesuai pedoman pengawasan
  - 4.3 Cermat dan tepat melakukan koordinasi pengawasan secara khusus dengan pencegahan tangkal dini bahan baku udang dari tambak udang/perairan yang tercemar bakteri patogen, zat kimia dan fisika sesuai standar mutu bahan baku udang yang ditetapkan dan pedoman pengawasan
  - 4.4 Cermat dan tepat melakukan koordinasi pengawasan secara preventif dengan menjaga kualitas bahan baku dan bahan tambahan pengolahan udang agar diperoleh kualitas bahan baku udang sesuai standar mutu bahan baku
  - 4.5 Cermat dan tepat melakukan koordinasi prosedur penanganan kualitas bahan baku udang sesuai standar mutu bahan baku udang
  - 4.6 Cermat dan tepat melaksanakan koordinasi pelaksanaan pengawasan secara visual, preventif dan khusus antar unit area pekerjaan sesuai kebutuhan pengawasan kualitas produk pengolahan udang
  - 4.7 Cermat dan tepat melakukan koordinasi pengawasan secara visual dengan objek langsung saat pemrosesan kualitas produk pengolahan udang berlangsung sesuai pedoman pengawasan
  - 4.8 Cermat dan tepat melakukan koordinasi pengawasan secara khusus dengan pencegahan tangkal dini produk pengolahan udang dari pencemaran bakteri patogen, zat kimia dan fisika sesuai

standar mutu produk pengolahan udang dan pedoman pengawasan yang ditetapkan

- 4.9 Cermat dan tepat melakukan koordinasi prosedur penanganan kualitas produk pengolahan udang sesuai standar mutu bahan baku udang
- 4.10 Cermat dan tepat mengidentifikasi koordinasi data permasalahan yang terjadi saat proses produksi pengolahan udang pencatatan yang aktual sesuai pedoman pengawasan
- 4.11 Cermat dan tepat melakukan motivasi dan pembinaan teknis proses produksi pada penanggung jawab antar unit/ bagian area pekerjaan proses produksi pengolahan udang sesuai yang berlaku
- 4.12 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil pelaksanaan koordinasi pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang sesuai pedoman perusahaan
- 4.13 Cermat dan tepat melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan koordinasi pengawasan dan mengendalikan kualitas bahan dan proses produksi pengolahan udang kepada manajemen perusahaan sesuai standar perusahaan

## 5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan melaksanakan koordinasi pelaksanaan pengawasan secara visual, preventif dan khusus antar unit area pekerjaan sesuai kebutuhan pengawasan kualitas produk pengolahan udang

**KODE UNIT : C.10PUG02.010.2**

**JUDUL UNIT : Membuat Statistik Produksi Pengolahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat statistik produksi pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mendata hasil produksi pengolahan udang	<p>1.1 Data kapasitas mesin produksi pengolahan udang terpasang dan terpakai diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.2 Data sortasi positif dan negatif hasil produk udang diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.3 Data sortasi positif dan negatif kemasan, label dan kode produk pengolahan udang diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p> <p>1.4 Data hasil <i>testing</i> produk pengolahan udang dari sampel konsumen diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.</p>
2. Mengolah data statistik produksi pengolahan udang	<p>2.1 Pengolahan data mesin produksi udang terpasang dan terpakai dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.2 Pengolahan data produksi udang hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.3 Pengolahan data kemasan, label dan kode produksi udang hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Pengolahan <i>testing</i> produksi udang dari sampel konsumen hasil sortasi positif dan negatif dilakukan sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan.</p>
3. Membuat grafik statistik data produksi pengolahan udang	<p>3.1 Grafik balok/garis statistik data kapasitas mesin produksi udang dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p>

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	<p>3.2 Grafik balok/garis statistik data produksi pengolahan udang dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.3 Grafik balok/garis statistik data kemasan, label dan kode produksi udang dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p> <p>3.4 Grafik balok/garis statistik data <i>testing</i> produk udang dari sampel konsumen dibuat sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan.</p>
4. Melaporkan hasil statistik produksi pengolahan udang	<p>4.1 Hasil statistik produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai dengan pedoman perusahaan</p> <p>4.2 Hasil evaluasi statistik produksi pengolahan udang dilaporkan kepada manajemen sesuai dengan pedoman perusahaan.</p>

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk mendata hasil produksi dari operator dan pengemas produk udang, mengolah data statistik produksi udang, membuat grafik statistik data produksi udang serta melaporkan hasil pembuatan statistik produksi pengolahan udang yang digunakan untuk membuat statistik produksi pengolahan udang.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

###### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

###### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

##### 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

##### 4. Norma dan standar

###### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

- 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan membuat statistik produksi pengolahan udang.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

### 2. Persyaratan kompetensi (Tidak ada.)

### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

#### 3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Ilmu Statistik  
3.1.2 Proses produksi

#### 3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mampu mengoperasikan alat pengolah data  
3.2.2 Mampu membuat grafik

### 4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi data kapasitas mesin produksi udangterpasang dan terpakai sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan
- 4.2 Cermat dan tepat mengidentifikasi data sortasi positif dan negatif hasil produk udang sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan
- 4.3 Cermat dan tepat mengidentifikasi dan mencatat data sortasi positif dan negatif kemasan, label dan kode produk udang sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan

- 4.4 Cermat dan tepat mengidentifikasi data hasil testing produk udang dari sampel konsumen sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan
- 4.5 Cermat dan tepat melakukan pengolahan data mesin produksi udang terpasang dan terpakai sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan
- 4.6 Cermat dan tepat melakukan pengolahan data produksi udang hasil sortasi positif dan negatif sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan
- 4.7 Cermat dan tepat melakukan pengolahan data kemasan, label dan kode produksi udang hasil sortasi positif dan negatif sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan
- 4.8 Cermat dan tepat melakukan pengolahan testing produksi udang dari sampel konsumen hasil sortasi positif dan negatif sesuai metode statistik dan pedoman perusahaan
- 4.9 Cermat dan tepat membuat grafik balok/garis statistik data kapasitas mesin produksi udang sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
- 4.10 Cermat dan tepat membuat grafik balok/garis statistik data produksi pengolahan udang sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
- 4.11 Cermat dan tepat membuat grafik balok/garis statistik data kemasan, label dan kode produksi udang sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
- 4.12 Cermat dan tepat membuat grafik balok/garis statistik data testing produk udang dari sampel konsumen sesuai hasil pengolahan data dan pedoman perusahaan
- 4.13 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil statistik produksi pengolahan udang sesuai dengan pedoman perusahaan
- 4.14 Cermat dan tepat melaporkan hasil evaluasi statistik produksi pengolahan udang kepada manajemen sesuai dengan pedoman perusahaan

## 5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan mengevaluasi hasil statistik produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai dengan pedoman perusahaan

**KODE UNIT : C.10PUG02.011.2**

**JUDUL UNIT : Melaksanakan Manajemen *Quality Control* Pengolahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan manajemen *quality control* pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mencatat data hasil produksi pengolahan udang	1.1 Data kapasitas mesin produksi pengolahan udang terpasang dan terpakai diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan 1.2 Data sortasi positif dan negatif hasil produk pengolahan udang diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.3 Data sortasi positif dan negatif kemasan, label dan kode produk pengolahan udang diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan. 1.4 Data hasil <i>testing</i> produk pengolahan udang dari sampel konsumen diidentifikasi sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.
2. Mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen <i>quality control</i> industri pengolahan udang	2.1 Hasil pelaksanaan manajemen <i>quality control</i> industri pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan 2.2 Hasil evaluasi pelaksanaan manajemen <i>quality control</i> industri pengolahan udang dilaporkan kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk mencatat data hasil produksi dari operator dan pengemas produk pengolahan udang dan mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen *quality control* industri pengolahan udang yang digunakan untuk melaksanakan manajemen *quality control* pengolahan udang.

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Alat pengolah data
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Alat tulis kantor
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan manajemen *quality control* pengolahan udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi yang diperlukan  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)
    - 3.1.2 Dasar-dasar manajemen
    - 3.1.3 *Good Manufacturing Practices* (GMP)

## 3.2 Keterampilan

### 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data

## 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi data kapasitas mesin produksi pengolahan udang terpasang dan terpakai sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan

4.2 Cermat dan tepat mengidentifikasi data sortasi positif dan negatif hasil produk pengolahan udang sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan

4.3 Cermat dan tepat mengidentifikasi data sortasi positif dan negatif kemasan, label dan kode produk pengolahan udang sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan.

4.4 Cermat dan tepat mengidentifikasi data hasil *testing* produk pengolahan udang dari sampel konsumen sesuai pedoman pencatatan data produksi perusahaan

4.5 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen *quality control* industri pengolahan udang sesuai standar perusahaan

4.6 Cermat dan tepat melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan manajemen *quality control* industri pengolahan udang kepada manajemen sesuai pedoman perusahaan

## 5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen *quality control* industri pengolahan udang sesuai standar perusahaan

**KODE UNIT : C.10PUG02.012.2**

**JUDUL UNIT : Melaksanakan Manajemen Peralatan dan Mesin Produksi Pengolahan Udag**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan manajemen peralatan dan mesin produksi pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Merencanakan pengadaan peralatan dan mesin produksi	1.1 Jenis dan metode pengolahan produk ditentukan sesuai prosedur. 1.2 Peralatan dan mesin produksi diidentifikasi sesuai metode pengolahan. 1.3 Jumlah dan tata letak peralatan dan mesin produksi ditentukan sesuai kebutuhan. 1.4 Rencana pengadaan peralatan dan mesin produksi ditetapkan sesuai kebutuhan.
2. Mengorganisir penggunaan peralatan dan mesin produksi	2.1 Spesifikasi peralatan dan mesin produksi diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Volume kapasitas penggunaan mesin ditentukan sesuai prosedur. 2.3 Jadwal penggunaan peralatan dan mesin produksi ditetapkan sesuai prosedur.
3. Mengorganisir pemeliharaan peralatan dan mesin produksi	3.1 Data penggunaan peralatan dikelompokkan sesuai jenis peralatan dan mesin. 3.2 Sumber daya manusia pemeliharaan ditentukan sesuai kompetensi. 3.3 Jadwal pemeliharaan peralatan dan mesin produksi dibuat sesuai prosedur.
4. Membuat laporan hasil pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan udang	4.1 Hasil pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 4.2 Hasil evaluasi pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan udang dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan.

## **BATASAN VARIABEL**

### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk merencanakan pengadaan peralatan dan mesin produksi, mengorganisir penggunaan peralatan dan mesin produksi, mengorganisir pemeliharaan peralatan dan mesin produksi dan membuat laporan hasil pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan udang yang digunakan untuk melaksanakan manajemen peralatan dan mesin produksi pengolahan udang.

### 2. Peralatan dan perlengkapan

#### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

#### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

### 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

### 4. Norma dan standar

#### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

#### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan manajemen peralatan dan mesin produksi pengolahan udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Jenis dan fungsi mesin produksi
    - 3.1.2 Dasar-dasar manajemen
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat produksi pengolahan utang
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menentukan jenis dan metode pengolahan produk sesuai prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan dan mesin produksi sesuai metode pengolahan
  - 4.3 Cermat dan tepat menentukan jumlah dan tata letak peralatan dan mesin produksi sesuai kebutuhan.
  - 4.4 Cermat dan tepat menetapkan rencana pengadaan peralatan dan mesin produksi sesuai kebutuhan
  - 4.5 Cermat dan tepat mengidentifikasi spesifikasi peralatan dan mesin produksi sesuai prosedur
  - 4.6 Cermat dan tepat menentukan volume kapasitas penggunaan mesin sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat menetapkan jadwal penggunaan peralatan dan mesin produksi sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat mengelompokkan data penggunaan peralatan sesuai jenis peralatan dan mesin
  - 4.9 Cermat dan tepat menentukan sumber daya manusia pemeliharaan sesuai kompetensi
  - 4.10 Cermat dan tepat membuat jadwal pemeliharaan peralatan dan mesin produksi sesuai prosedur
  - 4.11 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan utang sesuai pedoman perusahaan

4.12 Cermat dan tepat melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan udang pada manajemen sesuai standar perusahaan

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen penanganan peralatan dan mesin produksi pengolahan udang sesuai pedoman perusahaan

**KODE UNIT : C.10PUG02.013.2**

**JUDUL UNIT : Melaksanakan Manajemen Gudang Pengolahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan manajemen gudang pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Membuat rencana manajemen gudang pengolahan udang	1.1 Tata letak bahan dan peralatan pada <b>gudang</b> dibuat sesuai prosedur. 1.2 Rencana pengelolaan penyimpanan bahan dibuat sesuai prosedur. 1.3 Sumber daya manusia ditentukan sesuai kompetensi.
2. Melaporkan hasil pelaksanaan manajemen penanganan gudang pengolahan udang	2.1 Hasil pelaksanaan manajemen penanganan gudang pengolahan udang dievaluasi sesuai pedoman perusahaan. 2.2 Hasil evaluasi pelaksanaan manajemen penanganan gudang pengolahan udang dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk membuat rencana manajemen gudang pengolahan udang dan melaporkan hasil pelaksanaan manajemen penanganan gudang pengolahan udang yang digunakan untuk melaksanakan manajemen gudang pengolahan udang.

1.2 Yang dimaksud gudang adalah gudang kering dan gudang basah dalam produksi pengolahan udang.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

##### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma  
(Tidak ada.)

4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melaksanakan manajemen gudang pengolahan udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Dasar-dasar manajemen

3.1.2 Logistik

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat membuat tata letak bahan dan peralatan pada gudang sesuai prosedur

4.2 Cermat dan tepat membuat rencana pengelolaan penyimpanan bahan sesuai prosedur

4.3 Cermat dan tepat menentukan sumber daya manusia sesuai kompetensi

- 4.4 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil pelaksanaan manajemen penanganan gudang industri pengolahan udang sesuai pedoman perusahaan
  - 4.5 Cermat dan tepat melaporkan hasil evaluasi pelaksanaan manajemen penanganan gudang industri pengolahan udang dilaporkan pada manajemen sesuai standar perusahaan
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan membuat rencana pengelolaan penyimpanan bahan sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.014.2**

**JUDUL UNIT : Menangani Sarana Pembekuan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menangani sarana pembekuan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUKKERJA</b>
1. Menetapkan sarana pembekuan udang	1.1 Jenis <b>sarana pembekuan udang</b> diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Sarana pembekuan udang ditentukan sesuai kapasitas produksi dan jenis produk.
2. Menggunakan sarana pembekuan udang	2.1 Sarana pembekuan udang disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Sarana pembekuan udang digunakan sesuai prosedur.
3. Merawat sarana pembekuan udang	3.1 Jenis perawatan sarana pembekuan udang diidentifikasi. 3.2 <b>Perawatan periodik</b> sarana pembekuan udang dilakukan sesuai prosedur.
4. Memperbaiki kerusakan sarana pembekuan udang tingkat ringan	4.1 Kerusakan ringan sarana pembekuan udang diidentifikasi sesuai prosedur. 4.2 Kerusakan ringan sarana pembekuan udang diperbaiki.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk menetapkan sarana, menggunakan sarana, merawat sarana, dan memperbaiki kerusakan tingkat ringan sarana pembekuan udang yang digunakan untuk menangani sarana pembekuan udang.
- 1.2 Sarana pembekuan antara lain *Contact Plate Freezing* (CPF), *Semi Contact Plate Freezing* (Semi CPF), *Air Blast Freezing* (ABF) dan *Individual Quick Freezing* (IQF).
- 1.3 Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan yang dilakukan secara periodik (harian/mingguan/bulanan)

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Sarana pembekuan udang
    - 2.1.2 *Tool set*
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Manual *book* mesin
    - 2.2.2 Perlengkapan kerja
  
3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan
  - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan
  
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menangani sarana pembekuan udang dan jenis produk.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Cara kerja sarana pembekuan udang
    - 3.1.2 Jenis dan fungsi sarana pembekuan udang
    - 3.1.3 Proses pembekuan udang
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan *tool set*
    - 3.2.2 Mencari penyebab kerusakan ringan sarana pembekuan udang
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis sarana pembekuan udang sesuai dengan kebutuhan
  - 4.2 Cermat dan tepat menentukan sarana pembekuan udang sesuai kapasitas produksi
  - 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan sarana pembekuan udang sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat menggunakan sarana pembekuan udang sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis perawatan sarana pembekuan udang
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan perawatan periodik sarana pembekuan udang sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat mengidentifikasi kerusakan ringan sarana pembekuan udang sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat memperbaiki kerusakan ringan sarana pembekuan udang
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan melakukan perawatan periodik sarana pembekuan udang sesuai prosedur
  - 5.2 Ketepatan memperbaiki kerusakan ringan sarana pembekuan udang

**KODE UNIT : C.10PUG02.015.2**

**JUDUL UNIT : Menangani Sarana Pengalengan Udag**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menangani sarana pengalengan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menetapkan sarana pengalengan udang	1.1 Jenis <b>sarana pengalengan udang</b> diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Sarana pengalengan udang ditentukan sesuai kapasitas produksi.
2. Menggunakan sarana pengalengan udang	2.1 Sarana pengalengan udang disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Sarana pengalengan udang digunakan sesuai prosedur.
3. Merawat sarana pengalengan udang	3.1 Jenis perawatan sarana pengalengan udang diidentifikasi. 3.2 <b>Perawatan periodik</b> sarana pengalengan udang dilakukan sesuai prosedur.
4. Memperbaiki kerusakan sarana pengalengan udang tingkat ringan	4.1 Kerusakan ringan sarana pengalengan udang diidentifikasi. 4.2 Kerusakan ringan sarana pengalengan udang diperbaiki.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk menetapkan sarana, menggunakan sarana, merawat sarana, dan memperbaiki kerusakan tingkat ringan sarana pengalengan udang yang digunakan untuk menangani sarana pengalengan udang.
- 1.2 Sarana pengalengan udang antara lain *chamber pre-cooking, pack shapper, medium filter, seamer, can washer* dan *retort*.
- 1.3 Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan secara periodik (harian/mingguan/bulanan).

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Sarana pengalengan udang
    - 2.1.2 *Tool set*
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Perlengkapan kerja
    - 2.2.2 Manual *book* mesin
  
3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan
  - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan.
  
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menangani sarana pengalengan udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Cara kerja sarana pengalengan udang
    - 3.1.2 Jenis dan fungsi sarana pengalengan udang
    - 3.1.3 Proses pengalengan udang
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan *tool set*
    - 3.2.2 Mencari penyebab kerusakan ringan sarana pengalengan udang
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis sarana pengalengan udang sesuai dengan kebutuhan
  - 4.2 Cermat dan tepat menentukan sarana pengalengan udang sesuai kapasitas produksi
  - 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan sarana pengalengan udang sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat menggunakan sarana pengalengan udang sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis perawatan sarana pengalengan udang
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan perawatan periodik sarana pengalengan udang sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat mengidentifikasi kerusakan ringan sarana pengalengan udang
  - 4.8 Cermat dan tepat memperbaiki kerusakan ringan sarana pengalengan udang
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan melakukan perawatan periodik sarana pengalengan udang sesuai prosedur
  - 5.2 Ketepatan memperbaiki kerusakan ringan sarana pengalengan udang

- KODE UNIT** : C.10PUG02.016.2
- JUDUL UNIT** : **Menangani Sarana Pengolahan Udang Rebus**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menangani sarana pengolahan udang rebus.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menetapkan sarana pengolahan udang rebus	1.1 Jenis <b>sarana pengolahan udang rebus</b> diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Sarana pengolahan udang rebus ditentukan sesuai kapasitas produksi.
2. Menggunakan sarana pengolahan udang rebus	2.1 Sarana pengolahan udang rebus disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Sarana pengolahan udang rebus digunakan sesuai prosedur.
3. Merawat sarana pengolahan udang rebus	3.1 Jenis perawatan sarana pengolahan udang rebus diidentifikasi. 3.2 <b>Perawatan periodik</b> sarana pengolahan udang rebus dilakukan sesuai prosedur.
4. Memperbaiki kerusakan sarana pengolahan udang rebus tingkat ringan	4.1 Kerusakan ringan sarana pengolahan udang rebus diidentifikasi. 4.2 Kerusakan ringan sarana pengolahan udang rebus diperbaiki.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit ini berlaku untuk menetapkan sarana, menggunakan sarana, merawat sarana, dan memperbaiki kerusakan tingkat ringan sarana pengolahan udang rebus yang digunakan untuk menangani sarana pengolahan udang rebus.
  - 1.2 Sarana pengolahan udang rebus merupakan mesin dan peralatan yang digunakan pada proses pengolahan udang rebus antara lain *boiler*.
  - 1.3 Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan secara periodik (harian/mingguan/bulanan)

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

2.1.1 *Boiler*

2.1.2 *Thermometer*

2.1.3 *Tool set*

### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Keranjang plastik*

2.2.2 *Bak stainless steel*

2.2.3 *Trolly*

2.2.4 *Perlengkapan kerja*

## 3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan

3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menangani sarana pengolahan udang rebus.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Cara kerja sarana pengolahan udang rebus
    - 3.1.2 Pengolahan udang rebus
    - 3.1.3 Jenis, spesifik, dan prosedur sarana pengolahan udang rebus
    - 3.1.4 Proses pemeliharaan sarana pengolahan udang rebus
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan *tool set*
    - 3.2.2 Mencari penyebab kerusakan ringan sarana pengolahan udang rebus
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis sarana pengolahan udang rebus sesuai dengan kebutuhan
  - 4.2 Cermat dan tepat menentukan sarana pengolahan udang rebus sesuai kapasitas produksi
  - 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan sarana pengolahan udang rebus sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat menggunakan sarana pengolahan udang rebus digunakan sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis perawatan sarana pengolahan udang rebus
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan perawatan periodik sarana pengolahan udang rebus sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat mengidentifikasi kerusakan ringan sarana pengolahan udang rebus
  - 4.8 Cermat dan tepat memperbaiki kerusakan ringan sarana pengolahan udang rebus
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan melakukan perawatan periodik sarana pengolahan udang rebus sesuai prosedur

5.2 Ketepatan memperbaiki kerusakan ringan sarana pengolahan udang rebus

- KODE UNIT** : C.10IPU02.017.2
- JUDUL UNIT** : **Menangani Sarana Pembersih Udang (*Cleaning and Sorting Machine*)**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menangani sarana pembersih udang (*cleaning and sorting machine*).

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menetapkan sarana pembersih udang ( <i>cleaning and sorting machine</i> )	1.1 Jenis <b>sarana pembersih udang</b> diidentifikasi sesuai kapasitas produksi. 1.2 Sarana pembersih udang ditetapkan sesuai kapasitas produksi.
2. Menggunakan sarana pembersih udang ( <i>cleaning and sorting machine</i> )	2.1 Sarana pembersih udang disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Sarana pembersih udang digunakan sesuai prosedur.
3. Merawat sarana pembersih udang ( <i>cleaning and sorting machine</i> )	3.1 Jenis perawatan sarana pembersih udang diidentifikasi sesuai prosedur. 3.2 <b>Perawatan periodik</b> sarana pembersih udang dilakukan sesuai prosedur.
4. Memperbaiki kerusakan sarana pembersih udang ( <i>cleaning and sorting machine</i> ) tingkat ringan	4.1 Kerusakan ringan sarana pembersih udang diidentifikasi. 4.2 Kerusakan ringan sarana pembersih udang dilakukan.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk menetapkan sarana, menggunakan sarana, merawat sarana, dan memperbaiki kerusakan tingkat ringan sarana pembersih udang yang digunakan untuk menangani sarana pembersih udang (*cleaning and sorting machine*).
- 1.2 Sarana pembersih udang merupakan mesin dan peralatan yang digunakan pada proses pembersihan udang antara lain mesin pencucian udang dan *grading machine*.
- 1.3 Pemeliharaan periodik merupakan merawat sarana pembersih

udang yang meliputi pemeriksaan komponen mesin dan peralatan sebelum/selama dioperasikan.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin pencucian udang

2.1.2 Timbangan digital

2.1.3 *Grading machine*

2.1.4 Mesin penghancur es

2.1.5 Alat pengupas kulit

2.1.6 *Tool set*

### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Bak penampung udang

2.2.2 Basket/keranjang plastik

2.2.3 Nampan plastik

2.2.4 Meja

2.2.5 Bak penampungan limbah padat

2.2.6 Perlengkapan kerja

## 3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menangani sarana pembersih udang (*cleaning and sorting machine*).

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Mesin pembersih udang
    - 3.1.2 Jenis, spesifik, dan Standar Operasional Prosedur (SOP) sarana pembersih udang
    - 3.1.3 Pemeliharaan sarana pembersih udang
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan *tool set*
    - 3.2.2 Mencari penyebab kerusakan ringan sarana pembersih udang
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menentukan jenis sarana pembersih udang sesuai dengan kebutuhan
  - 4.2 Cermat dan tepat menentukan sarana pembersih udang sesuai kapasitas produksi
  - 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan sarana pembersih udang sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat menggunakan sarana pembersih udang sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis perawatan sarana pembersih udang
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan perawatan harian sarana pembersih udang sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat melakukan perawatan bulanan sarana pembersih udang sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat mengidentifikasi kerusakan ringan sarana pembersih udang

- 4.9 Cermat dan tepat melakukan kerusakan ringan sarana pembersih udang
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan melakukan perawatan harian sarana pembersih udang sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.018.2**

**JUDUL UNIT : Menangani Sarana Fermentasi Ugang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menangani sarana fermentasi udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menetapkan sarana fermentasi udang	1.1 Jenis <b>sarana fermentasi udang</b> diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Sarana fermentasi udang ditentukan sesuai kapasitas produksi.
2. Menggunakan sarana fermentasi udang	2.1 Sarana fermentasi udang disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Sarana fermentasi udang digunakan sesuai prosedur.
3. Merawat sarana fermentasi udang	3.1 Jenis perawatan sarana fermentasi udang diidentifikasi. 3.2 <b>Perawatan periodik</b> sarana fermentasi udang dilakukan sesuai prosedur.
4. Memperbaiki kerusakan sarana fermentasi udang tingkat ringan	4.1 Kerusakan ringan sarana fermentasi udang diidentifikasi. 4.2 Perbaikan kerusakan ringan sarana fermentasi udang dilakukan.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk menetapkan sarana, menggunakan sarana, merawat sarana, dan memperbaiki kerusakan tingkat ringan sarana fermentasi udang yang digunakan untuk menangani sarana fermentasi udang.
- 1.2 Sarana fermentasi udang merupakan mesin dan peralatan yang digunakan pada proses fermentasi udang.
- 1.3 Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan secara berkala seperti pemeriksaan komponen mesin dan peralatan, pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter dan penambahan oli sebelum/selama dioperasikan.

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Tungku pemanas
    - 2.1.2 Blender
    - 2.1.3 *Meat chooper*
    - 2.1.4 Grinder
    - 2.1.5 Inkubator
    - 2.1.6 Alat penyaring
    - 2.1.7 Timbangan
    - 2.1.8 Panci
    - 2.1.9 Termometer
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Keranjang plastik
    - 2.2.2 Bahan pengemas
    - 2.2.3 Bak *stainless steel*

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

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

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menangani sarana fermentasi udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Fermentasi udang
    - 3.1.2 Jenis, spesifik, dan Standar Operasional Prosedur (SOP) sarana fermentasi udang
    - 3.1.3 Proses pemeliharaan sarana fermentasi udang
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan *tool set*
    - 3.2.2 Mencari penyebab kerusakan ringan sarana fermentasi udang
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menentukan jenis sarana fermentasi udang sesuai dengan kebutuhan
  - 4.2 Cermat dan tepat menentukan sarana fermentasi udang sesuai kapasitas produksi
  - 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan sarana fermentasi udang sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat menggunakan sarana fermentasi udang sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis perawatan sarana fermentasi udang
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan perawatan harian sarana fermentasi udang dilakukan sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat melakukan perawatan bulanan sarana fermentasi udang dilakukan sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat mengidentifikasi kerusakan ringan sarana fermentasi udang
  - 4.9 Cermat dan tepat melakukan perbaikan kerusakan ringan sarana fermentasi udang dilakukan

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan melakukan perawatan harian sarana fermentasi udang dilakukan sesuai prosedur

- KODE UNIT** : C.10PUG02.019.2
- JUDUL UNIT** : **Menangani Sarana Pengemasan Udag**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menangani sarana pengemasan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menetapkan sarana pengemasan udang	1.1 Jenis <b>sarana pengemasan udang</b> diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Sarana pengemasan udang ditentukan sesuai kapasitas produksi.
2. Menggunakan sarana pengemasan udang	2.1 Sarana pengemasan udang disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Sarana pengemasan udang digunakan sesuai prosedur.
3. Merawat sarana sarana pengemasan udang	3.1 Jenis perawatan sarana pengemasan udang diidentifikasi. 3.2 <b>Perawatan periodik</b> sarana pengemasan udang dilakukan sesuai prosedur.
4. Memperbaiki kerusakan sarana pengemasan udang tingkat ringan	4.1 Kerusakan ringan sarana pengemasan udang diidentifikasi. 4.2 Perbaikan kerusakan ringan sarana pengemasan udang dilakukan.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit ini berlaku untuk menetapkan sarana, menggunakan sarana, merawat sarana, dan memperbaiki kerusakan tingkat ringan sarana pengemasan udang yang digunakan untuk menangani sarana pengemasan udang.
  - 1.2 Sarana pengemasan udang merupakan mesin dan peralatan yang digunakan pada proses pengemasan udang antara lain seperti mesin pengkodean, *hand sealer*, *vacuum sealer* dan *strapping machine*.
  - 1.3 Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan secara berkala seperti pemeriksaan komponen mesin dan peralatan, pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter dan penambahan oli

sebelum/selama dioperasionalkan.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Mesin *shrink*
- 2.1.2 Mesin pengkodean
- 2.1.3 Timbangan
- 2.1.4 *Hand sealer*
- 2.1.5 *Vacum sealer*
- 2.1.6 *Strapping machine*
- 2.1.7 *Tool set*

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 *Inner carton*
- 2.2.2 *Plastic poly ethylene*
- 2.2.3 *Master carton*
- 2.2.4 Selotip

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan

## 4. Norma dan standar

- 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
- 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menangani sarana pengemasan udang.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja

dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengemasan udang

3.1.2 Jenis, spesifik, dan Standar Operasional Prosedur (SOP) sarana pengemasan udang

3.1.3 Pemeliharaan sarana pengemasan udang

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasionalkan *tool set*

3.2.2 Mencari penyebab kerusakan ringan sarana pengemasan udang

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat menentukan jenis sarana pengemasan udang sesuai dengan kebutuhan

4.2 Cermat dan tepat menentukan sarana pengemasan udang sesuai kapasitas produksi

4.3 Cermat dan tepat menyiapkan sarana pengemasan udang sesuai prosedur

4.4 Cermat dan tepat menggunakan sarana pengemasan udang sesuai prosedur

4.5 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis perawatan sarana pengemasan udang

4.6 Cermat dan tepat melakukan perawatan harian sarana pengemasan udang sesuai prosedur

4.7 Cermat dan tepat melakukan perawatan bulanan sarana pengemasan udang sesuai prosedur

4.8 Cermat dan tepat mengidentifikasi kerusakan ringan sarana pengemasan udang diidentifikasi

4.9 Cermat dan tepat melakukan perbaikan kerusakan ringan sarana pengemasan udang

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan melakukan perawatan harian sarana pembersih udang sesuai prosedur

- KODE UNIT** : C.10PUG02.020.2
- JUDUL UNIT** : **Menangani Sarana Instalasi Pengolahan Limbah Produksi Pengolahan Udang**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menangani sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menetapkan sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang	<p>1.1 Jenis <b>sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang</b> diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan.</p> <p>1.2 Sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang ditetapkan sesuai kapasitas produksi.</p>
2. Menggunakan sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang	<p>2.1 Sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang disiapkan sesuai kapasitas.</p> <p>2.2 Sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang digunakan sesuai prosedur.</p>
3. Merawat sarana sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang	<p>3.1 Jenis perawatan sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang diidentifikasi.</p> <p>3.2 <b>Perawatan periodik</b> sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang diidentifikasi sesuai prosedur.</p>
4. Memperbaiki kerusakan sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang tingkat ringan	<p>4.1 Kerusakan ringan sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang diidentifikasi.</p> <p>4.2 Perbaikan kerusakan ringan sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang dilakukan.</p>

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit ini berlaku untuk menetapkan sarana, menggunakan sarana, merawat sarana, dan memperbaiki kerusakan tingkat ringan sarana

instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang yang digunakan untuk menangani sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan udang.

- 1.2 Sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan udang merupakan mesin dan peralatan yang digunakan pada proses pengolahan limbah produksi pengolahan udang antara lain seperti bak pra sedimentasi, bak sedimentasi, *sludge thickener*, *filter press* dan *filter*.
- 1.3 Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan secara berkala seperti pemeriksaan komponen mesin dan peralatan, pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat dan penambahan oli sebelum/selama dioperasikan.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Bak penampungan limbah cair
- 2.1.2 *Oil catcher*
- 2.1.3 Bak pra sedimentasi
- 2.1.4 Bak sedimentasi
- 2.1.5 *Sludge thickener*
- 2.1.6 *Filter press*
- 2.1.7 *Sand filter*
- 2.1.8 *Tool sets*

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 *Disolved oxygen meter*
- 2.2.2 *pH meter*
- 2.2.3 Termometer
- 2.2.4 Alat pengukur kualitas air

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 22 Tahun 2021 tentang Penyelenggara Pelindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

- 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menangani sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan undang.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

### 2. Persyaratan kompetensi (Tidak ada.)

### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

#### 3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Pengolah limbah produksi pengolahan undang
- 3.1.2 Jenis, spesifik, dan Standar Operasional Prosedur (SOP) sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan undang
- 3.1.3 Pemeliharaan sarana instalasi pengolahan limbah produksi pengolahan undang

#### 3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mengoperasionalkan *tool set*
- 3.2.2 Mencari penyebab kerusakan ringan mesin instalasi pengolah limbah produksi pengolahan undang
- 3.2.3 Memperbaiki kerusakan sarana instalasi pengolahan limbah pada produksi pengolahan undang tingkat ringan

### 4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Cermat dan tepat menentukan jenis sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan undang sesuai dengan kebutuhan

- 4.2 Cermat dan tepat menentukan Sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan udang sesuai kapasitas produksi
  - 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan udang sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat menggunakan sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan udang sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis perawatan sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan udang
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan perawatan harian sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan udang sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat melakukan perawatan bulanan sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan udang sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat mengidentifikasi kerusakan ringan sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan udang
  - 4.9 Cermat dan tepat melakukan perbaikan kerusakan ringan sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan udang
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan melakukan perawatan periodik sarana instalasi pengolah limbah produksi pengolahan udang sesuai prosedur

- KODE UNIT** : C.10PUG02.021.2
- JUDUL UNIT** : **Menangani Sarana Instalasi Air Bersih Pengolahan Udang**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menangani sarana instalasi air bersih pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menetapkan sarana instalasi air bersih pengolahan udang	<p>1.1 Jenis <b>sarana instalasi air bersih pengolahan udang</b> diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan.</p> <p>1.2 Sarana instalasi air bersih pengolahan udang ditetapkan sesuai kapasitas produksi.</p>
2. Menggunakan sarana instalasi air bersih pengolahan udang	<p>2.1 Sarana instalasi air bersih pengolahan udang disiapkan sesuai prosedur.</p> <p>2.2 Sarana instalasi air bersih pengolahan udang digunakan sesuai prosedur.</p>
3. Merawat sarana sarana instalasi air bersih pengolahan udang	<p>3.1 Jenis perawatan sarana instalasi air bersih pengolahan udang diidentifikasi.</p> <p>3.2 <b>Perawatan periodik</b> sarana instalasi air bersih pengolahan udang dilakukan sesuai prosedur.</p>
4. Memperbaiki kerusakan sarana instalasi air bersih pengolahan udang tingkat ringan	<p>4.1 Kerusakan ringan sarana instalasi air bersih pengolahan udang diidentifikasi.</p> <p>4.2 Perbaiki kerusakan ringan sarana instalasi air bersih pengolahan udang dilakukan.</p>

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit ini berlaku untuk menetapkan sarana, menggunakan sarana, merawat sarana, dan memperbaiki kerusakan tingkat ringan sarana instalasi air bersih pengolahan udang yang digunakan untuk

menangani sarana instalasi pengolahan air bersih pengolahan udang.

- 1.2 Sarana instalasi air bersih pengolahan udang merupakan peralatan dan mesin air bersih yang digunakan pada proses pengolahan udang antara lain seperti tabung air bak penampungan air bersih dan perangkat filter saringan air bersih biasa/khusus.
- 1.3 Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan secara berkala seperti pemeriksaan komponen mesin dan peralatan, pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter dan penambahan oli sebelum/selama dioperasikan.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Tabung air bak penampungan air bersih
- 2.1.2 Perangkat filter saringan air bersih biasa/khusus
- 2.1.3 Multi meter digital
- 2.1.4 Pompa tekanan tinggi
- 2.1.5 Keran
- 2.1.6 *Tool set*

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Media silika, pasir, serat koloid
- 2.2.2 Media karbon aktif
- 2.2.3 Pipa berbagai ukuran

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menangani sarana instalasi air bersih pengolahan udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Instalasi air bersih pengolahan udang
    - 3.1.2 Jenis, spesifik, dan Standar Operasional Prosedur (SOP) sarana instalasi air bersih pengolahan udang
    - 3.1.3 Pemeliharaan sarana instalasi air bersih pengolahan udang
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan *tool set*
    - 3.2.2 Mencari penyebab kerusakan ringan sarana instalasi air bersih pengolahan udang
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menentukan jenis sarana instalasi air bersih pengolahan udang sesuai dengan kebutuhan
  - 4.2 Cermat dan tepat menentukan sarana instalasi air bersih pengolahan udang sesuai kapasitas produksi
  - 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan sarana instalasi air bersih pengolahan udang sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat menggunakan sarana instalasi air bersih pengolahan udang sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis perawatan sarana instalasi air bersih pengolahan udang

- 4.6 Cermat dan tepat melakukan perawatan harian sarana instalasi air bersih pengolahan udang dilakukan sesuai prosedur
- 4.7 Cermat dan tepat melakukan perawatan bulanan sarana instalasi air bersih pengolahan udang sesuai prosedur
- 4.8 Cermat dan tepat mengidentifikasi kerusakan ringan sarana instalasi air bersih pengolahan udang diidentifikasi
- 4.9 Cermat dan tepat melakukan perbaikan kerusakan ringan sarana instalasi air bersih pengolahan udang

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan melakukan perawatan harian sarana instalasi air bersih pengolahan udang dilakukan sesuai prosedur

**KODE UNIT** : C.10PUG02.022.1

**JUDUL UNIT** : **Menangani Sarana Gudang Beku**

**DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam menangani sarana gudang beku.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menetapkan sarana gudang beku	1.1 Jenis <b>sarana gudang beku</b> diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan. 1.2 Sarana gudang beku ditetapkan sesuai kapasitas produksi.
2. Menggunakan sarana gudang beku	2.1 Sarana gudang beku disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Sarana gudang beku digunakan sesuai prosedur.
3. Merawat sarana sarana gudang beku	3.1 Jenis perawatan sarana gudang beku ditentukan. 3.2 <b>Perawatan periodik</b> sarana gudang beku dilakukan sesuai prosedur.
4. Memperbaiki kerusakan sarana gudang beku tingkat ringan	4.1 Kerusakan ringan sarana gudang beku diidentifikasi. 4.2 Kerusakan ringan sarana gudang beku dilakukan.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk menetapkan sarana, menggunakan sarana, merawat sarana, dan memperbaiki kerusakan tingkat ringan sarana gudang beku yang digunakan untuk menangani sarana gudang beku.
- 1.2 Sarana gudang beku merupakan peralatan dan mesin yang digunakan pada proses penyimpanan udang beku antara lain seperti *cold storage*, *refrigerant leak detector*, dan *thermocouple*.
- 1.3 Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan secara berkala seperti pemeriksaan komponen mesin dan peralatan, pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter dan penambahan oli sebelum/selama dioperasikan.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 *Cold storage* kompresor
- 2.1.2 Alat vacum freon
- 2.1.3 Thermostat (untuk mengetes titik beku produk)
- 2.1.4 *Refrigrant leak detector*
- 2.1.5 Alat las
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Manometer
- 2.1.8 *Sight glass*
- 2.1.9 *Tool set*
- 2.1.10 Alat pengisi freon

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Rak besi penyimpanan
- 2.2.2 *Trolly*
- 2.2.3 *Forklift*

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Nomor 6 Tahun 2021 tentang Tata Cara dan Persyaratan Pengelolaan Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun

## 4. Norma dan standar

- 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
- 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menangani sarana gudang beku.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja

dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Persyaratan gudang beku
    - 3.1.2 Jenis, spesifikasi, dan Standar Operasional Prosedur (SOP) sarana gudang beku
    - 3.1.3 Pemeliharaan sarana gudang beku
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasionalkan *tool sets*
    - 3.2.2 Mencari penyebab kerusakan ringan sarana gudang beku
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menentukan jenis sarana gudang beku sesuai dengan kebutuhan
  - 4.2 Cermat dan tepat menentukan sarana gudang beku sesuai kapasitas produksi
  - 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan sarana gudang beku sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat menggunakan sarana gudang beku sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis perawatan sarana gudang beku
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan perawatan harian sarana gudang beku sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat melakukan perawatan bulanan sarana gudang beku sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat mengidentifikasi kerusakan ringan sarana gudang beku
  - 4.9 Cermat dan tepat melakukan kerusakan ringan sarana gudang beku

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan melakukan perawatan, perbaikan, harian sarana gudang beku sesuai prosedur

- KODE UNIT** : C.10IPU02.023.2
- JUDUL UNIT** : **Melakukan Sanitasi dan Higiene Pada Proses Produksi Pengolahan Udang**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini mencakup pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam melakukan sanitasi dan higiene pada proses produksi pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menetapkan sarana sanitasi dan higiene pengolahan udang	<p>1.1 Jenis <b>sarana sanitasi dan higiene</b> produksi pengolahan udang diidentifikasi sesuai dengan kebutuhan.</p> <p>1.2 Sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang ditetapkan sesuai kapasitas produksi.</p>
2. Melaksanakan sanitasi dan higiene pada proses produksi pengolahan udang	<p>2.1 Sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang disiapkan sesuai Prosedur.</p> <p>2.2 Kegiatan sanitasi dan higiene proses produksi pengolahan udang dilaksanakan sesuai prosedur.</p>
3. Merawat sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang	<p>3.1 Jenis sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang ditentukan sesuai dengan kebutuhan.</p> <p>3.2 <b>Perawatan periodik</b> sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang dilakukan sesuai prosedur.</p>
4. Memperbaiki kerusakan sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang tingkat ringan	<p>4.1 Kerusakan ringan sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang diidentifikasi.</p> <p>4.2 Perbaikan kerusakan ringan sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang dilakukan.</p>

**BATASANVARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit ini berlaku untuk menetapkan sarana, menggunakan sarana, merawat sarana, dan memperbaiki kerusakan tingkat ringan sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang yang digunakan

untuk melakukan sanitasi dan higiene pada proses produksi pengolahan udang.

- 1.2 Sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang merupakan peralatan yang digunakan pada proses sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang.
- 1.3 Perawatan periodik yaitu perawatan yang dilakukan secara berkala seperti pemeriksaan komponen mesin dan peralatan, pelumasan (*greasing*), menyiapkan alat secara saniter dan penambahan oli sebelum/selama dioperasikan.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat pembersih manual: sikat dari berbagai bahan, sikat listrik, penggaruk, spon
- 2.1.2 Alat pembersih dengan busa
- 2.1.3 Alat pembersih ultrasonik
- 2.1.4 *Spray*
- 2.1.5 *Ultraviolet insect killer*
- 2.1.6 Selang keran bertekanan tinggi
- 2.1.7 Tangki air bersih
- 2.1.8 Tangki air panas
- 2.1.9 *Vacum cleaner*
- 2.1.10 Mesin pel elektrik
- 2.1.11 *Window exhaust fan*
- 2.1.12 *Hood exhaust fan system*
- 2.1.13 Alat *pest control*
- 2.1.14 Alat pengangkut limbah padat
- 2.1.15 Blower
- 2.1.16 *Tool set*

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Bahan pembersih: sabun, deterjen, pembersih asam, pembersih alkali
- 2.2.2 Bahan desinfektan: berbahan dasar klorin, iodin
- 2.2.3 Pembuangan limbah cair
- 2.2.4 Bak penampungan limbah padat
- 2.2.5 Pakaian kerja (lengkap)

3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan
  - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan
  
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia CXC 1, Prinsip Umum Higiene Pangan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan sanitasi dan higiene pada proses produksi pengolahan udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Pengertian tentang sanitasi dan higiene pada proses produksi pengolahan udang

- 3.1.2 Jenis, spesifikasi, Standar Operasional Prosedur (SOP) sanitasi dan higiene pada proses produksi pengolahan udang
    - 3.1.3 Pemeliharaan sarana sanitasi dan higiene pada proses produksi pengolahan udang
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan *toolset*
    - 3.2.2 Mencari penyebab kerusakan ringan sarana sanitasi dan higiene pada proses produksi pengolahan udang
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menentukan jenis sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang sesuai dengan kebutuhan
  - 4.2 Cermat dan tepat menentukan sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang sesuai kapasitas produksi
  - 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat melaksanakan kegiatan sanitasi dan higiene proses produksi pengolahan udang sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat menentukan jenis sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang sesuai dengan kebutuhan
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan perawatan harian sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat melakukan perawatan bulanan sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat mengidentifikasi kerusakan ringan sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang
  - 4.9 Cermat dan tepat melakukan perbaikan kerusakan ringan sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan melakukan perawatan periodik sarana sanitasi dan higiene produksi pengolahan udang sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.024.2**

**JUDUL UNIT : Menyiapkan Sarana dan Prasarana Penerimaan Bahan Baku Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengidentifikasi sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang	1.1 Air bersih disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Es yang digunakan, disimpan pada tempat/wadah yang bersih agar terhindar dari kontaminasi jasad renik/bakteri patogen sesuai standar bahan penolong. 1.3 Perlengkapan peralatan penerimaan bahan baku udang disiapkan sesuai kebutuhan. 1.4 Kebersihan perlengkapan peralatan penerimaan bahan baku udang dilakukan sesuai prosedur.
2. Menjaga kebersihan sarana dan prasarana penerimaan udang	2.1 Semua peralatan dibersihkan sebelum, selama dan sesudah digunakan sesuai prosedur. 2.2 Bahan baku udang yang diterima ditangani hati-hati, cepat, cermat dan saniter sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi dan menjaga kebersihan sarana dan prasarana penerimaan udang yang digunakan untuk menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Wadah, keranjang, bak pencucian bahan baku

2.1.2 Alat timbangan

2.1.3 Termometer

- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Bahan filtrasi air
  - 2.2.2 Es curai
- 3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Kementerian Kesehatan Nomor 492 Tahun 2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum
  - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menyiapkan sarana dan prasarana penerimaan bahan baku udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Metode penerimaan bahan baku
    - 3.1.2 Jenis sarana penerimaan bahan baku
    - 3.1.3 Jenis bahan baku

### 3.2 Keterampilan

#### 3.2.1 Mengoperasikan timbangan dan *thermometer*

## 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat menyiapkan air bersih sesuai prosedur

4.2 Cermat dan tepat menggunakan es, yang disimpan pada tempat/wadah yang bersih agar terhindar dari kontaminasi jasad renik/bakteri patogen sesuai standar bahan penolong

4.3 Cermat dan tepat menyiapkan perlengkapan peralatan penerimaan bahan baku udang sesuai kebutuhan

4.4 Cermat dan tepat melakukan kebersihan perlengkapan peralatan penerimaan bahan baku udang sesuai prosedur

4.5 Cermat dan tepat membersihkan semua peralatan sebelum, selama dan sesudah digunakan sesuai prosedur

4.6 Cermat dan tepat menangani bahan baku udang yang diterima hati-hati, cepat, cermat dan saniter sesuai prosedur

## 5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan menangani bahan baku udang yang diterima dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.025.2**

**JUDUL UNIT : Menerima Persediaan Bahan Baku Udang Untuk Produksi Pengolahan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerima persediaan bahan baku udang untuk produksi pengolahan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengidentifikasi peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang	1.1 Peralatan penerimaan bahan baku udang disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Sanitasi dan higiene peralatan penerimaan bahan baku udang dilakukan sesuai prosedur.
2. Menangani bahan baku udang untuk produksi pengolahan udang	2.1 Bahan baku udang dikelompokkan menurut jenis, asal dan ukuran dan mutu/kesegaran bahan baku sesuai standar. 2.2 Bahan baku udang dicuci agar terhindar dari pencemaran, dari benda asing dan bakteri sesuai prosedur. 2.3 Pengecekan ulang mutu bahan baku untuk pengolahan udang dilakukan sesuai prosedur. 2.4 Bahan baku udang ditempatkan ke dalam wadah sesuai prosedur. 2.5 Bahan baku pengolahan udang yang tidak memenuhi persyaratan mutu processing udang dipisahkan sesuai prosedur.
3 Mendokumentasikan pelaksanaan penerimaan bahan baku pengolahan udang	3.1 Pencatatan penerimaan bahan baku dilaksanakan sesuai dengan prosedur. 3.2 Hasil penerimaan bahan baku pengolahan udang dievaluasi sesuai prosedur. 3.3 Hasil evaluasi penerimaan bahan baku pengolahan udang dilaporkan kepada manajemen perusahaan sesuai prosedur.

## **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit ini berlaku untuk mengidentifikasi peralatan penerimaan persediaan bahan baku udang, menangani bahan baku udang untuk produksi pengolahan udang, dan mendokumentasikan pelaksanaan penerimaan bahan baku pengolahan udang yang digunakan untuk menerima persediaan bahan baku udang untuk produksi pengolahan.
  
2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Wadah
    - 2.1.2 Alat sanitasi dan higiene
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Alat tulis kantor
    - 2.2.2 Form penerimaan bahan baku, sanitasi dan higiene
    - 2.2.3 Timbangan
    - 2.2.4 Meja pengolahan udang
    - 2.2.5 Termometer
    - 2.2.6 Es curai
    - 2.2.7 Air bersih
  
3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan
  - 3.2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan
  
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 SNI 2709.2:2010, Udang Kering Tanpa Kulit - Bagian 2: Persyaratan Bahan Baku

- 4.2.2 SNI 3459.2:2011, Udang Kupas Rebus Beku Untuk Sushi Ebi - Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku
- 4.2.3 SNI 2718.2:2013, Petis Udang - Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku
- 4.2.4 SNI 3458:2016, Udang Masak Beku
- 4.2.5 SNI 2716:2016, Terasi Udang
- 4.2.6 SNI 8272:2016, Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska
- 4.2.7 SNI 3917:2017, Udang Dalam Kemasan Kaleng
- 4.2.8 SNI 6163:2017, Udang Berlapis Tepung (*Breaded*) Beku
- 4.2.9 SNI 2728:2018, Udang Segar
- 4.2.10 SNI 7690:2019, Abon Ikan, Krustasea atau Moluska
- 4.2.11 SNI 2705:2020, Udang Beku
- 4.2.12 SNI 3457:2021, Udang Kupas Mentah Beku

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menerima persediaan bahan baku udang untuk produksi pengolahan.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

#### 3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Standar ukuran dan mutu udang

#### 3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mensortir ukuran dan mutu udang

4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan penerimaan bahan baku udang sesuai prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat melakukan sanitasi dan higiene peralatan penerimaan bahan baku udang sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menempatkan bahan baku udang ke dalam wadah sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat mengelompokkan bahan baku udang menurut jenis, asal dan ukuran dan mutu/kesegaran bahan baku sesuai standar
  - 4.5 Cermat dan tepat mencuci bahan baku udang agar terhindar dari pencemaran dari benda asing dan bakteri sesuai prosedur
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan pengecekan ulang mutu bahan baku untuk pengolahan udang sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat memisahkan bahan baku pengolahan udang yang tidak memenuhi persyaratan mutu proses udang sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat melakukan pencatatan penerimaan bahan baku sesuai dengan prosedur
  - 4.9 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil penerimaan bahan baku pengolahan udang sesuai prosedur
  - 4.10 Cermat dan tepat melaporkan hasil evaluasi penerimaan pengolahan udang kepada manajemen perusahaan sesuai prosedur
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan melakukan pengecekan ulang mutu bahan baku untuk pengolahan udang sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10IPU02.026.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Penyimpanan Bahan Baku Siap Proses**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan penyimpanan bahan baku siap proses.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mencatat data bahan baku siap proses	1.1 Wadah/tempat penyusunan bahan baku siap proses bersih/steril disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Bahan baku siap proses disusun ke dalam wadah/kemasan sesuai prosedur. 1.3 Data bahan baku udang siap proses yang disusun dihitung sesuai prosedur.
2. Menyimpan bahan baku udang siap proses	2.1 Sanitasi dan higienis tempat penyimpanan bahan baku dilakukan sesuai prosedur. 2.2 Wadah penyimpanan bahan baku udang siap proses dikelompokkan sesuai standar mutu. 2.3 Data penyimpanan bahan baku siap proses dicatat sesuai dengan prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk mencatat data bahan baku siap proses dan menyimpan bahan baku udang siap proses yang digunakan untuk melakukan penyimpanan bahan baku siap proses.

1.2 Data bahan baku meliputi jenis, jumlah dan klasifikasinya.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Wadah bak fiber ukuran besar

2.1.2 Formulir pencatatan

2.1.3 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada)

4. Norma dan standar

4.1 Norma  
(Tidak ada)

4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan penyimpanan bahan baku siap proses.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Metode penyimpanan bahan baku

3.1.2 Sarana penyimpanan bahan baku

3.1.3 Jenis udang

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menerapkan sanitasi dan higiene

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat menyiapkan wadah/tempat penyusunan bahan baku siap proses bersih/steril sesuai kebutuhan

4.2 Cermat dan tepat menyusun bahan baku siap proses ke dalam wadah/kemasan sesuai prosedur

- 4.3 Cermat dan tepat menghitung data bahan baku udang siap proses yang disusun sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat melakukan sanitasi dan higienis tempat penyimpanan bahan baku dilakukan sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat mengelompokkan wadah penyimpanan bahan baku udang siap proses sesuai standar mutu
  - 4.6 Cermat dan tepat mencatat data penyimpanan bahan baku siap proses sesuai dengan prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan menghitung data bahan baku udang siap proses yang disusun sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.027.2**

**JUDUL UNIT : Memotong Kepala Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan memotong kepala udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan baku udang segar untuk proses produksi	1.1 Bahan baku udang disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Peralatan disiapkan sesuai prosedur.
2. Membuang kepala udang	2.1 Pemotongan/pembuangan kepala udang segar dilakukan sesuai prosedur. 2.2 Udang potong kepala diletakkan di dalam wadah penampungan sementara untuk mencegah terjadinya kemunduran mutu.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan baku udang segar untuk proses produksi dan membuang kepala udang yang digunakan untuk memotong kepala udang.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat potong kepala udang

2.1.2 Wadah

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Sarung tangan

2.2.2 Meja potong kepala

2.2.3 Air

2.2.4 Es

2.2.5 Wadah limbah kepala udang

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

#### 4. Norma dan standar

##### 4.1 Norma

(Tidak ada)

##### 4.2 Standar

(Tidak ada)

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memotong kepala udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

#### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

#### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

##### 3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik memotong kepala udang

3.1.2 Jenis udang

3.1.3 Kualitas udang

##### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pemotong kepala

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat menyiapkan bahan baku udang sesuai prosedur

4.2 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan sesuai prosedur

4.3 Cermat dan tepat melakukan pemotongan/pembuangan kepala udang segar dilakukan sesuai prosedur

4.4 Cermat dan tepat meletakkan udang potong kepala di dalam wadah penampungan sementara untuk pencegahan bakteri patogen

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan pemotongan/pembuangan kepala udang segar dilakukan sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.028.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Pengupasan Udang Sesuai Spesifikasi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengupasan udang sesuai spesifikasi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan jenis peralatan pengupasan udang	1.1 Peralatan disiapkan sesuai standar kebersihan dan kebutuhan perusahaan. 1.2 Penempatan peralatan pembuangan kepala, kulit dan atau isi perut udang dilakukan untuk memudahkan kecepatan penanganan udang segar. 1.3 Kebersihan bahan baku udang dan peralatan dilakukan sesuai prosedur.
2. Menyiangi daging udang segar untuk produk pengolahan udang	2.1 Pembuangan kepala udang segar dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter sesuai prosedur. 2.2 Pembuangan kulit udang segar dilakukan dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter sesuai prosedur. 2.3 Pembuangan daging hitam ( <i>dark meat</i> ) udang segar dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter sesuai prosedur. 2.4 Pembersihan daging udang segar untuk produk udang <i>breaded beku</i> , dilakukan dengan air bersih dingin sesuai prosedur.
3. Menyortir mutu hasil penyiangan bahan baku udang segar	3.1 Penyortiran udang hasil penyiangan dilakukansesuai sesuai prosedur. 3.2 Pencucian bahan baku daging udang segar hasil penyiangan dilakukan dengan air dingin pada suhupusat udang maksimal 4,4 °C sesuai prosedur. 3.3 Sanitasi dan higienis selama proses penyortiran hasil penyiangan udang dilakukan sesuai prosedur.

## **BATASAN VARIABEL**

### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan jenis peralatan pengupasan udang, menyiangi daging udang segar untuk produk pengolahan udang, dan menyortir mutu hasil penyiangan bahan baku udang segar yang digunakan dalam melakukan pengupasan udang sesuai spesifikasi.

### 2. Peralatan dan perlengkapan

#### 2.1 Peralatan

2.1.1 Pisau tajam

2.1.2 Timbangan

2.1.3 Bak penampungan

2.1.4 Keranjang plastik

2.1.5 Meja proses

2.1.6 Alat pembersih kotoran udang

2.1.7 Sarung tangan

#### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Wadah udang kupasan

2.2.2 Wadah limbah kulit

2.2.3 Air

2.2.4 Es curai

### 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada)

### 4. Norma dan standar

#### 4.1 Norma

(Tidak ada)

#### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan pengupasan kulit udang sesuai spesifikasi.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Jenis udang
    - 3.1.2 Ukurang udang
    - 3.1.3 Teknik pengupasan udang
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengupas kulit
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan sesuai standar kebersihan dan kebutuhan perusahaan
  - 4.2 Cermat dan tepat melakukan penempatan peralatan pembuangan kepala, kulit dan atau isi perut udang untuk memudahkan kecepatan penanganan udang segar
  - 4.3 Cermat dan tepat melakukan kebersihan bahan baku udang dan peralatan sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat melakukan kepala udang segar denganhati-hati, cepat, cermat dan saniter sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat melakukan pembuangan kulit udang segar dengan hati-hati, cepat, cermat dan saniter sesuai prosedur

- 4.6 Cermat dan tepat melakukan pembuangan daging hitam (*dark meat*) udang segar dengan cepat, cermat dan saniter sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat melakukan pembersihan daging udang segar untuk produk udang *breaded beku*, dengan air bersih dingin sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat melakukan penyortiran udang hasil penyiangan dilakukan sesuai prosedur
  - 4.9 Cermat dan tepat melakukan pencucian bahan baku daging udang segar hasil penyiangan dilakukan dengan air dingin pada suhu pusat udang maksimal 4,4 °C sesuai prosedur
  - 4.10 Cermat dan tepat melakukan sanitasi dan higienis selama proses penyortiran hasil penyiangan udang sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam melakukan pembuangan daging hitam (*dark meat*) udang segar dengan cepat, cermat dan saniter sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.029.2**

**JUDUL UNIT : Mencuci Daging Udang dengan Air Dingin**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencuci daging udang dengan air dingin.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan alat dan bahan	1.1 Bahan baku udang segar disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 <b>Bahan penolong</b> untuk pencucian udang segar disiapkan sesuai prosedur. 1.3 Peralatan/mesin pencucian dan penirisan kotoran disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Melakukan pencucian bahan baku udang	2.1 Pencucian dengan air es/air dingin mengalir dilakukan sesuai prosedur. 2.2 Bahan baku udang segar hasil cucian ditiriskan sesuai prosedur. 2.3 Penimbangan bahan baku udang segar hasil pencucian dilakukan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan alat dan bahan dan melakukan pencucian bahan baku udang yang digunakan dalam mencuci daging udang dengan air dingin.

1.2 Bahan penolong yaitu air bersih dan es.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat timbang

2.1.2 Alat pencuci udang

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Wadah

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma  
(Tidak ada.)

4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini dalam hal mencuci daging udang dengan air dingin.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: wawancara, tertulis, verifikasi portofolio di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Jenis udang

3.1.2 Teknik pencucian udang

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pencuci udang

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat menyiapkan bahan baku udang segar sesuai kebutuhan

4.2 Cermat dan tepat menyiapkan bahan penolong untuk pencucian udang segar sesuai prosedur

- 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan/mesin pencuciandan penirisan kotoran sesuai kebutuhan
  - 4.4 Cermat dan tepat melakukan pencucian dengan air es/air dingin mengalir sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat meniriskan bahan baku udang segar hasil cucian ditiriskan sesuai prosedur
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan penimbangan bahan baku udang segar hasil pencucian dilakukan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan melakukan pencucian dengan air es/air dingin mengalir sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.030.2**

**JUDUL UNIT : Menyortir Mutu (*Grading*) Jenis dan Ukuran Udang Segar Untuk Produksi Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyortir mutu (*grading*) jenis dan ukuran udang segar untuk produksi udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mendata/mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang	1.1 Kriteria klasifikasi mutu masing-masing jenis udang diidentifikasi. 1.2 Jenis bahan baku udang dikelompokkan berdasarkan klasifikasi mutu masing-masing jenis udang. 1.3 Klasifikasi mutu masing-masing jenis udang dicatat pada form.
2. Melakukan sortir mutu ( <i>grading</i> ) persediaan udang sesuai jenisnya	2.1 Penyortiran ( <i>grading</i> ) persediaan udang sesuai mutu dan ukurannya dilakukan sesuai standar. 2.2 Sanitasi dan higienis dilakukan selama proses penyortiran mutu persediaan udang. 2.3 Persediaan jenis udang untuk produk udang yang tidak memenuhi standar mutu dipisahkan sesuai standar mutu.
3. Mencuci persediaan bahan baku produk udang	3.1 Sanitasi dan higienis peralatan pencucian persediaan bahan udang dijaga sesuai prosedur. 3.2 Pencucian persediaan bahan udang untuk produk udang, dilakukan dengan air bersih dingin sesuai prosedur. 3.3 Bahan udang bersih ditiriskan dan ditempatkan pada wadah bahan baku udang sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk mendata/mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang, melakukan sortir mutu (*grading*) persediaan udang sesuai jenisnya, dan mencuci persediaan bahan udang untuk produk udang.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat timbang
- 2.1.2 Alat pencuci udang
- 2.1.3 Alat peniris udang
- 2.1.4 Mesin peniris udang
- 2.1.5 Wadah

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Apron
- 2.2.2 Sepatu boot
- 2.2.3 Sarung tangan
- 2.2.4 Tutup kepala
- 2.2.5 Masker

## 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

(Tidak ada)

### 4.2 Standar

- 4.2.1 Standar SNI 2709.3:2010, Udang Kering Tanpa Kulit - Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan
- 4.2.2 SNI 3459.3:2011, Udang Kupas Rebus Beku Untuk Sushi Ebi - Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan
- 4.2.3 SNI 2718.3:2013, Petis Udang - Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan
- 4.2.4 SNI 3458:2016, Udang Masak Beku
- 4.2.5 SNI 2716:2016, Terasi Udang
- 4.2.6 SNI 8272:2016, Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska
- 4.2.7 SNI 3917:2017, Udang Dalam Kemasan Kaleng
- 4.2.8 SNI 6163:2017, Udang Berlapis Tepung (*Breaded*) Beku
- 4.2.9 SNI 2728:2018, Udang Segar
- 4.2.10 SNI 7690:2019, Abon Ikan, Krustasea atau Moluska
- 4.2.11 SNI 2705:2020, Udang Beku
- 4.2.12 SNI 3457:2021, Udang Kupas Mentah Beku

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menyortir mutu (*grading*) jenis dan ukuran udang segar untuk produksi udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: wawancara, tertulis, verifikasi portofolio di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (*daring*).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Teknik menyortir udang
    - 3.1.2 Jenis udang
    - 3.1.3 Mutu udang
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Membandingkan tingkatan mutu udang
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat timbang, alat pencuci udang, alat peniris udang dan mesin peniris udang
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi kriteria klasifikasi mutu masing-masing jenis udang
  - 4.2 Cermat dan tepat dalam mengelompokkan jenis bahan baku udang berdasarkan klasifikasi mutu masing-masing jenis udang
  - 4.3 Cermat dan tepat mencatat klasifikasi mutu masing-masing jenis udang dicatat pada form
  - 4.4 Cermat dan melakukan penyortiran (*grading*) persediaan udang sesuai mutu dan ukurannya sesuai standar
  - 4.5 Cermat dan tepat melakukan sanitasi dan higienis selama proses penyortiran mutu persediaan udang

- 4.6 Cermat dan tepat memisahkan persediaan jenis udang untuk produk udang yang tidak memenuhi standar mutu dipisahkan sesuai standar mutu
  - 4.7 Cermat dan tepat menjaga sanitasi dan higienis peralatan pencucian persediaan bahan udang sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat melakukan pencucian persediaan bahan udang untuk produk udang, dengan air bersih dingin sesuai prosedur
  - 4.9 Cermat dan tepat meniriskan dan menempatkan bahan udang bersih pada wadah bahan baku udang sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam mengelompokkan jenis bahan baku udang berdasarkan klasifikasi mutu masing-masing jenis udang
  - 5.2 Ketepatan dalam melakukan pencucian persediaan bahan udang untuk produk udang, dengan air bersih dingin sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.031.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Perendaman Sesuai Spesifikasi Produk Akhir**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan perendaman sesuai spesifikasi produk akhir.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan untuk perendaman	1.1 Alat dan bahan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan yang digunakan dibersihkan sesuai prosedur. 1.3 Bahan perendaman disiapkan sesuai takaran.
2. Merendam udang	2.1 Bahan perendaman dicampur sesuai prosedur. 2.2 Udang dan larutan perendaman dicampur dengan waktu dan takaran sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan untuk perendaman dan merendam udang yang digunakan dalam melakukan perendaman sesuai spesifikasi produk akhir.

1.2 Perendaman adalah proses pencampuran bahan tambahan pangan, bahan pangan lain dan cairan untuk merendam produk akhir (*soaking*).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat timbang

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Bahan tambahan pangan

2.2.2 Bahan pangan lainnya

2.2.3 Wadah untuk perendaman

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 SNI 3458:2016, Udang Masak Beku
    - 4.2.2 SNI 2705:2020, Udang Beku
    - 4.2.3 SNI 3457:2021, Udang Kupas Mentah Beku

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan perendaman sesuai spesifikasi produk akhir.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Metode perhitungan penggunaan bahan tambahan pangan
    - 3.1.2 Jenis dan fungsi bahan tambahan pangan
    - 3.1.3 Metode perendaman
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Melakukan perendaman sesuai spesifikasi produk akhir
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi alat dan bahan sesuai kebutuhan

- 4.2 Cermat dan tepat membersihkan peralatan yang digunakan sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan bahan perendaman sesuai takaran
  - 4.4 Cermat dan tepat mencampur bahan perendaman sesuai ketentuan
  - 4.5 Cermat dan tepat mencampur udang dan larutan perendaman dengan waktu dan takaran sesuai ketentuan
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam menyiapkan bahan perendaman sesuai takaran

**KODE UNIT : C.10PUG02.032.2**

**JUDUL UNIT : Melumuri Daging Udang dengan Adonan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melumuri daging udang dengan adonan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan untuk proses pelumuran udang	1.1 Kebutuhan peralatan dan bahan untuk proses pelumuran udang diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan dan bahan untuk proses pelumuran udang disiapkan sesuai prosedur. 1.3 Peralatan dan bahan untuk proses pelumuran udang dijaga dari cemaran bakteri sesuai prosedur.
2. Menyiapkan resep adonan cair untuk produk udang berlapis tepung beku	2.1 Resep adonan cair untuk produk udang berlapis tepung beku diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 Adonan cair disiapkan sesuai resep dan standar produk udang berlapis tepung beku.
3. Membentuk udang berlapis tepung beku	3.1 Daging udang segar direndam dalam adonan cair sesuai prosedur. 3.2 Daging udang segar dilumuri dengan tepung sesuai prosedur. 3.3 Daging udang dibentuk sehingga menghasilkan bentuk udang berlapis tepung yang sesuai spesifikasi. 3.4 Daging udang ditempatkan pada wadah yang bersih dan saniter.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan untuk proses pelumuran udang, menyiapkan resep adonan cair untuk produk udang berlapis tepung beku, dan membentuk udang berlapis tepung beku yang digunakan untuk melumuri daging udang dengan adonan.
- 1.2 Bahan proses pelumuran udang meliputi daging udang, bahan penolong, bahan pelapis, dan bahan pangan lainnya.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

#### 2.1.1 Wadah

#### 2.1.2 Mesin pengaduk adonan

### 2.2 Perlengkapan

#### 2.2.1 Apron

#### 2.2.2 Sepatu bot

#### 2.2.3 Sarung tangan

#### 2.2.4 Tutup kepala

#### 2.2.5 Masker

## 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

### 4.2 Standar

#### 4.2.1 SNI 6163:2017, Udang Berlapis Tepung (*Breaded*) Beku

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melumuri daging udang dengan adonan.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

#### 3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Metode pembuatan udang *breaded*
  - 3.1.2 Jenis dan fungsi bahan tambahan pangan dan bahan pangan lainnya
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Membuat adonan
  - 3.2.2 Membentuk udang berlapis tepung beku
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi kebutuhan peralatan dan bahan untuk proses pelumuran udang sesuai kebutuhan
  - 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan dan bahan untuk proses pelumuran udang sesuai prosedur
  - 4.3 Peralatan dan bahan menjaga peralatan dan bahan untuk proses pelumuran udang dari cemaran bakteri sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat mengidentifikasi resep adonan cair untuk produk udang berlapis tepung beku sesuai kebutuhan
  - 4.5 Cermat dan tepat dalam menyiapkan adonan cair sesuai resep dan standar produk udang berlapis tepung beku
  - 4.6 Cermat dan tepat merendam daging udang segar dalam adonan cair sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat melumuri daging udang segar dengan tepung sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat membentuk daging udang sehingga menghasilkan bentuk udang berlapis tepung yang sesuai spesifikasi
  - 4.9 Cermat dan tepat menempatkan daging udang pada wadah yang bersih dan saniter
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam menyiapkan adonan cair sesuai resep dan standar produk udang berlapis tepung beku
  - 5.2 Cermat dalam membentuk daging udang sehingga menghasilkan bentuk udang berlapis tepung yang sesuai spesifikasi

**KODE UNIT : C.10PUG02.033.2**

**JUDUL UNIT : Menggoreng Daging Udang Berlapis Tepung**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menggoreng daging udang berlapis tepung.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan untuk menggoreng udang berlapis tepung	1.1 Peralatan dan bahan untuk menggoreng udang berlapis tepung diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan dan bahan untuk menggoreng udang berlapis tepung disiapkan sesuai prosedur. 1.3 Peralatan dan bahan untuk proses penggorengan dijaga dari cemaran bakteri sesuai prosedur.
2. Menggoreng udang berlapis tepung	2.1 Udang berlapis tepung digoreng dengan bahan pangan lainnya pada waktu dan panas tertentu sesuai prosedur. 2.2 Hasil penggorengan udang berlapis tepung ditiriskan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan untuk proses pelumuran udang, dan menggoreng udang berlapis tepung yang digunakan dalam menggoreng daging udang berlapis tepung.
- 1.2 Bahan yaitu bahan baku udang daging udang dan bahan pangan lainnya (minyak goreng).

2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
  - 2.1.1 Wadah
  - 2.1.2 Alat penggorengan
  - 2.1.3 Alat pemanas
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Apron
  - 2.2.2 Sepatu bot

2.2.3 Sarung tangan

2.2.4 Tutup kepala

2.2.5 Masker

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SNI 6163:2017, Udang Berlapis Tepung (*Breaded*) Beku

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menggoreng daging udang belapis tepung.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Metode pembuatan udang *breaded*

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menentukan tingkat kematangan udang *breaded* goreng

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan dan bahan untuk menggoreng udang berlapis tepung diidentifikasi sesuai kebutuhan

- 4.2 Cermat dan tepat dalam menyiapkan peralatan dan bahan untuk menggoreng udang berlapis tepungsesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menjaga peralatan dan bahan untuk proses penggorengan dari cemaran bakteri sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat dalam menggoreng udang berlapis tepung dengan bahan pada waktu dan panas tertentu sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat dalam meniriskan hasil penggorengan udang berlapis tepung sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam menggoreng udang berlapis tepung dengan bahan pangan lainnya pada waktu dan panas tertentu sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.034.2**

**JUDUL UNIT : Menyusun Udang Untuk Dibekukan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun udang untuk dibekukan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan baku udang siap proses	1.1 Peralatan dan bahan baku penyusunan udang diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan dan bahan baku penyusunan udang disiapkan sesuai prosedur.
2. Menyusun bahan baku udang siap proses	2.1 Bahan baku udang ditimbang dalam wadah yang saniter sesuai prosedur. 2.2 Hasil penimbangan bahan baku udang dicatat sesuai format data bahan baku untuk dibekukan. 2.3 Bahan baku udang ditata/disusun dalam wadah sesuai prosedur pembekuan udang. 2.4 Penyimpanan hasil penyusunan bahan baku udang dilakukan sesuai prosedur pembekuan udang.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan baku udang siap proses dan menyusun bahan baku udang siap proses yang digunakan untuk menyusun udang untuk dibekukan.

1.2 Teknik penyusunan udang dilakukan sesuai dengan jenis produknya (*frozen block* atau *individual quick freezing*) dan metode pembekuannya (*Contact Plate Freezing (CPF)*, *Semi Contact Plate Freezing (Semi CPF)*, *Air Blast Freezing (ABF)* dan *Individual Quick Freezing (IQF)*).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Wadah pembekuan

2.1.2 Mesin pembeku

- 2.1.3 Timbangan
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Apron
  - 2.2.2 Sepatu bot
  - 2.2.3 Sarung tangan
  - 2.2.4 Tutup kepala
  - 2.2.5 Masker
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menyusun udang untuk dibekukan.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Teknik penyusunan udang
    - 3.1.2 Teknik pembekuan
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Menata udang

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan dan bahan baku penyusunan udang sesuai kebutuhan
- 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan dan bahan baku penyusunan udang sesuai prosedur
- 4.3 Cermat dan tepat menimbang bahan baku udang dalam wadah yang saniter sesuai prosedur
- 4.4 Cermat dan tepat mencatat hasil penimbangan bahan baku udang sesuai format data bahan baku untuk dibekukan
- 4.5 Cermat dan tepat menata/menyusun bahan baku udang dalam wadah sesuai prosedur pembekuan udang
- 4.6 Cermat dan tepat melakukan penyimpanan hasil penyusunan bahan baku udang sesuai prosedur pembekuan udang

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam menata/menyusun bahan baku udang dalam wadah sesuai prosedur pembekuan udang
- 5.2 Ketepatan dalam melakukan penyimpanan hasil penyusunan bahan baku udang sesuai prosedur pembekuan udang

**KODE UNIT : C.10PUG02.035.2**

**JUDUL UNIT : Membekukan Udang (*Freezing*)**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membekukan udang (*freezing*).

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan jenis peralatan pembekuan( <i>freezing</i> ) dan bahan baku udang	1.1 Peralatan pembekuan dan bahan baku udang diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan pembekuan dan bahan baku udang disiapkan sesuai kapasitas alat pembeku dan prosedur. 1.3 Sanitasi dan higienis peralatan pembekuan dan mutu daging udang dijaga sesuai prosedur.
2. Membekukan bahan baku udang	2.1 Waktu pembekuan bahan baku udang diatur dengan suhu pusat udang (-18 °C) selama 4 jam atau sesuai prosedur dan metode pembekuan. 2.2 Pembekuan pembekuan bahan baku udang dilakukan sesuai prosedur dan metode pembekuan.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan jenis peralatan pembekuan (*freezing*) dan bahan baku udang dan membekukan bahan baku udang yang digunakan untuk membekukan udang (*freezing*).

1.2 Metode pembekuan udang antara lain *Contact Plate Freezing* (CPF), *Semi Contact Plate Freezing* (Semi CPF), *Air Blast Freezing* (ABF) dan *Individual Quick Freezing* (IQF).

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin pembekuan

2.1.2 Wadah

##### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Apron

2.2.2 Sepatu bot

- 2.2.3 Sarung tangan
- 2.2.4 Tutup kepala
- 2.2.5 Masker

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan membekukan udang (*freezing*).

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (*daring*).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik pembekuan

3.1.2 Mutu produk udang beku

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menentukan suhu pusat udang beku

4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan pembekuan dan bahan baku udang sesuai kebutuhan
  - 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan pembekuan dan bahan baku udang disiapkan sesuai kapasitas alat pembeku dan prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menjaga sanitasi dan higienis peralatan pembekuan dan mutu daging udang sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat mengatur waktu pembekuan bahan baku udang dengan suhu pusat udang (-18 °C) selama 4 jam atau sesuai prosedur dan metode pembekuan
  - 4.5 Cermat dan tepat melakukan pembekuan pembekuan bahan baku udang sesuai prosedur dan metode pembekuan
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam mengatur waktu pembekuan bahan baku udang dengan suhu pusat udang (-18 °C) selama 4 jam atau sesuai prosedur dan metode pembekuan

**KODE UNIT : C.10PUG02.036.2**

**JUDUL UNIT : Melaksanakan Penggelasan (*Glazing*) Produk Udag Beku**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan penggelasan (*glazing*) produk udang beku.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan untuk penggelasan	1.1 Peralatan dan bahan penggelasan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan dan bahan penggelasan disiapkan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi dan higienis peralatan dan bahan penggelasan dijaga sesuai prosedur.
2. Melakukan penggelasan udang yang telah dibekukan	2.1 Metode penggelasan diidentifikasi sesuai kebutuhan dan spesifikasi produk. 2.2 Penggelasan dilakukan sesuai prosedur dan metode yang dipilih.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan untuk penggelasan dan melakukan penggelasan udang yang telah dibekukan yang digunakan untuk melaksanakan penggelasan (*glazing*) produk udang beku.

1.2 Metode penggelasan dapat dilakukan dengan mencelupkan ke dalam air dingin atau dengan menyemprot air dingin ke produk udang beku.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Wadah

2.1.2 Botol penyemprot

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Es

2.2.2 Air dingin

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma  
(Tidak ada)

4.2 Standar  
(Tidak ada)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan pengelasan (*glazing*) produk udang beku.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (*daring*).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik pengelasan

3.1.2 Persentase pengelasan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menentukan lama/waktu pengelasan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan dan bahan pengelasan sesuai kebutuhan

4.2 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan dan bahan pengelasan sesuai kebutuhan

- 4.3 Cermat dan tepat menjaga sanitasi dan higienis peralatan dan bahan pengelasan sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat mengidentifikasi metode pengelasan sesuai kebutuhan dan spesifikasi produk
  - 4.5 Cermat dan tepat melakukan pengelasan sesuai prosedur dan metode yang dipilih
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam melakukan pengelasan sesuai prosedur dan metode yang dipilih

**KODE UNIT : C.10PUG02.037.2**

**JUDUL UNIT : Mendeteksi Bahan Metal Pada Produk Olahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendeteksi bahan metal pada produk olahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan <i>metal detector</i>	1.1 Cara pengoperasian <b><i>metal detector</i></b> dijelaskan sesuai standar. 1.2 <i>Metal detector</i> diverifikasi sesuai prosedur.
2. Mengecek logam pada produk olahan udang	2.1 Produk olahan udang dideteksi dengan mengoperasikan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 2.2 Hasil deteksi logam ditindaklanjuti sesuai prosedur. 2.3 Laporan hasil deteksi logam dibuat sesuai form yang ditetapkan.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan *metal detector* dan mengecek logam pada produk olahan udang yang digunakan untuk mendeteksi bahan metal pada produk olahan udang.

1.2 *Metal detector* adalah alat untuk mendeteksi bahan-bahan logam/metal, seperti Fe, non Fe dan *stainless steel*.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Metal detector*

2.1.2 Wadah

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Test piece*

2.2.2 Pakaian kerja

2.2.3 Form laporan hasil deteksi logam

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma  
(Tidak ada.)

4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mendeteksi bahan metal pada produk olahan udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik pengoperasian *metal detector*

3.1.2 Jenis bahan metal

3.2 Keterampilan

3.2.1 Memeriksa sensitivitas *metal detector*

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat menjelaskan pengoperasian *metal detector* sesuai standar

4.2 Cermat dan tepat memverifikasi *metal detector* sesuai prosedur

4.3 Cermat dan tepat mendeteksi produk olahan udang dengan mengoperasikan *metal detector* sesuai prosedur

- 4.4 Cermat dan tepat menindaklanjuti hasil deteksi logam d sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat membuat laporan hasil deteksi logam sesuai form yang ditetapkan
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam mendeteksi produk olahan udang dengan mengoperasikan *metal detector* sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.038.2**

**JUDUL UNIT : Mengisi Udang Pada Kaleng**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengisi udang pada kaleng.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan kaleng dan tutup	1.1 Kaleng disediakan sesuai rencana produksi. 1.2 Kaleng ditempatkan pada <i>conveyor</i> yang melewati alat pencuci kaleng.
2. Mengisi udang ke dalam kaleng	2.1 Udang disiapkan pada wadah mesin pengalengan sesuai size dan spesifikasi kebutuhan pembeli ( <i>buyer</i> ). 2.2 Daging udang dimasukkan ke dalam kaleng sesuai dengan <i>size</i> dan spek pembeli ( <i>buyer</i> ).
3. Melakukan penimbangan berat ( <i>fill weight</i> )	3.1 Timbangan dicek akurasinya sebelum digunakan. 3.2 Berat udang ditimbang sesuai dengan spesifikasi kebutuhan pembeli ( <i>buyer</i> ). 3.3 Kaleng berisi udang yang sudah ditimbang diletakan pada <i>conveyor</i> .

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan kaleng dan tutup, mengisi udang ke dalam kaleng dan melakukan penimbangan berat (*fill weight*) yang digunakan untuk mengisi udang pada kaleng.

2. Peralatandan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Kemasan kaleng

2.1.2 Tutup kaleng

2.1.3 Mesin pengisian bahan pada kaleng

2.1.4 Mesin penutup kaleng

2.1.5 Timbangan

2.1.6 *Conveyor*

## 2.2 Perlengkapan

### 2.2.1 Alat pelindung diri

## 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

### 4.2 Standar

#### 4.2.1 SNI 3917:2017, Udang Dalam Kemasan Kaleng

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengisi udang pada kaleng.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

#### 3.1 Pengetahuan

##### 3.1.1 Sistem pengalengan pada produk pangan

#### 3.2 Keterampilan

##### 3.2.1 Mengoperasikan mesin pengisian udang pada kaleng

##### 3.2.2 Mengoperasikan timbangan

##### 3.2.3 Mengopersikan *conveyor*

##### 3.2.4 Mengoperasikan mesin penutup kaleng (*seamer*)

### 4. Sikapkerja yang diperlukan

#### 4.1 Cermat dan tepat menyediakan kaleng sesuai rencana produksi

- 4.2 Cermat dan tepat menempatkan kaleng pada *conveyor* yang melewati alat pencuci kaleng
  - 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan udang pada wadah mesin pengalengan sesuai *size* dan spesifikasi kebutuhan pembeli (*buyer*)
  - 4.4 Cermat dan tepat memasukkan daging udang ke dalam kaleng sesuai dengan *size* dan spek pembeli (*buyer*)
  - 4.5 Cermat dan tepat mengecek timbangan akurasinya sebelum digunakan
  - 4.6 Cermat dan tepat menimbang berat udang sesuai dengan spesifikasi kebutuhan pembeli (*buyer*)
  - 4.7 Cermat dan tepat meletakkan kaleng berisi udang yang sudah ditimbang pada *conveyor*
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam memasukkan daging udang ke dalam kaleng sesuai dengan *size* dan spek pembeli (*buyer*)
  - 5.2 Ketepatan dalam menimbang berat udang sesuai dengan spesifikasi kebutuhan pembeli (*buyer*)

**KODE UNIT : C.10IPU02.039.2**

**JUDUL UNIT : Menyiapkan Media Produk Pengalengan Udag**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan media produk pengalengan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan dan alat untuk membuat media produk pengalengan udang	1.1 Bahan dan alat diidentifikasi sesuai rencana produksi. 1.2 Komposisi bahan pembentuk media ditimbang sesuai dengan resep.
2. Membuat media/bumbu	2.1 Komposisi bahan pembentuk media dimasukkan dalam wadah yang ditentukan. 2.2 Komposisi bahan pembentuk media dicampur sesuai dengan prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan alat untuk membuat media produk pengalengan udang dan membuat media/bumbu yang digunakan untuk menyiapkan media produk pengalengan udang.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

###### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat masak (*kettle*) pengaduk listrik

2.1.2 Wadah

2.1.3 Timbangan

###### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Air bersih

2.2.2 Minyak nabati

2.2.3 Saos

2.2.4 Garam

2.2.5 Bumbu

2.2.6 *Steam*

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma  
(Tidak ada.)

4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menyiapkan media produk pengalengan udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuandan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Sistem pengalengan pada produk pangan

3.1.2 Macam-macam medium

3.2 Keterampilan

3.1.3 Mengoperasikan peralatan masak (*kettle*) pengaduk listrik

3.1.4 Mengoperasikan timbangan

3.1.5 Mengatur formula media produk pengalengan udang

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi bahan dan alat sesuai rencana produksi

4.2 Cermat dan tepat dalam menimbang komposisi bahan pembentuk media sesuai dengan resep

- 4.3 Cermat dan tepat memasukkan komposisi bahan pembentuk media dalam wadah yang ditentukan
  - 4.4 Cermat dan tepat mencampur komposisi bahan pembentuk media sesuai dengan prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam menimbang komposisi bahan pembentuk media

**KODE UNIT : C.10PUG02.040.2**

**JUDUL UNIT : Mengisi Media ke Dalam Kaleng**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengisi media ke dalam kaleng.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan pengisian media kedalam kaleng	1.1 Peralatan pengisian media disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Jumlah media disiapkan sesuai kebutuhan. 1.3 <i>Nozzle</i> pipa saluran media diatur sesuai dengan kebutuhan media yang dimasukkan ke dalam kaleng.
2. Mengisi media kedalam kaleng	2.1 Media dialirkan kedalam wadah penampungan yang ditentukan. 2.2 Media diisi ke dalam kaleng sesuai dengan standar. 2.3 Kaleng yang berisi udang dan media ditimbang sesuai dengan spesifikasi.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan alat untuk membuat media produk pengalengan udang dan membuat media/bumbu yang digunakan mengisi media kedalam kaleng.

1.2 *Nozzel* pipa adalah pipa saluran media yang akan diisi kedalam kaleng.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Wadah penampung medium

2.1.2 Ketel pencampuran medium

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Medium

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

#### 4. Norma dan standar

##### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

##### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengisi media ke dalam kaleng.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

#### 2. Persyaratankompetensi

(Tidak ada.)

#### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

##### 3.1 Pengetahuan

3.1.1 Jenis-jenis medium

##### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Seting *nozzle spray*

3.2.2 Mengoperasikan *nozzle spray*

#### 4. Sikapkerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat dalam menyiapkan peralatan pengisian media sesuai prosedur

4.2 Cermat dan tepat menyiapkan jumlah media sesuai kebutuhan

4.3 Cermat dan tepat mengatur *nozzle* pipa saluran media sesuai dengan kebutuhan media yang dimasukkan ke dalam kaleng

4.4 Cermat dan tepat mengalirkan media kedalam wadah penampungan yang ditentukan

4.5 Cermat dan tepat mengisi media ke dalam kaleng sesuai dengan prosedur

- 4.6 Cermat dan tepat menimbang kaleng yang berisi udang dan media sesuai dengan spesifikasi
  
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam mengatur *nozzle* pipa saluran media sesuai dengan kebutuhan media yang dimasukkan ke dalam kaleng
  - 5.2 Ketepatan dalam menimbang kaleng yang berisi udang dan media sesuai dengan spesifikasi

**KODE UNIT : C.10PUG02.041.2**

**JUDUL UNIT : Menutup Kaleng Produk Pengalengan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menutup kaleng produk pengalengan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan mesin penutup kaleng ( <i>seamer</i> )	1.1 Mesin <i>seamer</i> disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Mesin <i>seamer</i> disanitasi sesuai prosedur.
2. Mengoperasikan mesin penutup kaleng ( <i>seamer</i> )	2.1 Tutup kaleng diletakkan pada mesin <i>seamer</i> sesuai prosedur. 2.2 <i>Steam flow</i> pada mesin <i>seamer</i> dibuka sesuai prosedur. 2.3 Mesin penutup kaleng dioperasikan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan penutup kaleng (*seamer*) dan mengoperasikan mesin penutup kaleng (*seamer*) yang digunakan untuk menutup kaleng produk pengalengan udang.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Seamer*

2.1.2 *Steam*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Penutup kaleng

2.2.2 Kaleng

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

#### 4. Norma dan standar

##### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

##### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengisi media ke dalam kaleng.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

#### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

#### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

##### 3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik pengoperasian *seamer*

##### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Seting *seamer*

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat menyiapkan mesin *seamer* sesuai prosedur

4.2 Cermat dan tepat mensanitasi mesin *seamer* sesuai prosedur

4.3 Cermat dan tepat meletakkan tutup kaleng pada mesin *seamer* sesuai prosedur

4.4 Cermat dan tepat membuka *steam flow* pada mesin *seamer* sesuai prosedur

4.5 Cermat dan tepat mengoperasikan mesin penutup kaleng sesuai prosedur

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam mengoperasikan mesin penutup kalengsesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.042.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Sterilisasi Produk Pengalengan Udag**

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

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengecek kondisi perlengkapan <i>retort</i>	1.1 Pemeriksaan perlengkapan <i>retort</i> ( <b><i>bleeder, vent valve, drain valve, termometer MIGTretort, pressure gauge, recorder chart</i></b> ) dilakukan sesuai prosedur. 1.2 Pemeriksian tekanan <i>steam</i> dan ketersediaan <i>air cooling retort</i> dilakukan sesuai prosedur.
2. Melakukan sterilisasi produk pengalengan udang	2.1 Udag kaleng disusun dalam basket <i>retort</i> . 2.2 Basket dimasukkan ke dalam <i>retort</i> . 2.3 <i>Retort</i> dioperasikan sesuai prosedur. 2.4 Temperatur dan tekanan <i>retort</i> dicek secara periodik sesuai prosedur.
3. Melakukan pendinginan	3.1 Aliran steam kedalam <i>retort</i> dimatikan sesuai prosedur. 3.2 Produk pengalengan udang hasil sterilisasi didinginkan dalam <i>retort</i> sesuai prosedur. 3.3 Basket <i>retort</i> dikeluarkan dan ditiriskan sesuai prosedur. 3.4 Udag kaleng dalam basket <i>retort</i> ditempatkan pada area khusus higienis dengan suhu kamar sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengecek kondisi perlengkapan *retort*, melakukan sterilisasi produk pengalengan udang, dan melakukan pendinginan yang digunakan untuk melakukan sterilisasi produk udang.
- 1.2 *Bleeder* adalah pipa yang sudah di lobangi sesuai kebutuhan *suplay steam* yang ada dalam *retort*.

- 1.3 *Vent* bertujuan untuk mengeluarkan sisa-sisa udara dingin yang terperangkap dalam *retort*.
- 1.4 *Drain* adalah pembuangan air, udara dan steam.
- 1.5 Termometer *Mercury In Glass Thermometer* (MIGT) adalah alat untuk mengetahui suhu ruang.
- 1.6 *Pressure gauge* adalah alat kontrol tekanan (tekanan air, angin dan *steam*).

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 *Retort* (termasuk termometer dan *pressure gauge*)
- 2.1.2 Kontroler *retort*
- 2.1.3 *Basket retort*
- 2.1.4 *Blower*

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 *Steam* (uap panas)
- 2.2.2 Angin
- 2.2.3 *Air cooling retort*
- 2.2.4 *Chain block/tilting*
- 2.2.5 Separator plastik

## 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan sterilisasi produk pengalengan udang.

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuandan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Pengoperasian *retort*
    - 3.1.2 Pengoperasian kontroler *retort*
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan *retort*
    - 3.2.2 Melakukan pendinginan *retort* (*cooling pressure*)
    - 3.2.3 Melakukan tindakan koreksi ketika terjadi deviasi/penyimpangan proses *retort*
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat melakukan pemeriksaan perlengkapan *retort*
  - 4.2 Cermat dan tepat melakukan pemeriksaan tekanan *steam* dan ketersediaan *air cooling retort* sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menyusun udang kaleng dalam basket *retort*
  - 4.4 Cermat dan tepat memasukkan basket ke dalam *retort*
  - 4.5 Cermat dan tepat mengoperasikan *retort* sesuai prosedur
  - 4.6 Cermat dan tepat dalam mengecek temperatur dan tekanan *retort* secara periodik sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat mematikan aliran *steam* kedalam *retort* sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat mendinginkan produk pengalengan udang hasil sterilisasi dalam *retort* sesuai prosedur
  - 4.9 Cermat dan tepat mengeluarkan dan meniriskan basket *retort* sesuai prosedur
  - 4.10 Cermat dan tepat menempatkan udang kaleng dalam basket *retort* pada area khusus higienis dengan suhu kamar sesuai prosedur

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam mengoperasikan *retort* sesuai prosedur

5.2 Ketepatan mengecek temperatur dan tekanan *retort* secara periodik sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.043.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Proses Inkubasi Udang Dalam Kaleng**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan proses inkubasi udang dalam kaleng.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan inkubasi produk pengalengan udang	1.1 Alat Inkubator disediakan sesuai kebutuhan. 1.2 Suhu inkubator diatur sesuai standar.
2. Melakukan proses inkubasi	2.1 Sampel diambil secara acak sesuai prosedur. 2.2 Sampel diberi kode sesuai tanggal pelaksanaan inkubasi dan dimasukkan kedalam inkubator. 2.3 Inkubasi dilakukan sesuai prosedur. 2.4 Kondisi udang dalam kaleng diperiksa sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan inkubasi produk pengalengan udang dan melakukan proses inkubasi yang digunakan untuk melakukan proses inkubasi udang dalam kaleng.
- 1.2 Inkubasi adalah batasan waktu untuk memastikan keamanan produk udang kaleng. Waktu inkubasi dilakukan minimal 10 (sepuluh) hari dengan suhu inkubasi dapat dilakukan antara suhu 37 °C dan 55 °C.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

###### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Inkubator
- 2.1.2 Ruang inkubasi
- 2.1.3 Meja/rak sampel

###### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Kaleng udang
- 2.2.2 Label untuk identifikasi sampel

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma  
(Tidak ada.)

4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan proses inkubasi udang dalam kaleng.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, verifikasi portofolio dan wawancara di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratankompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan danketerampilan yang diperlukan.

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik inkubasi produk kaleng

3.1.2 Jenis-jenis kerusakan udang kaleng

3.1.3 Metode pengambilan sampel

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengopersikan alat inkubasi

3.2.2 Identifikasi produk

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat menyediakan alat inkubasi sesuai kebutuhan

4.2 Cermat dan tepat mengatur suhu inkubator sesuai standar

4.3 Cermat dan tepat mengambil sampel secara acak sesuai prosedur

- 4.4 Cermat dan tepat memberi kode pada sampel sesuai tanggal pelaksanaan inkubasi dan memasukkan ke dalam inkubator
  - 4.5 Cermat dan tepat melakukan inkubasi sesuai prosedur
  - 4.6 Cermat dan tepat memeriksa kondisi udang dalam kaleng sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam mengambil sampel secara acak sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.044.2**

**JUDUL UNIT : Memasak Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memasak udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan dan peralatan memasak udang	1.1 <b>Teknik pemasakan</b> diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Bahan baku udang disiapkan sesuai dengan spesifikasi produk dan rencana produksi. 1.3 <b>Bahan penolong dan bahan pangan lainnya</b> disiapkan sesuai kebutuhan dan rencana produksi. 1.4 Peralatan memasak disiapkan sesuai prosedur.
2. Merebus atau mengukus udang	2.1 Bahan penolong dan bahan pangan lainnya disiapkan di dalam alat perebusan atau pengukusan sesuai prosedur. 2.2 Perebusan atau pengukusan dilakukan sesuai spesifikasi produk dan prosedur.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan peralatan memasak udang dan merebus atau mengukus udang yang digunakan untuk memasak udang.
- 1.2 Teknik pemasakan yaitu perebusan atau pengukusan.
- 1.3 Bahan pangan lainnya yang digunakan dalam memasak udang dapat berupa garam.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

- 2.2.1 Wadah memasak
- 2.2.2 Alat pemanas

##### 2.3 Perlengkapan

- 2.2.1 Bahan penolong
- 2.2.2 Bahan pangan lainnya

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma  
(Tidak ada.)

4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memasak udang.

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

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan.

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Metode memasak udang

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasionalkan alat pemasakan udang

3.2.2 Menentukan komposisi bahan penolong dan bahan pangan lainnya

4. Sikap kerja yang diperlukan.

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi teknik pemasakan sesuai kebutuhan

4.2 Cermat dan tepat menyiapkan bahan baku udang sesuai dengan spesifikasi produk dan rencana produksi

- 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan bahan penolong dan bahan pangan lainnya sesuai kebutuhan dan rencana produksi
  - 4.4 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan memasak sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat menyiapkan bahan penolong dan bahan pangan lainnya didalam alat perebusan atau pengukusan sesuai prosedur
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan perebusan atau pengukusan sesuai spesifikasi produk dan prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam melakukan perebusan atau pengukusan sesuai spesifikasi produk dan prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.045.2**

**JUDUL UNIT : Mendinginkan Udang Masak**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mendinginkan udang masak.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan udang masak dan peralatan untuk mendinginkan	1.1 <b>Teknik pendinginan</b> diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Udang masak, peralatan dan ruang untuk mendinginkan udang masak disiapkan sesuai prosedur.
2. Mendinginkan udang rebus atau kukus	2.1 Udang ditiriskan sesuai prosedur. 2.2 Udang rebus atau kukus didinginkan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan udang masak dan peralatan untuk mendinginkan udang rebus atau kukus yang digunakan untuk mendinginkan udang masak.
- 1.2 Teknik pendinginan dapat dilakukan dengan mengangin-anginkan, menggunakan kipas angin, *chilling room* atau menggunakan alat tertentu.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Wadah peniris
- 2.1.2 Alat pendingin
- 2.1.3 Alat peniris

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

#### 4. Norma dan standar

##### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

##### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mendinginkan udang masak.

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

#### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

#### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

##### 3.1 Pengetahuan

3.1.2. Teknik pendinginan udang

##### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pendinginan

3.2.2 Mengoperisal alat penirisan

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi teknik pendinginan sesuai kebutuhan

4.2 Cermat dan tepat menyiapkan udang masak, peralatan dan ruang mendinginkan udang masak sesuai prosedur

4.3 Cermat dan tepat meniriskan udang sesuai prosedur

4.4 Cermat dan tepat mendinginkan udang rebus atau kukus sesuai prosedur

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam meniriskan udang sesuai prosedur

5.2 Ketepatan dalam mendinginkan udang rebus atau kukus sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.046.2**

**JUDUL UNIT : Membuat Adonan Kerupuk Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat adonan kerupuk udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan dan peralatan pembuatan adonan kerupuk udang	1.1 Bahan baku, bahan penolong, <b>bahan tambahan pangan</b> dan <b>bahan pangan lainnya</b> disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan pembuatan adonan kerupuk udang disiapkan sesuai prosedur.
2. Mencampur bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan pangan lainnya kedalam adonan kerupuk udang	2.1 Teknik pencampuran bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan pangan lainnya ditentukan sesuai prosedur. 2.2 Pencampuran bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan pangan lainnya dilakukan sesuai dengan prosedur dan teknik yang telah ditentukan.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan peralatan pembuatan adonan kerupuk udang, serta mencampur bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan pangan lainnya kedalam adonan kerupuk udang yang digunakan untuk membuat adonan kerupuk udang.
- 1.2 Bahan tambahan pangan dapat berupa pewarna makanan, pengembang makanan, perenyah makanan, atau penyedap rasa.
- 1.3 Bahan pangan lainnya dapat berupa garam, gula atau bumbu-bumbu.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Wadah pencampur
- 2.1.2 Alat pencampur
- 2.1.3 Alat penakar

- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Bahan penolong
  - 2.2.2 Bahan tambahan pangan
  - 2.2.3 Bahan pangan lainnya
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan membuat adonan kerupuk udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.2.1 Bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan pangan lainnya pembuatan adonan kerupuk udang
    - 3.2.2 Metode pembuatan adonan kerupuk udang
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Menggunakan peralatan pembuatan adonan kerupuk udang

4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menyiapkan bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan pangan lainnya sesuai kebutuhan
  - 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan pembuatan adonan kerupuk udang sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menentukan teknik pencampuran bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan pangan lainnya sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat melakukan pencampuran bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan pangan lainnya sesuai dengan prosedur dan teknik yang telah ditentukan
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam melakukan pencampuran bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan pangan lainnya sesuai dengan prosedur dan teknik yang telah ditentukan

**KODE UNIT : C.10PUG02.047.2**

**JUDUL UNIT : Mencetak Adonan Kerupuk Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mencetak adonan kerupuk udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan dan peralatan pencetakan adonan kerupuk udang	1.1 Adonan kerupuk udang dan peralatan pencetakan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Adonan kerupuk udang dan peralatan pencetakan disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Melakukan pencetakan adonan kerupuk udang	2.1 <b>Pengulenan</b> adonan kerupuk udang dilakukan sesuai prosedur. 2.2 Adonan kerupuk udang dicetak dengan atau tanpa alat sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan peralatan pencetakan adonan kerupuk udang dan melakukan pencetakan adonan kerupuk udang yang digunakan untuk mencetak adonan kerupuk udang.

1.2 Pengulenan bertujuan untuk membuat adonan lebih homogen.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pencetak kerupuk

2.1.2 Alat pengulenan

2.1.3 Alat penakar

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Wadah adonan

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

#### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mencetak adonan kerupuk udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

#### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

#### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

##### 3.1 Pengetahuan

3.1.1 Metode pencetakan kerupuk udang

3.1.2 Peralatan pencetakan kerupuk dan pengulenan

##### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pencetakan kerupuk dan pengulenan

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi adonan kerupuk udang dan peralatan pencetakan sesuai kebutuhan

4.2 Cermat dan tepat menyiapkan adonan kerupuk udang dan peralatan pencetakan sesuai kebutuhan

4.3 Cermat dan tepat melakukan pengulenan adonan kerupuk udang sesuai prosedur

4.4 Tepat mencetak adonan kerupuk udang sesuai prosedur

#### 5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam melakukan pengulenan adonan kerupuk udang sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.048.2**

**JUDUL UNIT : Mengukus Adonan Kerupuk Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengukus adonan kerupuk udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan dan peralatan pengukusan adonan kerupuk udang	1.1 Adonan kerupuk udang dan peralatan pengukusan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Adonan kerupuk udang dan peralatan pengukusan disiapkan sesuai kebutuhan.
2. Melakukan pengukusan adonan kerupuk udang	2.1 Pengukusan adonan kerupuk udang dilakukan dengan alat pengukus pada suhu dan waktu tertentu sesuai prosedur. 2.2 Adonan yang telah dikukus didinginkan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan peralatan pengukusan adonan kerupuk udang dan melakukan pengukusan adonan kerupuk udang yang digunakan untuk mengukus adonan kerupuk udang.

1.2 Proses pendinginan dapat dilakukan dengan mengangin-anginkan, menggunakan kipas angin, *chilling room* atau menggunakan alat tertentu.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengukus

2.1.2 Alat pendingin

2.2 Perlengkapan

(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

#### 4. Norma dan standar

##### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

##### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengukus adonan kerupuk udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK) dapat juga dilakukan secara “daring” (asesmen jarak jauh).

#### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

#### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

##### 3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik pengukusan adonan kerupuk udang

##### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pengukusan

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi adonan kerupuk udang dan peralatan sesuai kebutuhan

4.2 Cermat dan tepat menyiapkan adonan kerupuk udang dan peralatan pengukusan sesuai kebutuhan

4.3 Cermat dan tepat melakukan pengukusan adonan kerupuk udang dengan alat pengukus pada suhu dan waktu tertentu sesuai prosedur

4.4 Cermat dan tepat mendinginkan adonan yang telah dikukus dengan atau tanpa menggunakan alat pendingin sesuai prosedur

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam melakukan pengukusan adonan kerupuk udang dengan alat pengukus pada suhu dan waktu tertentu sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.049.2**

**JUDUL UNIT : Mengiris Adonan Matang Kerupuk Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengiris adonan matang kerupuk udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan dan peralatan pengirisan adonan matang kerupuk udang	1.1 Adonan matang kerupuk udang dan peralatan pengirisan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Adonan matang kerupuk udang dan peralatan pengirisan disiapkan sesuai prosedur.
2. Melakukan pengirisan adonan matang kerupuk udang	2.1 Ukuran ketebalan irisan dan bentuk irisan kerupuk udang disesuaikan dengan standar yang telah ditetapkan. 2.2 Adonan matang diiris sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan peralatan pengirisan adonan matang kerupuk udang serta melakukan pengirisan adonan matang kerupuk udang yang digunakan untuk mengiris adonan matang kerupuk udang.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

###### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengiris

2.1.2 Alas pengiris

2.1.3 Wadah

###### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

2.2.2 Sarung tangan

2.2.3 Masker

2.2.4 Penutup kepala

2.2.5 Apron

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SNI 2714:2009 Kerupuk Udang

**PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengiris adonan matang kerupuk udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teknik pengirisan adonan matang kerupuk udang

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pengiris

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi adonan matang kerupuk udang dan peralatan pengirisan sesuai prosedur

4.2 Cermat dan tepat menyiapkan adonan matang kerupuk udang dan peralatan pengirisan sesuai prosedur

4.3 Cermat dan tepat menyesuaikan ukuran ketebalan irisan dan bentuk irisan kerupuk udang sesuai standar yang telah ditetapkan

4.4 Cermat dan tepat mengiris adonan matang sesuai prosedur

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam menyesuaikan ukuran ketebalan irisan dan bentuk irisan kerupuk udang sesuai standar yang telah ditetapkan

**KODE UNIT : C.10PUG02.050.2**

**JUDUL UNIT : Mengeringkan Irisan Kerupuk Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengeringkan irisan kerupuk udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan dan peralatan pengeringan irisan kerupuk udang	1.1 Teknik pengeringan ditentukan sesuai prosedur. 1.2 Irisan kerupuk udang dan peralatan atau <b>ruang/area pengeringan</b> disiapkan sesuai prosedur.
2. Melakukan pengeringan irisan kerupuk udang	2.1 Waktu dan suhu pengeringan irisan kerupuk udang ditentukan sesuai standar. 2.2 Irisan kerupuk udang dikeringkan sesuai prosedur. 2.3 Irisan kerupuk udang kering disortir sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan peralatan pengeringan irisan kerupuk udang dan melakukan pengeringan irisan kerupuk udang yang digunakan untuk mengeringkan irisan kerupuk udang.

1.2 Ruang atau area pengeringan adalah tempat yang digunakan untuk melakukan pengeringan baik secara manual menggunakan sinar matahari maupun menggunakan alat pengering.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengering

2.1.2 Ruang/area pengeringan

2.1.3 Wadah

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

2.2.2 Sarung tangan

- 2.2.3 Masker
- 2.2.4 Penutup kepala
- 2.2.5 Apron

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SNI 8272, Kerupuk Ikan, Udang, Moluska

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengeringkan irisan kerupuk udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Metode pengeringan kerupuk udang

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasional alat pengering

3.2.2 Menentukan waktu pengeringan

3.2.3 Memprakirakan/melihat kondisi cuaca

3.2.4 Menentukan kondisi kerupuk saat pengeringan

4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menentukan teknis pengeringan sesuai prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan irisan kerupuk udang dan peralatan atau ruang/area pengeringan sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menentukan waktu dan suhu pengeringan irisan kerupuk udang sesuai standar
  - 4.4 Cermat dan tepat mengeringkan irisan kerupuk udang sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat menyortir irisan kerupuk udang kering sesuai prosedur
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam menentukan waktu dan suhu pengeringan irisan kerupuk udang sesuai prosedur
  - 5.2 Ketepatan dalam mengeringkan irisan kerupuk udang sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.051.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Penggaraman Bahan Baku Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan penggaraman bahan baku udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan dan peralatan penggaraman	1.1 Bahan baku, bahan penolong dan <b>bahan pangan lainnya</b> disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Peralatan penggaraman disiapkan sesuai prosedur.
2. Menggarami bahan baku udang	2.1 Teknik penggaraman ditentukan sesuai prosedur. 2.2 Penggaraman udang dilakukan sesuai dengan prosedur dan teknik yang telah ditentukan.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan peralatan penggaraman dan menggarami bahan baku udang yang digunakan untuk melakukan penggaraman bahan baku udang.

1.2 Bahan pangan lainnya yaitu garam.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat penakar

2.1.2 Alat pengaduk

2.1.3 Wadah

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

2.2.2 Sarung tangan

2.2.3 Masker

2.2.4 Penutup kepala

2.2.5 Apron

2.2.6 Bahan penolong

## 2.2.7 Bahan pangan lainnya

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 SNI 2716 Terasi Udang

### **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan penggaraman bahan baku udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Proses penggaraman udang
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Menentukan komposisi antara bahan baku dengan bahan pangan lainnya
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menyiapkan bahan baku, bahan penolong dan bahan pangan lainnya sesuai prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan penggaraman sesuai prosedur

- 4.3 Cermat dan tepat menentukan teknik penggaraman sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat melakukan penggaraman udang sesuai dengan prosedur dan teknik yang telah ditentukan
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam melakukan penggaraman udang sesuai dengan prosedur dan teknik yang telah ditentukan

**KODE UNIT : C.10PUG02.052.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Penggilingan Bahan Baku Udag**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan penggilingan bahan baku udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan dan peralatan penggilingan bahan baku udang	1.1 Bahan baku udang, <b>bahan tambahan pangan dan bahan pangan lainnya</b> disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Peralatan penggilingan disiapkan sesuai prosedur.
2. Menggiling bahan baku udang	2.1 Teknik penggilingan ditentukan sesuai prosedur. 2.2 Penggilingan bahan baku udang dilakukan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan peralatan penggilingan bahan baku udang dan menggiling bahan baku udang yang digunakan untuk melakukan penggilingan bahan baku udang.

1.2 Bahan tambahan pangan dapat berupa pewarna makanan.

1.3 Bahan pangan lainnya dapat berupa tepung tapioka dan/atau garam.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat penggilingan

2.1.2 Wadah

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

2.2.2 Sarung tangan

2.2.3 Masker

2.2.4 Penutup kepala

2.2.5 Apron

2.2.6 Bahan tambahan pangan

2.2.7 Bahan pangan lainnya

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SNI 2716 Terasi Udang

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan penggilingan bahan baku udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Proses penggilingan bahan baku udang

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat penggilingan

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Cermat dan tepat menyiapkan bahan baku udang, bahan tambahan pangan dan bahan lainnya sesuai prosedur
- 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan lokasi dan peralatan penggilingan sesuai prosedur
- 4.3 Cermat dan tepat menentukan teknik penggilingan sesuai prosedur
- 4.4 Cermat dan tepat melakukan penggilingan bahan baku udang sesuai prosedur

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam melakukan penggilingan bahan baku udang sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.053.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Fermentasi Bahan Baku Udag**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan fermentasi bahan baku udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan baku udang lumat dan peralatan fermentasi	1.1 Bahan baku udang lumat untuk fermentasi disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Peralatan fermentasi disiapkan sesuai prosedur.
2. Memfermentasikan bahan baku udang lumat	2.1 Waktu dan suhu fermentasi ditentukan sesuai standar. 2.2 Fermentasi udang lumat bahan terasi dilakukan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan baku udang lumat dan peralatan fermentasi serta memfermentasikan bahan baku udang yang digunakan untuk melakukan fermentasi bahan baku udang.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Timbangan

2.1.2 Wadah

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

2.2.2 Sarung tangan

2.2.3 Masker

2.2.4 Penutup kepala

2.2.5 Apron

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 SNI 2716 Terasi Udang

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan fermentasi bahan baku udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Fermentasi udang
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Menentukan tingkat tekstur dan bau spesifik udang hasil fermentasi
    - 3.2.2 Menjaga kebersihan
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menyiapkan bahan baku udang lumat untuk fermentasi sesuai prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan fermentasi sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menentukan waktu dan suhu fermentasi sesuai standar
  - 4.4 Cermat dan tepat melakukan fermentasi udang lumat bahan terasi dilakukan sesuai prosedur

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam menentukan waktu dan suhu fermentasi sesuai standar

**KODE UNIT : C.10PUG02.054.2**

**JUDUL UNIT : Membentuk Produk Terasi Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membentuk produk terasi udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan dan peralatan pembentukan terasi udang	1.1 Bentuk terasi udang diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Bahan baku terasi hasil fermentasi dan peralatan pembentukan produk terasi udang disiapkan sesuai prosedur.
2. Membuat produk terasi udang sesuai peruntukannya	2.1 Teknik pembentukan produk terasi udang ditentukan sesuai prosedur. 2.2 Ukuran dan bentuk terasi udang ditentukan sesuai prosedur. 2.3 Terasi udang dibentuk sesuai spesifikasi produk dan prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan peralatan pembentukan terasi udang dan membuat produk terasi udang sesuai peruntukannya yang digunakan untuk membentuk produk terasi udang.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pencetakan

2.1.2 Timbangan

2.1.3 Wadah

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

2.2.2 Sarung tangan

2.2.3 Masker

2.2.4 Penutup kepala

2.2.5 Apron

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 SNI 2716, Terasi Udang

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan membentuk produk terasi udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Proses pembuatan terasi
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Menjaga kebersihan
    - 3.2.2 Mengoperasionalkan alat mencetak
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis-jenis bentuk terasi udang sesuai prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan bahan baku terasi hasil fermentasi dan peralatan pembentukan produk terasi udang sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menentukan teknik pembentukan produk terasi udang sesuai prosedur

- 4.4 Cermat dan tepat menentukan ukuran dan bentuk terasi udang sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat membentuk terasi udang sesuai spesifikasi produk dan prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam membentuk terasi udang sesuai spesifikasi produk dan prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.055.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Pengeringan Terasi Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengeringan terasi udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan dan peralatan pengeringan terasi	1.1 Teknik pengeringan ditentukan sesuai prosedur. 1.2 Terasi udang udang dan peralatan atau <b>ruang/area pengeringan</b> disiapkan sesuai prosedur.
2. Mengeringkan terasi udang	2.1 Waktu dan suhu pengeringan terasi udang dilakukan sesuai standar. 2.2 Terasi udang dikeringkan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan peralatan pengeringan terasi dan mengeringkan terasi udang yang digunakan untuk melakukan pengeringan terasi udang.

1.2 Ruang atau area pengeringan adalah tempat yang digunakan untuk melakukan pengeringan baik secara manual menggunakan sinar matahari maupun menggunakan alat pengering.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengering

2.1.2 Ruang/area pengeringan

2.1.3 Wadah

2.2 Perlengkapan

2.1.1 Pakaian kerja

2.1.2 Sarung tangan

2.1.3 Masker

2.1.4 Penutup kepala

2.1.5 Apron

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 SNI 2716 Terasi Udang

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan pengeringan terasi udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Metode pengeringan terasi
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Menjaga kebersihan
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengering
    - 3.2.3 Menentukan waktu pengeringan
    - 3.2.4 Memprakirakan/melihat kondisi cuaca
    - 3.2.5 Menentukan kondisi terasi saat pengeringan
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menentukan teknik pengeringan sesuai prosedur

- 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan terasi udang dan peralatan atau ruang/area pengeringan sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menentukan waktu dan suhu pengeringan irisan kerupuk udang sesuai standar
  - 4.4 Cermat dan tepat mengeringkan terasi udang sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam menentukan waktu dan suhu pengeringan irisan kerupuk udang sesuai standar
  - 5.2 Ketepatan dalam mengeringkan terasi udang sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.056.2**

**JUDUL UNIT : Membuat Petis Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat petis udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan dan peralatan pembuatan petis udang	1.1 Peralatan disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Bahan baku, bahan penolong dan <b>bahan pangan lainnya</b> disiapkan sesuai prosedur.
2. Mengolah air rebusan udang menjadi petis udang	2.1 Campuran bahan baku, bahan penolong dan <b>bahan pangan lainnya</b> direbus sampai berupa pasta sesuai prosedur. 2.2 Petis udang didinginkan dalam wadah pada suhu ruang secara cermat dan saniter sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan peralatan pembuatan petis udang dan mengolah air rebusan menjadi petis udang yang digunakan untuk membuat petis udang.

1.2 Bahan pangan lainnya dapat berupa garam dan gula.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat perebus

2.1.2 Saringan

2.1.3 Alat pengaduk

2.1.4 Wadah

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

2.2.2 Sarung tangan

2.2.3 Masker

2.2.4 Penutup kepala

2.2.5 Apron

- 2.2.6 Bahan penolong
- 2.2.7 Bahan pangan lainnya

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma  
(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SNI 2718.3 Petis Udang – bagian 3 : Penanganan dan pengolahan

### **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan membuat petis udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Proses pembuatan petis

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menentukan tingkat kekentalan pasta petis udang

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan sesuai kebutuhan

4.2 Cermat dan tepat menyiapkan bahan baku, bahan penolong dan bahan pangan lainnya sesuai prosedur

- 4.3 Cermat dan tepat merebus campuran bahan baku, bahan penolong dan bahan pangan lainnya sampai berupa produk petis sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat mendinginkan petis udang dalam wadah pada suhu ruang secara cermat dan saniter sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam merebus campuran bahan baku, bahan penolong dan bahan pangan lainnya sampai berupa produk petis sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.057.2**

**JUDUL UNIT : Mengeringkan Udang Masak untuk Produk Udang Kering**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengeringkan udang masak untuk produk udang kering.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan dan peralatan pengeringan untuk produk udang kering	1.1 Teknik pengeringan untuk produk udang kering ditentukan sesuai prosedur. 1.2 Udang masak dan peralatan atau <b>ruang/area pengeringan</b> disiapkan sesuai prosedur.
2. Melakukan pengeringan untuk produk udang kering	2.1 Waktu dan suhu pengeringan udang masak ditentukan sesuai standar. 2.2 Udang masak dikeringkan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan dan peralatan pengeringan dan melakukan pengeringan yang digunakan untuk mengeringkan udang masak untuk produk udang kering.

1.2 Ruang atau area pengeringan adalah tempat yang digunakan untuk melakukan pengeringan baik secara manual menggunakan sinar matahari maupun menggunakan alat pengering.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengering

2.1.2 Ruang/area pengeringan

2.1.3 Wadah

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

2.2.2 Sarung tangan

2.2.3 Masker

2.2.4 Penutup kepala

### 2.2.5 Apron

#### 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

#### 4. Norma dan standar

##### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

##### 4.2 Standar

4.2.1 SNI 2709.3 Udang kering tanpa kulit – Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengeringkan udang masak untuk produk udang kering.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

#### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

#### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

##### 3.1 Pengetahuan

3.1.1 Metode pengeringan untuk produk udang kering

##### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pengering

3.2.2 Menentukan waktu pengeringan

3.2.3 Memprakirakan/melihat kondisi cuaca

3.2.4 Menentukan kondisi kerupuk saat pengeringan

4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menentukan teknik pengeringan untuk produk udang kering sesuai prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan udang masak dan peralatan atau ruang/area pengeringan sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menentukan waktu dan suhu pengeringan udang masak sesuai standar
  - 4.4 Cermat dan tepat mengeringkan udang masak sesuai prosedur
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam menentukan waktu dan suhu pengeringan udang masak sesuai standar
  - 5.2 Ketepatan dalam mengeringkan udang masak sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.058.2**

**JUDUL UNIT : Menyortir Udang Kering**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyortir udang kering.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan alat dan bahan sortasi	1.1 Peralatan sortasi disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Produk udang kering disiapkan sesuai prosedur.
2. Melakukan sortasi	2.1 Kriteria <b>sortasi</b> ditentukan sesuai standar. 2.2 Produk udang kering disortasi sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan alat dan bahan untuk sortasi dan melakukan sortasi yang digunakan untuk menyortir udang kering.
- 1.2 Sortasi meliputi kegiatan pemilahan berdasarkan ukuran dan mutu serta menghilangkan benda asing.
- 1.3 Benda asing adalah pasir, kerikil, potongan besi, tanah dan lain-lain.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

###### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Peralatan dan atau mesin sortasi
- 2.1.2 Wadah

###### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Pakaian kerja
- 2.2.2 Apron
- 2.2.3 Sepatu boot
- 2.2.4 Sarung tangan
- 2.2.5 Penutup kepala
- 2.2.6 Masker

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 SNI 2709.3 Undang Kering Tanpa Kulit – Bagian 3 :  
Penanganan dan pengolahan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menyortir udang kering.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: wawancara, tertulis, verifikasi portofolio di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Mutu udang kering
    - 3.1.2 Jenis-jenis benda asing
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengenali dan membedakan benda asing
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan sortasi sesuai prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan produk udang kering sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menentukan kriteria sortasi sesuai standar
  - 4.4 Cermat dan tepat mensortasi produk udang kering sesuai prosedur

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam mensortasi produk udang kering sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.059.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Pengemasan**

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

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pengemasan	1.1 Peralatan dan bahan pengemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Peralatan dan bahan pengemasan disiapkan sesuai prosedur.
2. Mengemas produk akhir	2.1 Jumlah produk yang akan dikemas ditentukan sesuai prosedur. 2.2 Produk dikemas sesuai prosedur. 2.3 Hasil pengemasan dicatat sesuai form yang sudah ditentukan.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan pengemasan dan mengemas produk akhir yang digunakan untuk melakukan pengemasan.
- 1.2 Unit kompetensi ini dapat digunakan pada produk hasil kelautan dan perikanan.

2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
  - 2.1.1 Mesin pengemasan
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Bahan kemasan
  - 2.2.2 Form pencatatan
  - 2.2.3 Alat tulis kantor
  - 2.2.4 Pakaian kerja
  - 2.2.5 Apron
  - 2.2.6 Sepatu bot
  - 2.2.7 Sarung tangan
  - 2.2.8 Penutup kepala
  - 2.2.9 Masker

3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
  - 3.2 Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2019 tentang Kemasan Pangan
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan pengemasan.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: wawancara, tertulis, verifikasi portofolio di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Pengemasan produk hasil kelautan dan perikanan
    - 3.1.2 Prinsip kerja mesin pengemas
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan peralatan atau mesin pengemas
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan dan bahan pengemasan sesuai prosedur

- 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan dan bahan pengemasan sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menentukan jumlah produk olahan udang yang akan dikemas sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat mengemas produk sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat mencatat hasil pengemasan sesuai form yang sudah ditentukan
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan dalam mengemas produk sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.060.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Pelabelan**

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

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pelabelan	1.1 Persyaratan teknis pelabelan, jenis dan isi label dijelaskan sesuai dengan ketentuan. 1.2 Peralatan dan bahan pelabelan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.3 Peralatan dan bahan pelabelan disiapkan sesuai prosedur.
2. Memasang label	2.1 Teknik pelabelan ditentukan sesuai dengan karakteristik produk dan kebutuhan pasar. 2.2 Jenis label ditentukan sesuai dengan karakteristik produk, kebutuhan pasar, dan persyaratan mutu. 2.3 Label dipasang pada kemasan sesuai prosedur.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan pengemasan dan melakukan pengemasan produk akhir pengolahan udang yang digunakan untuk mengemas produk akhir pengolahan udang.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan dan/atau mesin pelabelan

2.1.2 Alat pencetak kode produksi

##### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Label

2.2.2 *Inner carton*

2.2.3 *Master carton*

2.2.4 Selotip

- 2.2.5 Form pencatatan
- 2.2.6 Alat Tulis Kantor (ATK)
- 2.2.7 Pakaian kerja
- 2.2.8 Apron
- 2.2.9 Sepatu bot
- 2.2.10 Sarung tangan
- 2.2.11 Penutup kepala
- 2.2.12 Masker

### 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
- 3.2 Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan
- 3.3 Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan

### 4. Norma dan standar

- 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
- 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan pelabelan.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: wawancara, tertulis, verifikasi portofolio di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Persyaratan pelabelan
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasionalkan alat pelabelan
    - 3.2.2 Menempatkan label di kemasan dan/atau produk
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menjelaskan persyaratan teknis pelabelan, jenis dan isi label sesuai dengan prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan dan bahan pelabelan sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan dan bahan pelabelan sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat menentukan teknik pelabelan sesuai dengan karakteristik produk dan kebutuhan pasar
  - 4.5 Cermat dan tepat menentukan jenis label sesuai dengan karakteristik produk, kebutuhan pasar, dan persyaratan mutu
  - 4.6 Cermat dan tepat memasang label pada kemasan sesuai prosedur
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam memasang label pada kemasan sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.061.2**

**JUDUL UNIT : Menyimpan Hasil Akhir Produksi Pengolahan Udag**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyimpan hasil akhir produksi pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengidentifikasi hasil pengolahan produk akhir	1.1 Jenis dan sifat produk akhir hasil pengolahan ditentukan sesuai prosedur. 1.2 Jenis dan sifat produk akhir pengolahan ditetapkan sesuai prosedur.
2. Menyiapkan produk akhir, peralatan dan ruang penyimpanan	2.3 Produk akhir, peralatan dan <b>ruang penyimpanan</b> diidentifikasi sesuai dengan jenis dan sifat produk akhir. 2.4 Produk akhir, peralatan dan ruang penyimpanan disiapkan sesuai dengan jenis dan sifat produk akhir.
3. Melakukan penyimpanan produk akhir	3.1 Metode penyimpanan ditetapkan sesuai jenis dan sifat produk akhir. 3.2 Produk akhir ditata pada ruang penyimpanan sesuai dengan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO) dan prosedur.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi hasil pengolahan produk akhir, menyiapkan produk akhir, peralatan dan ruang penyimpanan serta melakukan penyimpanan produk akhir yang digunakan untuk menyimpan hasil akhir produksi pengolahan udang.

1.2 Ruang penyimpanan dapat berupa gudang kering, *chilling room* atau *cold storage*.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 *Forklift*

2.1.2 Palet

2.2.1 Wadah

- 2.2.2 Ruang penyimpanan
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Alat pengolah data
  - 2.2.2 Alat tulis kantor
  - 2.2.3 Form pencatatan
  - 2.2.4 Pakaian kerja khusus
  - 2.2.5 Apron
  - 2.2.6 Sepatu bot
  - 2.2.7 Sarung tangan
  - 2.2.8 Penutup kepala
  - 2.2.9 Masker
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menyimpan hasil akhir produksi pengolahan udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Jenis-jenis produk akhir pengolahan udang
- 3.1.2 Metode penyimpanan produk akhir pengolahan udang
- 3.1.3 Ruang penyimpanan produk akhir pengolahan udang
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Mengoperasikan ruang penyimpanan tertentu
  - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengolah data
  - 3.2.3 Mengoperasikan alat angkut
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menentukan jenis dan sifat produk akhir hasil pengolahan ditentukan sesuai prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat menentukan jenis dan sifat produk akhir pengolahan ditetapkan sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat mengidentifikasi produk akhir, peralatan dan ruang penyimpanan sesuai dengan jenis dan sifat produk akhir
  - 4.4 Cermat dan tepat menyiapkan produk akhir, peralatan dan ruang penyimpanan sesuai dengan jenis dan sifat produk akhir
  - 4.5 Cermat dan tepat menetapkan metode penyimpanan sesuai jenis dan sifat produk akhir
  - 4.6 Cermat dan tepat menata produk akhir pada ruang penyimpanan sesuai dengan sistem *First In First Out* (FIFO)
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam menata produk akhir pada ruang penyimpanan sesuai dengan sistem *First In First Out* (FIFO)

**KODE UNIT : C.10PUG02.062.2**

**JUDUL UNIT : Mengelola Gudang Penyimpanan Produk Akhir Pengolahan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola gudang penyimpanan produk akhir pengolahan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Melakukan pemasukan dan pengeluaran produk akhir di gudang	1.1 Pemasukan dan pengeluaran produk akhir diidentifikasi sesuai prosedur 1.2 Pemasukan dan pengeluaran produk akhir didokumentasikan sesuai <i>delivery order/faktur</i> .
2. Menjaga keamanan gudang penyimpanan produk akhir pengolahan udang	2.1 <b>Keamanan gudang</b> penyimpanan dilakukan sesuai prosedur. 2.2 Perawatan gudang penyimpanan dilakukan sesuai dengan prosedur.
3. Melaksanakan dokumentasi dan administrasi gudang penyimpanan produk akhir pengolahan udang	3.1 Dokumen dan administrasi gudang penyimpanan diidentifikasi sesuai prosedur. 3.2 Dokumen dan administrasi gudang penyimpanan didokumentasikan sesuai prosedur. 3.3 Dokumen dan administrasi gudang penyimpanan diverifikasi oleh personel kompeten.
4. Melakukan <i>stock opname</i> produk akhir pengolahan udang digudang	4.1 Peralatan <i>stock opname</i> gudang penyimpanan disiapkan sesuai prosedur. 4.2 Dokumen <i>stock opname</i> gudang penyimpanan disiapkan sesuai prosedur. 4.3 Kegiatan <i>stock opname</i> gudang penyimpanan dilakukan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan pemasukan dan pengeluaran produk akhir di gudang, menjaga keamanan gudang penyimpanan produk akhir pengolahan udang, melaksanakan dokumentasi dan administrasi gudang penyimpanan produk akhir pengolahan udang, dan melakukan *stock opname* produk akhir

pengolahan udang digudang yang digunakan untuk mengelola gudang penyimpanan produk akhir.

1.2 Keamanan gudang adalah kondisi penataan produk akhir agar tidak terjadi kerusakan di gudang penyimpanan.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengukur suhu

2.1.2 *Forklift/handpallet*

2.1.3 Ruang penyimpanan

### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Alat pengolah data

2.2.3 Form Pencatatan

2.2.4 Pakaian kerja khusus

2.2.5 Apron

2.2.6 Sepatu bot

2.2.7 Sarung tangan

2.2.8 Penutup kepala

2.2.9 Masker

## 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengelola gudang penyimpanan produk akhir pengolahan.

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Jenis-jenis gudang penyimpanan
    - 3.1.2 Jenis dan sifat produk
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan ruang penyimpanan tertentu
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengolah data
    - 3.2.3 Menata produk pada gudang penyimpanan
    - 3.2.4 Mengoperasikan *forklift/handpallet*
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi pemasukan dan pengeluaran produk akhir sesuai prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat mendokumentasikan pemasukan dan pengeluaran produk akhir sesuai *delivery order/faktur* sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat melakukan keamanan gudang penyimpanan dilakukan sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat melakukan perawatan gudang penyimpanan sesuai dengan prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat mengidentifikasi dokumen dan administrasi gudang penyimpanan sesuai prosedur
  - 4.6 Cermat dan tepat mendokumentasikan dokumen dan administrasi gudang penyimpanan sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat memverifikasi dokumen dan administrasi gudang penyimpanan oleh personel kompeten
  - 4.8 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan *stock opname* gudang penyimpanan sesuai prosedur

- 4.9 Cermat dan tepat menyiapkan dokumen *stock opname* gudang penyimpanan sesuai prosedur
  - 4.10 Cermat dan tepat melakukan kegiatan *stock opname* gudang penyimpanan sesuai prosedur
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan mendokumentasikan dokumen dan administrasi gudang penyimpanan sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.063.2**

**JUDUL UNIT : Menetapkan Parameter Standar Mutu Bahan dan Produk**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menetapkan parameter standar mutu bahan dan produk.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengidentifikasi parameter standar mutu bahan dan produk	1.1 Parameter standar bahan dan produk ditentukan sesuai prosedur. 1.2 Peraturan dan standar yang berlaku diidentifikasi sesuai prosedur.
2. Menyusun parameter standar	2.1 Jenis-jenis parameter standar bahan dan produk ditetapkan sesuai prosedur. 2.2 Persyaratan parameter mutu bahan dan produk ditetapkan sesuai dengan peraturan dan standar.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi parameter standar mutu bahan dan produk, dan menyusun parameter standar yang digunakan untuk menetapkan parameter standar mutu bahan dan produk.
- 1.2 Parameter standar mutubahan dan produk meliputi sensori, kimia, fisik, cemaran mikrobiologi, cemaran fisik, cemaran logam berat, cemaran kimia.
- 1.3 Bahan meliputi bahan baku, bahan penolong, bahan kemasan, bahan tambahan pangan dan bahan pangan lainnya.
- 1.4 Peraturan dan standar disesuaikan dengan kondisi nasional dan kebutuhan *buyer*.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
  - 2.1.1 Alat pengolah data
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Produk Hasil Perikanan Non Pangan dan Pengembangan Standar Mutu Hasil Perikanan
  - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 052A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
  
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia tentang Produk Udang

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menetapkan parameter standar mutu bahan dan produk.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Jenis-jenis pengolahan udang
    - 3.1.2 Standar mutu bahan
    - 3.1.3 Standar mutu produk
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.1.1 Mengoperasikan alat pengolah data sesuai standar

4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menentukan parameter mutu bahan dan produk sesuai prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat menganalisis peraturan dan standar yang berlaku sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menentukan jenis-jenis parameter standar mutu, bahan dan produk sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat menetapkan persyaratan parameter mutu bahan dan produk sesuai dengan peraturan dan standar
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam menentukan parameter mutu bahan dan produk sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.064.2**

**JUDUL UNIT : Menilai Kualitas Bahan Baku Ugang**

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

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan baku dan peralatan penilaian kualitas bahan baku udang	1.1 Form penilaian kualitas bahan baku udang ditentukan sesuai prosedur. 1.2 Bahan baku udang disiapkan sesuai prosedur. 1.3 Peralatan penilaian ditentukan sesuai parameter uji pada form penilaian.
2. Melakukan penilaian kualitas bahan baku udang	2.1 Parameter kualitas bahan baku diuji sesuai standar dan prosedur. 2.2 Hasil pengecekan parameter uji didokumentasikan pada form penilaian yang ditentukan.
3. Memonitor kualitas bahan baku udang	3.1 Form <i>monitoring</i> kualitas bahan baku udang ditentukan sesuai prosedur. 3.2 Kualitas bahan baku dimonitor sesuai prosedur. 3.3 Hasil <i>monitoring</i> kualitas bahan baku diverifikasi sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan baku dan peralatan penilaian kualitas bahan baku udang, melakukan penilaian kualitas bahan baku udang serta memonitor kualitas bahan baku udang yang digunakan untuk menilai kualitas bahan baku udang.

1.2 Parameter kualitas bahan baku mencakup suhu, cemaran mikrobiologi, cemaran kimia, cemaran logam berat, dan cemaran fisik.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

###### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

- 2.1.2 Alat pengukur suhu
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Dokumen asal bahan baku (data supplier)
  - 2.2.2 Form penilaian kualitas bahan baku udang
  - 2.2.3 Form *monitoring* kualitas bahan baku udang
  - 2.2.4 Alat tulis kantor
- 3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan Dan Perikanan
  - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 052A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menilai kualitas bahan baku udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio, dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Kualitas bahan baku udang
- 3.1.2 Parameter uji sensori, kimia, mikrobiologi dan fisik
- 3.2 Keterampilan
  - 3.1.1 Melakukan analisa sensori
  - 3.1.2 Melakukan pengukuran suhu bahan baku udang
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menentukan form penilaian kualitas bahan baku udang sesuai prosedur
  - 4.2 Cermat dan tepat menyiapkan bahan baku udang sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat menentukan peralatan penilaian sesuai parameter uji pada form penilaian
  - 4.4 Cermat dan tepat mengecek parameter uji kualitas bahan baku dilakukan sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat mendokumentasikan hasil pengecekan parameter uji pada form penilaian yang ditentukan
  - 4.6 Cermat dan tepat menentukan form *monitoring* kualitas bahan baku udang sesuai kebutuhan
  - 4.7 Cermat dan tepat memonitor kualitas bahan baku sesuai prosedur.
  - 4.8 Cermat dan tepat memverifikasi hasil *monitoring* kualitas bahan baku sesuai prosedur
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam mengecek parameter uji kualitas bahan baku dilakukan sesuai prosedur
  - 5.2 Ketepatan dalam memonitor kualitas bahan baku sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.065.2**

**JUDUL UNIT : Menyiapkan Peralatan Laboratorium**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan peralatan laboratorium.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengidentifikasi peralatan	1.1 Peralatan diidentifikasi sesuai metode pengujian. 1.2 Peralatan laboratorium ditentukan sesuai spesifikasi kebutuhan.
2. Menstandarisasi peralatan	2.1 Peralatan laboratorium dicek sesuai standar. 2.2 Peralatan laboratorium disiapkan sesuai prosedur.

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi parameter standar mutu bahan dan produk dan menyusun parameter standar yang digunakan untuk menyiapkan peralatan laboratorium.

1.2 Peralatan laboratorium sesuai dengan metode uji sensori, kimia, mikrobiologi dan fisik.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat sterilisasi

2.1.2 Alat laboratorium

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Buku manual

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

#### 4. Norma dan standar

##### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

##### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menyiapkan peralatan laboratorium.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

#### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

#### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

##### 3.1 Pengetahuan

3.1.1 Metode pengujian

3.1.2 Jenis dan fungsi alat laboratorium

##### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan peralatan laboratorium

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan sesuai metode pengujian

4.2 Cermat dan tepat menentukan peralatan laboratorium sesuai spesifikasi kebutuhan

4.3 Cermat dan tepat mengecek peralatan laboratorium sesuai standar

4.4 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan laboratorium sesuai prosedur

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam menyiapkan peralatan sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.066.2**

**JUDUL UNIT : Mengambil Sampel Uji Mutu Bahan dan Produk**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengambil sampel uji mutu bahan dan produk.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan alat, wadah, tempat kerja, bahan baku dan produk pengolahan udang	1.1 Peralatan dan bahan uji mutu diidentifikasi sesuai prosedur pemakaian laboratorium. 1.2 Peralatan dan bahan uji mutu disiapkan di tempat. 1.3 Wadah/tempat sampel disiapkan sesuai kebutuhan uji mutu bahan baku dan uji mutu produksi pengolahan udang. 1.4 Higienis dan sanitasi wadah sampel dan meja kerja dijaga sesuai standar laboratorium mikrobiologi pangan.
2. Melakukan pengambilan sampel bahan baku udang dan jenis produksi pengolahan udang	2.1 Pengambilan sampel bahan baku udang dilakukan secara random acak dengan jumlah sampel yang mewakili populasi pada proses bahan baku udang sesuai prosedur. 2.2 Pengambilan sampel jenis produksi pengolahan udang dilakukan secara random acak dengan jumlah sampel yang mewakili populasi pada proses akhir produksi sesuai prosedur. 2.3 Sampel bahan baku dan produk pengolahan udang ditempatkan pada wadah higienis dan saniter sesuai pedoman laboratorium.
3. Melakukan evaluasi pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang	3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan 3.2 Hasil evaluasi pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang direkomendasi pada manajemen sesuai pedoman perusahaan. 3.3 Rekomendasi hasil pelaksanaan pengambilan sampel dibuat laporan hasil sesuai prosedur.

## **BATASAN VARIABEL**

### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan alat, wadah, tempat kerja, bahan baku dan produk pengolahan udang, melakukan pengambilan sampel bahan baku udang dan jenis produksi pengolahan udang, dan melakukan evaluasi dan laporan pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang yang digunakan untuk mengambil sampel uji mutu bahan dan produk.

### 2. Peralatan dan perlengkapan

#### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengambilan sampel

2.1.2 Timbangan

#### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat pengolah data

2.2.2 Sarung tangan

2.2.3 Jas laboratorium

### 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

### 4. Norma dan standar

#### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

#### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengambil sampel uji mutu bahan dan produk.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau

di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Metode pengambilan sampel

3.1.2 Jenis jenis sampel

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengopersikan alat pengolah data

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan dan bahan uji mutu sesuai prosedur pemakaian laboratorium

4.2 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan dan bahan uji mutu di tempat

4.3 Cermat dan tepat menyiapkan wadah/tempat sampel sesuai kebutuhan uji mutu bahan baku dan uji mutu produksi pengolahan udang

4.4 Cermat dan tepat menjaga higienis dan sanitasi sampel, wadah sampel dan meja kerja sesuai standar laboratorium mikrobiologi pangan

4.5 Cermat dan tepat melakukan pengambilan sampel bahan baku udang secara random acak pada proses penerimaan bahan baku udang sesuai prosedur

4.6 Cermat dan tepat melakukan pengambilan sampel jenis produksi pengolahan udang secara random acak pada proses akhir produksi sesuai prosedur

4.7 Cermat dan tepat menempatkan sampel bahan baku dan produk pengolahan udang pada wadah higienis dan saniter sesuai pedoman laboratorium

4.8 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil kegiatan pelaksanaan pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang sesuai standar perusahaan

- 4.9 Cermat dan tepat merekomendasikan hasil evaluasi pelaksanaan pengambilan sampel uji mutu bahan baku dan produksi pengolahan udang pada manajemen sesuai pedoman perusahaan
- 4.10 Cermat dan tepat membuat rekomendasi hasil pelaksanaan pengambilan sampel dibuat laporan hasil sesuai prosedur

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan pengambilan sampel bahan baku udang dilakukan secara random acak dengan jumlah sampel yang mewakili populasi pada proses penerumaan bahan baku udang sesuai prosedur
- 5.2 Ketepatan pengambilan sampel jenis produksi pengolahan udang dilakukan secara random acak dengan jumlah sampel yang mewakili populasi pada proses akhir produksi sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.067.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Pengujian Sampel**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengujian sampel.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menentukan metode	1.1 Jenis sampel ditentukan sesuai kebutuhan. 1.2 Metode pengujian diidentifikasi sesuai jenis sampel dan kebutuhan. 1.3 Metode pengujian ditetapkan sesuai hasil identifikasi.
2. Melaksanakan pengujian	2.1 Peralatan dan sampel pengujian disiapkan sesuai metode pengujian. 2.2 Pengujian sampel dilaksanakan sesuai metode. 2.3 Hasil pengujian dicatat sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menentukan metode dan melaksanakan pengujian yang digunakan untuk melakukan pengujian sampel.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat laboratorium

2.1.2 Form

2.1.3 Alat pengolah data

2.1.4 Manual prosedur

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Sarung tangan

2.2.3 Jas laboratorium

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

#### 4. Norma dan standar

##### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

##### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan pengujian sampel.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

#### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

#### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

##### 3.1 Pengetahuan

3.1.1 Metode pengujian

3.1.2 Parameter mutu

##### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan peralatan laboratorium

3.2.2 Mengoperasikan alat pengolah data

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat menentukan jenis sampel sesuai kebutuhan

4.2 Cermat dan tepat mengidentifikasi metode pengujian sesuai jenis sampel dan kebutuhan

4.3 Cermat dan tepat menetapkan metode pengujian sesuai hasil identifikasi

4.4 Cermat dan tepat menyiapkan peralatan dan sampel pengujian sesuai metode pengujian

4.5 Cermat dan tepat melaksanakan pengujian sampel sesuai metode

4.6 Cermat dan tepat mencatat hasil pengujian dicatat

5. Aspek kritis

5.1 Kecermatan dan ketelitian dalam melaksanakan pengujian sampel sesuai metode

**KODE UNIT : C.10PUG02.068.2**

**JUDUL UNIT : Mengelola Hasil Pengujian**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola hasil pengujian.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Membuat tabel hasil pengujian	1.1 Hasil pengujian dikelompokkan. 1.2 Hasil pengelompokan disusun.
2. Memverifikasi tabel hasil pengujian	2.1 Hasil pengujian yang sudah disusun diverifikasi. 2.2 Hasil verifikasi dibuat rekomendasi.

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat tabel hasil pengujian dan memverifikasi tabel hasil pengujian yang digunakan untuk mengelola hasil pengujian.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengelola hasil pengujian.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Parameter standar hasil uji
    - 3.1.2 Jenis sampel
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengolah data
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengelompokkan hasil pengujian
  - 4.2 Cermat dan tepat menyusun hasil pengelompokan
  - 4.3 Cermat dan tepat memverifikasi hasil pengujian yang sudah disusun
  - 4.4 Cermat dan tepat membuat rekomendasi hasil verifikasi
  
5. Aspek kritis
  - 5.2 Kecermatan dan ketelitian memverifikasi hasil pengujian yang sudah disusun

**KODE UNIT : C.10PUG02.069.2**

**JUDUL UNIT : Mengendalikan Cemaran Mikrobiologi, Zat Kimia dan Fisika yang Merugikan Pada Bahan Baku dan Produksi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada bahan baku dan produksi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menentukan jenis cemaran	1.1 Dokumen mutu disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Jenis cemaran ditetapkan sesuai dokumen mutu.
2. Menyiapkan peralatan dan bahan pengendalian, mikroorganisme, zat kimia dan fisika yang merugikan	2.1 Perlengkapan peralatan dan laboratorium pangan dan bahan pengendalian cemaran diidentifikasi sesuai kebutuhan pengendalian cemaran. 2.2 Peralatan dan bahan pengendalian diperiksa kesesuaiannya.
3. Mengendalikan pencemaran dan kontaminasi mikroorganisme, zat kimia dan fisika yang merugikan	3.1 Sumber bahan cemaran dan bahan cemaran diidentifikasi sesuai prosedur. 3.2 Cemaran pada bahan diperiksa sesuai prosedur. 3.3 Hasil pemeriksaan dicatat pada form yang telah ditentukan. 3.4 Tindakan pengendalian dilakukan sesuai hasil pemeriksaan.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menentukan jenis cemaran; menyiapkan peralatan dan bahan pengendalian, mikroorganisme, zat kimia dan fisika yang merugikan; mengendalikan pencemaran dan kontaminasi mikroorganisme, zat kimia dan fisika yang merugikan yang digunakan untuk mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada bahan baku dan produksi.

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Alat pembersih
    - 2.1.2 Alat sanitasi
    - 2.1.3 Form
    - 2.1.4 Alat pendeteksi
    - 2.1.5 Bahan pendeteksi cemaran
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Alat tulis kantor
    - 2.2.2 Sarung tangan

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

- 4.1 Norma  
(Tidak ada.)

- 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengendalikan cemaran mikrobiologi, zat kimia dan fisika yang merugikan pada bahan baku dan produksi.

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan

- 2.1.1 Jenis jenis cemaran
  - 2.1.2 Metode pengendalian cemaran
- 3.2 Keterampilan
  - 2.2.1 Mengoperasikan peralatan kebersihan
  - 2.2.2 Mengoperasikan alat pendeteksi
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menyiapkan dokumen mutu sesuai kebutuhan
  - 4.2 Cermat dan tepat menetapkan jenis cemaran sesuai dokumen mutu
  - 4.3 Cermat dan tepat mengidentifikasi perlengkapan peralatan dan laboratorium pangan dan bahan pengendalian cemaran sesuai kebutuhan pengendalian cemaran
  - 4.4 Cermat dan tepat memeriksa peralatan dan bahan pengendalian kesesuaiannya
  - 4.5 Cermat dan tepat memeriksa cemaran pada bahan sesuai prosedur
  - 4.6 Cermat dan tepat menentukan hasil pemeriksaan dicatat pada form yang telah
  - 4.7 Cermat dan tepat melakukan tindakan pengendalian sesuai hasil pemeriksaan
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam melakukan tindakan pengendalian sesuai hasil pemeriksaan

**KODE UNIT : C.10PUG02.070.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan *Monitoring* Mutu Produk Akhir**

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

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan pengecekan kualitas	1.1 Form penilaian produk akhir ditentukan sesuai dokumen mutu. 1.2 Alat penilaian ditentukan sesuai parameter.
2. Melakukan proses pemeriksaan hasil pengujian mutu produk akhir	2.1 Parameter dicek sesuai prosedur. 2.2 Hasil pemeriksaan dicatat pada form penilaian yang ditentukan.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan pengecekan kualitas dan melakukan proses pemeriksaan hasil pengujian mutu produk akhir.

1.2 Alat penilaian yang dimaksud ditentukan dari metode pengujian mutu produk akhir.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Dokumen mutu

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

#### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan *monitoring* mutu produk akhir.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

#### 2. Persyaratankompetensi

(Tidak ada.)

#### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

##### 3.1 Pengetahuan

3.1.1 Standar mutu produk

3.1.2 Jenis dan spesifikasi produk

##### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasionalkan dokumen mutu

3.2.2 Mengoperasikan alat pengolah data

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat menentukan form penilaian produk akhir sesuai dokumen mutu

4.2 Cermat dan tepat menentukan alat penilaian sesuai parameter

4.3 Cermat dan tepat mengecek parameter sesuai prosedur

4.4 Cermat dan tepat mencatat hasil pemeriksaan pada form penilaian yang ditentukan

#### 5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam menentukan form penilaian produk akhir sesuai dokumen mutu

## 5.2 Ketepatan dalam mengecek parameter sesuai prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.071.2**

**JUDUL UNIT : Mengendalikan Penggunaan Bahan Kimia Pada Industri Pengolahan Uang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengendalikan penggunaan bahan kimia pada industri pengolahan uang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan pengendalian dan zat kimia yang diizinkan	1.1 Jenis-jenis bahan kimia yang digunakan diidentifikasi. 1.2 Jenis-jenis bahan kimia ditentukan. 1.3 Prosedur penggunaannya ditentukan. 1.4 Peralatan pengendalian ditentukan.
2. Mengendalikan bahan zat kimia	2.1 Metode penyimpanan bahan zat kimia disiapkan. 2.2 Pelabelan setiap bahan kimia dilakukan. 2.3 Dosis penggunaan bahan kimia ditentukan. 2.4 Penggunaan bahan kimia dicatat sesuai form yang ditentukan.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1 Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan pengendalian dan zat kimia yang diizinkan dan mengendalikan bahan zat kimia yang digunakan untuk mengendalikan penggunaan bahan kimia pada industri pengolahan uang.

1.2 Dosis penggunaan disesuaikan dengan jenis bahan kimia yang ditentukan.

1.3 Metode penyimpanan meliputi wadah, ruang dan kondisi.

##### 2 Peralatan dan perlengkapan

###### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat ukur

2.1.2 Wadah

###### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat pelindung diri

### 2.2.2 Alat tulis kantor

#### 3 Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

#### 4 Norma dan standar

##### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

##### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengendalikan penggunaan bahan kimia pada industri pengolahan udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

#### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

#### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

##### 3.1 Pengetahuan

3.1.1 Jenis, fungsi dan sifat bahan kimia

3.1.2 Metode penyimpanan bahan kimia

##### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat ukur

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi jenis-jenis bahan kimia yang digunakan

4.2 Cermat dan tepat menentukan jenis-jenis bahan kimia

- 4.3 Cermat dan tepat menentukan prosedur penggunaannya
  - 4.4 Cermat dan tepat menentukan peralatan pengendalian
  - 4.5 Cermat dan tepat menyiapkan tempat penyimpanan bahan zat kimia
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan penandaan setiap bahan kimia
  - 4.7 Cermat dan tepat menentukan dosis penggunaan bahan kimia
  - 4.8 Cermat dan tepat mencatat penggunaan bahan kimia sesuai form yang ditentukan
- 
5. Aspek kritis
    - 5.1 Ketepatan dalam menyiapkan metode penyimpanan bahan kimia
    - 5.2 Ketepatan dalam menentukan dosis penggunaan bahan kimia

**KODE UNIT : C.10PUG02.072.2**

**JUDUL UNIT : Mengawasi Pengadaan dan Penerimaan Bahan Baku Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengawasi higienis dan saniter penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan baku udang	1.1 Pengawasan penyimpanan perlengkapan penerimaan bahan baku udang dilakukan sesuai standar. 1.2 Pengawasan penyiapan perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku udang dilakukan sesuai standar. 1.3 Proses pengadaan dan penimbangan dserta pencatatan bahan baku dilakukan pengawasan sesuai pedoman dan kebutuhan permintaan bahan baku udang.
2. Mengawasi secara visual dan preventif pengadaan dan penerimaan bahan baku udang	2.1 Pengawasan secara visual dan preventif pencegahan bahan baku udang dari laut/tambak udang tercemar dilakukan sesuai pedoman pengawasan bahan baku udang. 2.2 Pengawasan penyortiran bahan baku dilakukan sesuai dengan standar bahan yang telah ditetapkan. 2.3 Pengawasan pengangkutan bahan baku diikuti dan dilakukan sesuai standar perusahaan dan dihindarkan dari pencemaran fisika, kimia dan mikroorganisme.
3. Mengawasi secara khusus pengadaan dan penerimaan bahan baku udang	3.1 Pengawasan secara khusus pemalsuan jenis bahan baku udang dilakukan sesuai pedoman dan standar bahan baku udang. 3.2 Pengawasan secara khusus kebersihan, bebas bau busuk, bebas dari dekomposisi dan bebas dari sifat alamiah lain yang merugikan mutu bahan baku udang dilakukan sesuai pedoman bahan dan standar bahan baku udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
4. Melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang	4.1 Hasil kegiatan peksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang dievaluasi sesuai prosedur perusahaan. 4.2 Rekomendasi pengawasan dibuat sesuai prosedur

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengawasi higienis dan saniter penyiapan peralatan penerimaan dan penyimpanan bahan baku udang, mengawasi secara visual dan preventif pengadaan dan penerimaan bahan baku udang, mengawasi secara khusus pengadaan dan penerimaan bahan baku udang, dan melakukan evaluasi dan laporan hasil pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang yang digunakan untuk mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Form

2.1.3 Alat ukur

##### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

#### 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

#### 4. Norma dan standar

##### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

##### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengawasi pengadaan dan penerimaan bahan baku udang.

1.3 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

#### 3.1 Pengetahuan

3.1.1 Mutu Udang

3.1.2 Metode penerimaan bahan baku

3.1.3 Metode uji mutu sesuai standart

#### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pengolah data

3.2.2 Mengoperasikan alat ukur

### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat melakukan pengawasan penyimpanan perlengkapan penerimaan bahan baku udang sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan

4.2 Cermat dan tepat melakukan pengawasan penyiapan perlengkapan peralatan penyimpanan bahan baku udang sesuai SOP perusahaan

4.3 Cermat dan tepat melakukan pengawasan proses pengadaan dan penimbangan serta pencatatan bahan baku sesuai pedoman dan kebutuhan permintaan bahan baku udang

4.4 Cermat dan tepat melakukan pengawasan secara visual dan preventif (pencegahan bahan baku udang dari laut/tambak udang tercemar sesuai pedoman pengawasan bahan baku udang

4.5 Cermat dan tepat melakukan pengawasan penyortiran bahan baku sesuai dengan standar bahan yang telah ditetapkan

- 4.6 Cermat dan tepat melakukan pengawasan pengklasifikasikan bahan baku sesuai standar bahan baku udang
- 4.7 Cermat dan tepat melakukan pengawasan pengangkutan bahan baku dilakukan sesuai standar perusahaan dan dihindarkan dari pencemaran fisika, kimia dan mikroorganismenya
- 4.8 Cermat dan tepat melakukan pengawasan secara khusus pemalsuan jenis bahan baku udang sesuai pedoman dan standar bahan baku udang
- 4.9 Cermat dan tepat melakukan pengawasan secara khusus kebersihan, bebas bau busuk, bebas dari dekomposisi dan bebas dari sifat alamiah lain yang merugikan mutu bahan baku udang sesuai pedoman bahan dan standar bahan baku udang
- 4.10 Cermat dan tepat merekomendasikan hasil evaluasi pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang pada manajemen perusahaan sesuai prosedur

## 5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam merekomendasikan hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan pengadaan dan penerimaan bahan baku udang sesuai prosedur perusahaan

**KODE UNIT : C.10PUG02.073.2**

**JUDUL UNIT : Mengawasi Mutu Bahan Baku Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi mutu bahan baku udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan pengawasan dan bahan baku udang	<ul style="list-style-type: none"><li>1.1 Peralatan pengawasan bahan baku udang diidentifikasi sesuai kebutuhan.</li><li>1.2 Bahan baku udang dilakukan pemisahan sesuai lokasi kondisi tambak.</li><li>1.3 Cemaran bahan biologi, kimia dan fisik dilakukan pemisahan sesuai prosedur laboratorium dan standar uji mutu.</li></ul>
2. Melakukan proses pengawasan mutu bahan baku udang	<ul style="list-style-type: none"><li>2.1 Karakteristik mutu bahan baku dilakukan pengawasan secara organoleptik, sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang.</li><li>2.2 Kesegaran, kebersihan, pembusukan, dekomposisi, dan pemalsuan mutu bahan baku udang dilakukan pengawasan secara fisik sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang.</li><li>2.3 Cemaran mikroorganisme mutu bahan baku udang dilakukan pengawasan secara biologik sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang.</li><li>2.4 Cemaran kimia pada mutu bahan baku udang dilakukan pengawasan secara kimiawi sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang.</li><li>2.5 Cemaran logam pada mutu bahan baku udang dilakukan pengawasan secara fisika sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang.</li></ul>
3. Melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang	<ul style="list-style-type: none"><li>3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang dievaluasi sesuai prosedur perusahaan.</li><li>3.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang direkomendasi.</li><li>3.3 Laporan disusun sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi.</li></ul>

## **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan pengawasan dan bahan baku udang, melakukan proses pengawasan mutu bahan baku udang, dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang yang digunakan untuk mengawasi mutu bahan baku udang.
  
2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Alat pengolah data
    - 2.1.2 Alat uji mutu
    - 2.1.3 Form
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Alat tulis kantor
    - 2.2.2 Dokumen penerimaan bahan baku
  
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
  
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengawasi mutu bahan baku.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Jenis jenis cemaran
    - 3.1.2 Standar mutu udang
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengisi form
    - 3.2.2 Mengoperasionalkan alat uji
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan pengawasan bahan baku udang sesuai kebutuhan
  - 4.2 Cermat dan tepat melakuakn pemisahan bahan baku udang sesuai lokasi kondisi tambak
  - 4.3 Cermat dan tepat melakukan pemisahan cemaran bahan biologi, kimia dan fisik sesuai prosedur laboratorium dan standar uji mutu
  - 4.4 Cermat dan tepat melakukan pengawasan karakteristik mutu bahan baku dilakukan pengawasan secara organoleptik, sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang
  - 4.5 Cermat dan tepat melakukan pengawasan kesegaran, kebersihan, pembusukan, dekomposisi, dan pemalsuan mutu bahan baku udang secara fisik sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan pengawasan cemaran mikroorgnisme mutu bahan baku udang secara biologik sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang
  - 4.7 Cermat dan tepat melakuakn pengawasan cemaran kimia pada mutu bahan baku udang secara kimiawi sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang
  - 4.8 Cermat dan tepat melakukan pengawasan cemaran logam pada mutu bahan baku udang secara fisika sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang
  - 4.9 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang prosedur perusahaan

4.10 Cermat dan tepat merekomendasikan hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang direkomendasi

4.11 Cermat dan tepat menyusun laporan sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam mengevaluasi hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan mutu bahan baku udang sesuai prosedur perusahaan

**KODE UNIT : C.10PUG02.074.2**

**JUDUL UNIT : Mengawasi Proses Produksi Pengolahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi proses produksi pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan materi pengawasan proses produksi pengolahan udang	<p>1.1 Peralatan dan bahan pengawasan proses produksi pengolahan udang diidentifikasi sesuai prosedur pengawasan produksi.</p> <p>1.2 Prosedur pengawasan diidentifikasi sesuai kebutuhan pengawasan proses produksi.</p> <p>1.3 Materi pengawasan ditentukan sesuai standar pengawasan perusahaan.</p>
2. Melakukan pengawasan visual, preventif dan motivasi pada operator produksi	<p>2.1 Objek langsung saat pra, proses dan pasca pengolahan produksi berlangsung dilakukan pengawasan visual sesuai standar mutu produksi pengolahan udang.</p> <p>2.2 Pencegahan tangkal dini hasil produksi pengolahan udang dilakukan pengawasan preventif sesuai standar mutu produksi pengolahan udang.</p> <p>2.3 Pembinaan dengan pemberian motivasi produktivitas, standarisasi produksi, higienis dan sanitasi produksi pada operator dilakukan sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP).</p>
3. Melakukan pengawasan khusus teknis pemrosesan produksi pengolahan udang	<p>3.1 Krisis kekurangan kualitas produk pengolahan udang diidentifikasi sesuai SOP.</p> <p>3.2 Pengawasan khusus pada teknis pemrosesan bahan baku udang, bahan penolong dan bahan tambahan produksi pengolahan udang dilakukan untuk pencegahan krisis cemaran bakteri patogen, logam dan zat kimia sesuai standar mutu produk.</p> <p>3.3 Pengawasan khusus lingkungan area produksi dan limbah produksi dilakukan untuk pencemaran dampak lingkungan dari limbah produksi sesuai standar amdal, higienis dan sanitasi.</p>

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
4. Melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang	4.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang dievaluasi sesuai standar perusahaan. 4.2 Laporan disusun sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan materi pengawasan proses produksi pengolahan udang; melakukan pengawasan visual, preventif dan motivasi pada operator produksi; melakukan pengawasan khusus teknis pemrosesan produksi pengolahan udang; dan melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang yang digunakan untuk mengawasi proses produksi pengolahan udang.

1.2 SOP yang dimaksud disesuaikan dengan standar yang ditetapkan suatu perusahaan atau mengikuti secara nasional.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Peralatan produksi

##### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

#### 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

#### 4. Norma dan standar

##### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

##### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengawasi proses produksi pengolahan udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Proses produksi pengolahan udang
    - 3.1.2 Mutu produk
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengisi form
    - 3.2.2 Manajerial
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dan cermat mengidentifikasi peralatan dan bahan pengawasan proses produksi pengolahan udang sesuai prosedur pengawasan produksi
  - 4.2 Tepat dan cermat mengidentifikasi prosedur pengawasan sesuai kebutuhan pengawasan proses produksi
  - 4.3 Tepat dan cermat menentukan materi pengawasan ditentukan sesuai standar pengawasan perusahaan
  - 4.4 Tepat dan cermat melakukan pengawasan visual pada objek langsung saat pra, proses dan pasca pengolahan produksi berlangsung sesuai standar mutu produksi pengolahan udang
  - 4.5 Tepat dan cermat melakukan pengawasan preventif pada pencegahan tangkal dini hasil produksi pengolahan udang dilakukan sesuai standar mutu produksi pengolahan udang
  - 4.6 Tepat dan cermat melakukan pembinaan dengan pemberian motivasi

produktivitas, standarisasi produksi, higienis dan sanitasi produksi pada operator sesuai SOP perusahaan

- 4.7 Tepat dan cermat mengidentifikasi krisis kekurangan kualitas produk pengolahan udang sesuai SOP perusahaan
- 4.8 Tepat dan cermat melakukan pengawasan khusus pada teknis pemrosesan bahan baku udang, bahan penolong dan bahan tambahan produksi pengolahan udang dilakukan untuk pencegahan krisis cemaran bakteri patogen, logam dan zat kimia sesuai standar mutu produk
- 4.9 Tepat dan cermat melakukan pengawasan khusus lingkungan area produksi dan limbah produksi untuk pencemaran dampak lingkungan dari limbah produksi sesuai standar amdal, higienis dan sanitasi
- 4.10 Tepat dan cermat membuat rekomendasi hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang dibuat rekomendasi
- 4.11 Tepat dan cermat menyusun laporan sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi

## 5. Aspek kritis

- 5.1 Kecermatan dalam mengevaluasi hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan proses produksi pengolahan udang sesuai standar perusahaan

**KODE UNIT : C.10PUG02.075.2**

**JUDUL UNIT : Mengontrol Mutu Produk Akhir Pengolahan Udag**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengontrol mutu produk akhir dan mutu kemasan produksi akhir pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan pengawasan mutu produk akhir pengolahan udang	1.1 Peralatan pengawasan mutu produk akhir pengolahan udang diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Peralatan pengawasan mutu produk akhir dicek sesuai standar.
2. Melakukan proses pengawasan mutu produk akhir pengolahan udang	2.1 Karakteristik mutu produk akhir pengolahan udang dilakukan pengawasan secara organoleptik, sesuai prosedur uji mutu produk akhir pengolahan udang. 2.2 Kesegaran, kebersihan, produk akhir pengolahan udang dilakukan pengawasan secara fisik sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang. 2.3 Cemaran mikroorganisme mutu produk akhir pengolahan udang dilakukan pengawasan secara biologik sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang. 2.4 Cemaran kimia pada mutu produk akhir pengolahan udang dilakukan pengawasan secara kimiawi sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang.
3. Melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan mutu produk akhir pengolahan udang	3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan mutu produk akhir pengolahan udang dievaluasi sesuai prosedur perusahaan. 3.2 Laporan disusun sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan, Melakukan proses pengawasan serta melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan mutu produk akhir pengolahan udang yang digunakan untuk mengontrol mutu produk akhir pengolahan udang.

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Alat pengolah data
    - 2.1.2 Alat uji mutu
    - 2.1.3 Form
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

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

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengontrol mutu produk akhir pengolahan udang.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Standar mutu produk akhir
    - 3.1.2 Metode analisa mutu produk
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasionalkan alat uji mutu

### 3.2.2 Mengolah data mutu

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan pengawasan mutu produk akhir sesuai kebutuhan
- 4.2 Cermat dan tepat melakukan pemisahan cemaran bahan biologi, kimia dan fisik sesuai prosedur laboratorium dan standar uji mutu
- 4.3 Cermat dan tepat melakukan pengawasan karakteristik produk akhir pengolahan udang dilakukan pengawasan secara organoleptik, sesuai prosedur uji produk akhir pengolahan udang
- 4.4 Cermat dan tepat melakukan pengawasan kesegaran, kebersihan, mutu bahan baku udang secara fisik sesuai prosedur uji produk akhir pengolahan udang
- 4.5 Cermat dan tepat melakukan pengawasan cemaran mikroorganisme produk akhir pengolahan udang secara biologik sesuai prosedur uji produk akhir pengolahan udang
- 4.6 Cermat dan tepat melakukan pengawasan cemaran kimia pada produk akhir pengolahan udang secara kimiawi sesuai prosedur uji produk akhir pengolahan udang
- 4.7 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan produk akhir pengolahan udang prosedur perusahaan
- 4.8 Cermat dan tepat menyusun laporan sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi

#### 5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan melakukan pengawasan cemaran mikroorganisme, kimiawi dan fisika produk akhir pengolahan udang sesuai prosedur uji mutu bahan baku udang sesuai prosedur bahan baku udang

**KODE UNIT : C.10PUG02.076.2**

**JUDUL UNIT : Melaksanakan Pengawasan Operasional Sarana Pergudangan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola sistem pergudangan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan sarana dan dokumen operasional pergudangan	1.1 Jenis gudang ditentukan sesuai jenis bahan dan produk yang disimpan. 1.2 Sarana kontrol diidentifikasi. 1.3 Dokumen kontrol diidentifikasi. 1.4 Sarana dan dokumen ditentukan sesuai hasil identifikasi.
2. Mengawasi sarana dalam gudang industri pengolahan udang	2.1 Jenis alat diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Jadwal perawatan sarana gudang ditentukan sesuai prosedur. 2.3 Hasil pengawasan pemakaian alat dicatat pada formulir.
3. Melaporkan hasil pengawasan operasional pergudangan	3.1 Laporan hasil pengawasan operasional pergudangan disusun sesuai dengan prosedur. 3.2 Hasil Laporan hasil direkomendasikan sesuai prosedur.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan sarana dan dokumen operasional pergudangan, mengawasi sarana dalam gudang industri pengolahan udang, melaporkan hasil pengawasan operasional pergudangan, untuk melaksanakan pengawasan operasional sarana pergudangan.
- 1.2 Sarana pergudangan yang terdapat pergudangan penyimpanan ruang kering, penyimpanan ruang dingin (*chilling storage*) maupun penyimpanan ruang beku (*cold storage*).
- 1.3 Sarana meliputi sarana pada alat angkut, alat angkat dan alat transportasi.

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Alat pengolah data
    - 2.1.2 Alat pengukur suhu
    - 2.1.3 Alat pengukur kelembaban
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Alat tulis kantor
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengontrol operasional pergudangan.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Pergudangan
    - 3.1.2 Sanitasi dan higiene
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasionalkan peralatan gudang

### 3.2.2 Mengoperasikan alat ukur suhu dan kelembaban

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Tepat dan cermat menentukan jenis gudang sesuai jenis bahan dan produk yang disimpan
- 4.2 Sarana kontrol diidentifikasi
- 4.3 Dokumen kontrol diidentifikasi
- 4.4 Sarana dan dokumen ditentukan sesuai hasil identifikasi
- 4.5 Jenis alat diidentifikasi sesuai prosedur
- 4.6 Jadwal perawatan sarana gudang ditentukan sesuai prosedur
- 4.7 Hasil pengawasan pemakaian alat dicatat pada formulir
- 4.8 Laporan hasil pengawasan operasional. pergudangan disusun sesuai dengan prosedur
- 4.9 Laporan hasil pengawasan operasional pergudangan dibuat sesuai prosedur

#### 5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam mencatat hasil pengawasan pemakaian alat pada formulir

**KODE UNIT : C.10PUG02.077.2**

**JUDUL UNIT : Melaksanakan Pengawasan Sistem Teknis Pergudangan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola sistem pergudangan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan dokumen operasional pergudangan	1.1 Jenis operasional gudang ditentukan 1.2 Peralatan kontrol diidentifikasi. 1.3 Dokumen kontrol diidentifikasi. 1.4 Peralatan dan dokumen ditentukan sesuai hasil identifikasi.
2. Mengontrol administrasi gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang siap olah ( <i>in coming</i> )	2.1 Prosedur kontrol dan pengawasan dibuat. 2.2 Dokumen administrasi disiapkan sesuai prosedur. 2.3 Dokumen administrasi diaudit sesuai prosedur. 2.4 Hasil audit dokumen dicatat.
3. Mengontrol kondisi pergudangan	3.1 Alat parameter suhu dicek sesuai prosedur. 3.2 Kondisi sanitasi higiene dicek sesuai prosedur. 3.3 Pencahayaan pada penerangan gudang dicek sesuai prosedur.
4. Melaporkan hasil kontrol operasional pergudangan	4.1 Draft laporan hasil kontrol operasional pergudangan dibuat sesuai dengan prosedur. 4.2 Draft laporan hasil kontrol operasional pergudangan didiskusikan bersama tim verifikator dan pihak. 4.3 Laporan hasil kontrol operasional pergudangan disusun sesuai dengan ketentuan. 4.4 Laporan hasil kontrol operasional pergudangan disampaikan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan dokumen operasional pergudangan, mengontrol administrasi

gudang penyimpanan dan pengeluaran persediaan bahan baku udang siap olah (*in coming*), mengontrol kondisi pergudangan, melaporkan hasil kontrol operasional pergudangan untuk melaksanakan Pengawasan sistem teknis pergudangan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Alat pengukur suhu

2.1.3 Alat pengukur kelembaban

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Kartu stok

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

(Tidak ada.)

**PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan pengawasan sistem teknis pergudangan.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan *kompetensi*

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Pergudangan
    - 3.1.2 Sanitasi dan higiene
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan peralatan gudang
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat ukur suhu dan kelembaban
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menentukan jenis operasional gudang
  - 4.2 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan kontrol
  - 4.3 Cermat dan tepat mengidentifikasi dokumen kontrol
  - 4.4 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan dan dokumen ditentukan sesuai hasil
  - 4.5 Cermat dan tepat membuat prosedur kontrol dan pengawasan dibuat
  - 4.6 Cermat dan tepat menyiapkan dokumen administrasi sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat mengaudit dokumen administrasi sesuai prosedur
  - 4.8 Cermat dan tepat mencatat hasil audit dokumen
  - 4.9 Cermat dan tepat mengecek alat parameter suhu sesuai prosedur
  - 4.10 Cermat dan tepat mengecek kondisi sanitasi higiene sesuai prosedur
  - 4.11 Cermat dan tepat mengecek pencahayaan pada penerangan gudang sesuai prosedur
  - 4.12 Cermat dan tepat membuat draft laporan hasil kontrol operasional pergudangan sesuai dengan prosedur
  - 4.13 Cermat dan tepat mendiskusikan *draft* laporan hasil kontrol operasional pergudangan bersama tim verifikator dan pihak
  - 4.14 Cermat dan tepat menyusun laporan hasil kontrol operasional pergudangan sesuai dengan ketentuan
  - 4.15 Cermat dan tepat menyampaikan laporan hasil kontrol operasional pergudangan
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam menyusun laporan sesuai dengan prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.078.2**

**JUDUL UNIT : Mengawasi Keamanan Pergudangan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi keamanan pergudangan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan dokumen operasional pergudangan	1.1 Jenis operasional gudang ditentukan. 1.2 Peralatan kontrol diidentifikasi. 1.3 Dokumen kontrol diidentifikasi. 1.4 Peralatan dan dokumen ditentukan sesuai hasil identifikasi.
2. Mengontrol keamanan gudang	2.1 Jadwal kontrol dibuat sesuai kebutuhan. 2.2 Form kontrol dibuat sesuai kebutuhan. 2.3 Sumber daya manusia yang bertugas menjaga keamanan gudang ditentukan. 2.4 Kontrol keamanan gudang dilaksanakan sesuai dan jadwal. 2.5 Hasil kontrol dicatat pada form.
3. Melaporkan hasil kontrol operasional pergudangan	3.1 Draft laporan hasil kontrol operasional pergudangan dibuat sesuai dengan prosedur. 3.2 Draft laporan hasil kontrol operasional pergudangan didiskusikan bersama tim verifikator dan pihak. 3.3 Laporan hasil kontrol operasional pergudangan disusun sesuai dengan ketentuan. 3.4 Laporan hasil kontrol operasional pergudangan disampaikan.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan dokumen operasional pergudangan, mengontrol keamanan gudang serta melaporkan hasil kontrol operasional pergudangan guna mengawasi keamanan pergudangan.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

###### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat pengolah data
- 2.1.2 Alat pengukur suhu
- 2.1.3 Alat pengukur kelembaban
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Alat tulis kantor
  - 2.2.2 Form
- 3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengawasi keamanan pergudangan
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Pergudangan
    - 3.1.2 Sanitasi dan higiene
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan peralatan gudang
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat ukur suhu dan kelembaban

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Cermat dan tepat menentukan jenis operasional gudang
- 4.2 Cermat dan tepat mengidentifikasi peralatan kontrol
- 4.3 Cermat dan tepat mengidentifikasi dokumen kontrol
- 4.4 Cermat dan tepat menentukan peralatan dan dokumen sesuai hasil identifikasi
- 4.5 Cermat dan tepat membuat jadwal kontrol sesuai kebutuhan
- 4.6 Cermat dan tepat membuat form kontrol sesuai kebutuhan
- 4.7 Cermat dan tepat menentukan sumber daya manusia yang bertugas menjaga keamanan gudang
- 4.8 Cermat dan tepat melaksanakan kontrol keamanan gudang sesuai standart dan jadwal
- 4.9 Cermat dan tepat mencatat hasil kontrol pada form
- 4.10 Cermat dan tepat membuat draft laporan hasil hasil kontrol operasional pergudangan sesuai dengan prosedur
- 4.11 Cermat dan tepat mendiskusikan draf laporan hasil kontrol operasional pergudangan bersama tim verifikator dan pihak
- 4.12 Cermat dan tepat menyusun laporan hasil hasil kontrol operasional pergudangan sesuai dengan ketentuan
- 4.13 Cermat dan tepat menyampaikan laporan hasil hasil kontrol operasional pergudangan disampaikan

#### 5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan menyusun laporan hasil pengawasan keamanan pergudangan sesuai dengan prosedur

**KODE UNIT : C.10PUG02.079.2**

**JUDUL UNIT : Mengawasi Proses Pengemasan Produk**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi proses pengemasan produk.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan materi pengemasan	1.1 Bahan dan peralatan pengemasan diidentifikasi sesuai prosedur pengawasan produksi. 1.2 Prosedur pengawasan diidentifikasi sesuai kebutuhan pengawasan pengemasan. 1.3 Materi pengawasan ditentukan sesuai standar pengawasan perusahaan.
2. Melakukan pengawasan visual, preventif dan motivasi pada operator pengemasan	2.1 Kegiatan pengawasan visual sesuai standar mutu produksi pengolahan udang dilakukan selama proses pengemasan berlangsung. 2.2 Pencegahan tangkal dini hasil pengemasan dilakukan secara preventif sesuai standar pengemasan produksi pengolahan udang. 2.3 Pembinaan dengan pemberian motivasi produktivitas, standarisasi produksi, higienis dan sanitasi pengemasan pada operator dilakukan sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan.
3. Melaporkan hasil pelaksanaan pengawasan pengemasan	3.1 Hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan pengemasan dievaluasi sesuai standar perusahaan. 3.2 Hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengawasan pengemasan dibuat rekomendasi. 3.3 Laporan disusun sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan materi pengawasan pengemasan, melakukan pengawasan visual, preventif dan motivasi pada operator pengemasan, dan melaporkan hasil pelaksanaan

pengawasan pengemasan yang digunakan untuk mengawasi proses pengemasan produk.

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Alat pengolah data
    - 2.1.2 Alat pengemasan
    - 2.1.3 Form
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Alat tulis kantor
    - 2.2.2 Alat dokumentasi

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

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

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengawasi proses pengemasan produk.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan secara “daring” (asesmen jarak jauh).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Jenis pengemasan
- 3.1.2 Teknik pengemasan
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Mengoperasikan alat pengemasan
  - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengolah data
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi bahan dan peralatan pengemasan sesuai prosedur pengawasan produksi
  - 4.2 Cermat dan tepat mengidentifikasi prosedur pengawasan sesuai kebutuhan pengawasan pengemasan
  - 4.3 Cermat dan tepat menentukan materi pengawasan sesuai standar pengawasan perusahaan
  - 4.4 Cermat dan tepat melakukan proses pengemasan berlangsung pengawasan visual sesuai standar mutu produksi pengolahan udang
  - 4.5 Cermat dan tepat melakukan pencegahan tangkal dini hasil pengemasan pengawasan preventif sesuai standar pengemasan produksi pengolahan udang
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan pembinaan dengan pemberian motivasi produktivitas, standarisasi produksi, higienis dan sanitasi pengemasan pada operator sesuai SOP perusahaan
  - 4.7 Cermat dan tepat mengevaluasi hasil kegiatan pelaksanaan pengawasan pengemasan sesuai standar perusahaan
  - 4.8 Cermat dan tepat membuat hasil evaluasi kegiatan pelaksanaan pengawasan pengemasan rekomendasi
  - 4.9 Cermat dan tepat menyusun laporan sesuai hasil evaluasi dan rekomendasi
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan dalam pencegahan tangkal dini hasil pengemasan dilakukan pengawasan preventif sesuai standar pengemasan produksi pengolahan udang

**KODE UNIT : C.10PUG02.080.2**

**JUDUL UNIT : Menghitung Penyusutan Mesin Produksi Pengolahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menghitung penyusutan mesin produksi pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan perhitungan penyusutan mesin produksi	1.1 Jenis mesin ditentukan sesuai hasil identifikasi. 1.2 Dokumen dan peralatan disiapkan sesuai jenis mesin. 1.3 Metode perhitungan penyusutan mesin produksi ditentukan sesuai jenis mesin.
2. Menghitung kapasitas mesin produksi	2.1 Perhitungan total kapasitas optimum terhadap kapasitas terpasang dilakukan sesuai prosedur. 2.2 Perhitungan total kapasitas produksi terhadap kapasitas terpasang dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Perhitungan umur ekonomis mesin produksi dilakukan sesuai prosedur 2.4 Laporan penyusutan mesin produksi dibuat sesuai hasil perhitungan.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan peralatan dan bahan perhitungan penyusutan mesin produksi dan menghitung kapasitas mesin produksi yang digunakan untuk menghitung penyusutan mesin produksi pengolahan udang.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Dokumen penggunaan mesin produksi

##### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma  
(Tidak ada.)

4.2 Standar  
(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan menghitung penyusutan mesin produksi pengolahan udang

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan secara “daring” (asesmen jarak jauh).

2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Metode perhitungan penyusutan mesin

3.1.2 Jenis dan spesifikasi mesin pengolahan udang

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengolah data

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Cermat dan tepat menentukan jenis mesin sesuai hasil identifikasi

4.2 Cermat dan tepat menyiapkan dokumen dan peralatan sesuai jenis mesin

4.3 Cermat dan tepat menentukan metode perhitungan penyusutan mesin produksi sesuai jenis mesin

- 4.4 Cermat dan tepat melakukan perhitungan total kapasitas optimum terhadap kapasitas terpasang sesuai prosedur
  - 4.5 Cermat dan tepat melakukan perhitungan total kapasitas produksi terhadap kapasitas terpasang sesuai prosedur
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan perhitungan umur ekonomis mesin produksi sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat membuat laporan penyusutan mesin produksi sesuai hasil perhitungan
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketepatan melakukan perhitungan penyusutan mesin produksi

**KODE UNIT : C.10PUG02.081.2**

**JUDUL UNIT : Melakukan Verifikasi Mutu Hasil Produksi Pengolahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengidentifikasi komponen verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang	1.1 Komponen verifikasi mutu hasil pengolahan udang ditetapkan. 1.2 Mutu bahan baku sampai produk akhir udang dicek sesuai prosedur.
2. Menetapkan instrumen verifikasi mutu hasil pengolahan udang	2.1 Instrumen verifikasi diidentifikasi berdasarkan komponen mutu hasil produksi pengolahan udang. 2.2 Instrumen verifikasi dipilih sesuai dengan kebutuhan. 2.3 Instrumen verifikasi digunakan sesuai dengan kebutuhan.
3. Melaksanakan verifikasi sesuai instrumen mutu hasil pengolahan udang	3.1 Verifikasi mutu dilakukan dengan menggunakan instrumen. 3.2 Ketidaksesuaian mutu hasil pengolahan udang dicatat. 3.3 Ketidaksesuaian mutu dilaporkan.
4. Melaporkan hasil verifikasi mutu hasil pengolahan udang	4.1 Draft laporan hasil verifikasi mutu dibuat sesuai dengan prosedur. 4.2 Draft laporan hasil verifikasi didiskusikan bersama tim verifikator dan pihak. 4.3 Laporan hasil verifikasi disusun sesuai dengan ketentuan. 4.4 Laporan hasil verifikasi dilaporkan.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi komponen verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang, menetapkan instrumen verifikasi mutu hasil pengolahan udang, melaksanakan verifikasi sesuai instrumen mutu hasil pengolahan udang, dan melaporkan hasil verifikasi mutu hasil pengolahan udang yang

digunakan untuk melakukan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang.

1.2 Instrumen meliputi form penilaian dalam melakukan verifikasi mutu hasil produksi.

1.3 Komponen meliputi parameter yang dibutuhkan dalam verifikasi mutu hasil produksi.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Form verifikasi

### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

## 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

### 4.2 Standar

(Tidak ada.)

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan melakukan verifikasi mutu hasil produksi pengolahan udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Mutu produk
    - 3.1.2 Proses Pengolahan udang
    - 3.1.3 Proses verifikasi
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Membuat laporan
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengolah data
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat menetapkan komponen verifikasi mutu hasil pengolahan udang
  - 4.2 Cermat dan tepat mengecek mutu bahan baku sampai produk akhir udang sesuai prosedur
  - 4.3 Cermat dan tepat mengidentifikasi instrumen verifikasi berdasarkan komponen mutu hasil produksi pengolahan udang
  - 4.4 Cermat dan tepat memilih instrumen verifikasi sesuai dengan kebutuhan
  - 4.5 Cermat dan tepat menggunakan instrumen verifikasi sesuai dengan kebutuhan
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan verifikasi mutu dengan menggunakan instrumen
  - 4.7 Cermat dan tepat mencatat ketidaksesuaian mutu hasil pengolahan udang
  - 4.8 Cermat dan tepat melaporkan ketidaksesuaian mutu kepada personil kompeten
  - 4.9 Cermat dan tepat membuat draf laporan hasil verifikasi mutu sesuai dengan prosedur
  - 4.10 Cermat dan tepat mendiskusikan draf laporan hasil verifikasi bersama tim verifikator dan pihak
  - 4.11 Cermat dan tepat menyusun laporan hasil verifikasi sesuai dengan ketentuan
  - 4.12 Cermat dan tepat menyampaikan laporan hasil verifikasi kepada personil kompeten

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam menyusun laporan hasil verifikasi sesuai dengan ketentuan

**KODE UNIT : C.10PUG02.082.2**

**JUDUL UNIT : Mengevaluasi Hasil Laporan *Quality Control* Pengolahan Udang**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengevaluasi hasil laporan *quality control* pengolahan udang.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengidentifikasi ketidaksesuaian hasil laporan <i>quality control</i>	1.1 Ketidaksesuaian hasil laporan <i>quality control</i> diidentifikasi sesuai standar. 1.2 Ketidaksesuaian hasil laporan <i>quality control</i> ditetapkan.
2. Menetapkan instrumen laporan <i>quality control</i> pengolahan udang	2.1 Instrumen laporan <i>quality control</i> diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Instrumen laporan <i>quality control</i> ditetapkan sesuai hasil identifikasi.
3. Melaksanakan validasi laporan <i>quality control</i> pengolahan udang	3.1 Metode validasi laporan <i>quality control</i> dipilih sesuai dengan kebutuhan. 3.2 Validasi laporan <i>quality control</i> dilakukan sesuai prosedur.
4. Memperbaiki Ketidaksesuaian hasil laporan <i>quality control</i> sesuai dengan standar	4.1 Ketidaksesuaian hasil laporan <i>quality control</i> diidentifikasi sesuai dengan standar. 4.2 Ketidaksesuaian hasil laporan <i>quality control</i> diperbaiki sesuai dengan standar.
5. Melaporkan hasil evaluasi laporan <i>quality control</i>	5.1 Hasil evaluasi laporan <i>quality control</i> disusun sesuai standar. 5.2 Hasil evaluasi laporan <i>quality control</i> didiskusikan bersama tim evaluator. 5.3 Laporan hasil evaluasi <i>quality control</i> dibuat sesuai standar.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengidentifikasi ketidaksesuaian hasil laporan *quality control*, menetapkan instrumen laporan *quality control* pengolahan udang, melaksanakan validasi laporan *quality control* pengolahan udang, memperbaiki ketidaksesuaian hasil laporan *quality control* sesuai dengan standar, dan melaporkan hasil evaluasi laporan *quality control* yang

digunakan untuk mengevaluasi hasil laporan *quality control* pengolahan udang.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Dokumen laporan *quality control*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

(Tidak ada.)

**PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek penting dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan mengevaluasi hasil laporan *quality control* pengolahan udang.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara: lisan, tertulis, demonstrasi/praktik, portofolio dan simulasi di *workshop* dan/atau di tempat kerja dan/atau di Tempat Uji Kompetensi (TUK), dapat juga dilakukan asesmen jarak jauh (daring).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Mutu produk

3.1.2 Proses Pengolahan udang

- 3.1.3 Manajemen *quality control*
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Membuat laporan
  - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengolah data
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dan tepat mengidentifikasi ketidaksesuaian hasil laporan *quality control* sesuai standar
  - 4.2 Cermat dan tepat menetapkan ketidaksesuaian hasil laporan *quality control*
  - 4.3 Cermat dan tepat mengidentifikasi instrumen laporan *quality control* sesuai prosedur
  - 4.4 Cermat dan tepat menetapkan instrumen laporan *quality control* sesuai hasil identifikasi
  - 4.5 Cermat dan tepat memilih metode validasi laporan *quality control* sesuai dengan kebutuhan
  - 4.6 Cermat dan tepat melakukan validasi laporan *quality control* sesuai prosedur
  - 4.7 Cermat dan tepat mengidentifikasi ketidaksesuaian hasil laporan *quality control* sesuai dengan standar
  - 4.8 Cermat dan tepat memperbaiki ketidaksesuaian hasil laporan *quality control* sesuai dengan standar
  - 4.9 Cermat dan tepat menyusun hasil evaluasi laporan *quality control* sesuai standar
  - 4.10 Cermat dan tepat mendiskusikan hasil evaluasi laporan *quality control* bersama tim evaluator
  - 4.11 Cermat dan tepat membuat laporan hasil evaluasi *quality control* sesuai standar
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam menyusun hasil verifikasi sesuai dengan standar

BAB III  
PENUTUP

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

MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA,  
  
IDA FAUZIYAH