



**MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA**

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN

REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 284 TAHUN 2016

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA  
KATEGORI INDUSTRI PENGOLAHAN GOLONGAN POKOK INDUSTRI  
MAKANAN BIDANG DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN BERBASIS SURIMI

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 Diversifikasi Produk Perikanan Berbasis Surimi;
- b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Diversifikasi Produk Perikanan Berbasis Surimi telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada 10 Desember 2015 di Jakarta;
- c. bahwa sesuai dengan Surat Kepala Pusat Pelatihan Kelautan dan Perikanan Nomor 838/BPSDMP KP.03/TU.210/VI/2016 tanggal 7 Juni 2016 telah disampaikan permohonan penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Diversifikasi Produk Perikanan Berbasis Surimi;

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

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

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

- KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Diversifikasi Produk Perikanan Berbasis Surimi, sebagaimana tercantum dalam Lampiran dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.

- KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU secara nasional menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.
- KETIGA : Pemberlakuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dan penyusunan jenjang kualifikasi nasional sebagaimana dimaksud Diktum KEDUA ditetapkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan dan/atau kementerian/lembaga teknis terkait sesuai dengan tugas dan fungsinya.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KETIGA dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta

pada tanggal 8 November 2016

MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA,



M. HANIF DHAKIRI

LAMPIRAN  
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 284 TAHUN 2016

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA  
NASIONAL INDONESIA KATEGORI INDUSTRI  
PENGOLAHAN GOLONGAN POKOK INDUSTRI  
MAKANAN BIDANG DIVERSIFIKASI PRODUK  
PERIKANAN BERBASIS SURIMI

BAB I  
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan merupakan bahan makanan yang mempunyai nilai gizi tinggi namun mudah mengalami kerusakan atau kemunduran mutu, sehingga dituntut untuk melakukan pengolahan maksimal yang dapat meningkatkan nilai tambah. Salah satu cara mengoptimalkan pemanfaatan ikan-ikan hasil tangkapan terutama hasil samping adalah dengan mengembangkan surimi dan produk olahannya. Surimi merupakan produk olahan perikanan setengah jadi (*intermediate product*) berupa hancuran daging ikan yang mengalami proses pencucian dengan larutan garam dingin, pengepresan, penambahan bahan tambahan (*food additive*), pengepakan dan pembekuan.

Surimi merupakan konsentrat dari protein miofibrilar yang mempunyai kemampuan pembentukan gel, pengikatan air, pengikat lemak dan sifat-sifat fungsional yang baik. Surimi dibuat dengan tujuan selain manfaat hasil tangkapan samping juga untuk memanfaatkan hasil tangkapan yang berlebihan pada saat musim ikan, oleh karena itu diperlukan bahan-bahan tambahan yang dapat mempertahankan mutu surimi selama masa penyimpanan maupun saat didistribusikan. Surimi merupakan lumatan daging ikan yang telah mengalami pencucian dan penambahan bahan pembantu (garam/NaCl dan

poliphosphat) untuk mendapatkan mutu yang dikehendaki sehingga berwarna putih, lentur dan baunya tidak lagi amis.

Surimi merupakan bahan baku yang potensial untuk pembuatan berbagai produk makanan seperti daging kepiting tiruan, kamaboko, chikuwa, bakso, sosis dan lain lain, karena surimi memiliki tekstur yang unik dan juga memiliki nilai gizi yang tinggi. Surimi dibuat melalui pencucian daging ikan sebanyak 1 - 3 kali dengan menggunakan air dingin dan garam, kemudian dilakukan pemerasan dan pencampuran dengan *cryoprotectant* untuk mencegah denaturasi protein dan kehilangan fungsinya selama penyimpanan beku.

Surimi adalah salah satu produk diversifikasi yang berupa produk setengah jadi yang dapat diolah kembali menjadi berbagai produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Konsumsi ikan yang meningkat membuat upaya untuk pengolahannya semakin bervariasi. Salah satu upaya untuk meningkatkan *value-added products* adalah dengan diversifikasi. Diversifikasi merupakan penganekaragaman pangan yang bertujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat. Perdagangan produk-produk olahan ikan bernilai tambah (*value-added products*) dengan berbagai variasi bentuk dan rasa sudah sedemikian majunya. Diversifikasi atau penganekaragaman pangan merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat.

Diversifikasi ini bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam dan terus berkembang sehingga selalu ada variasi menu, dengan demikian kejenuhan pasar dapat teratasi. Diversifikasi pangan juga merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan daya serap pasar, atau dengan kata lain meningkatkan permintaan serta menciptakan pendapatan lebih banyak bagi para pengolah hasil perikanan untuk mengembangkan usahanya. Hal ini kita ketahui bahwa di kota-kota besar di seluruh Indonesia umumnya sudah banyak produk-produk olahan hasil perikanan yang berasal dari bahan baku surimi seperti daging rajungan (*crabmeat*) imitasi, kamaboko,

bakso, dan lain-lain dengan kemasan yang sangat menarik. Melalui diversifikasi olahan terutama yang berbasis surimi/otoshimi/hasil samping fillet/*minced fish*, ragam produk olahan dapat meningkat sehingga dapat menarik konsumen karena memberi nilai tambah bagi produk itu sendiri.

## B. Pengertian

### 1. Ikan

Ikan adalah segala jenis/spesies akuatik/biota/organisme perairan yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.

### 2. Perikanan

Perikanan adalah kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya hayati perairan. Sumberdaya hayati perairan tidak dibatasi secara tegas dan pada umumnya mencakup ikan, amfibi dan berbagai avertebrata penghuni perairan dan wilayah yang berdekatan, serta lingkungannya. Di Indonesia, menurut UU RI Nomor 9/1985 dan UU RI Nomor 31/2004, kegiatan yang termasuk dalam perikanan dimulai dari praproduksi, produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran, yang dilaksanakan dalam suatu sistem bisnis perikanan.

### 3. Bahan baku

Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan dalam proses pengolahan dalam hal ini surimi/otoshimi/*minced fish*/hasil samping fillet.

### 4. Bahan tambahan

Bahan tambahan adalah bahan yang ditambahkan dalam jumlah sedikit yang tujuannya untuk mempengaruhi sifat pangan dalam hal ini, bumbu bumbu, bahan pewarna, *flavor*, dan sebagainya.

### 5. Bahan pangan lainnya

Bahan pangan lainnya adalah bahan yang ditambahkan dalam jumlah tertentu sebagai formulasi pembuatan produk pangan dalam hal ini berbagai jenis tepung, berbagai jenis kulit seperti kulit

pangsit, kulit pastry, kulit tahu, sayuran seperti daun kucai, wortel dan sebagainya.

6. Bahan penolong

Bahan penolong adalah bahan yang digunakan untuk membantu proses produksi dalam menghasilkan produk dalam hal ini air dan es.

7. Bahan-bahan

Bahan bahan meliputi bahan baku, bahan tambahan, bahan pangan lainnya, bahan penolong, dan bahan kemasan.

8. Surimi

Surimi adalah produk daging ikan lumat yang telah dicuci dengan air garam, dipres, dicampur dengan krioprotektan dan disimpan beku. Protein larut air (protein sarkoplasma), enzim, darah, komponen logam, dan lemak akan dikeluarkan selama proses pencucian, dengan demikian daging ikan giling yang telah dicuci akan mengandung sejumlah besar protein serat yang larut garam (*protein miofibrilar*).

9. *Minced fish*

*Minced fish* adalah daging ikan tanpa kepala, tulang, sisik dan isi perut yang telah digiling dan siap untuk digunakan sebagai bahan baku olahan segar.

10. *Otoshimi*

*Otoshimi* adalah daging ikan tanpa kepala, tulang, sisik dan isi perut yang telah digiling dan diberi tambahan *cryoprotectant* untuk disimpan dalam keadaan beku.

11. Hasil samping fillet

Hasil samping fillet adalah daging sisa hasil *trimming*/perapihan pada proses pembentukan fillet ikan.

12. Pengolahan

Pengolahan adalah kegiatan merubah bentuk bahan baku menjadi bentuk lain yang bertujuan untuk memperpanjang daya awet produk, meningkatkan penerimaan produk dan meningkatkan nilai gizi produk perikanan. Usaha dalam melakukan pengolahan dapat dilakukan dengan berbagai macam cara seperti pemfiletan,

perebusan, pengukusan, penggorengan atau dapat pula diolah menjadi bahan setengah jadi.

#### 13. Produk olahan surimi

Produk olahan surimi adalah produk yang dibuat dengan mencampurkan surimi dengan bahan-bahan lain, dicetak sesuai bentuk yang diinginkan kemudian dimasak untuk memperoleh produk olahan dengan tekstur yang elastis. Dibandingkan dengan ikan segar, penggunaan surimi dalam pembuatan produk olahan ikan dapat mempercepat proses pengolahan (lebih praktis) dan mutu produk yang dihasilkan lebih seragam. Surimi dapat membentuk gel yang elastis dan kuat melalui perlakuan panas sehingga dapat diaplikasikan sebagai bahan baku untuk pembuatan aneka produk olahan *jelly* ikan. Beberapa contoh produk jelly ikan adalah kamaboko, sosis, bakso, naget, otak-otak, pempek, siomay, burger, chikuwa, ekado maupun lobster/udang/kepiting imitasi (tiruan).

#### 14. Keamanan hasil perikanan

Sistem jaminan keamanan hasil perikanan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah hasil dan produk perikanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta menjamin bahwa hasil dan produk perikanan tidak akan membahayakan konsumen.

#### 15. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)

HACCP adalah sistem manajemen keamanan pangan yang mendasarkan kesadaran bahwa bahaya (*hazard*) dapat timbul pada tahap-tahap proses, namun dapat dikendalikan melalui tindakan pencegahan dan pengendalian titik-titik kritis.

#### 16. *Good Manufacturing Practices* (GMP)

GMP adalah pedoman persyaratan dan tata cara berproduksi yang baik bagi suatu unit pengolahan

#### 17. *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP)

SSOP adalah pedoman persyaratan sanitasi unit pengolahan.

#### 18. Pengendalian

Pengendalian adalah segala bentuk kegiatan yang dilakukan oleh petugas/personil yang diberi kewenangan untuk melakukan verifikasi terhadap kesesuaian antara penerapan sistem mutu dengan peraturan/ketentuan dalam rangka memberi jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan.

#### C. Penggunaan SKKNI

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

##### 1. Bagi lembaga diklat

SKKNI dapat memberikan informasi untuk pengembangan program dan pelaksanaan pendidikan dan pelatihan.

##### 2. Bagi dunia usaha/industri dan penggunaan tenaga kerja

a. Membantu dalam rekrutmen

b. Membantu penilaian unjuk kerja

c. Membantu dalam menyusun uraian jabatan

d. Untuk mengembangkan program pelatihan yang spesifik berdasar prosedur dunia usaha/industri

##### 3. Bagi institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi

Sebagai acuan dalam merumuskan paket-paket program sertifikasi sesuai dengan kualifikasi dan levelnya.

#### D. Komite Standar Kompetensi

Susunan komite standar kompetensi bidang kelautan dan perikanan melalui keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/KEPMEN-KP/2013 tanggal 20 Mei 2013 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Susunan Komite Standar Kompetensi Bidang Kelautan dan Perikanan

NO	NAMA JABATAN	INSTANSI / LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Sekretaris Jenderal	Sekretariat Jenderal Kementerian Kelautan dan Perikanan	Pengarah
2.	Kepala Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan	Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan	Pengarah
3.	Direktur Jenderal Perikanan Tangkap	Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap	Pengarah
4.	Direktur Jenderal Perikanan Budidaya	Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya	Pengarah
5.	Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan	Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan	Pengarah
6.	Direktur Jenderal Kelautan, Pesisir, dan Pulau-pulau Kecil	Direktorat Jenderal Kelautan, Pesisir, dan Pulau-pulau Kecil	Pengarah
7.	Direktur Jenderal Pengawasan Sumber Daya Kelautan an Perikanan	Direktorat Jenderal Pengawasan Sumber Daya Kelautan an Perikanan	Pengarah
8.	Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan	Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan	Pengarah
9.	Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan	Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan	Pengarah
10.	Kepala Pusat Pelatihan Kelautan dan Perikanan	Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan	Ketua
11.	Kepala Bidang Kelembagaan dan Ketenagaan, Pusat Pelatihan Kelautan dan Perikanan	Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan	Sekretaris

NO	NAMA JABATAN	INSTANSI / LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
12.	Sekretaris Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan	Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan	Anggota
13.	Sekretaris Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap	Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap	Anggota
14.	Direktur Usaha Budidaya	Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya	Anggota
15.	Direktur Pengolahan Hasil	Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan	Anggota
16.	Direktur Konservasi Kawasan dan Jenis Ikan	Direktorat Jenderal Kelautan, Pesisir dan Pualu-pulau Kecil	Anggota
17.	Direktur Pengawasan Sumber Daya Perikanan	Direktorat Jenderal Pengawasan Sumber Daya Kelautan dan Perikanan	Anggota
18.	Sekretaris Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan	Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan	Anggota
19.	Sekretaris Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan	Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan	Anggota
20.	Kepala Biro Hukum dan Organisasi	Sekretariat Jenderal Kementerian Kelautan dan Perikanan	Anggota
21.	Direktur Lembaga Sertifikasi Profesi Kelautan dan Perikanan	Lembaga Sertifikasi Profesi Kelautan dan Perikanan	Anggota
22.	Direktur Lembaga Sertifikasi Profesi Kelautan	Lembaga Sertifikasi Profesi Kelautan	Anggota
23.	Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan	Institut Pertanian Bogor	Anggota
24.	Dekan Fakultas Teknologi Kelautan	Institut Teknologi Surabaya	Anggota

NO	NAMA JABATAN	INSTANSI / LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
25.	Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan	Universitas Brawijaya	Anggota
26.	Ketua Sekolah Tinggi Perikanan	Sekolah Tinggi Perikanan	Anggota
27.	Ketua Umum Gabungan Pengusaha Perikanan Indonesia	Gabungan Pengusaha Perikanan Indonesia	Anggota
28.	Ketua Kesatuan Pelaut Perikanan Indonesia	Kesatuan Pelaut Perikanan Indonesia	Anggota
29.	Ketua Himpunan Nelayan Seluruh Indonesia	Himpunan Nelayan Seluruh Indonesia	Anggota
30.	Ketua Asosiasi Pengusaha Surimi Indonesia	Asosiasi Pengusaha Surimi Indonesia	Anggota
31.	Ketua Asosiasi Tuna Long Line Indonesia	Asosiasi Tuna Long Line Indonesia	Anggota
32.	Ketua Masyarakat Akuakultur Indonesia	Masyarakat Akuakultur Indonesia	Anggota
33.	Ketua Masyarakat Perikanan Nusantara	Masyarakat Perikanan Nusantara	Anggota

Tabel 2. Susunan Tim Perumus RSKKNI Diversifikasi Produk Perikanan Berbasis Surimi

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Niken Dharmayanti, A.Pi, M.Si	Sekolah Tinggi Perikanan Jakarta	Ketua
2.	Evy Mariani, S.Pi, M.Si	Pusat Pelatihan Kelautan dan Perikanan	Sekretaris
3.	Setia Dharma, A.Pi	Pusat Pelatihan Kelautan dan Perikanan	Anggota
4.	Resmi Rumenta Siregar, S.St.Pi, M,Si	Sekolah Tinggi Perikanan Jakarta	Anggota
5.	Ir. Murniyati, M.KM	Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi KP.	Anggota

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
6.	Purnani, A.Pi	CV.Bening Jati Anugrah	Anggota
7.	Kristiawan, A.Pi	CV.Bening Jati Anugrah	Anggota
8.	Rosihun	Balai Pendidikan dan Pelatihan Perikanan Tegal	Anggota
9.	Ellysa Budi Hartati, S.Pi	Balai Pendidikan dan Pelatihan Perikanan Tegal	Anggota
10.	Eni Rachmawati, A.Md	Pusat Pelatihan Kelautan dan Perikanan	Anggota

Tabel 3. Susunan Tim Verifikasi RSKKNI Diversifikasi Produk Perikanan Berbasis Surimi

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Wahyu Jati Purnaningsih, S.Sos, M.Si	Pusat Pelatihan KP	Ketua
2.	Ratna Mariana, S.Pi	Pusat Pelatihan KP	Sekretaris
3.	Nandarningtyas Laras P, S.Pi	Pusat Pelatihan KP	Anggota

BAB II  
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Peta Kompetensi

Tujuan Utama	Fungsi Kunci	Fungsi Utama	Fungsi Dasar	
Menghasilkan diversifikasi produk berbasis surimi yang bermutu dan aman bagi konsumen	Merencanakan proses produksi surimi	Menyiapkan kebutuhan proses produksi	Merencanakan proses produksi pengolahan surimi	
			Menyiapkan bahan produksi Surimi	
		Menyiapkan kebutuhan SDM	Melakukan analisis beban kerja	
			Melakukan pencarian sumber calon pekerja (rekrutmen)*	
			Melaksanakan proses seleksi calon pekerja*	
			Melakukan penempatan pekerja*	
			Melaksanakan program orientasi*	
		Melakukan proses produksi surimi	Menerima bahan baku untuk proses produksi	Menangani bahan baku Ikan utuh
				Menangani Bahan Baku <i>Minced Fish</i>
	Menangani bahan baku <i>Otoshimi</i>			
		Melakukan proses pengolahan surimi	Melaksanakan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di Tempat Kerja	
			Membuat surimi	
	Membuat produk berbasis surimi	Membuat produk berbasis surimi tanpa kulit	Membuat bakso ikan	
			Membuat otak-otak ikan	
			Membuat bakwan ikan	
			Membuat mie ikan	
			Membuat pempek ikan	
			Membuat kamaboko	

Tujuan Utama	Fungsi Kunci	Fungsi Utama	Fungsi Dasar	
			Membuat chikuwa	
			Membuat kue ikan / <i>fish cake/ fish burger</i>	
		Membuat produk berbasis surimi dengan kulit	Membuat ekado ikan	
			Membuat siomay ikan	
			Membuat keong mas	
			Membuat samosa ikan	
			Membuat sosis ikan	
		Membuat produk berbasis surimi dengan <i>bread crumbs</i>	Membuat kaki naga ikan	
			Membuat <i>fish stick/ breaded</i> ikan	
			Membuat na get ikan	
			Membuat kroket ikan	
		Membuat produk imitasi berbasis surimi	Membuat <i>Crab steak</i>	
			Membuat Cumi imitasi	
			Membuat Udang imitasi	
		Menjaga mutu produk selama proses produksi	Mempertahankan kualitas produk	Mengelola dokumen produksi
				Mempertahankan mutu produk selama penyimpanan
				Mengawasi mutu produk saat pengemasan sampai distribusi
Melakukan analisis keamanan produk				
Menjamin sistim mutu	Menjamin Penerapan <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i> dan <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>			

Tujuan Utama	Fungsi Kunci	Fungsi Utama	Fungsi Dasar
			Mengawasi Penerapan <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i> dan <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>
			Menerapkan Sistem Manajemen Mutu
			Mengevaluasi penerapan sistem manajemen mutu
	Menggunakan Sarana Produksi	Menggunakan mesin Produksi	Mengoperasikan <i>meat bone separator</i>
			Mengoperasikan leaching tank
			Mengoperasikan <i>silent cutter</i>
			Mengoperasikan Mesin <i>Grinder</i>
			Mengoperasikan mesin pencetak naget
			Mengoperasikan Mesin <i>Refrigerasi</i>
			Mengoperasikan mesin pencetak bakso
			Mengoperasikan mesin pencetak sosis
		Menggunakan peralatan Produksi	Mengoperasikan alat pengemas
			Mengoperasikan alat <i>metal detector</i>

Keterangan :

\* Unit kompetensi M.701001.006.02, M.701001.009.02, M.701001.021.02, M.701001.024.02, dan M.701001.025.02 diadopsi dari Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI Nomor 307 Tahun 2014 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional

Indonesia Kategori Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis, Golongan Pokok Kegiatan Kantor Pusat dan Konsultasi Manajemen Bidang Manajemen Sumber Daya Manusia.

B. Daftar unit kompetensi

No.	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	C.10SRM00.001.1	Merencanakan Proses Produksi Pengolahan Surimi
2.	C.10SRM00.002.1	Menyiapkan Bahan Produksi Surimi
3.	C.10SRM00.003.1	Melakukan Analisis Beban Kerja
4.	C.10SRM00.004.1	Menangani Bahan Baku Ikan Utuh
5.	C.10SRM00.005.1	Menangani Bahan Baku <i>Minceda Fish</i>
6.	C.10SRM00.006.1	Menangani Bahan Baku <i>Otoshimi</i>
7	C.10SRM00.007.1	Melaksanakan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di Tempat Kerja
8.	C.10SRM00.008.1	Membuat Surimi
9.	C.10SRM00.009.1	Membuat Bakso Ikan
10.	C.10SRM00.010.1	Membuat Otak-Otak Ikan
11.	C.10SRM00.011.1	Membuat Bakwan Ikan
12.	C.10SRM00.012.1	Membuat Mie Ikan
13.	C.10SRM00.013.1	Membuat Pempek Ikan
14.	C.10SRM00.014.1	Membuat Kamaboko
15.	C.10SRM00.015.1	Membuat Chikuwa
16.	C.10SRM00.016.1	Membuat Kue Ikan/ <i>Fish Cake/ Fish Burger</i>
17.	C.10SRM00.017.1	Membuat Ekado Ikan
18.	C.10SRM00.018.1	Membuat Siomay Ikan
19.	C.10SRM00.019.1	Membuat Keong Mas Ikan
20.	C.10SRM00.020.1	Membuat Samosa Ikan
21.	C.10SRM00.021.1	Membuat Sosis Ikan
22.	C.10SRM00.022.1	Membuat Kaki Naga Ikan
23.	C.10SRM00.023.1	Membuat <i>Fish Stick/ Breaded</i> Ikan
24.	C.10SRM00.024.1	Membuat Naget Ikan
25.	C.10SRM00.025.1	Membuat Krokot Ikan
26.	C.10SRM00.026.1	Membuat <i>Crab Steak</i>

No.	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
27.	C.10SRM00.027.1	Membuat Cumi Imitasi
28.	C.10SRM00.028.1	Membuat Udang Imitasi
29.	C.10SRM00.029.1	Mengelola Dokumen Produksi
31.	C.10SRM00.030.1	Mempertahankan Mutu Produk Selama Penyimpanan
32.	C.10SRM00.031.1	Mengawasi Mutu Produk selama Pemuatan Sampai Distribusi
32.	C.10SRM00.032.1	Melakukan Analisis Keamanan Produk
33.	C.10SRM00.033.1	Menjamin Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP)
34.	C.10SRM00.034.1	Mengawasi Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP)
35.	C.10SRM00.035.1	Menerapkan Sistem Manajemen Mutu
36.	C.10SRM00.036.1	Mengevaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu
37.	C.10SRM00.037.1	Mengoperasikan <i>Meat Bone Separator</i>
38.	C.10SRM00.038.1	Mengoperasikan <i>Leaching Tank</i>
39.	C.10SRM00.039.1	Mengoperasikan <i>Silent Cutter</i>
40.	C.10SRM00.040.1	Mengoperasikan Mesin <i>Grinder</i>
41.	C.10SRM00.041.1	Mengoperasikan Mesin Pencetak Naget
42.	C.10SRM00.042.1	Mengoperasikan Mesin <i>Refrigerasi</i>
43.	C.10SRM00.043.1	Mengoperasikan Mesin Pencetak Bakso
44.	C.10SRM00.044.1	Mengoperasikan Mesin Pencetak Sosis
45.	C.10SRM00.045.1	Mengoperasikan Alat Pengemas
46.	C.10SRM00.046.1	Mengoperasikan <i>Metal Detector</i>

### C. Uraian Unit Kompetensi

**KODE UNIT : C.10SRM00.001.1**

**JUDUL UNIT : Merencanakan Proses Produksi Pengolahan Surimi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam merencanakan proses produksi pengolahan surimi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menghitung kapasitas produksi	1.1 Order produksi surimi dihitung sesuai permintaan <i>buyer</i> . 1.2 Standar kualitas yang diinginkan <b>buyer</b> dijelaskan. 1.3 Kapasitas produksi ditentukan sesuai permintaan <i>buyer</i> .
2. Menyusun jadwal produksi	2.1 Kebutuhan bahan baku dan bahan penolong ditentukan sesuai order produksi. 2.2 Jadwal disusun sesuai kebutuhan produksi.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk merencanakan proses produksi pengolahan surimi yang meliputi penghitungan kapasitas produksi dan penyusunan jadwal produksi.
- 1.2 *Buyer* yang dimaksud adalah orang/kelompok yang melakukan pemesanan surimi.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

###### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat komunikasi
- 2.1.2 Alat pengolah data
- 2.1.3 Printer
- 2.1.4 Alat tulis menulis

- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Pedoman pembuatan rencana kegiatan pekerjaan perusahaan
  - 2.2.2 Form-form perencanaan yang sudah ditetapkan
- 3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
  - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
  - 3.3 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/ Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Olahan Pangan yang Baik
  - 3.4 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang Surimi
    - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2729 tentang Ikan Segar
    - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang Ikan Beku
    - 4.2.4 Peraturan Ditjen P2HP Nomor PER.09/DJ.P2HP/2010 tentang Persyaratan, Tata Cara Penerbitan, Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan

- 4.2.5 Peraturan Kepala POM Nomor. HK.03.1.23.04.12.2206 tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam merencanakan proses pengolahan surimi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Cara penggunaan alat pengolah data
    - 3.1.2 Cara pembuatan surimi
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Pengoperasian alat pengolah data
    - 3.2.2 Pengoperasian alat komunikasi
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam menentukan kapasitas produksi sesuai permintaan *buyer*
  - 4.2 Tepat dalam menentukan kebutuhan bahan baku dan bahan penolong sesuai order produksi
  - 4.3 Tepat menyusun jadwal sesuai kebutuhan produksi
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan menentukan kapasitas produksi

**KODE UNIT : C.10SRM00.002.1**

**JUDUL UNIT : Menyiapkan Bahan Produksi Surimi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam menyiapkan bahan produksi surimi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan bahan baku	1.1 Volume bahan baku dihitung sesuai kebutuhan. 1.2 Jenis-jenis <b>ikan</b> yang akan digunakan diidentifikasi sesuai permintaan pasar. 1.3 Bahan baku dipisahkan berdasarkan jenis, ukuran dan mutu bahan baku. 1.4 Bahan baku disiapkan sesuai prosedur.
2. Menyiapkan bahan penolong	2.1 Jenis bahan penolong untuk proses pengolahan surimi diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Volume bahan penolong dihitung sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menyiapkan bahan produksi surimi yang meliputi penyiapan bahan baku dan penyiapan bahan penolong.

1.2 Ikan yang dimaksud adalah ikan pelagis dan demersal yang tidak bernilai ekonomis tinggi

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis menulis

2.1.2 Wadah bahan baku

2.1.3 Meja proses

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

2.2.2 Form laporan penyiapan bahan produksi

### 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Olahan Pangan yang Baik
- 3.4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup 5 Nomor Tahun 2014 Tentang Baku Mutu Air Limbah

### 4. Norma dan standar

#### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

#### 4.2 Standar

4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2694 tentang surimi

4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2729 tentang Ikan segar

4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang Ikan Beku

4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang Es untuk Penanganan Ikan - Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan

4.2.5 Peraturan Dirjen P2HP Nomor PER.09/DJ.P2HP/2010 tentang Persyaratan, Tata Cara Penerbitan, Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menyiapkan bahan produksi surimi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan cara tes lisan, tertulis, demonstrasi, unjuk kerja atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan atau tempat uji kompetensi (TUK).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Standar mutu bahan baku dan bahan penolong
    - 3.1.2 Sanitasi dan higienis penyediaan bahan baku dan bahan penolong untuk pengolahan surimi.
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Pengoperasian alat produksi
    - 3.2.2 Pengoperasian alat pengemasan
    - 3.2.3 Pengoperasian alat penimbangan
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat memisahkan bahan baku berdasarkan jenis, ukuran, dan mutu
  - 4.2 Tepat mengidentifikasi bahan penolong untuk proses produksi surimi
  - 4.3 Tepat menyiapkan bahan baku dan bahan penolong sesuai prosedur

5. Aspek kritis

- 5.1 Kecermatan memisahkan bahan baku berdasarkan jenis, ukuran, dan mutu
- 5.2 Ketepatan mengidentifikasi bahan penolong untuk proses pengolahan surimi

**KODE UNIT : C.10SRM00.003.1**

**JUDUL UNIT : Melakukan Analisis Beban Kerja**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam melakukan analisis beban kerja.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengidentifikasi kebutuhan pekerjaan	1.1 Beban pekerjaan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Kebutuhan tenaga kerja ditetapkan sesuai beban pekerjaan.
2. Membuat peta kebutuhan tenaga kerja	2.1 Peta kebutuhan tenaga kerja dianalisis sesuai standar. 2.2 Peta kebutuhan tenaga kerja dibuat sesuai <i>form</i> yang sudah disiapkan. 2.3 Peta kebutuhan direkomendasikan ke bagian penerimaan pegawai.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk melakukan analisis beban kerja yang meliputi mengidentifikasi kebutuhan pekerjaan dan membuat peta kebutuhan tenaga kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis menulis

2.1.2 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 *Form* isian

2.2.2 Data rencana produksi

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2015 tentang Pembangunan Sumber Daya Industri

- 3.2 Peraturan Menteri Tenaga Kerja Republik Indonesia Nomor 5/MEN/1996 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
  
- 4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) pengolahan surimi
    - 4.2.2 Organisasi dan Tata Kerja Perusahaan

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja dalam melakukan analisis beban kerja.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi, dan atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan atau tempat uji kompetensi (TUK).
  
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Metode pemetaan prosedur tenaga kerja
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Pengoperasian alat pengolah data
  
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat mengidentifikasi beban pekerjaan
  - 4.2 Tepat menetapkan kebutuhan tenaga kerja
  - 4.3 Cermat menganalisis peta kebutuhan tenaga kerja

5. Aspek kritis

5.1 Kecermatan dalam mengidentifikasi beban pekerjaan

5.2 Kecermatan dalam menganalisis peta kebutuhan tenaga kerja

**KODE UNIT : C.10SRM00.004.1**

**JUDUL UNIT : Menangani Bahan Baku Ikan Utuh**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam menangani bahan baku ikan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Melakukan sortasi	1.1 Peralatan sortasi disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Sortasi dilakukan berdasarkan jenis ikan. 1.3 Sortasi dilakukan berdasarkan ukuran ikan. 1.4 Sortasi dilakukan berdasarkan mutu ikan.
2. Menimbang ikan	2.1 Peralatan penimbangan disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Ikan ditimbang sesuai prosedur. 2.3 Laporan hasil penimbangan dibuat sesuai form yang ditetapkan.
2. Menampung bahan baku ikan	3.1 Alat dan bahan untuk penampungan disiapkan sesuai prosedur. 3.2 Proses penampungan dilakukan sesuai standar.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menangani bahan baku ikan yang meliputi melakukan sortasi, menimbang ikan, dan menampung bahan baku ikan.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.2.1 *Fish basket* (keranjang ikan)

2.2.2 *Fish bin* (bak ikan)

2.2.3 Timbangan terkalibrasi

2.2.4 Penghancur es

2.2.5 *Thermometer*

- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Pakaian kerja
  - 2.2.2 Form laporan penanganan bahan baku ikan utuh
  
- 3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
  - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
  - 3.3 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
  - 3.4 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang surimi
    - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2729 tentang ikan segar
    - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku
    - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menangani bahan baku ikan segar untuk proses produksi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi, unjuk kerja atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Jenis-jenis ikan
    - 3.1.2 Standar mutu ikan
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat timbang
    - 3.2.2 Menilai mutu ikan secara organoleptik
    - 3.2.3 Menentukan perbandingan air dan es untuk pendinginan
    - 3.2.4 Kecepatan dalam melakukan penyortiran
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat melakukan sortasi berdasarkan jenis, ukuran dan mutu ikan
  - 4.2 Tepat menimbang ikan
  - 4.3 Cermat melakukan proses penampungan bahan baku ikan
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan melakukan sortasi berdasarkan jenis, ukuran dan mutu ikan
  - 5.2 Kecermatan melakukan proses penampungan bahan baku ikan

**KODE UNIT : C.10SRM00.005.1**

**JUDUL UNIT : Menangani Bahan Baku *Minced Fish***

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam menangani bahan baku *minced fish*.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Melakukan sortasi	1.1 Peralatan sortasi disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Mutu dan bahan lain selain daging ikan dipisahkan.
2. Menimbang tetelan daging ikan	2.1 Peralatan penimbangan disiapkan sesuai prosedur. 2.2 <i>Minced fish</i> ditimbang sesuai prosedur. 2.3 Laporan hasil penimbangan dibuat sesuai form yang ditetapkan.
3. Menampung otoshimi	3.1 Alat dan bahan untuk poses penampungan disiapkan sesuai prosedur. 3.2 Proses <i>chilling</i> dilakukan sesuai standar.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menangani bahan baku *minced fish* yang meliputi melakukan sortasi, menimbang tetelan daging ikan, dan menampung otoshimi.

1.2 *Minced fish* adalah daging ikan yang telah melalui proses pelumatan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Fish bin* (bak ikan)

2.1.2 Timbangan terkalibrasi

2.1.3 Penghancur es

2.1.4 Tempat penampungan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja (*Uniform*)

## 2.2.2 Form laporan hasil menangani bahan baku *minced fish*

### 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
- 3.5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang surimi
  - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2729 tentang ikan segar
  - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku
  - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
  - 4.2.5 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
  - 4.2.6 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menangani bahan baku otoshimi untuk proses produksi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi, unjuk kerja atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Standar mutu daging ikan
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Pengoperasian alat produksi
    - 3.2.2 Pengoperasian alat pengemasan
    - 3.2.3 Pengoperasian alat penimbangan
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat melakukan pemisahan bahan lain selain daging ikan
  - 4.2 Tepat melakukan penimbangan *minced fish*
  - 4.3 Cermat melakukan proses *chilling*
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan melakukan pemisahan bahan lain selain daging ikan

**KODE UNIT : C.10SRM00.006.1**

**JUDUL UNIT : Menangani Bahan Baku Otoshimi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam menangani bahan baku otoshimi

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Melakukan sortasi	1.1 Peralatan sortasi disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Bahan baku otoshimi dipisahkan berdasarkan mutu dan bahan lain selain daging ikan.
2. Menimbang otoshimi	2.1 Peralatan penimbangan disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Otoshimi ditimbang sesuai prosedur. 2.3 Laporan hasil penimbangan dibuat sesuai form yang ditetapkan.
3. Menampung otoshimi	3.1 Alat dan bahan untuk poses penampungan disiapkan sesuai prosedur. 3.2 Proses <i>chilling</i> dilakukan sesuai standar.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menangani bahan baku otoshimi yang meliputi melakukan sortasi, menimbang otoshimi, dan menampung otoshimi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Fish bin* (bak ikan)

2.1.2 Timbangan terkalibrasi

2.1.3 Penghancur es

2.1.4 Tempat penampungan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja (*Uniform*)

2.2.2 Form laporan hasil penerimaan bahan baku otoshimi

3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
  - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
  - 3.3 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
  - 3.4 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
  - 3.6 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
  - 3.7 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik
  
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2694 tentang surimi
    - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2729 tentang ikan segar
    - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku
    - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1. Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menangani bahan baku otoshimi untuk proses produksi.
  - 1.2. Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi, unjuk kerja atau simulasi.
  - 1.3. Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Standar mutu daging ikan
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Pengoperasian alat produksi
    - 3.2.2 Pengoperasian alat pengemasan
    - 3.2.3 Pengoperasian alat penimbangan
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat melakukan pemisahan berdasarkan mutu dan bahan lain selain daging ikan
  - 4.2 Tepat melakukan penimbangan otoshimi
  - 4.3 Cermat melakukan proses *chilling*
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan melakukan pemisahan berdasarkan mutu dan bahan lain selain daging ikan

**KODE UNIT : C.10SRM00.007.1**

**JUDUL UNIT : Melaksanakan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di Tempat Kerja**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam melaksanakan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) di tempat kerja pada industri pengolahan surimi dan produk berbasis surimi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengikuti prosedur K3 di tempat kerja	1.1 Prosedur <b>K3</b> yang terkait dijelaskan sesuai prosedur. 1.2 Semua pekerjaan dilakukan sesuai standar operasional prosedur di tempat kerja.
2. Merespon tempat berbahaya, beresiko dan rawan kecelakaan kerja	2.1 Lokasi yang mengandung bahaya, beresiko dan kemungkinan kecelakaan kerja diidentifikasi sesuai standar K3 perusahaan. 2.2 Prosedur penanganan bahaya kerja diikuti sesuai standar P3K.
3. Melakukan prosedur darurat	3.1 Peralatan penanggulangan darurat digunakan sesuai pedoman penggunaan peralatan dan standar K3. 3.2 Luka akibat kecelakaan, kebakaran, keracunan yang terjadi dilakukan pertolongan pertama sesuai standar P3K. 3.3 Prosedur dan kebijakan tentang tanggap darurat di tempat kerja dilaksanakan sesuai standar K3.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

Unit kompetensi ini berlaku untuk melaksanakan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) di tempat kerja pada industri pengolahan surimi produk berbasis surimi yang meliputi kegiatan mengikuti prosedur K3 di tempat kerja, merespon tempat berbahaya, beresiko dan rawan kecelakaan kerja, dan melakukan prosedur darurat.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pemadam api ringan (APAR)

2.1.2 Alat pelindung diri

2.1.3 Alat komunikasi

2.1.4 Alat tulis menulis

2.1.5 Hidran

2.1.6 Kotak P3K

2.1.7 Pakaian kerja

2.1.8 Sirene

2.1.9 Selang

2.1.10 *Sprinkle*

### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Peta evakuasi

2.2.2 Format laporan K3

2.2.3 Buku pedoman K3

## 3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 5 Tahun 1996 tentang Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja

3.2 Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 1 Tahun 1998 tentang Penyelenggaraan Pemeliharaan Kesehatan Bagi Tenaga Kerja dengan Manfaat Lebih dari Paket Jaminan Pemeliharaan Dasar Jaminan Sosial Tenaga Kerja

3.3 Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 186 Tahun 1999 tentang Unit Penanggulangan Kebakaran di Tempat Kerja

3.4 Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 75 Tahun 2002 tentang Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor SNI-04-0225-2000 Mengenai Persyaratan Umum Instalasi Listrik 2000 (PUIL 2000) di Tempat Kerja

## 4. Norma dan standar

### 4.1 Norma

(Tidak ada.)

#### 4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur (SOP) K3 Perusahaan

4.2.2 SNI-04-0225 Mengenai Persyaratan Umum Instalasi Listrik 2000 (PUIL 2000) di Tempat Kerja

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan keselamatan dan kesehatan (K3) di tempat kerja pada industri pengolahan surimi dan produk berbasis surimi.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi, unjuk kerja atau simulasi.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

#### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

#### 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

##### 3.1 Pengetahuan

3.1.1 Prosedur menghindari bahaya

3.1.2 Resiko bahaya kerja dan penanggulangan tanggap darurat

3.1.3 Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)

##### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat pemadam api ringan (APAR)

3.2.2 Menggunakan peralatan P3K di tempat kerja

#### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tepat melakukan semua pekerjaan sesuai standar operasional prosedur di tempat kerja dan standar K3 Industri pengolahan surimi dan produk berbasis surimi

- 4.2 Teliti mengidentifikasi lokasi yang mengandung bahaya, beresiko dan kemungkinan kecelakaan kerja sesuai standar K3 perusahaan
  - 4.3 Tepat menggunakan peralatan penanggulangan darurat sesuai pedoman penggunaan peralatan dan standar K3
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketelitian mengidentifikasi lokasi yang mengandung bahaya, beresiko dan kemungkinan kecelakaan kerja sesuai standar K3 perusahaan
  - 5.2 Ketepatan menggunakan peralatan penanggulangan darurat sesuai pedoman penggunaan peralatan dan standar K3

**KODE UNIT : C.10SRM00.008.1**

**JUDUL UNIT : Membuat Surimi**

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

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan surimi	1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b> , bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Higienis peralatan diterapkan sesuai prosedur.
2. Mengolah bahan baku menjadi surimi	2.1 Ikan disiangi sesuai prosedur. 2.2 Ikan dicuci sesuai prosedur. 2.3 Ikan dipisahkan tulang dan dagingnya sesuai prosedur. 2.4 Ikan digiling sesuai prosedur. 2.5 Ikan dileaching sesuai prosedur. 2.6 Surimi yang telah dileaching dan dipress, diberikan bahan tambahan sesuai prosedur. 2.7 Surimi dibekukan sesuai prosedur.
3. Mengemas surimi beku	3.1 Surimi beku dikemas sesuai prosedur. 3.2 Surimi dalam kemasan dilakukan pengecekan melalui metal detector. 3.3 Surimi disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit ini berlaku untuk membuat surimi termasuk menggunakan *meat bone separator*, melaksanakan *leaching*, pengepresan, pembekuan, pengemasan, dan penyimpanan beku.
- 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi *cryoprotectant* yaitu sukrosa, sorbitol dan senyawa fosfat.

1.3 Yang di maksud *leaching* dalam KUK 2.5 adalah proses pencucian otoshimi dengan air es dan garam, dan termasuk kegiatan pengepresan untuk menghilangkan kadar air.

## 2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 *Meat bone Separator*
- 2.1.2 Timbangan
- 2.1.3 *Leaching tank*
- 2.1.4 Alat Pres / Pengepres
- 2.1.5 *Thermometer*
- 2.1.6 Alat pemotong
- 2.1.7 Alat pembeku
- 2.1.8 Gudang beku
- 2.1.9 *Sillent cutter*
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 *Metal detector*
- 2.1.12 *Salinometer*

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 *Form* pendataan
- 2.2.2 Buku catatan
- 2.2.3 Perlengkapan personal *hygiene*
- 2.2.4 *Form* laporan pembuatan surimi

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik

- 3.5 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan
  - 3.6 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.7 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
  - 3.8 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
  - 3.9 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik
4. Norma dan standar
    - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
    - 4.2 Standar
      - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2694 tentang surimi
      - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2729 tentang ikan segar
      - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku
      - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - 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 membuat surimi.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Penggunaan peralatan pengolahan surimi
    - 3.1.2 Teknologi pengolahan surimi
    - 3.1.3 *Good Manufacturing Practicess (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Pengoperasian alat produksi
    - 3.2.2 Pengoperasian alat pengemasan
    - 3.2.3 Pengoperasian alat penimbangan
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat dalam mengidentifikasi peralatan, bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan sesuai prosedur
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi hygiene peralatan
  - 4.4 Cermat dalam menyangi, mencuci dan memisahkan tulang dan daging ikan
  - 4.5 Tepat dalam melakukan *leaching*, mengepres dan memberi bahan tambahan
  - 4.6 Tepat dalam memberikan bahan tambahan dan membekukan surimi
  - 4.7 Tepat dalam mengemas surimi
  - 4.8 Cermat dalam melakukan pengecekan kandungan logam melalui metal detector
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan dalam melakukan *leaching*

- KODE UNIT** : **C.10SRM00.009.1**
- JUDUL UNIT** : **Membuat Bakso Ikan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat bakso ikan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan bakso ikan	1.1 Peralatan, bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai standard prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi higienis peralatan diterapkan sesuai standar.
2. Mengolah bahan baku menjadi bakso ikan	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan bakso ikan dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan bakso dicetak sesuai prosedur dan ukuran yang diinginkan. 2.4 Bakso direbus sesuai prosedur.
3. Mengemas bakso ikan	3.1 Bakso ikan dikemas sesuai prosedur. 3.2 Bakso ikan dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan metal detector sesuai prosedur. 3.3 Bakso ikan disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1. Unit ini berlaku untuk membuat bakso ikan yang meliputi menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan bakso ikan, pembuatan adonan, perebusan, pendinginan, dan pengemasan.
2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Kompor

- 2.1.2 Timbangan
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat perebusan
- 2.1.6 Mesin pencetak bakso
- 2.1.7 *Thermometer*
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pemotong
- 2.1.10 Alat pengaduk
- 2.1.11 Alat pengemas
- 2.1.12 Alat tulis
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 *Form* laporan proses produksi
  - 2.2.2 Buku catatan
  - 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
  - 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*

### 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
- 3.4 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan
- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
- 3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang surimi

4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 7266 tentang bakso ikan

4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku

4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - 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 proses pembuatan bakso ikan.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan bakso ikan

3.1.2 *Good Manufacturing Practicess (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*

##### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Pengoperasian alat produksi

3.2.2 Pengoperasian alat pengemasan

3.2.3 Pengoperasian alat penimbangan

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
- 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
- 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi hygiene peralatan
- 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
- 4.5 Cermat dalam membuat adonan bakso ikan
- 4.6 Cermat dalam mencetak bakso ikan
- 4.7 Cermat dalam merebus bakso ikan
- 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku bakso ikan

5. Aspek kritis

- 5.1 Kecermatan dalam membuat adonan bakso ikan
- 5.2 Kecermatan dalam merebus bakso ikan

- KODE UNIT** : C.10SRM00.010.1
- JUDUL UNIT** : **Membuat Otak-otak Ikan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat otak-otak ikan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan otak-otak ikan	1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b> , bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi <i>hygienis</i> peralatan diterapkan sesuai standar.
2. Mengolah bahan baku menjadi otak-otak ikan	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan otak-otak ikan dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan otak-otak ikan dicetak sesuai prosedur. 2.4 Otak-otak ikan direbus sesuai prosedur.
3. Mengemas otak-otak ikan	3.1 Otak-otak ikan dikemas sesuai prosedur. 3.2 Otak-otak ikan dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 3.3 Otak-otak ikan disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat otak-otak ikan yang meliputi penyiapan bahan, pembuatan adonan, pembentukan, perebusan, pendinginan dan pengemasan.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi tepung tapioka, bumbu-bumbu, dan sayuran.

## 2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 Timbangan
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat perebusan
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Alat pemotong
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pengaduk
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 Alat pencetak otak-otak
- 2.1.12 Alat tulis

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 *Form* laporan proses produksi otak-otak ikan
- 2.2.2 Buku catatan
- 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
- 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri

- 3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang surimi

4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 7757 tentang otak-otak Ikan

4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku

4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

4.2.5 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga

4.2.6 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan dengan proses pembuatan otak-otak ikan.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan otak-otak ikan

3.1.2 *Good Manufacturing Practicess* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)

#### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Pengoperasian alat produksi

3.2.2 Pengoperasian alat pengemasan

3.2.3 Pengoperasian alat penimbangan

### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan

4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan

4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi hygiene peralatan

4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan

4.5 Cermat dalam membuat adonan otak-otak ikan

4.6 Cermat dalam mencetak otak-otak ikan

4.7 Cermat dalam merebus otak-otak ikan

4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku otak-otak ikan

### 5. Aspek kritis

5.1 Kecermatan dalam membuat adonan otak-otak ikan

5.2 Kecermatan dalam merebus otak-otak ikan

- KODE UNIT** : C.10SRM00.011.1
- JUDUL UNIT** : **Membuat Bakwan Ikan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat bakwan ikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan bakwan ikan	1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b> , bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.
2. Mengolah bahan baku menjadi bakwan ikan	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan bakwan ikan dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan bakwan ikan dicetak sesuai ukuran yang diinginkan. 2.4 Bakwan ikan dikukus sesuai prosedur.
3. Mengemas bakwan ikan	3.1 Bakwan ikan dikemas sesuai prosedur. 3.2 Bakwan ikan dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 3.3 Bakwan ikan disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat bakwan ikan yang meliputi persiapan peralatan dan bahan, pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pemotongan dan pengemasan.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi tepung tapioka, bumbu-bumbu, dan sayuran.

## 2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

### 2.1 Peralatan

2.1.1 Kompor

2.1.2 Timbangan

2.1.3 Wadah

2.1.4 *Silent cutter*

2.1.5 Alat perebusan

2.1.6 *Thermometer*

2.1.7 Alat pemotong

2.1.8 Alat peniris

2.1.9 Alat pengaduk

2.1.10 Alat pengemas

2.1.11 Alat pencetak bakwan ikan

2.1.12 Alat pengisi adonan dalam plastik (*stuffer*)

2.1.13 Plastik silinder tahan panas

2.1.14 Alat tulis

### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Form laporan proses produksi bakwan ikan

2.2.2 Buku catatan

2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)

2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*

## 3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri

3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan

3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik

- 3.5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
  - 3.6 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
4. Norma dan standar
- 3.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 3.2 Standar
    - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2694 tentang surimi
    - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku
    - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
    - 4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
    - 4.2.5 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan proses pembuatan bakwan ikan.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan bakwan ikan
    - 3.1.2 *Good Manufacturing Practicess (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Pengoperasian alat produksi
    - 3.2.2 Pengoperasian alat pengemasan
    - 3.2.3 Pengoperasian alat penimbangan
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi hygiene peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan bakwan ikan
  - 4.6 Cermat dalam mencetak bakwan ikan
  - 4.7 Cermat dalam mengukus bakwan ikan
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku bakwan ikan
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam membuat adonan bakwan ikan
  - 5.2 Ketepatan dalam mengukus bakwan ikan

- KODE UNIT** : C.10SRM00.012.1
- JUDUL UNIT** : **Membuat Mie Ikan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat mie ikan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan mie ikan	1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b> , bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.
2. Mengolah bahan baku menjadi mie ikan	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan mie ikan dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan mie ikan dicetak sesuai ukuran yang diinginkan. 2.4 Mie ikan direbus sesuai prosedur.
3. Mengemas mie ikan	3.1 Mie ikan dikemas sesuai prosedur. 3.2 Mie ikan dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 3.3 Mie ikan disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat mie ikan yang meliputi penyiapan peralatan dan bahan, pembuatan adonan, pencetakan dalam pencetak mie, pemotongan, perebusan, pendinginan dan pengemasan.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi tepung terigu dan tepung tapioka.

## 2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 Timbangan
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat perebusan
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Alat pemotong
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pengaduk
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 Alat pencetak mie
- 2.1.12 Alat tulis

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Form laporan proses produksi mie ikan
- 2.2.2 Buku catatan
- 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
- 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/ PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri

3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang surimi

4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku

4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga

4.2.5 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

**PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan proses pembuatan mie ikan.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan mie ikan

3.1.2 *Good Manufacturing Practicess (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*

- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Pengoperasian alat produksi
  - 3.2.2 Pengoperasian alat pengemasan
  - 3.2.3 Pengoperasian alat penimbangan
  
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi hygiene peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan mie ikan
  - 4.6 Cermat dalam mencetak mie ikan
  - 4.7 Cermat dalam merebus mie ikan
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku mie ikan
  
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam membuat adonan mie ikan
  - 5.2 Ketepatan dalam mencetak mie ikan
  - 5.3 Ketepatan dalam merebus mie ikan

- KODE UNIT** : **C.10SRM00.013.1**
- JUDUL UNIT** : **Membuat Pempek Ikan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat pempek ikan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan pempek ikan	1.1 Peralatan, bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai standar. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai standar. 1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.
2. Mengolah bahan baku menjadi pempek ikan	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan pempek ikan dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan pempek ikan dibentuk sesuai prosedur. 2.4 Pempek ikan direbus sesuai prosedur.
3. Mengemas pempek ikan	3.1 Pempek ikan dikemas sesuai prosedur. 3.2 Pempek ikan dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 3.3 Pempek ikan disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat pempek ikan yang meliputi persiapan peralatan dan bahan, pembuatan adonan, pencetakan, perebusan, pendinginan dan pengemasan.
2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Kompor

- 2.1.2 Timbangan
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat perebusan
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Alat pemotong
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pengaduk
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 Alat tulis
- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Form laporan proses produksi pempek ikan
  - 2.2.2 Buku catatan
  - 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
  - 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*
- 3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
  - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
  - 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
  - 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
  - 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang Surimi

4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 7661.3 tentang Pempek ikan rebus beku

4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku

4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

4.2.5 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga

4.2.6 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

### **PANDUAN PENILAIAN**

#### 1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan proses pembuatan pempek ikan.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan pempek ikan

- 3.1.2 *Good Manufacturing Practicess (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Pengoperasian alat produksi
  - 3.2.2 Pengoperasian alat pengemasan
  - 3.2.3 Pengoperasian alat penimbangan
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi *hygiene* peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan pempek ikan
  - 4.6 Cermat dalam mencetak pempek ikan
  - 4.7 Cermat dalam merebus pempek ikan
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku pempek ikan
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam membuat adonan pempek ikan
  - 5.2 Ketepatan dalam merebus pempek ikan

- KODE UNIT** : C.10SRM00.014.1
- JUDUL UNIT** : **Membuat Kamaboko**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat kamaboko.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan kamaboko	1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b> , bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.
2. Mengolah bahan baku menjadi kamaboko	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan kamaboko dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan kamaboko dicetak dalam cetakan kamaboko sesuai prosedur. 2.4 Kamoboko dikukus sesuai prosedur.
3. Mengemas kamaboko	3.1 Kamoboko dikemas sesuai prosedur. 3.2 Kamoboko dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 3.3 Kamaboko disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat kamaboko yang meliputi penyiapan peralatan dan bahan, pembuatan adonan, pengukusan, pendinginan, dan pengemasan kamaboko.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi bahan pewarna, *cryoprotectant* seperti STPP, gula, dan lain-lainnya.

## 2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 Timbangan
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat pengukusan
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Alat pemotong
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pengaduk
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 Alat pencetak kamaboko
- 2.1.12 Alat tulis menulis

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Form laporan proses produksi kamaboko
- 2.2.2 Buku catatan
- 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
- 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri

3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang surimi

4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku

4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga

4.2.5 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

**PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian

1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan proses pembuatan kamaboko.

1.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan Kamaboko

3.1.2 *Good Manufacturing Practicess (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat produksi

3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan

3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan

4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan

4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi hygiene peralatan

4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan

4.5 Cermat dalam membuat adonan kamaboko

4.6 Cermat dalam mencetak kamaboko

4.7 Cermat dalam mengukus kamaboko

4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku kamaboko

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam membuat adonan kamaboko

5.2 Ketepatan dalam mengukus kamaboko

- KODE UNIT** : C.10SRM00.015.1
- JUDUL UNIT** : **Membuat Chikuwa**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat chikuwa.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan chikuwa	1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b> , bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.
2. Mengolah bahan baku menjadi Chikuwa	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan chikuwa dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan chikuwa dicetak sesuai ukuran yang diinginkan. 2.4 Chikuwa dipanggang sesuai prosedur.
3. Mengemas Chikuwa	3.1 Chikuwa dikemas sesuai prosedur. 3.2 Chikuwa dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 3.3 Chikuwa disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat chikuwa yang meliputi persiapan peralatan dan bahan, pembuatan adonan, pemanggangan, pendinginan dan pengemasan chikuwa.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi bumbu-bumbu dan bahan pewarna makanan.

## 2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 Timbangan
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat perebusan
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Alat pemotong
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pengaduk
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 Alat pemanggang
- 2.1.12 Alat pencetak chikuwa
- 2.1.13 Alat tulis

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Form laporan proses produksi chikuwa
- 2.2.2 Buku catatan
- 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
- 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri

- 3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang Surimi
- 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku
- 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
- 4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
- 4.2.5 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
- 1.1. Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan proses pembuatan chikuwa.
- 1.2. Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan Chikuwa
    - 3.1.2 *Good Manufacturing Practicess (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat produksi
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan
    - 3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi *hygiene* peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan chikuwa
  - 4.6 Cermat dalam mencetak chikuwa
  - 4.7 Cermat dalam memanggang chikuwa
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku chikuwa
  
5. Aspek kritis
  - 5.1. Ketepatan dalam membuat adonan chikuwa
  - 5.2. Ketepatan dalam mencetak dan memanggang chikuwa

- KODE UNIT** : **C.10SRM00.016.1**
- JUDUL UNIT** : **Membuat Kue Ikan/*Fish Cake*/*Fish Burger***
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat kue ikan/*fish cake*/*fish burger*.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan kue ikan	<p>1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b>, bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur.</p> <p>1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.</p>
2. Mengolah bahan baku menjadi kue ikan	<p>2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur.</p> <p>2.2 Adonan kue ikan dibuat sesuai prosedur.</p> <p>2.3 Adonan kue ikan dicetak sesuai ukuran yang diinginkan.</p> <p>2.4 Kue ikan dikukus sesuai prosedur.</p>
3. Mengemas kue ikan	<p>3.1 Kue ikan dikemas sesuai prosedur.</p> <p>3.2 Kue ikan dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur.</p> <p>3.3 Kue ikan disimpan beku sesuai prosedur.</p>

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat kue ikan termasuk penyiapan bahan, pembuatan adonan, pengukusan, pendinginan, dan pengemasan.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi tepung tapioka dan bumbu-bumbu.

## 2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

### 4.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 Timbangan
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat perebusan
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Alat pemotong
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pengaduk
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 Alat pencetak kue ikan
- 2.1.12 Alat tulis

### 4.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Form laporan proses produksi
- 2.2.2 Buku catatan
- 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
- 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri

- 3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang Surimi
- 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku
- 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
- 4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
- 4.2.5 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan proses pembuatan kue ikan.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan kue ikan
- 3.1.2 *Good Manufacturing Practicess (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*
- 3.1 Keterampilan
  - 3.2.1 Mengoperasikan alat produksi
  - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan
  - 3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi hygiene peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan kue ikan
  - 4.6 Cermat dalam mencetak kue ikan
  - 4.7 Cermat dalam mengukus kue ikan
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku kue ikan
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam membuat adonan kue ikan
  - 5.2 Ketepatan dalam mengukus kue ikan

- KODE UNIT** : C.10SRM00.017.1
- JUDUL UNIT** : **Membuat Ekado Ikan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat ekado ikan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan ekado ikan	1.1 Peralatan, bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.
2. Mengolah bahan baku menjadi ekado ikan	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan ekado ikan dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan ekado ikan dibentuk sesuai ukuran yang diinginkan. 2.4 Ekado ikan dikukus sesuai prosedur.
3. Mengemas ekado ikan	3.1 Ekado ikan dikemas sesuai prosedur. 3.2 Ekado ikan dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 3.3 Ekado ikan disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat ekado ikan yang meliputi penyiapan peralatan dan bahan, pembuatan adonan, pengukusan, pendinginan, dan pengemasan.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi tepung tapioka, bumbu-bumbu, dan kulit tahu.

## 2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 Timbangan
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat pengukusan
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Alat pemotong
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pengaduk
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 Alat tulis

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Form pendataan
- 2.2.2 Form pelaporan produksi ekado ikan
- 2.2.3 Buku catatan
- 2.2.4 Pakaian kerja (*uniform*)
- 2.2.5 Perlengkapan personal *hygiene*

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri

- 3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang surimi
- 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku
- 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
- 4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
- 4.2.5 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan proses pembuatan ekado ikan.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan ekado ikan

3.1.2 *Good Manufacturing Practicess (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*

#### 3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat produksi

3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan

3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan

### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan

4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan

4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi *hygiene* peralatan

4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan

4.5 Cermat dalam membuat adonan ekado ikan

4.6 Cermat dalam membentuk ekado ikan

4.7 Cermat dalam mengukus ekado ikan

4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku ekado ikan

### 5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam membuat adonan ekado ikan

5.2 Ketepatan dalam mengukus ekado ikan

- KODE UNIT** : C.10SRM00.018.01
- JUDUL UNIT** : **Membuat Siomay Ikan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat siomay ikan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan siomay ikan	1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b> , bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.
2 Mengolah bahan baku menjadi siomay ikan	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan siomay ikan dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan siomay ikan dibentuk sesuai ukuran yang diinginkan. 2.4 Siomay ikan dikukus sesuai prosedur.
4. Mengemas siomay ikan	3.1 Siomay ikan dikemas sesuai prosedur. 3.2 Siomay ikan dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 3.3 Siomay ikan disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat siomay ikan termasuk penyiapan peralatan dan bahan, pembuatan adonan, pengukusan, pendinginan, dan pengemasan.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi bumbu-bumbu, kulit pangsit dan bahan hiasan dari wortel.

## 2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 Timbangan
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat pengukusan
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Alat pemotong
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pengaduk
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 Alat tulis

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Form laporan proses produksi siomay ikan
- 2.2.2 Buku catatan
- 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
- 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri

- 3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang surimi
- 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 7756 tentang siomay ikan
- 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4110 tentang ikan beku
- 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4872.3 tentang es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
- 4.2.5 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
- 4.2.6 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memilih bahan baku yang baik dan menentukan komposisi bahan yang tepat dalam membuat siomay ikan.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan siomay ikan
    - 3.1.2 *Good Manufacturing Practicess (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat produksi
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan
    - 3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi hygiene peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan siomay ikan
  - 4.6 Cermat dalam membentuk siomay ikan
  - 4.7 Cermat dalam mengukus siomay ikan
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku siomay ikan
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam membuat adonan siomay ikan
  - 5.2 Ketepatan dalam mengukus siomay ikan

- KODE UNIT** : C.10SRM00.019.01
- JUDUL UNIT** : **Membuat Keong Mas Ikan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat keong mas ikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan keong mas ikan	1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b> , bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.
2. Mengolah surimi menjadi keong mas ikan	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan keong mas ikan dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan keong mas ikan dibentuk sesuai ukuran yang diinginkan. 2.4 Keong mas ikan dikukus sesuai prosedur.
3. Mengemas keong mas ikan	3.1 Keong mas ikan dikemas sesuai prosedur. 3.2 Keong mas ikan dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 3.3 Keong mas ikan disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat keong mas ikan termasuk penyiapan peralatan dan bahan, pembuatan adonan, pengukusan, pendinginan, dan pengemasan.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi bumbu-bumbu, kulit pangsit, dan bahan hiasan dari cabe.

- 1.3 Keong Mas Ikan yang dimaksud adalah olahan ikan yang berbentuk kerucut (berbentuk keong), dibungkus dengan kulit pangsit.
2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Kompor
    - 2.1.2 Timbangan
    - 2.1.3 Wadah
    - 2.1.4 *Silent cutter*
    - 2.1.5 Alat pengukusan
    - 2.1.6 *Thermometer*
    - 2.1.7 Alat pemotong
    - 2.1.8 Alat peniris
    - 2.1.9 Alat pengemas
    - 2.1.10 Wadah adonan
    - 2.1.11 Alat pengemas
    - 2.1.12 Alat tulis
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Form laporan proses produksi keong mas ikan
    - 2.2.2 Buku catatan
    - 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
    - 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*
3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
  - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
  - 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
  - 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik

- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang surimi
      - 4.2.2 Peraturan Ditjen P2HP Nomor PER.09/DJ.P2HP/2010 tentang Persyaratan, Tata Cara Penerbitan, Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan
      - 4.2.3 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
      - 4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memilih bahan baku yang baik dan menentukan komposisi bahan yang tepat dalam membuat keong mas ikan.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan Keong Mas Ikan
    - 3.1.2 *Good Manufacturing Practicess (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat produksi
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan
    - 3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi *hygiene* peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan keong mas ikan
  - 4.6 Cermat dalam membentuk keong mas ikan
  - 4.7 Cermat dalam mengukus keong mas ikan
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku keong mas ikan
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam membuat adonan keong mas ikan
  - 5.2 Ketepatan dalam mengukus keong mas ikan

**KODE UNIT : C.10SRM00.020.1**

**JUDUL UNIT : Membuat Samosa Ikan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat samosa ikan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan samosa ikan	1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b> , bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.
2. Mengolah surimi dalam pembuatan samosa ikan	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan samosa ikan dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan samosa ikan dibentuk sesuai ukuran yang diinginkan. 2.4 Samosa ikan dikukus sesuai prosedur.
3. Mengemas samosa ikan	3.1 Samosa ikan dikemas sesuai prosedur. 3.2 Samosa ikan dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 3.3 Samosa ikan disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit ini berlaku untuk menyiapkan alat dan bahan serta cara membuat Samosa yang sesuai dengan prosedur.

1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi bumbu-bumbu, kulit *pastry*/kulit pangsit, dan sayuran.

1.3 Samosa Ikan yang dimaksud adalah olahan ikan yang berbentuk segitiga, dibungkus dengan kulit pangsit.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 Alat timbang
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat pengukusan
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Alat pemotong
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pengaduk
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 Alat tulis

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Form laporan proses produksi samosa ikan
- 2.2.2 Buku catatan
- 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
- 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri

- 3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang surimi
      - 4.2.2 Peraturan Ditjen P2HP Nomor PER.09/DJ.P2HP/2010 tentang Persyaratan, Tata Cara Penerbitan, Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan
      - 4.2.3 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
      - 4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memilih bahan baku yang baik dan menentukan komposisi bahan yang tepat dalam membuat samosa.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Tehnologi pembuatan samosa
    - 3.1.2 *Good Manufacturing Practicess* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat produksi
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan
    - 3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi *hygiene* peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan samosa ikan
  - 4.6 Cermat dalam membentuk samosa ikan
  - 4.7 Cermat dalam mengukus samosa ikan
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku samosa ikan
  
- 5 Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam membuat adonan samosa ikan
  - 5.2 Ketepatan dalam mengukus samosa ikan

- KODE UNIT** : C.10SRM00.021.1
- JUDUL UNIT** : **Membuat Sosis Ikan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat sosis ikan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan sosis ikan	<p>1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b>, bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur.</p> <p>1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.</p>
2. Mengolah bahan baku menjadi sosis ikan	<p>2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur.</p> <p>2.2 Adonan sosis ikan dibuat sesuai prosedur.</p> <p>2.3 Adonan sosis ikan dimasukkan kedalam <i>casing</i> sosis sesuai prosedur.</p> <p>2.4 Sosis ikan diikat, direbus sesuai prosedur.</p>
3. Mengemas sosis ikan	<p>3.1 Sosis ikan dikemas sesuai prosedur.</p> <p>3.2 Sosis ikan dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur.</p> <p>3.3 Sosis ikan disimpan beku sesuai prosedur.</p>

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat sosis ikan termasuk penyiapan peralatan dan bahan, pembuatan adonan, pemasukan kedalam plastik, perebusan, pendinginan, pemotongan dan pengemasan.
- 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi bumbu-bumbu, *casing* sosis (*edible*), tepung tapioka.

1.3 Bahan penolong yang dimaksud meliputi bahan pengikat, *casing* sosis (*unedible*), air, dan es.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 Timbangan
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat perebusan
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Alat pemotong
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pengaduk
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 Alat pencetak sosis
- 2.1.12 Alat tulis

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Form laporan proses produksi sosis ikan
- 2.2.2 Pakaian kerja (*uniform*)
- 2.2.3 Perlengkapan personal *hygiene*

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 239/MENKES/PER/V/1985 tentang Penggunaan Zat Pewarna
- 3.4 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
- 3.5 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik

- 3.6 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.7 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang surimi
    - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 4 7755 tentang Sosis Ikan
    - 4.2.3 Peraturan Ditjen P2HP Nomor PER.09/DJ.P2HP/2010 tentang Persyaratan, Tata Cara Penerbitan, Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan
    - 4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
    - 4.2.5 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memilih bahan baku yang baik dan menentukan komposisi bahan yang tepat dalam membuat sosis ikan.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pembuatan sosis ikan
    - 3.1.2 *Good Manufacturing Practicess* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)
  - 3.2. Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat produksi
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan
    - 3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi *hygiene* peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan sosis ikan
  - 4.6 Cermat dalam memasukkan adonan ke dalam *casing* sosis ikan
  - 4.7 Cermat dalam mengukus sosis ikan
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku sosis ikan
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam membuat adonan sosis ikan
  - 5.2 Kecermatan memasukkan adonan ke dalam *casing*
  - 5.3 Ketepatan dalam merebus sosis ikan

- KODE UNIT** : C.10SRM00.022.1
- JUDUL UNIT** : **Membuat Kaki Naga Ikan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat kaki naga ikan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan kaki naga ikan	<p>1.1 Peralatan bahan baku, <b>bahan tambahan</b>, bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur.</p> <p>1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.</p>
2. Mengolah bahan baku menjadi kaki naga ikan	<p>2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur.</p> <p>2.2 Adonan kaki naga ikan dibuat sesuai standar.</p> <p>2.3 Adonan kaki naga <b>dicetak</b> sesuai ukuran yang diinginkan.</p> <p>2.4 Adonan yang sudah dicetak dikukus sesuai prosedur.</p>
3. Mengemas kaki naga ikan	<p>3.1 Kaki naga ikan dikemas sesuai prosedur.</p> <p>3.2 Kaki naga ikan dalam kemasan dilewatkan <i>metal detector</i> dan disimpan beku sesuai prosedur.</p>

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat kaki naga ikan termasuk penyiapan bahan, pembuatan adonan, pengukusan, pendinginan dan pengemasan.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi bumbu-bumbu dan sayuran.
  - 1.3 Yang dimaksud dicetak dalam KUK 2.3 termasuk proses pelumuran dengan *breadcrumbs*.

- 1.4 *Breadcrumbs* adalah tepung roti kering/tepung panir untuk melumuri kaki naga ikan.
- 1.5 Kaki Naga Ikan yang dimaksud adalah olahan ikan yang dibentuk bulat, dilapisi dengan *breadcrumb* dan diberi tangkai potongan bambu.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 Alat timbang
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat pengukusan
- 2.1.6 Alat pemotong
- 2.1.7 Alat peniris
- 2.1.8 Alat pengaduk
- 2.1.9 Alat pengemas
- 2.1.10 Alat tulis

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Form laporan proses produksi kaki naga ikan
- 2.2.2 Buku catatan
- 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
- 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik

- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang surimi
    - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 7759 tentang Kaki Naga Ikan
    - 4.2.3 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
    - 4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik
    - 4.2.5 Peraturan Ditjen P2HP Nomor PER.09/DJ.P2HP/2010 tentang Persyaratan, Tata Cara Penerbitan, Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memilih bahan baku yang baik dan menentukan komposisi bahan yang tepat dalam membuat kaki naga ikan.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pembuatan kaki naga ikan
    - 3.1.2 *Good Manufacturing Practicess* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat produksi
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan
    - 3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi *hygiene* peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan kaki naga ikan
  - 4.6 Cermat dalam membentuk kaki naga ikan
  - 4.7 Cermat dalam mengukus kaki naga ikan
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku kaki naga ikan
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam membuat adonan kaki naga ikan
  - 5.2 Ketepatan dalam melakukan pengukusan kaki naga ikan

- KODE UNIT** : C.10SRM00.023.1
- JUDUL UNIT** : **Membuat *Fish Stick/Breaded Ikan***
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat *fish stick*.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan <i>fish stick/breaded</i> ikan	1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b> , bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.
2. Mengolah bahan baku menjadi <i>fish stick/breaded</i> ikan	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan <i>fish stick</i> dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan <i>fish stick</i> <b>dicetak</b> sesuai prosedur. 2.4 <i>Fish stick</i> dikukus sesuai prosedur.
3. Mengemas <i>fish stick</i>	3.1 <i>Fish stick</i> dikemas sesuai prosedur. 3.2 <i>Fish stick</i> dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 3.3 <i>Fish stick</i> disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat *fish stick* termasuk penyiapan bahan, pembuatan adonan, pencetakan dan pelumuran *bread crumbs*, pengukusan, pendinginan dan pengemasan.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi bumbu-bumbu dan sayuran.
  - 1.3 Yang dimaksud dicetak dalam KUK 2.3 termasuk proses pelumuran dengan *breadcrumbs*.

- 1.4 *Breadcrumbs* yang dimaksud adalah tepung roti kering/tepung panir untuk melumuri *fish stick/breaded* ikan.
2. Peralatan dan perlengkapan
    - 2.1 Peralatan
      - 2.1.1 Kompor
      - 2.1.2 Alat timbang
      - 2.1.3 Wadah
      - 2.1.4 *Silent Cutter*
      - 2.1.5 Alat pengukusan
      - 2.1.6 *Thermometer*
      - 2.1.7 Alat pemotong
      - 2.1.8 Alat peniris
      - 2.1.9 Alat pengaduk
      - 2.1.10 Alat pengemas
      - 2.1.11 Alat cetak
      - 2.1.12 Alat tulis
    - 2.2 Perlengkapan
      - 2.2.1 Form laporan produksi *fish stick*
      - 2.2.2 Buku catatan
      - 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
      - 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*
3. Peraturan yang diperlukan
    - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
    - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
    - 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
    - 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik

- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang Surimi
    - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) 7319.1 tentang Ikan berlapis tepung (*breaded*) beku, bagian 1 (Spesifikasi)
    - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) 7319.2 tentang Ikan berlapis tepung (*breaded*) beku, bagian 2 (Persyaratan bahan baku)
    - 4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) 7319.3 tentang Ikan berlapis tepung (*breaded*) beku, bagian 3 (Penanganan dan pengolahan)
    - 4.2.5 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
    - 4.2.6 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik
    - 4.2.7 Peraturan Ditjen P2HP Nomor PER.09/DJ P2HP/2010 tentang persyaratan Tata Cara Penertiban Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan

memilih bahan baku yang baik dan menentukan komposisi bahan yang tepat dalam membuat *fish stick/ breaded* ikan.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan surimi

3.1.2 Teknologi pengolahan *fish stick / breaded* ikan

3.1.3 *Good Manufacturing Practicess* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mengoperasikan alat produksi

3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan

3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan

4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan

4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi *hygiene* peralatan

4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan

4.5 Cermat dalam membuat adonan *fish*

4.6 Cermat dalam mencetak *fish stick*

4.7 Cermat dalam mengukus *fish stick*

4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan *fish stick*

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam membuat adonan *fish stick*

5.2 Ketepatan dalam melakukan mengukus *fish stick*

- KODE UNIT** : C.10.SRM.024.01
- JUDUL UNIT** : **Membuat Naget Ikan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat naget ikan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan Naget ikan	1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b> , bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.
2. Mengolah bahan baku menjadi Naget ikan	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan naget ikan dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan naget ikan <b>dicetak</b> sesuai ukuran yang diinginkan. 2.4 Naget ikan dikukus sesuai prosedur.
3. Mengemas Naget ikan	3.1 Naget ikan dikemas sesuai prosedur. 3.2 Naget ikan dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur. 3.3 Naget ikan disimpan beku sesuai prosedur.

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat naget ikan termasuk penyiapan bahan, pembuatan adonan, pencetakan dan pelumuran *breadcrumbs*, pengukusan, pendinginan, dan pengemasan.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi bumbu-bumbu dan sayuran.

- 1.3 Yang dimaksud dicetak dalam KUK 2.3 termasuk proses pelumuran dengan *breadcrumbs*.
  - 1.4 *Breadcrumbs* yang dimaksud adalah tepung roti kering/tepung panir untuk melumuri naget ikan.
2. Peralatan dan perlengkapan
    - 2.1 Peralatan
      - 2.1.1 Kompor
      - 2.1.2 Alat timbang
      - 2.1.3 Wadah
      - 2.1.4 *Silent cutter*
      - 2.1.5 Alat pengukusan
      - 2.1.6 *Thermometer*
      - 2.1.7 Alat pemotong
      - 2.1.8 Alat peniris
      - 2.1.9 Alat pengaduk
      - 2.1.10 Alat cetak
      - 2.1.11 Alat pengemas
      - 2.1.12 Alat tulis
    - 2.2 Perlengkapan
      - 2.2.1 Form laporan proses produksi Naget ikan
      - 2.2.2 Buku catatan
      - 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
      - 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*
- 3 Peraturan yang diperlukan
    - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
    - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
    - 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan

- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
  - 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang Surimi
      - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 7758 tentang Naget ikan
      - 4.2.3 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
      - 4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik
      - 4.2.5 Peraturan Ditjen P2HP Nomor PER.09/DJ P2HP/2010 tentang persyaratan Tata Cara Penertiban Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memilih bahan baku yang baik dan menentukan komposisi bahan yang tepat dalam membuat naget ikan.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan surimi
    - 3.1.2 Teknologi pengolahan naget ikan
    - 3.1.3 *Good Manufacturing Practicess (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat produksi
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan
    - 3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi *hygiene* peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan naget ikan
  - 4.6 Cermat dalam mencetak naget ikan
  - 4.7 Cermat dalam mengukus naget ikan
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku naget ikan
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam membuat adonan naget ikan
  - 5.2 Ketepatan dalam mengukus naget ikan

- KODE UNIT** : C.10SRM00.025.1
- JUDUL UNIT** : **Membuat Krokot ikan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat krokot ikan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan krokot ikan	1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b> , bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur. 1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.
2. Mengolah bahan baku menjadi krokot ikan	2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur. 2.2 Adonan krokot ikan dibuat sesuai prosedur. 2.3 Adonan krokot ikan <b>dibentuk</b> sesuai prosedur. 2.4 Krokot ikan dikukus sesuai prosedur.
3. Mengemas krokot ikan	3.1 Krokot ikan dikemas sesuai prosedur. 3.2 Krokot ikan dalam kemasan dilewatkan metal detector dan disimpan beku sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat krokot ikan termasuk penyiapan bahan, pembuatan adonan, pencetakan dan pelumuran *breadcrumbs*, pengukusan, pendinginan, dan pengemasan.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi bumbu-bumbu dan sayuran.
  - 1.3 Yang dimaksud dibentuk dalam KUK 2.3 termasuk proses pelumuran dengan *breadcrumbs*.

1.4 *Breadcrumbs* yang dimaksud adalah tepung roti kering/tepung panir untuk melumuri kroket ikan.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 Alat timbang
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat pengukusan
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Alat pemotong
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pengaduk
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 Alat tulis

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Form laporan proses produksi kroket ikan
- 2.2.2 Buku catatan
- 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
- 2.2.4 Perlengkapan personal hygiene

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik

- 3.5 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang Surimi
      - 4.2.2 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
      - 4.2.3 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik
      - 4.2.4 Peraturan Ditjen P2HP Nomor PER.09/DJ P2HP/2010 tentang persyaratan Tata Cara Penertiban Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memilih bahan baku yang baik dan menentukan komposisi bahan yang tepat dalam membuat kroket ikan.
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan surimi
    - 3.1.2 Teknologi pengolahan kroket ikan
    - 3.1.3 *Good Manufacturing Practicess* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat produksi
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan
    - 3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi *hygiene* peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan kroket ikan
  - 4.6 Cermat dalam membentuk kroket ikan
  - 4.7 Cermat dalam mengukus kroket ikan
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku kroket ikan
  
5. Aspek kritis
  - 5.1. Ketepatan dalam membuat adonan kroket ikan
  - 5.2. Ketepatan dalam mengukus kroket ikan

- KODE UNIT** : C.10SRM00.026.1
- JUDUL UNIT** : **Membuat Crab Steak**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat *crab steak*.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan <i>crab steak</i>	<p>1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b>, bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur pembuatan <i>crab steak</i>.</p> <p>1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.</p>
2. Mengolah bahan baku menjadi <i>crab steak</i>	<p>2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur.</p> <p>2.2 Adonan <i>crab steak</i> dibuat sesuai prosedur.</p> <p>2.3 Adonan <i>crab steak</i> dicetak sesuai ukuran yang diinginkan prosedur.</p> <p>2.4 <i>Crab Steak</i> dikukus sesuai prosedur.</p>
3. Mengemas <i>crab steak</i> ikan	<p>3.1 <i>Crab steak</i> dikemas sesuai prosedur.</p> <p>3.2 <i>Crab steak</i> dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur.</p> <p>3.3 <i>Crab steak</i> disimpan beku sesuai prosedur.</p>

### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1. Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat *crab steak* ikan termasuk penyiapan bahan, pembuatan adonan, pencetakan dan pelapisan warna, pengukusan, pendinginan, dan pengemasan.
  - 1.2. Bahan tambahan yang dimaksud meliputi pewarna makanan, *cryoprotectant* (STPP), gula dan lain-lainnya.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 Alat timbang
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat pengukusan
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Alat pemotong
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pengaduk
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 Alat tulis

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Form laporan proses produksi *crab steak* ikan
- 2.2.2 Buku catatan
- 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
- 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan RI No.239/MENKES/PER/ V/1985 tentang Penggunaan Zat Pewarna
- 3.4 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
- 3.5 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
- 3.6 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri

- 3.7 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 2694 tentang Surimi
    - 4.2.2 Peraturan Ditjen P2HP Nomor PER.09/DJ P2HP/2010 tentang Persyaratan Tata Cara Penertiban Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan
    - 4.2.3 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
    - 4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memilih bahan baku yang baik dan menentukan komposisi bahan yang tepat dalam membuat *crab steak*
  - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan surimi

- 3.1.2 Teknologi pengolahan *crab steak*
- 3.1.3 *Good Manufacturing Practicess (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*
- 3.2. Keterampilan
  - 3.2.1 Mengoperasikan alat produksi
  - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan
  - 3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi *hygiene* peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan *crab steak*
  - 4.6 Cermat dalam mencetak *crab steak*
  - 4.7 Cermat dalam mengukus *crab steak*
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku *crab steak*
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam membuat adonan *crab steak*
  - 5.2 Ketepatan dalam mengukus *crab steak*

- KODE UNIT** : C.10SRM00.027.1
- JUDUL UNIT** : **Membuat Cumi Imitasi**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat cumi imitasi

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan cumi imitasi	<p>1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b>, bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi dan disiapkan sesuai prosedur.</p> <p>1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.</p>
2. Mengolah bahan baku menjadi cumi imitasi	<p>2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur.</p> <p>2.2 Adonan cumi imitasi dibuat sesuai prosedur.</p> <p>2.3 Adonan cumi imitasi dicetak dan dikukus sesuai pedoman perusahaan.</p> <p>2.4 Gulungan cumi imitasi dipotong berbentuk cincin dan dikeringkan sesuai prosedur.</p>
3. Mengemas cumi imitasi ikan	<p>3.1 Cumi imitasi dikemas sesuai prosedur.</p> <p>3.2 Cumi imitasi dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur.</p> <p>3.3 Cumi imitasi disimpan beku sesuai prosedur.</p>

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat cumi imitasi termasuk penyiapan bahan, pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, dan pengemasan.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi *cryoprotectant*, gula, *claudy*, *phospat*, tepung tapioka, bumbu, *flavor*.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

- 2.1.1 Kompor
- 2.1.2 Alat timbang
- 2.1.3 Wadah
- 2.1.4 *Silent cutter*
- 2.1.5 Alat pengukusan
- 2.1.6 *Thermometer*
- 2.1.7 Alat pemotong
- 2.1.8 Alat peniris
- 2.1.9 Alat pengaduk
- 2.1.10 Alat pengemas
- 2.1.11 Alat pengering
- 2.1.12 Alat tulis

### 2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Form laporan proses produksi Cumi imitasi
- 2.2.2 Buku catatan
- 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
- 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*

## 3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Ijin Usaha Industri
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 27 Tahun 2012 tentang Ijin Lingkungan
- 3.3 Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 12 Tahun 2008 tentang baku mutu air limbah bagi usaha dan atau kegiatan pengolahan surimi
- 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang baik
- 3.5 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 7 Tahun 2013, tentang Sertifikat Asal Surimi

- 3.6 Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 tentang Tata Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik
  - 3.7 Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 tentang Tata Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik
  - 3.8 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.9 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi
4. Norma dan standar
    - 4.1 Norma  
(Tidak ada)
    - 4.2 Standar
      - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2694 tentang surimi
      - 4.2.2 Peraturan Ditjen P2HP Nomor PER.09/DJ.P2HP/2010 tentang Persyaratan, Tata Cara Penerbitan, Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan
      - 4.2.3 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
      - 4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memilih bahan baku yang baik dan menentukan komposisi bahan yang tepat dalam membuat cumi imitasi.

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pembuatan surimi
    - 3.1.2 Teknik pembuatan cumi imitasi
    - 3.1.3 *Good Manufacturing Practicess (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat produksi
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan
    - 3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi *hygiene* peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan cumi imitasi
  - 4.6 Cermat dalam membentuk cumi imitasi
  - 4.7 Cermat dalam mengukus cumi imitasi
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku cumi imitasi
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam membuat adonan cumi mitasi
  - 5.2 Ketepatan dalam mengukus cumi imitasi

- KODE UNIT** : **C.10SRM00.028.1**
- JUDUL UNIT** : **Membuat Udang Imitasi**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat udang imitasi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan pembuatan Udang imitasi	<p>1.1 Peralatan, bahan baku, <b>bahan tambahan</b>, bahan penolong, bahan pangan lainnya, dan bahan kemasan diidentifikasi sesuai prosedur.</p> <p>1.2 Jumlah peralatan dan volume bahan-bahan yang akan digunakan ditentukan sesuai prosedur.</p> <p>1.3 Sanitasi <i>hygiene</i> peralatan diterapkan sesuai standar.</p>
2. Mengolah bahan baku menjadi udang imitasi	<p>2.1 Bahan-bahan ditimbang sesuai prosedur.</p> <p>2.2 Adonan udang imitasi dibuat sesuai prosedur.</p> <p>2.3 Adonan udang imitasi dicetak dan diwarnai sesuai prosedur.</p> <p>2.4 Udang imitasi dikukus sesuai prosedur.</p> <p>2.5 Udang imitasi dikeringkan sesuai prosedur.</p>
3. Mengemas udang imitasi	<p>3.1 Udang imitasi dikemas sesuai prosedur.</p> <p>3.2 Udang imitasi dalam kemasan dilakukan pengecekan dengan <i>metal detector</i> sesuai prosedur.</p> <p>3.3 Udang imitasi disimpan beku sesuai prosedur.</p>

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk membuat udang Imitasi termasuk penyiapan peralatan dan bahan, pembuatan adonan, pewarnaan, pengukusan, pengeringan, dan pengemasan.
  - 1.2 Bahan tambahan yang dimaksud meliputi sukrosa, *flavor*, *glisin*, pewarna makanan, tepung kentang, tapioka, bumbu, *flavor*, telur, garam.

2. Peralatan dan perlengkapan yang diperlukan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Kompor
    - 2.1.2 Alat timbang
    - 2.1.3 Wadah
    - 2.1.4 *Silent cutter*
    - 2.1.5 Alat pengukusan
    - 2.1.6 *Thermometer*
    - 2.1.7 Alat pemotong
    - 2.1.8 Alat peniris
    - 2.1.9 Alat pengaduk
    - 2.1.10 Alat pengemas
    - 2.1.11 Alat cetak
    - 2.1.12 Alat tulis
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 Form laporan proses produksi Udang Imitasi
    - 2.2.2 Buku catatan
    - 2.2.3 Pakaian kerja (*uniform*)
    - 2.2.4 Perlengkapan personal *hygiene*
3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Ijin Usaha Industri
  - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 27 Tahun 2012 tentang Ijin Lingkungan
  - 3.3 Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 12 Tahun 2008 tentang baku mutu air limbah bagi usaha dan atau kegiatan pengolahan surimi
  - 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang baik
  - 3.5 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 7 Tahun 2013, tentang Sertifikat asal surimi

- 3.6 Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 tentang Tata Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik
  - 3.7 Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 tentang Tata Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik
  - 3.8 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.9 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi
4. Norma dan standar
    - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
    - 4.2 Standar
      - 4.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2694 tentang Surimi
      - 4.2.2 Peraturan Ditjen P2HP Nomor PER.09/DJ.P2HP/2010 tentang Persyaratan, Tata Cara Penerbitan, Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan
      - 4.2.3 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga
      - 4.2.4 Peraturan Kepala POM tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang baik

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

- 1.1 Kondisi penilaian merupakan aspek dalam penilaian yang sangat berpengaruh atas tercapainya kompetensi ini terkait dengan memilih bahan baku yang baik dan menentukan komposisi bahan yang tepat dalam membuat udang imitasi.

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan cara lisan, tertulis, demonstrasi/praktek, dan simulasi di *workshop*, 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 Teknologi pengolahan surimi
    - 3.1.2 Teknologi pengolahan udang imitasi
    - 3.1.3 *Good Manufacturing Practicess* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat produksi
    - 3.2.2 Mengoperasikan alat pengemasan
    - 3.2.3 Mengoperasikan alat penimbangan
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan serta bahan
  - 4.2 Tepat dalam menentukan jumlah peralatan dan volume bahan-bahan
  - 4.3 Tepat dalam menerapkan sanitasi *hygiene* peralatan
  - 4.4 Tepat dalam menimbang bahan-bahan
  - 4.5 Cermat dalam membuat adonan udang imitasi
  - 4.6 Cermat dalam mencetak dan mewarnai udang imitasi
  - 4.7 Cermat dalam mengukus dan mengeringkan udang imitasi
  - 4.8 Cermat dalam mengemas dan menyimpan beku udang imitasi
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam membuat adonan udang imitasi
  - 5.2 Ketepatan dalam mengukus dan mengeringkan udang imitasi

**KODE UNIT : C.10SRM00.029.1**

**JUDUL UNIT : Mengelola Dokumen Produksi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengelola dokumen produksi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan dokumen proses produksi	1.1 Dokumen-dokumen yang terkait proses produksi disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Dokumen-dokumen yang terkait proses produksi diidentifikasi sesuai regulasi dan permintaan konsumen.
2. Memelihara dokumen produksi	2.1 Dokumen yang terkait proses produksi dikelompokkan sesuai prosedur. 2.2 Dokumen yang terkait proses produksi disimpan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengelola dokumen produksi yang meliputi kegiatan menyiapkan dan memelihara dokumen produksi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data lengkap

2.1.2 Alat tulis menulis

2.1.3 Alat dokumentasi

2.1.4 Alat penyimpan dokumen

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Data-data pendukung dokumen produksi

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

- 3.2 Peraturan Presiden Nomor 33 Tahun 2013 tentang Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Nasional
  - 3.3 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
  - 3.4 Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.05.1.23.3516 tentang Izin Edar Produk Obat, Obat Tradisional, Kosmetik, Suplemen Makanan dan Makanan yang Bersumber, Mengandung, Dari Bahan Tertentu dan atau Mengandung Alkohol
  - 3.5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
  - 3.6 KEP No.115/BKIPM/2013 tentang Pendelegasian Kepala Lembaga Inspeksi dan Sertifikasi Dalam Penerbitan Sertifikat Kesehatan
4. Norma dan standar
    - 4.1 Norma  
(Tidak ada.)
    - 4.2 Standar
      - 4.2.1 SOP Pengelolaan Dokumen

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengelola dokumen produksi pengolahan produk berbasis surimi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Pengarsipan dokumen produksi
    - 3.1.2 Teknik berkomunikasi
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan alat komunikasi
    - 3.2.2 Mengoperasionalkan alat pengolah data
    - 3.2.3 Mengoperasionalkan alat dokumentasi
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat menyiapkan dokumen-dokumen yang terkait proses produksi
  - 4.2 Teliti mengidentifikasi dokumen-dokumen yang terkait proses produksi
  - 4.3 Cermat melakukan pengelompokan dokumen
  - 4.4 Tepat dalam melakukan penyimpanan dokumen
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan mengelompokkan dokumen produksi

**KODE UNIT : C.10SRM00.030.1**

**JUDUL UNIT : Mempertahankan Mutu Produk Selama Penyimpanan**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam mempertahankan mutu produk selama penyimpanan.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengawasi pengaturan tata letak produk berbasis surimi di ruang penyimpanan beku	1.1 Produk ditata sesuai prosedur. 1.2 Produk yang telah ditata dalam ruang penyimpanan beku diawasi sesuai prosedur.
2. Mengawasi sistem refrigerasi ruang penyimpanan stok produk berbasis surimi	2.1 Prosedur pengawasan terhadap fisik ruang penyimpanan dijelaskan. 2.2 Pengawasan terhadap fisik ruang penyimpanan dilaksanakan sesuai kebutuhan. 2.3 Fluktuasi suhu di dalam ruang pendingin dikontrol secara berkala sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mempertahankan mutu produk selama penyimpanan yang meliputi mengawasi pengaturan tata letak produk berbasis surimi di ruang penyimpanan beku dan mengawasi sistem refrigerasi ruang penyimpanan stok produk berbasis surimi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis menulis

2.1.2 Ruang penyimpanan beku

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Perlengkapan form isian

3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri
  - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah
  - 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan
  - 3.4 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
  - 3.5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 SNI CAC/RCP 1:2011 tentang Rekomendasi Nasional, kode praktis prinsip umum *hygiene* pangan
    - 4.2.2 Peraturan Ditjen P2HP Nomor PER.09/DJ.P2HP/2010 tentang Persyaratan, Tata Cara Penerbitan, Bentuk dan Format Sertifikat Kelayakan Pengolahan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mempertahankan mutu produk berbasis surimi selama penyimpanan dalam ruang penyimpanan beku.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.

- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Tata letak penempatan produk dalam ruang penyimpanan beku
    - 3.1.2 Jenis-jenis kerusakan pada produk beku
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Mengoperasikan ruang penyimpanan beku
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat mengawasi penempatan produk beku
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan melakukan pengawasan terhadap ruang penyimpanan beku

**KODE UNIT : C.10SRM00.031.1**

**JUDUL UNIT : Mengawasi Mutu Produk selama Pemuatan Sampai Distribusi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengawasi mutu produk berbasis surimi selama pemuatan sampai distribusi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengawasi persiapan pemuatan	1.1 Sarana produksi disiapkan sesuai standar. 1.2 Dokumen distribusi produk berbasis surimi disiapkan sesuai prosedur.
2. Mengawasi proses pemuatan	2.1 Produk yang akan dimuat diidentifikasi berdasarkan spesifikasi permintaan buyer 2.2 Proses penataan produk dalam sarana distribusi diawasi sesuai prosedur.
3. Mengawasi distribusi produk	3.1 Monitoring proses distribusi dilakukan sesuai dengan prosedur. 3.2 Hasil pengecekan dan monitoring didokumentasikan sesuai kebutuhan.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengawasi mutu produk saat pengemasan sampai distribusi, yang meliputi kegiatan mengawasi persiapan pemuatan, mengawasi proses pemuatan dan mengawasi distribusi produk.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat tulis menulis

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Dokumen distribusi

2.2.2 Form isian

3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah.
  - 3.2 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik
  - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 SOP Distribusi produk berbasis surimi
    - 4.2.2 HACCP Pengolahan produk berbasis surimi

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengawasi mutu produk berbasis surimi saat pemuatan sampai distribusi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Penurunan mutu produk beku selama distribusi
    - 3.1.2 Tata letak penempatan produk dalam sarana distribusi

### 3.2 Keterampilan

#### 3.2.1 Mengoperasikan ruang penyimpanan beku

### 4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti mengecek label yang akan digunakan sesuai persetujuan *buyer (buyer approval)*

4.2 Teliti dalam mengawasi proses penataan produk dalam sarana distribusi.

### 5. Aspek kritis

5.1 Pengawasan terhadap proses penataan produk dalam sarana distribusi

**KODE UNIT : C.10SRM00.032.1**

**JUDUL UNIT : Melakukan Analisis Keamanan Produk**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam melakukan analisis keamanan produk berbasis surimi di laboratorium.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyiapkan peralatan dan bahan uji	1.1 Peralatan laboratorium yang akan digunakan diidentifikasi. 1.2 Peralatan laboratorium disiapkan sesuai prosedur pemakaian peralatan laboratorium. 1.3 Bahan uji diidentifikasi. 1.4 Bahan uji disiapkan sesuai prosedur pemakaian bahan untuk uji.
2. Melakukan analisis secara organoleptik	2.1 Metode uji secara organoleptik dijelaskan. 2.2 Kelengkapan uji organoleptik disiapkan sesuai prosedur. 2.3 Analisis uji secara organoleptik terhadap bahan uji dilakukan sesuai prosedur. 2.4 Hasil analisa diisi pada form yang sudah disiapkan.
3. Melakukan analisis secara mikrobiologi	3.1 Metode uji secara mikrobiologi dijelaskan. 3.2 Media uji mikrobiologi disiapkan sesuai prosedur. 3.3 Mikroorganisme patogen pada bahan baku ikan dan produk berbasis surimi diidentifikasi sesuai prosedur dan standar uji mikrobiologi pangan. 3.4 Hasil analisa diisi pada form yang sudah disiapkan.
4. Melakukan analisis secara kimia	4.1 Metode uji secara kimiawi dijelaskan. 4.2 Bahan dan alat uji kimia disiapkan sesuai prosedur. 4.3 Analisis secara kimiawi terhadap bahan uji dilakukan sesuai prosedur. 4.4 Hasil analisis diisi pada form yang sudah disiapkan sesuai prosedur.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
5. Mendokumentasikan hasil analisis	5.1 Form analisis yang telah diisi disiapkan sesuai kebutuhan. 5.2 Hasil analisis didokumentasikan sesuai prosedur.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk melakukan analisis keamanan produk berbasis surimi di laboratorium yang meliputi kegiatan menyiapkan peralatan dan bahan uji, melakukan analisis secara organoleptik, melakukan analisis secara mikrobiologi, melakukan analisa secara kimia, dan mendokumentasikan hasil analisis.

#### 2. Peralatan dan perlengkapan

##### 2.1 Peralatan

2.1.1 Peralatan laboratorium

2.1.2 Bahan uji

2.1.3 Bahan kimia

2.1.4 Media uji

2.1.5 Alat tulis menulis

##### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Jas lab

2.2.2 Personal higienis

2.2.3 Form analisis

#### 3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah

3.2 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman cara produksi olahan pangan yang baik

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan

- 3.4 Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor Kep-51/Menlh/10/1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri
  - 3.5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Penjaminan 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 (SNI) Nomor 01-2332.2 tentang Cara uji mikrobiologi Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-2354.2 tentang Cara uji kimia Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2326 tentang Metode pengambilan contoh pada produk perikanan
      - 4.2.2 Standar Nasional Indonesia (SNI) 2694:2013 tentang surimi

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melakukan analisis keamanan produk berbasis surimi di laboratorium.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Standar keamanan produk berbasis surimi
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Menggunakan peralatan analisis kimia produk berbasis surimi
  - 3.2.2 Menggunakan peralatan analisis mikrobiologi
  - 3.2.3 Menggunakan form analisis organoleptik
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti menyiapkan peralatan laboratorium sesuai prosedur pemakaian peralatan laboratorium
  - 4.2 Teliti melakukan analisis secara organoleptik terhadap bahan uji
  - 4.3 Teliti melakukan analisis secara mikrobiologi terhadap bahan uji
  - 4.4 Teliti melakukan analisis secara kimiawi terhadap bahan uji
  - 4.5 Teliti melakukan analisis secara organoleptik terhadap bahan uji
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketelitian melakukan analisis secara mikrobiologi terhadap bahan uji
  - 5.2 Ketelitian melakukan analisis secara kimiawi terhadap bahan uji
  - 5.3 Ketelitian melakukan analisis secara organoleptik terhadap bahan uji

**KODE UNIT : C.10SRM00.033.1**

**JUDUL UNIT : Menjamin Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)***

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam menjamin penerapan GMP dan SSOP.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menganalisis hasil pengawasan penerapan GMP	1.1 Hasil pengawasan penerapan GMP diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Hasil pengawasan penerapan GMP dievaluasi sesuai prosedur. 1.3 Laporan hasil evaluasi pengawasan penerapan GMP disusun sesuai prosedur. 1.4 Surat jaminan keamanan produk ditetapkan sesuai prosedur.
2. Menganalisis hasil pengawasan penerapan SSOP	2.1 Hasil pengawasan penerapan SSOP diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Hasil pengawasan penerapan SSOP dievaluasi sesuai prosedur. 2.3 Laporan hasil evaluasi pengawasan penerapan SSOP disusun sesuai prosedur. 2.4 Surat jaminan keamanan produk ditetapkan sesuai prosedur.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menjamin penerapan GMP dan SSOP yang meliputi kegiatan mengawasi penerapan GMP dan mengawasi penerapan SSOP.

1.2 GMP (*Good Manufacturing Process*) yang dimaksud adalah Cara Pembuatan Yang Baik (CPB), merupakan suatu konsep manajemen dalam bentuk prosedur dan mekanisme berproses yang tepat untuk menghasilkan *output* yang memenuhi standar dengan tingkat ketidaksesuaian yang kecil.

- 1.3 SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) yang dimaksud adalah prosedur tertulis yang harus digunakan oleh pemroses pangan untuk memenuhi kondisi dan unjuk kerja sanitasi.
2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Form pengisian sesuai bagian
    - 2.1.2 Alat tulis kantor
    - 2.1.3 Format laporan
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 *Uniform*
    - 2.2.2 SOP Pengolahan produk berbasis surimi
3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
  - 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 23/MEN.KES/SKJI/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB)
  - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A 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 SOP pengolahan produk berbasis surimi
    - 4.2.2 Peraturan Direktur Jenderal P2HP Nomor PER.010/DJ-P2HP/2010 tentang Perubahan Peraturan Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Nomor PER 067/DJ-P2HP/2008 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menjamin penerapan GMP dan SSOP pada industri produk berbasis surimi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Persyaratan *Good Manufacturing Practicess* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Melakukan analisis pengawasan penerapan *Good Manufacturing Practicess* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat memonitor penerapan *GMP* di setiap tahapan proses
  - 4.2 Cermat memonitor penerapan *SSOP* di setiap tahapan proses
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan memonitor penerapan *GMP* di setiap tahapan proses sesuai standar
  - 5.2 Kecermatan memonitor penerapan *SSOP* di setiap tahapan proses sesuai standar

**KODE UNIT** : C.10SRM00.034.1

**JUDUL UNIT** : Mengawasi Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*

**DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengawasi penerapan GMP dan SSOP.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengawasi penerapan <i>GMP</i>	1.1 Tujuan penerapan <b>GMP</b> dijelaskan sesuai standar. 1.2 Penerapan <i>GMP</i> di setiap tahapan proses dimonitor sesuai standar. 1.3 Hasil penerapan <i>GMP</i> disetiap tahapan proses dicatat sesuai form yang telah ditetapkan sesuai standar.
2. Mengawasi penerapan <i>SSOP</i>	2.1 Tujuan penerapan <b>SSOP</b> dijelaskan sesuai standar. 2.2 Penerapan <i>SSOP</i> disetiap tahapan proses dimonitor sesuai standar. 2.3 Hasil penerapan <i>SSOP</i> disetiap tahapan proses dicatat sesuai form yang telah ditetapkan sesuai standar.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menjamin penerapan GMP dan SSOP yang meliputi kegiatan mengawasi penerapan GMP dan mengawasi penerapan SSOP.

1.2 GMP (*Good Manufacturing Process*) yang dimaksud adalah Cara Pembuatan Yang Baik (CPB), merupakan suatu konsep manajemen dalam bentuk prosedur dan mekanisme berproses yang tepat untuk menghasilkan *output* yang memenuhi standar dengan tingkat ketidaksesuaian yang kecil.

- 1.3 SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) yang dimaksud adalah prosedur tertulis yang harus digunakan oleh pemroses pangan untuk memenuhi kondisi dan unjuk kerja sanitasi.
2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 Form pengisian sesuai bagian
    - 2.1.2 Alat tulis kantor
    - 2.1.3 Format laporan
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 *Uniform*
    - 2.2.2 SOP Pengolahan produk berbasis surimi
3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
  - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan
  - 3.3 Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 23/MEN.KES/SKJI/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB)
  - 3.4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A 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 SOP pengolahan produk berbasis surimi
    - 4.2.2 Peraturan Direktur Jenderal P2HP Nomor PER.010/DJ-P2HP/2010 tentang Perubahan Peraturan Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Nomor PER

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengawasi penerapan GMP dan SSOP pada industri produk berbasis surimi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.2 Persyaratan *Good Manufacturing Practicess* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Melakukan pengawasan Penerapan *Good Manufacturing Practicess* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat memonitor penerapan *GMP* di setiap tahapan proses
  - 4.2 Cermat memonitor penerapan *SSOP* disetiap tahapan proses
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan memonitor penerapan *GMP* di setiap tahapan proses
  - 5.2 Kecermatan memonitor penerapan *SSOP* disetiap tahapan proses

**KODE UNIT : C.10SRM00.035.1**

**JUDUL UNIT : Menerapkan Sistem Manajemen Mutu**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam menerapkan sistem manajemen mutu.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengidentifikasi informasi sistem mutu terkini	1.1 Informasi terkini sistem manajemen mutu diidentifikasi. 1.2 Kebijakan dan standar mutu dideskripsikan.
2. Memutakhirkan pengetahuan sistem mutu terkini	2.1 Penelitian formal dan informal dilaksanakan untuk memutakhirkan pengetahuan umum di bidang sistem mutu. 2.2 Sistem mutu terkini disosialisasikan sesuai kegiatan.
3. Mengimplementasikan sistem mutu terkini	3.1 Personal yang terkait dengan sistem mutu diidentifikasi sesuai SOP. 3.2 Dokumen mutu disiapkan sesuai SOP. 3.3 Sistem mutu perusahaan diaplikasikan sesuai SOP.
4. Mengevaluasi penerapan sistem mutu terkini	4.1 Evaluator penerapan sistem mutu diidentifikasi sesuai SOP. 4.2 Sistem manajemen mutu dievaluasi sesuai SOP. 4.3 Hasil evaluasi dicatat sesuai form yang sudah ditentukan sesuai standar.
5. Mendokumentasikan hasil evaluasi	5.1 Rekaman data hasil evaluasi disimpan sesuai SOP. 5.2 Sistem pengendalian dokumen dalam lingkungan kerja dipelihara sesuai SOP.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menerapkan sistem manajemen mutu yang meliputi kegiatan mengidentifikasi informasi, memutakhirkan pengetahuan, mengimplementasi, mengevaluasi

penerapan sistem mutu terkini, dan mendokumentasikan hasil evaluasi.

## 2. Peralatan dan perlengkapan

### 2.1 Peralatan

#### 2.1.1 *Manual book*

### 2.2 Perlengkapan

#### 2.2.1 Dokumen mutu

#### 2.2.2 Alat tulis menulis

## 3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan

3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A 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 SNI CAC/RCP 1:2011

#### 4.2.2 HACCP

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menerapkan sistem manajemen mutu pada industri pengolahan surimi.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.

- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Pengelolaan manajemen mutu
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Melakukan penerapan sistem manajemen mutu
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat melaksanakan sistem mutu terkini
  - 4.2 Tepat mengidentifikasi personal yang terkait dengan sistem mutu
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi personal yang terkait dengan sistem mutu

**KODE UNIT : C.10SRM00.036.1**

**JUDUL UNIT : Mengevaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengevaluasi penerapan sistem manajemen mutu.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Melakukan validasi internal	1.1 Validasi internal terhadap panduan mutu dilaksanakan sesuai prosedur. 1.2 Laporan hasil evaluasi terhadap panduan mutu disusun sesuai pedoman perusahaan. 1.3 Rekaman hasil evaluasi disimpan sesuai standar.
2. Melakukan audit internal	2.1 Audit internal dilaksanakan sesuai prosedur. 2.2 Laporan hasil audit disusun sesuai pedoman perusahaan. 2.3 Rekaman hasil audit disimpan sesuai standar.
3. Melakukan verifikasi internal	3.1 Verifikasi internal terhadap seluruh pelaksanaan sistem manajemen mutu dilaksanakan. 3.2 Laporan hasil verifikasi internal terhadap seluruh pelaksanaan sistem manajemen mutu disusun sesuai pedoman perusahaan. 3.3 Rekaman hasil verifikasi internal terhadap seluruh pelaksanaan sistem manajemen mutu disimpan sesuai standar.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengevaluasi penerapan sistem manajemen mutu yang meliputi kegiatan, melakukan validasi, melakukan audit serta melakukan verifikasi secara internal terhadap penerapan sistem mutu.

2. Peralatan dan perlengkapan
  - 2.1 Peralatan
    - 2.1.1 *Manual book*
    - 2.1.2 Dokumen mutu
  - 2.2 Perlengkapan
    - 2.2.1 ATK (Alat Tulis Kantor)
3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
  - 3.2 Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 23/MEN.KES/SKJI/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB)
  - 3.3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A 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 HACCP
    - 4.2.2 Peraturan Direktur Jenderal P2HP Nomor PER.010/DJ-P2HP/2010 tentang Perubahan Peraturan Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Nomor PER 067/DJ-P2HP/2008 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengevaluasi penerapan sistem manajemen mutu pada industri pengolahan surimi.

- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
    - 3.1 Pengetahuan
      - 3.1.1 Cara evaluasi pengawasan sistem manajemen mutu
    - 3.2 Keterampilan
      - 3.2.1 Melakukan pengelolaan pengawasan manajemen mutu
4. Sikap kerja yang diperlukan
    - 4.1 Tepat dalam melakukan verifikasi
5. Aspek kritis
    - 5.1 Ketepatan dalam melaksanakan audit internal

**KODE UNIT : C.10SRM00.037.1**

**JUDUL UNIT : Mengoperasionalkan *Meat Bone Separator***

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam menggunakan *Meat Bone Separator*.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengecek kondisi alat <i>Meat Bone Separator</i>	1.1 <i>Meat Bone Separator</i> diperiksa kondisi bagian-bagiannya sesuai prosedur. 1.2 <i>Meat Bone Separator</i> di uji coba kerja sesuai prosedur.
2. Mengoperasikan <i>Meat Bone Separator</i>	2.1 <i>Meat Bone Separator</i> digunakan sesuai prosedur. 2.2 Proses kerja mesin <i>Meat Bone Separator</i> dimonitoring secara periodik.
3. Memelihara kondisi <i>Meat Bone Separator</i>	3.1 Bagian-bagian <i>Meat Bone Separator</i> di cek secara berkala sesuai prosedur. 3.2 Form pencatatan penggunaan <i>Meat Bone Separator</i> diisi secara periodik.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasionalkan mesin *Meat Bone Separator* yang meliputi kegiatan mengecek kondisi alat *Meat Bone Separator*, mengoperasikan *Meat Bone Separator*, dan memelihara kondisi *Meat Bone Separator*

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin *Meat Bone Separator*

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form pencatatan

2.1.4 Format laporan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

2.2.2 Perlengkapan kerja

3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
  - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A 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 SOP Pengoperasian Mesin *Meat Bone Separator*
    - 4.2.2 HACCP Pengolahan Surimi

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasikan fungsi komponen mesin *Meat Bone Separator* yang digunakan pada industri Pengolahan Surimi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Teknik pengoperasian mesin *Meat Bone Separator*

- 3.1.2 Standar perusahaan tentang mesin *Meat Bone Separator*
    - 3.1.3 Klasifikasi jenis jenis mesin *Meat Bone Separator*
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Memperbaiki mesin *Meat Bone Separator*
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti memeriksa kondisi bagian-bagian *Meat Bone Separator*
  - 4.2 Tepat menggunakan *Meat Bone Separator*
  - 4.3 Cermat memonitoring proses kerja *Meat Bone Separator*
  - 4.4 Tepat mengisi form pencatatan penggunaan *Meat Bone Separator* sesuai kondisi yang terjadi
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan memonitoring proses kerja *Meat Bone Separato*

**KODE UNIT : C.10SRM00.038.1**

**JUDUL UNIT : Mengoperasikan *Leaching Tank***

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam menggunakan *Leaching Tank*.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengecek kondisi mesin <i>Leaching Tank</i>	1.1 <b><i>Leaching Tank</i></b> diperiksa kondisi bagian-bagiannya sesuai prosedur. 1.2 <i>Leaching Tank</i> di uji coba kerja sesuai prosedur.
2. Mengoperasikan Mesin <i>Leaching Tank</i>	2.1 <i>Leaching Tank</i> digunakan sesuai prosedur. 2.2 Proses kerja mesin <i>Leaching Tank</i> dimonitoring secara periodik.
3. Memelihara kondisi Mesin <i>Leaching Tank</i>	3.1 Bagian-bagian <i>Leaching Tank</i> di cek secara berkala sesuai prosedur. 3.2 Form pencatatan <i>Leaching Tank</i> diisi secara periodik.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin *Leaching Tank* yang meliputi kegiatan mengecek kondisi mesin *Leaching Tank*, mengoperasikan mesin *Leaching Tank* dan memelihara kondisi Mesin *Leaching Tank*.

1.2 *Leaching tank* yang dimaksud adalah wadah untuk mencuci dan membersihkan darah dan lemak dari daging lumat.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin *Leaching Tank*

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form pencatatan

2.1.4 Format laporan

- 2.2 Perlengkapan
  - 2.2.1 Pakaian kerja
  - 2.2.2 Perlengkapan kerja
- 3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
  - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A 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 SOP Pengoperasian Mesin *Leaching Tank*
    - 4.2.2 HACCP Pengolahan Surimi

## **PANDUAN PENILAIAN**

- 1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasikan fungsi komponen mesin *Leaching Tank* yang digunakan pada industri Pengolahan Surimi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
- 2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Teknik pengoperasian mesin *Leaching Tank*
    - 3.1.2 Standar perusahaan tentang mesin *Leaching Tank*
    - 3.1.3 Klasifikasi jenis jenis mesin *Leaching Tank*
  - 3.3 Keterampilan
    - 3.2.2 Merawat mesin *Leaching Tank*
    - 3.2.3 Memantau kondisi mesin *Leaching Tank*
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti memeriksa kondisi bagian-bagian *Leaching Tank*
  - 4.2 Tepat menggunakan *Leaching Tank*
  - 4.3 Cermat memonitoring proses kerja *leaching* secara periodik
  - 4.4 Tepat mengisi form pencatatan mesin *Leaching Tank* sesuai kondisi yang terjadi
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan memonitoring proses kerja mesin *leaching tank*

**KODE UNIT** : C.10SRM0.039.1

**JUDUL UNIT** : **Mengoperasionalkan *Silent Cutter***

**DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasionalkan *silent cutter*.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengecek kondisi alat <i>silent cutter</i>	1.1 <i>Silent cutter</i> diperiksa kondisi bagian-bagiannya sesuai prosedur. 1.2 <i>Silent cutter</i> di uji coba kerja sesuai prosedur.
2. Mengoperasikan <i>silent cutter</i>	2.1 <i>Silent cutter</i> digunakan sesuai prosedur. 2.2 Proses kerja mesin <i>silent cutter</i> dimonitoring secara periodik.
3. Memelihara kondisi <i>silent cutter</i>	3.1 Bagian-bagian <i>silent cutter</i> dirawat secara berkala sesuai prosedur. 3.2 Form pencatatan <i>silent cutter</i> diisi secara periodik.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasionalkan *silent cutter* yang meliputi kegiatan mengecek, mengoperasikan dan memelihara kondisi *silent cutter*.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Silent Cutter*

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form pencatatan/*check list*

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

2.2.2 Perlengkapan kerja

3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
  - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A 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 SOP Pengoperasian *Silent Cutter*
    - 4.2.2 HACCP Pengolahan Surimi

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasikan fungsi komponen *Silent Cutter* yang digunakan pada industri pengolahan surimi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Teknik pengoperasian *Silent Cutter*

- 3.1.2 Standar perusahaan tentang mesin *Silent Cutter*
    - 3.1.3 Klasifikasi jenis-jenis mesin *Silent Cutter*
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Memperbaiki mesin *Silent Cutter*
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti memeriksa kondisi bagian-bagian *Silent Cutter*
  - 4.2 Tepat menggunakan *Silent Cutter*
  - 4.3 Cermat memonitoring proses kerja *Silent Cutter*
  - 4.4 Tepat mengisi form pencatatan mesin *Silent Cutter* sesuai kondisi yang terjadi
- 5. Aspek kritis
  - 4.5 Kecermatan memonitoring proses proses kerja mesin *silent cutter*

**KODE UNIT** : C.10SRM00.040.1

**JUDUL UNIT** : **Mengoperasionalkan Mesin *Grinder***

**DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasional Mesin *Grinder*.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengecek kondisi alat Mesin <i>Grinder</i>	1.1 Mesin <i>Grinder</i> diperiksa kondisi bagian-bagiannya sesuai prosedur. 1.2 Mesin <i>Grinder</i> di uji coba sesuai prosedur.
2. Mengoperasikan Mesin <i>Grinder</i>	2.1 Mesin <i>Grinder</i> digunakan sesuai prosedur. 2.2 Proses kerja mesin <i>Grinder</i> dimonitoring secara periodik.
3. Memelihara kondisi Mesin <i>Grinder</i>	3.1 Bagian-bagian <i>Mesin Grinder</i> dirawat secara berkala sesuai prosedur. 3.2 Form pencatatan penggunaan <i>Mesin Grinder</i> diisi secara periodik.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menggunakan mesin *Grinder* yang meliputi kegiatan mengecek kondisi mesin *Grinder*, mengoperasikan mesin *Grinder* dan memelihara mesin *Grinder*

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin *Grinder*

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form pencatatan

2.1.4 Format laporan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

2.2.2 Perlengkapan kerja

3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
  - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A 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 SOP Pengoperasian Mesin *Grinder*
    - 4.2.2 HACCP Pengolahan Surimi

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasikan fungsi komponen Mesin *Grinder* yang digunakan pada industri pengolahan surimi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Teknik pengoperasian mesin *Grinder*

- 3.1.2 Standar perusahaan tentang mesin *Grinder*
    - 3.1.3 Klasifikasi jenis jenis mesin *Grinder*
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Memperbaiki mesin *Grinder*
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti memeriksa kondisi bagian-bagian mesin *Grinder*
  - 4.2 Tepat menggunakan mesin *Grinder*
  - 4.3 Cermat memonitoring proses kerja mesin *Grinder*
  - 4.4 Tepat mengisi form pencatatan penggunaan mesin *Grinder* sesuai kondisi yang terjadi
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan memonitoring proses proses kerja mesin grinder

**KODE UNIT : C.10SRM00.041.1**

**JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin Pencetak Naget**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin pencetak naget.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengecek kondisi mesin pencetak naget	1.1 Mesin pencetak naget diperiksa kondisi bagian-bagiannya sesuai prosedur. 1.2 Mesin pencetak naget di uji coba sesuai prosedur.
2. Mengoperasikan mesin pencetak naget	2.1 Mesin pencetak naget digunakan sesuai prosedur. 2.2 Proses kerja mesin pencetak naget dimonitoring secara periodik.
3. Memelihara kondisi mesin pencetak naget	3.1 Bagian-bagian mesin pencetak naget dirawat secara berkala sesuai prosedur. 3.2 Form pencatatan penggunaan mesin pencetak naget diisi secara periodik.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menggunakan mesin pencetak naget yang meliputi kegiatan mengecek kondisi mesin pencetak naget, mengoperasikan mesin pencetak naget, dan memelihara kondisi mesin pencetak naget.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

###### 2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin pencetak naget

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form pencatatan

2.1.4 Format laporan

###### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

### 3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan

3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A 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 SOP Pengoperasian mesin pencetak naget

4.2.2 HACCP Pengolahan Surimi

4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2694 tentang Surimi

4.2.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 7758 tentang Naget Ikan

## **PANDUAN PENILAIAN**

### 1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasikan fungsi komponen mesin pencetak naget yang digunakan pada industri pengolahan naget ikan.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).

### 2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Teknik pengoperasian mesin pencetak naget
    - 3.1.2 Standar perusahaan tentang mesin mesin pencetak naget
    - 3.1.3 Klasifikasi jenis jenis mesin mesin pencetak naget
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Memperbaiki mesin pencetak naget
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti memeriksa kondisi bagian-bagian mesin pencetak naget
  - 4.2 Tepat menggunakan mesin pencetak naget
  - 4.3 Cermat memonitoring proses kerja mesin pencetak naget
  - 4.4 Tepat mengisi form pencatatan mesin mesin pencetak naget sesuai kondisi yang terjadi
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan memonitoring proses kerja mesin pencetak naget

**KODE UNIT : C.10SRM00.042.1**

**JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin Refrigerasi**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin refrigerasi.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengecek kondisi mesin refrigerasi	1.1 Mesin refrigerasi diperiksa kondisi bagian-bagiannya sesuai prosedur. 1.2 Mesin refrigerasi di uji coba kerja sesuai prosedur.
2. Mengoperasikan mesin refrigerasi	2.1 Mesin refrigerasi digunakan sesuai prosedur. 2.2 Proses kerja mesin refrigerasi dimonitoring secara periodik.
3. Memelihara kondisi mesin refrigerasi	3.1 Bagian-bagian mesin refrigerasi dirawat secara berkala sesuai prosedur. 3.2 Form pencatatan mesin refrigerasi diisi secara periodik.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin refrigerasi yang meliputi kegiatan memelihara kondisi mesin refrigerasi dan membuat laporan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin refrigerasi

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form pencatatan

2.1.4 Format laporan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
  - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A 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 SOP Pengoperasian Mesin Refrigerasi
    - 4.2.2 HACCP Pengolahan Surimi

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasikan fungsi komponen mesin pendingin yang digunakan untuk menggunakan mesin pendingin pada industri pengalengan ikan tuna.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Teknik pengoperasian mesin refrigerasi

- 3.1.2 Standar perusahaan tentang mesin refrigerasi
    - 3.1.3 Klasifikasi jenis jenis mesin refrigerasi
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Memperbaiki mesin refrigerasi
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Tepat mengecek mesin refrigerasi
  - 4.2 Cermat dalam mengoperasikan mesin refrigerasi
  - 4.3 Cermat dalam memelihara mesin refrigerasi
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam mengecek kondisi mesin refrigerasi
  - 5.2 Kecermatan dalam mengoperasikan mesin refrigerasi

**KODE UNIT : C.10SRM00.043.1**

**JUDUL UNIT : Mengoperasionalkan Mesin Pencetak Bakso**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasionalkan mesin pencetak bakso.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengecek kondisi mesin pencetak bakso	1.1 Mesin pencetak bakso diperiksa kondisi bagian-bagiannya sesuai prosedur. 1.2 Mesin pencetak sosis di uji coba kerja sesuai prosedur.
2. Mengoperasikan mesin pencetak bakso	2.1 Mesin pencetak bakso digunakan sesuai prosedur. 2.2 Proses kerja mesin pencetak bakso dimonitoring secara periodik.
3. Memelihara kondisi mesin pencetak bakso.	3.1 Bagian-bagian mesin pencetak bakso dirawat secara berkala sesuai prosedur. 3.2 Form pencatatan penggunaan mesin pencetak bakso diisi secara periodik.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menggunakan mesin pencetak bakso yang meliputi kegiatan memelihara kondisi mesin pencetak bakso dan membuat laporan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin pencetak bakso

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form pencatatan

2.1.4 Format laporan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
  - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A 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 SOP Pengoperasian mesin pencetak bakso
    - 4.2.2 HACCP Pengolahan Surimi
    - 4.2.3 Badan Standardisasi Nasional, SNI tentang Surimi
    - 4.2.4 Badan Standardisasi Nasional, SNI SNI 7266 tentang Bakso Ikan

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasikan fungsi komponen mesin pencetak bakso ikan yang digunakan pada industri pengolahan bakso ikan
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Teknik pengoperasian mesin pencetak bakso
    - 3.1.2 Standar perusahaan tentang mesin pencetak bakso
    - 3.1.3 Klasifikasi jenis jenis mesin pencetak bakso
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Memperbaiki mesin pencetak bakso
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat memonitoring proses pencetakan bakso secara periodik
  - 4.2 Tepat mengisi form pencatatan penggunaan mesin pencetak bakso sesuai kondisi yang terjadi
  - 4.3 Cermat melaporkan hasil pencatatat
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan memonitoring proses kerja mesin pencetak bakso

**KODE UNIT : C.10SRM00.044.1**

**JUDUL UNIT : Mengoperasikan Mesin Pencetak Sosis**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan mesin pencetak sosis.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengecek kondisi mesin pencetak sosis	1.1 Mesin pencetak sosis diperiksa kondisi bagian-bagiannya sesuai prosedur. 1.2 Mesin pencetak sosis di uji coba kerja sesuai prosedur.
2. Mengoperasikan mesin pencetak sosis	2.1 Mesin pencetak sosis digunakan sesuai prosedur. 2.2 Proses kerja mesin pencetak sosis dimonitoring secara periodik.
3. Memelihara kondisi mesin pencetak sosis.	3.1 Bagian-bagian mesin pencetak sosis di cek secara berkala sesuai prosedur. 3.2 Form pencatatan mesin pencetak sosis diisi secara periodik.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan mesin pencetak sosis yang meliputi kegiatan memelihara kondisi mesin pencetak sosis dan membuat laporan.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

###### 2.1 Peralatan

2.1.1 Mesin pencetak sosis

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form pencatatan

2.1.4 Format laporan

###### 2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

2. Peraturan yang diperlukan
  - 2.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
  - 2.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A Tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi
  
3. Norma dan standar
  - 3.1 Norma  
(Tidak ada.)
  - 3.2. Standar
    - 3.2.1 SOP Pengoperasian mesin pencetak sosis
    - 3.2.2 HACCP Pengolahan Surimi
    - 3.2.3 Badan Standardisasi Nasional, SNI tentang Surimi

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasikan fungsi komponen mesin pencetak sosis ikan yang digunakan pada industri pengolahan sosis ikan.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Teknik pengoperasian mesin pencetak sosis
    - 3.1.2 Standar perusahaan tentang mesin mesin pencetak sosis
    - 3.1.3 Klasifikasi jenis jenis mesin pencetak sosis
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Memperbaiki mesin pencetak sosis
  
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Cermat memonitoring proses kerja mesin pencetak sosis
  - 4.2 Tepat mengisi form pencatatan penggunaan mesin pencetak sosis sesuai kondisi yang terjadi
  
5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan memonitoring proses pencetakan sosis ikan secara periodik

**KODE UNIT : C.10SRM00.045.1**

**JUDUL UNIT : Mengoperasikan Alat Pengemas**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan alat pengemas.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengecek kondisi alat pengemas	1.1 Alat pengemas diperiksa kondisi bagian-bagiannya sesuai prosedur. 1.2 Alat pengemas di uji coba kerja sesuai prosedur.
2. Mengoperasikan alat pengemas	2.1 Alat pengemas digunakan sesuai prosedur. 2.2 Proses kerja alat pengemas dimonitoring secara periodik.
3. Memelihara kondisi alat pengemas.	3.1 Bagian-bagian alat pengemas dirawat secara berkala sesuai prosedur. 3.2 Form pencatatan penggunaan alat pengemas diisi secara periodik.

#### **BATASAN VARIABEL**

##### 1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menggunakan alat pengemas yang meliputi kegiatan mengecek kondisi alat pengemas, mengoperasikan alat pengemas dan memelihara alat pengemas.

1.2 Alat pengemas yang dimaksud adalah alat yang digunakan untuk mengemas sesuai dengan jenis produknya.

##### 2. Peralatan dan perlengkapan

###### 2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengemas

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form pencatatan

2.1.4 Format laporan

###### 2.2. Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
  - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A 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 SOP Pengoperasian alat pengemas vakum
    - 4.2.2 HACCP Pengolahan Surimi
    - 4.2.3 Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2694 tentang Surimi

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasikan fungsi komponen alat pengemas yang digunakan pada industri pengolahan surimi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Teknik pengoperasian alat pengemas

- 3.1.2 Standar perusahaan tentang alat pengemas
    - 3.1.3 Klasifikasi jenis jenis alat pengemas
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Memperbaiki alat pengemas
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti dalam memeriksa kondisi bagian-bagian alat pengemas
  - 4.2 Tepat menggunakan alat pengemas
  - 4.3 Cermat memonitoring proses kerja alat pengemas
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Kecermatan memonitoring proses kerja alat pengemas

**KODE UNIT** : C.10SRM00.046.1

**JUDUL UNIT** : **Mengoperasikan *Metal Detector***

**DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan dalam mengoperasikan *metal detector*.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Mengecek kondisi alat <i>metal detector</i>	1.1 <i>Metal detector</i> diperiksa kondisi bagian-bagiannya sesuai prosedur. 1.2 <i>Metal detector</i> di uji coba kerja sesuai prosedur.
2. Mengoperasikan <i>metal detector</i>	2.1 <i>Metal detector</i> digunakan sesuai prosedur. 2.2 Proses kerja mesin <i>metal detector</i> dimonitoring secara periodik.
3. Memelihara kondisi <i>metal detector</i>	3.1 Bagian-bagian <i>metal detector</i> dirawat secara berkala sesuai prosedur. 3.2 Form pencatatan penggunaan <i>metal detector</i> diisi secara periodik.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk mengoperasikan *metal detector* yang meliputi kegiatan mengecek, mengoperasikan dan memelihara kondisi *metal detector*.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 *Metal Detector*

2.1.2 *Tool kit*

2.1.3 Form pencatatan/check list

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Pakaian kerja

3. Peraturan yang diperlukan
  - 3.1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
  - 3.2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A 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 SOP Pengoperasian *Metal Detector*
    - 4.2.2 HACCP Pengolahan Surimi

## **PANDUAN PENILAIAN**

1. Konteks penilaian
  - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengidentifikasi dan mengklasifikasikan fungsi komponen *Silent Cutter* yang digunakan pada industri pengolahan surimi.
  - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, demonstrasi/unjuk kerja dan/atau simulasi.
  - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau tempat uji kompetensi (TUK).
  
2. Persyaratan kompetensi  
(Tidak ada.)
  
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
  - 3.1 Pengetahuan
    - 3.1.1 Teknik pengoperasian *metal detector*
    - 3.1.2 Standar perusahaan tentang mesin *metal detector*

- 3.1.3 Klasifikasi jenis jenis mesin *metal detector*
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Memperbaiki kerusakan ringan mesin *metal detector*
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Ketelitian dalam merawat *metal detector*
  - 4.2 Kecermatan dalam mengoperasikan *metal detector*
  - 4.3 Kecermatan dalam memelihara kondisi *metal detector*
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketelitian dalam merawat bagian-bagian *metal detector*
  - 5.2 Kecermatan dalam mengoperasikan *metal detector*

BAB III  
PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Diversifikasi Produk Perikanan Berbasis Surimi, maka SKKNI ini secara nasional menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.

MENTERI KETENAGAKERJAAN  
REPUBLIK INDONESIA



M. HANIF DHAKIRI